

# El autocontrol en los establecimientos alimentarios

*Guía para la aplicación del autocontrol  
basado en el Sistema de Análisis de  
Peligros y Puntos de Control Crítico*



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**

# APPCC

## El autocontrol en los establecimientos alimentarios

.....

*Guía para la aplicación  
del autocontrol basado en el  
**Sistema de Análisis de Peligros  
y Puntos de Control Crítico***



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**

**Dirección**

Glòria Cugat i Pujol<sup>1</sup>

**Coordinación**

Esther Bigas i Vidal<sup>2</sup>

**Autores**

Lluís Aragonès Martín<sup>2</sup>  
Josep Manel Bargalló Mesones<sup>2</sup>  
Esther Bigas i Vidal<sup>2</sup>  
Pilar Blanco Rodríguez<sup>2</sup>  
Sílvia Carrió Durich<sup>1</sup>  
Carme Chacón Villanueva<sup>4</sup>  
Glòria Cugat Pujol<sup>1</sup>  
Júlia Duran Neira<sup>3</sup>  
Joan Ferran Thió<sup>2</sup>  
Anna Jacas Benages<sup>2</sup>  
Montserrat Lloret Pujol<sup>2</sup>  
Josep Ramon Marín Bosquet<sup>2</sup>  
Pilar Peña Guiu<sup>2</sup>  
Eva Planes Magriñà<sup>2</sup>  
Samuel Portaña Tudela<sup>3</sup>  
Àngel Royo Santiago<sup>2</sup>  
Gemma Sala Estrada<sup>2</sup>  
Àngel Teixidó Canelles<sup>2</sup>  
Jesús Torrent Bosch<sup>2</sup>  
Montserrat Tortadès Baucells<sup>2</sup>  
M. Ángeles Yagüe Aylón<sup>2</sup>

1. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria  
(Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya)
2. Dirección General de Salud Pública y Servicios Territoriales de Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona  
(Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya)
3. Agencia de Salud Pública de Barcelona  
(Ayuntamiento de Barcelona)
4. Diputación de Barcelona

© Generalitat de Catalunya. Departamento de Salud

**Edita:** Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

**Primera edición:** Barcelona, septiembre de 2005

**Depósito legal:** B-28.910-2005

**Coordinación editorial:** Secció de Publicacions i Imatge

**Revisión lingüística:** Manners

**Diseño gráfico y maquetación:** Accent, estratègies de comunicació

# ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| Presentación   | 5         |
| EL AUTOCONTROL Y EL SISTEMA DE APPCC                                       | 7         |
| Guía para el diseño y la aplicación de un Sistema de APPCC                 | 13        |
| 1. Creación del equipo de trabajo de APPCC                                 | 17        |
| 2. Descripción de las actividades y de los productos                       | 19        |
| 3. Elaboración del diagrama de flujo                                       | 21        |
| 4. Comprobación del diagrama de flujo                                      | 23        |
| 5. Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas         | 25        |
| 6. Determinación de los puntos de control crítico (PCC)                    | 35        |
| 7. Establecimiento de límites críticos para cada PCC                       | 43        |
| 8. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC               | 47        |
| 9. Adopción de medidas correctoras   | 51        |
| 10. Comprobación del sistema   | 57        |
| 11. Establecimiento de un sistema de documentación y registro              | 65        |
| <b>ANEXO: Ejemplos de documentos y registros del Plan de APPCC</b>         | <b>69</b> |
| GUÍA PARA EL DISEÑO Y LA APLICACIÓN DE PLANES DE PRERREQUISITOS            | 89        |
| I. Plan de Control del Agua  | 95        |
| II. Plan de Limpieza y Desinfección  | 103       |
| III. Plan de Control de Plagas y Otros Animales Indeseables                | 111       |
| IV. Plan de Formación y Capacitación del Personal en Seguridad Alimentaria | 117       |
| V. Plan de Control de Proveedores  | 123       |
| VI. Plan de Trazabilidad   | 129       |
| GLOSARIO   | 139       |
| BIBLIOGRAFÍA   | 141       |



# Presentación

La producción de alimentos seguros es una responsabilidad compartida entre los operadores económicos y las autoridades competentes. Los responsables principales de la seguridad alimentaria son los diferentes agentes que intervienen en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta su transformación, distribución y venta. Las autoridades oficiales somos responsables de velar para que los operadores económicos respeten las normas de seguridad alimentaria, de establecer sistemas de vigilancia y control para garantizar que se respeten estas disposiciones y de, llegado el caso, asegurar su aplicación.

Desde el año 1994, el Departamento de Salud ha establecido, mediante documentos y circulares, una serie de bases orientativas, documentos y registros que deben desarrollar las empresas, para impulsar la instauración por parte de las empresas alimentarias de autocontroles basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Siguiendo esta línea, os presento la guía ***El autocontrol en los establecimientos alimentarios: guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico***, que facilitará esta tarea a los responsables de los establecimientos alimentarios.

Este documento ha sido elaborado por expertos en el control oficial y en la verificación y la supervisión de sistemas de autocontrol del Departamento de Salud y de la Agencia de Salud Pública de Barcelona, y es para mí una satisfacción que sea el primer documento que edita la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. La consolidación de la aplicación del autocontrol en los establecimientos alimentarios, su extensión a los sectores que se encuentran en el principio de la cadena alimentaria y la formación de todos los profesionales que actúan a lo largo del proceso de obtención de alimentos constituyen los principales elementos estratégicos para conseguir alimentos seguros.

El Sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los agentes económicos del sector alimentario a conseguir un nivel más elevado de seguridad alimentaria, y los principios en los que se basa son suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones y los tipos de establecimientos, incluidas las pequeñas empresas, si bien hay que reconocer que en determinadas empresas alimentarias las prácticas correctas de higiene pueden reemplazar al control de puntos críticos. En este sentido, hay que recordar que la normativa vigente fomenta la elaboración de códigos de prácticas correctas de higiene que las empresas alimentarias pueden seguir voluntariamente y que pueden servir de directrices para la aplicación de los principios generales de higiene alimentaria establecidos en las disposiciones legislativas vigentes. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas a empresas muy pequeñas.

Espero y deseo que esta guía práctica sea útil para la prevención de riesgos sanitarios asociados al consumo de alimentos y facilite a los operadores de los establecimientos alimentarios la aplicación real y efectiva de autocontroles basados en el Sistema de APPCC, con el fin de producir alimentos seguros.

La aplicación correcta de autocontroles basados en el Sistema de APPCC comportará una importante mejora en la seguridad alimentaria y en la salud de los consumidores.

**Eduard Mata Albert**

Director de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria



# El autocontrol y el Sistema de APPCC

Todas las empresas del sector alimentario deben garantizar la seguridad de sus productos en las fases de la cadena alimentaria de las que sean responsables, desde la producción hasta la venta al consumidor final.

La inocuidad de los alimentos es el resultado de diversos factores, entre los que se incluyen el cumplimiento de los requisitos legalmente obligatorios y la aplicación de programas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El APPCC es un sistema de gestión de peligros, efectivo y racional, que en el campo de la seguridad alimentaria tiene como objetivo asegurar alimentos inocuos mediante el análisis y el control de los posibles peligros que pueden aparecer en todas y cada una de las fases de producción y comercialización.

El Sistema de APPCC tiene fundamentos científicos y es sistemático en su desarrollo. Permite evaluar los peligros significativos para la salud y establecer sistemas de control que tienen como objetivo la prevención, en lugar de los controles basados en el análisis del producto final, como se ha hecho tradicionalmente.

El carácter preventivo del Sistema de APPCC permite que, si aparece un resultado que indique que el control se ha perdido y, por tanto, que los alimentos producidos pueden no ser seguros, se puedan tomar medidas adecuadas a tiempo, de forma que se asegura que productos peligrosos no lleguen al consumidor.

Aunque su implantación requiera un proceso de reflexión importante para determinar cuáles son los peligros significativos que se pueden presentar y cuáles son las etapas del proceso que hay que controlar, después el sistema se limita a registrar los resultados de los controles que se realizan y a revisarlo periódicamente.

Los sistemas de seguridad alimentaria basados en los principios del Sistema de APPCC están universalmente reconocidos por organismos internacionales, gobiernos, asociaciones de comercio e industrias alimentarias de todo el mundo. En este sentido, la Comisión del *Codex Alimentarius* ha tenido un papel importante en el desarrollo, la armonización y la aplicación del Sistema de APPCC. Destaca la publicación del documento *Sistema d'Anàlisi de Perills*



*i Punts de Control Crític i guia per a la seva aplicació*, adoptado en la vigésima segunda sesión de la comisión, ALINORM 97/13, apéndice II.

En cuanto a la legislación sanitaria, hay que especificar que las normas verticales que regulan los sectores de la carne y derivados, los productos de la pesca y la acuicultura, la leche y los productos lácteos y las comidas preparadas hacen mención expresa a la obligatoriedad de que las empresas alimentarias instauren y apliquen sistemas de autocontrol basados en el APPCC. Igualmente, normativas horizontales hacen extensiva esta obligación al resto de las actividades alimentarias, con la excepción de algunos supuestos de producción primaria de alimentos, aunque las nuevas normativas también prevén que sea obligatorio en estos sectores primarios.

A pesar de esto, las normas legales dan opción a que las empresas del sector alimentario utilicen voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) como medio para garantizar la higiene y la salubridad de los productos alimenticios. Dichas guías de higiene deben ser evaluadas favorablemente por las autoridades competentes y deben basarse en los mismos principios del Sistema de APPCC.

### **¿Qué beneficios se obtienen aplicando el Sistema de APPCC?**

- » Asegura la producción y la comercialización de alimentos seguros.**
- » Prueba y constata que hay una gestión de la salubridad del alimento.**
- » Demuestra que la empresa autocontrola su actividad alimentaria.**
- » Da confianza a los consumidores y a los clientes.**
- » Es preventivo, actúa antes de que aparezca el problema.**
- » Centra las actividades de control en las fases críticas del proceso productivo.**
- » Es flexible: se adapta tanto a la gran empresa como a la mediana y pequeña empresa.**
- » Es flexible: se adapta a cualquier cambio del proceso.**
- » Se integra fácilmente en otros sistemas de gestión de la calidad, como la Norma ISO 9000.**

El desarrollo del Sistema de APPCC en la producción y la comercialización de alimentos se ve favorecido y simplificado con la instauración de unos prerrequisitos, que son una serie de condiciones de trabajo que permiten controlar los peligros generales que afectan al conjunto del proceso. Estos prerrequisitos proporcionan una sólida base higiénica y permiten que el Sistema de APPCC se centre en aquellos peligros que son específicos del producto o del proceso. Este es el motivo por el que la guía dedica un apartado importante al estudio de los prerrequisitos considerados esenciales.

## ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el Sistema de APPCC?

- » El Plan de APPCC y los registros derivados de su aplicación
- » Los planes de prerrequisitos y los registros derivados de su aplicación



El Departamento de Salud ha elaborado esta **Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** para continuar con la labor de impulsar la instauración de este sistema de autocontrol en materia de seguridad alimentaria en los establecimientos de Cataluña y para favorecer y facilitar su aplicación.

Este documento está diseñado para guiar y orientar a los responsables de los establecimientos alimentarios, los gremios, las asociaciones empresariales y cualquier otra entidad interesada en aplicar el Sistema de APPCC, y para facilitar el desarrollo y la aplicación efectiva de planes de autocontrol basados en este sistema, según define el *Codex Alimentarius* y establece la normativa vigente. En esta guía, las definiciones establecidas en el *Codex Alimentarius* aparecen marcadas en **azul** con un asterisco (\*), y la definición aparece al lado derecho de la página, encabezada por una pastilla azul.



**Definiciones del  
*Codex Alimentarius***



### ¿Cómo os puede ayudar esta guía?

- » Sabréis qué es el Sistema de APPCC.
- » Os facilitará el desarrollo y la instauración efectiva de los planes de prerequisites.
- » Os facilitará el desarrollo y la aplicación efectiva del Plan de APPCC.
- » Encontraréis criterios estandarizados para aplicar autocontroles basados en el Sistema de APPCC.
- » Encontraréis toda la documentación que debéis tener para que la Administración considere válidos vuestros planes de autocontroles basados en el Sistema de APPCC.