

INFORMACION SOBRE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL

¿ES OBLIGATORIO TENER UN SISTEMA DE AUTOCONTROL EN UNA EMPRESA ALIMENTARIA?

Sí, independientemente del tamaño de la empresa.

La implantación de sistemas de autocontrol es un **requisito legal**¹ exigible a toda la cadena alimentaria, con excepción de la producción primaria.

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Son métodos preventivos de gran eficacia que garantizan la seguridad de los alimentos.

Consisten en un conjunto de planes y procedimientos, que se desarrollan mediante documentación descriptiva y registros que demuestren su aplicación y efectividad.

El principal sistema de autocontrol es el denominado **APPCC**, es también el más complejo y riguroso.

MI EMPRESA ES PEQUEÑA ¿ES VIABLE SU IMPLANTACIÓN?

“Muchas pequeñas empresas, especialmente microempresas, no serán capaces de poner en práctica el APPCC. Esto es debido a que la aplicación del APPCC tiene cierto grado de complejidad y requiere la participación de personal experto, del que carece una parte importante de las pequeñas empresas. Estas empresas precisan de mayor apoyo y de procedimientos que sean capaces de llevar a la práctica, pero no por ello los productos que ofrecen deben ser menos seguros, ni deben dejar de cumplir la legislación”².

La Comunidad de Madrid mediante este texto reconoce las dificultades de las microempresas en la aplicación del APPCC y establece la posibilidad de aplicar en este tipo de empresas unos requisitos legales mínimos, de manera que se garantice la seguridad de los alimentos que ofrece mediante la implantación de una **GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE**, algo más sencilla de elaborar y que consta de los siguientes planes obligatorios:

- 1. Formación de trabajadores.**
- 2. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.**
- 3. Limpieza y desinfección.**
- 4. Control de plagas: desinsectación y desratización.**
- 5. Abastecimiento de agua.**
- 6. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.**
- 7. Trazabilidad.**

¿SE CONTROLA QUE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS CUENTEN CON LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Sí, está sujeto a control oficial, que en Madrid corresponde a los servicios municipales de control oficial de alimentos. Éstos, auditan los sistemas de autocontrol implantados por la empresa, siguiendo un protocolo consensuado con los correspondientes servicios de la comunidad de Madrid. En el área de Higiene y seguridad alimentaria se realizarán inspecciones para *“supervisar que los establecimientos alimentarios de la comunidad de Madrid tengan implantados sistemas de autocontrol eficaces, basados en el sistema APPCC y prerrequisitos, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos”³*. La falta de un sistema de autocontrol puede ser motivo de sanción.

¹ Reglamento (CE) 852/2004 – Artículo 5.

² Directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC en la Comunidad de Madrid (Dirección General de Salud Pública y Alimentación)

³ Orden 264/2010. BOCM de 17 de junio de 2010 por la que se establecen los criterios de actuación en materia de inspección sanitaria y se aprueba el Plan Integral de Inspección de Sanidad de la Comunidad de Madrid para el periodo 2010 a 2012.

¿QUIÉN ES EL RESPONSABLE DE SU IMPLANTACIÓN?

El empresario es el responsable de la seguridad e higiene en los alimentos que ofrece y por tanto a él corresponde el garantizar que el sistema de autocontrol se desarrolla de forma eficiente en su empresa.

¿QUIÉN ME PUEDE AYUDAR?

“Las **Empresas especializadas en consultoría de seguridad alimentaria** pueden ser una herramienta clave en la aplicación del sistema APPCC, primordialmente en las pequeñas empresas. Algunos estudios apuntan que más del 60 % de las empresas alimentarias precisan recurrir a sus servicios, lo cual pone de relieve el papel esencial que les corresponde, pudiendo cubrir determinadas carencias técnicas en materia de conocimientos sobre seguridad de los alimentos que adolece el empresario”⁴

¿QUÉ ES ASYFAL?

ASYFAL es una asesoría dedicada a ayudar a las empresas alimentarias en el cumplimiento de la legislación. Entre nuestros servicios destaca la implantación de sistemas de autocontrol. Desarrollamos tanto los prerequisites como el APPCC ajustados a sus necesidades, de una manera sencilla para que realmente se lleven a la práctica y se implanten con éxito. Además, tal y como indica la legislación formamos e implicamos al personal.

Trabajamos en todos los sectores: restaurantes, bares, colegios, residencias, almacenes, carnicerías, ...

No espere a que Sanidad se lo pida. Lo que se pone en juego es más que una sanción, es la salud de sus clientes.

No dude en consultarnos, resolveremos todas sus dudas y le ofreceremos presupuesto sin ningún compromiso

Otros servicios de **ASYFAL** que podrían interesarle:

- Formación bonificada: Curso manipuladores de alimentos, restauración colectiva, trazabilidad,...
- Auditorías del sistema de autocontrol.
- Toma de muestras para análisis.
- Realización de trámites administrativos: Registros sanitarios, licencias,...
- Estudios nutricionales de platos preparados.
- Si lo requiere, actuamos como responsables de calidad frente a Sanidad, le ayudamos a resolver sanciones o realizamos pre-inspecciones en sus instalaciones,....

ASYFAL - ¡No es por la sanción, es por la salud!

⁴ Comisión del programa de implantación de sistemas de autocontrol. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid.