



DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

AESAN

18 DE JUNIO DE 2019

Beatriz Martínez Zamorano



Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

Con el fin de proteger la diversidad de alimentos y para servir a los consumidores y a las necesidades de los pequeños productores, la legislación de la UE proporciona amplias posibilidades para adaptar los requisitos técnicos del paquete de Higiene de los alimentos en función de la naturaleza de la empresa alimentaria en cuestión.



Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

¿POR QUÉ?

- Para seguir produciendo alimentos con características tradicionales: la UE reconoce los alimentos tradicionales como patrimonio valioso e insustituible de los Estados miembros y de la Unión Europea.
- Para permitir el uso continuado de los métodos tradicionales.
- Para reducir las cargas administrativas para ciertas empresas.



Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

FBO puede decidir cómo alcanzar los objetivos

Los términos "*cuando sea necesario*", "*en su caso*" ... quieren decir cuando sea necesario para lograr los objetivos del Reglamento.

- La flexibilidad es una característica del paquete de higiene.

Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

- ***FLEXIBILIDAD NO SIGNIFICA....***
- Renunciar a la protección de los consumidores en beneficio de los intereses de los consumidores.
- Admitir la adopción, por parte de los OEA, de cualquier solución práctica a lo largo de la cadena alimentaria a pesar de su impacto en los resultados finales.
- Olvidar las buenas prácticas, y tener como punto de partida que un enfoque flexible siempre es posible ...
- **La flexibilidad no debe comprometer los objetivos de higiene de los alimentos**



Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

- **PRINCIPIOS PARA LA APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE FLEXIBILIDAD**
- **SUBSIDIARIEDAD**

Basado en el principio de subsidiariedad, los Estados miembros están en mejores condiciones para encontrar soluciones a las situaciones locales

- **TRANSPARENCIA**

Basado en el principio de transparencia, cada proyecto de estas medidas nacionales deberán ser notificadas a la Comisión y a los demás Estados miembros



Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

- **PRINCIPIOS PARA LA APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE FLEXIBILIDAD**

Los alimentos están en libre circulación en toda la UE: el procedimiento que permita a los Estados miembros ejercer la flexibilidad debe ser totalmente transparente.



Flexibilidad de los Reglamentos de higiene: visión general y el concepto

1. **EXCLUIR** algunas actividades del ámbito de aplicación de los reglamentos
2. **CONCEDER ADAPTACIONES** de ciertos requisitos establecidos en los anexos de los Reglamentos de Higiene
3. **CONCEDER EXCEPCIONES** de ciertos requisitos establecidos en los anexos de los Reglamentos de Higiene



ACTIVIDADES EXCLUIDAS DEL ÁMBITO DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE

- **EXCLUSIONES DE LA EXTENSIÓN: PRODUCTOS PRIMARIOS (Reglamentos 852 y 853)**
- c) el suministro directo por parte del productor de **pequeñas cantidades de productos primarios** al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final.
- EEMM están obligados a adoptar normas nacionales



- 5. a) A no ser que se indique expresamente lo contrario, el presente Reglamento **no se aplicará a la venta al por menor.**
- No obstante, el presente **Reglamento se aplicará** a la venta al por menor cuando las operaciones se lleven a cabo con objeto de **suministrar alimentos de origen animal a otro establecimiento**, a menos que:
 - i) las operaciones consistan exclusivamente en el **almacenamiento o el transporte**, en cuyo caso se aplicarán sin embargo los requisitos específicos de temperatura establecidos en el anexo III,



O bien

- ii) el suministro de alimentos de origen animal a partir del establecimiento de venta al por menor se efectúe únicamente con destino a otros establecimientos de venta al por menor y, con arreglo a la legislación nacional, dicho suministro sea una actividad marginal, localizada y restringida.



- **2. ADAPTACIONES. Reglamento 852/2004 13,3 y Reglamento 853/2004, 10,3**
- 3. Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos establecidos en el anexo II/ III siempre que no quede comprometida la realización de los objetivos del presente Reglamento.
- 4. a) Las medidas nacionales contempladas en el apartado 3 tendrán por objeto:
 - i) permitir seguir utilizando **métodos tradicionales** en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos,
 - o bien
 - ii) responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario en regiones con **limitaciones geográficas especiales**;
- b) En **cualesquiera otras circunstancias, únicamente se aplicarán** a la **construcción, diseño y equipamiento** de los establecimientos



1. a) Comitología

1. b) Productos Tradicionales

- Artículo 7 del 2074/2005. Notificación simplificada de excepciones estructurales concedidas con descripción de los requisitos adaptados y de los productos y establecimientos a que se refiera.

1. c) Concedida por la Autoridad Competente

- Normativa Nacional y notificación a la Comisión Europea en el marco de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de septiembre de 2015 por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información
- “Si la AC lo permite”, “a menos que la AC autorice otra cosa”



- **3 EXCEPCIONES**

- El Reglamento de Higiene deriva la autorización de determinadas situaciones de flexibilidad en la autoridad competente normalmente introducido por redacción, tales como
- *"si la autoridad competente así lo permite" "si la autoridad competente autoriza"*
- *"a menos que sea autorizado por la autoridad competente"*
- *"con la autorización de la autoridad competente"*

**Documento de orientación sobre la
aplicación de determinadas
disposiciones del
Reglamento (CE) nº 852/2004
relativo a la higiene de los
productos alimenticios**

- **LAS EXPRESIONES «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» Y «SUFICIENTE».**
- Cuando se utilizan las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente» en los anexos del Reglamento, **corresponde en primer lugar al explotador de empresa alimentaria decidir si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente** para conseguir los objetivos del Reglamento (CE) nº 852/2004.
- Al determinar si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos del Reglamento, debe tenerse en cuenta la naturaleza del alimento y su utilización prevista.



- **LAS EXPRESIONES «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» Y «SUFICIENTE».**
- El explotador puede justificar su decisión con arreglo a los procedimientos basados en los principios del APPCC o a los procedimientos operativos de su empresa. Asimismo, las guías de prácticas correctas mencionadas en el artículo 7 del Reglamento pueden ofrecer útiles orientaciones e indicar las prácticas correctas en los casos en que se utilizan las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente».



1. c) Concedida por la Autoridad Competente

- **Leche cruda y calostro:** Podrá utilizarse, con la autorización de la autoridad competente, procedentes de animales que **no cumplan los requisitos sanitarios en relación con la brucelosis y tuberculosis**, tras haber sido sometidos a **tratamiento térmico** o para elaboración de **queso con periodo de maduración de + de 60 días**.

R.D. 640/2006: artículo 5.1



1. c) Concedida por la Autoridad Competente

854/2004:

• **Leche cruda y calostro:** En caso de incumplimiento de criterios con respecto a la concentración **de gérmenes o al contenido de células somáticas**, deberá suspenderse la entrega de leche cruda y calostro de la explotación de producción o, de conformidad con una autorización específica o instrucciones generales de la autoridad competente, **someter dicha entrega a los requisitos de tratamiento y utilización necesarios para la protección de la salud pública.**

R.D. 640/2006: artículo 5.2



Real Decreto 198/2017, de 3 de marzo, por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo..

l) Centro de transformación de pequeña capacidad: establecimiento vinculado a un operador en el que se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o sus mezclas, procedente del ganado propio o de explotaciones situadas en un radio de 50 kilómetros. El total de leche utilizada para la elaboración de dichos productos no podrá superar los 500.000 kilos/año.

- Adaptación lavado cisternas y toma de muestras previa descarga de leche



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Aprobado en Comisión Institucional de 12/07/2017

ACLARACIONES RESPECTO A CIERTOS ASPECTOS DE LAS NORMATIVAS DE HIGIENE EUROPEA Y NACIONAL, PARA UNA APLICACIÓN ADAPTADA DE LAS MISMAS.

1. Elaboraciones de productos lácteos a base de leche cruda

Quesos a base de leche cruda sin ningún tratamiento térmico sin someter estos productos a un periodo de maduración de al menos 60 días.

Posible

Requisitos del Reglamento (CE) N^o 853/2004:

- los requisitos relativos a la brucelosis y tuberculosis
- los criterios relativos a la leche cruda sobre gérmenes a 30°C y células somáticas (éstas últimas aplicables solamente a leche cruda de vaca).

2. Premaduración

Consiste en la acidificación de la leche propiciada por las bacterias acido-lácticas propias de la leche o bien añadidas, a una temperatura determinada y **siempre superior a los 8°C**, durante un tiempo determinado.

No es leche cruda, por lo que este producto no requiere el cumplimiento de los criterios de temperatura establecidos



3. Locales en diferentes dependencias

Local para afinado, maduración o conservación de productos lácteos que no tiene continuidad con el local de elaboración y que está situado en las proximidades o a varios kilómetros

Materiales auxiliares de envase, embalaje, etiquetas, moldes o rejillas de repuesto, etc, **en vivienda cercana del quesero.**

3. Locales en diferentes dependencias

En cuanto a la **premaduraciones** en el tanque de la explotación ganadera, se considera **el inicio del proceso de elaboración**.

Compartir equipos en granja (leche cruda) y una quesería (premaduración), lo cual podría ser aceptable en el caso de queserías que utilizasen la leche de la explotación ligada a la quesería **siempre que se identifique perfectamente en qué momento se realiza el cambio de status del tanque**.

Para el resto de situaciones resultaría inaceptable en el marco legal actual; la leche premadurada ya no es leche cruda, no es un producto primario y por lo tanto no puede producirse en una explotación ganadera sino en una industria o establecimiento artesano lácteo.



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS QUE VAN
ACOMPañADOS DE LAS SIGUIENTES EXPRESIONES:
“CUANDO SEA NECESARIO”, “EN SU CASO”,
“ADECUADO” Y “SUFICIENTE”





1. Refrigeración de la leche (Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.2).

HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE Y CALOSTRO

Requisitos aplicables a los locales y equipos

Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra los parásitos, adecuadamente separados de los locales en los que están estabulados los animales, y, cuando sea necesario para cumplir los requisitos de la parte B, dispondrán de un equipo de refrigeración adecuado. (parte B: higiene en ordeño, recogida y transporte)

De modo general la leche cruda se almacena en tanques.

Posible el uso de otros recipientes herméticamente cerrados (ejemplo: uso de recipientes herméticos congelados en el interior de la leche, **cántaras depositadas en corrientes de agua fría, etc.**)

2. Transporte de la leche.

En caso de que sea necesario transportar la leche cruda desde la explotación a la quesería, podrá realizarse en **coche, a pie, en bicicleta, animal de tiro, etc.**



3. Desinfección de equipos en contacto con la leche

II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE Y CALOSTRO

A. Requisitos aplicables a los locales y equipos

(Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.3.).

Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilios, recipientes, cisternas, etc., destinados al ordeño, a la recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales lisos, lavables y no tóxicos.

En ocasiones, durante la elaboración de productos lácteos, se busca mantener una flora deseable, no patógena, para procesos de maduración de la leche cruda.

En estas circunstancias, **puede decidirse la limpieza pero no la desinfección sistemática de estas superficies que contactan con la leche**, especialmente utensilios, recipientes, cisternas y otros, destinados al ordeño, recogida y transporte.



4. Indumentaria en la explotación ganadera (Anexo III. Sec. IX. Cap. I. II.C.1)

C. Higiene del personal

1. Las personas encargadas del ordeño y de la manipulación de la leche cruda y del calostro deberán llevar ropa limpia y apropiada.

Durante las operaciones de elaboración y manipulación de los productos, **no se usará la misma indumentaria que para el ordeño**. La indumentaria usada estará limpia.



5. Higiene personal durante el ordeño (Anexo III. Sec. IX. Cap. I. II.C.2).

Las personas encargadas del ordeño deberán mantener un elevado grado de limpieza personal. Cerca del lugar donde se efectúe el ordeño y la manipulación de leche cruda y de calostro deberá disponerse de unas instalaciones apropiadas que les permitan lavarse las manos y los brazos

En el ordeño se necesita al menos un punto de agua. Sin embargo, en determinados casos (ordeño a campo abierto, en trashumancia y otros) no es posible.

En estas circunstancias podemos disponer de otros medios como la utilización de un **cuadro de agua para el lavado de manos y brazos**, así como de medios para el secado higiénico.



6. *Espacio de trabajo “suficiente” (Anexo II. Cap. I.2.a).*

2. *La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:*

a) *permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;*

En el mismo local:

varias actividades de fabricación, manipulación, envasado, etiquetado, embalaje, etc

Siempre que:

separadas, bien en el tiempo, o bien en el espacio y se apliquen medidas de control que garanticen la no contaminación de los productos alimenticios.



Espacio de trabajo “suficiente”

Si no se dispone de almacén específico, los útiles y los productos de limpieza (incluidos cubos y fregonas) podrán **almacenarse en una zona aislada** dentro de las zonas de manipulación de alimentos o en un armario para este fin.

El **almacenamiento de distintos productos** que requieran para su conservación temperatura controlada se podrá realizar **en la misma cámara o equipo de refrigeración**, separados unos de otros, manteniéndose a la temperatura menor de las máximas especificadas para cada producto.



Espacio de trabajo “suficiente”

Los ingredientes, envases y embalajes: almacenar en un armario u otro medio ubicado en la sala de elaboración u otra estancia separada (vivienda o almacén del quesero, etc.),

Si.... se cumplan las condiciones de almacenamiento (lugar seco, separado de productos químicos, resguardados de fuentes de contaminación, etc.).

Almacén en otra dependencia:

cambio o protección de indumentaria y lavado de manos, protección de los materiales transportados.

Las cántaras u otros útiles podrán lavarse y secarse en el exterior respetando las reglas de higiene. Deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún tipo de contaminación.



7. Demostración del control de temperaturas (Anexo II. Cap. I.2.d).

d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

El operador podría realizar el control de la temperatura, **registrando únicamente las desviaciones y las medidas correctoras.**

No siempre son necesarias cámaras de refrigeración (cuevas naturales, queserías estacionales que elaboran exclusivamente en períodos de frío, etc).

Los productos lácteos que no requieren temperaturas controladas para garantizar su seguridad, **se almacenan a temperatura regulada** por razones tecnológicas decididas por el productor.

8. Transporte (Anexo II. Cap. IV.3), (Anexo II. Cap. IV.7).

Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantenerlos productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

En el caso de que los productos requieran mantenerse y/o transportarse con temperatura regulada, la cámara, el vehículo o contenedor usado deberá mantenerse a dicha temperatura.

Pueden usarse dispositivos como **contenedores isoterms portátiles o similares**, en función del volumen de quesos a transportar, las condiciones medioambientales y distancia.



9. Aseos e inodoros con cisterna (Anexo II. Cap. I. 3).

Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.

Por razones de proximidad, podrán considerarse suficiente **los aseos de la vivienda del propietario/ ganadero/ quesero**, siempre que se encuentren anexos o en la misma parcela y se den garantías de que tienen acceso a los mismos todo el personal que trabaje en la quesería.



10. Ventilación (Anexo II. Cap. I. 5).

Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

Es importante evitar la condensación mediante ventilación suficiente, por cualquier medio siempre que se evite la entrada de aire de zonas contaminadas (ej.: establos, lugar de almacenamiento de ensilados, etc.)



11. Ventilación de aseos (Anexo II. Cap. I. 6).

Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

En ciertos casos podrá ser **suficiente la ventilación natural** de los aseos, pero en ningún caso el aire de este local pasará a la sala de elaboración.



12. Fregadero multiuso (Anexo II. Cap. I. 4), (Anexo II. Cap. II.2).
Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

Suficiente la dotación de un **único punto de lavado de manos, útiles y alimentos (fregadero, lavabo, etc.)**. Se podrán lavar quesos cuando no se esté realizando ninguna otra operación en el fregadero. No es obligatorio, aunque si recomendable, el accionamiento no manual de los grifos. **En cuanto al secado de manos, podrán utilizarse papel de un solo uso, toalla limpia u otros medios higiénicos.**

13. Iluminación (Anexo II. Cap. I. 7).

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial

Luz suficiente será aquella que permite al quesero realizar su actividad garantizando el cumplimiento de los requisitos generales de higiene. No es obligatorio que las **luces estén protegidas con plataformas o protectores siempre que, en caso de rotura, se garantice que no se contamina el producto** o que el mismo se retira de la cadena de alimentos para consumo humano.



14. Vestuarios (Anexo II. Cap. I. 9).

9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

Para el cambio de vestuario, se puede usar el espacio de **entrada previo al local de manipulación/transformación que aísla del ambiente exterior.**

En el aseo de la quesería, en dependencias de una vivienda o local contiguos.

Asimismo **en la sala de elaboración** se podrá realizar el cambio de vestuario que consista en ponerse **indumentaria adicional a la de calle (bata, mandil, mono, gorro, etc).**

Además de taquillas, es posible **el uso de perchas u otros sistemas similares.**



15. **Indumentaria en quesería** (Anexo II. Cap. VIII.1).

Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.

Se debe llevar indumentaria específica para la quesería y estar limpia. Es importante que sea diferente a la utilizada con el ganado.



16. Superficies de suelos (Anexo II. Cap. II. 1.a) y paredes (Anexo II.Cap.II.1.b).

*Las superficies de **los suelos** deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;*

*Las **paredes y suelos** son lisos, impermeables y fáciles de limpiar. Las paredes suelen ser paneladas o alicatadas, pero también son válidas las pintadas con pinturas no tóxicas. Las superficies se mantendrán en buen estado sin grietas, desconchados, agujeros etc.*

*Las superficies de las **paredes** deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados*



16. Superficies de suelos (Anexo II. Cap. II. 1.a) y paredes (Anexo II.Cap.II.1.b).

La sala de elaboración, **si es posible, tendrá inclinación para que las aguas viertan hacia un sumidero**. En caso contrario, se tomarán las medidas necesarias para evitar que se formen charcos.

Hay salas de maduración en las que se **vierte agua por razones tecnológicas**, con el fin de obtener un alto nivel de humedad.

Para evitar condensaciones es **preferible evitar el revestimiento de techos** con superficies metálicas.



17. Techos (Anexo II.Cap.II.1.c).

*Los **techos** (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;*

Especialmente en los locales para **maduración**, puede ser deseable la proliferación de moho y flora propia para la **elaboración y maduración**, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria.



18. Ventanas (Anexo II. Cap. II.1.d).

Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;

Las ventanas pueden permanecer abiertas siempre y cuando estén protegidas para evitar la entrada de insectos y no se produzcan corrientes de aire que den lugar a contaminación cruzada.

19. Puertas (Anexo II. Cap. II. 1.e).

las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, amenos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

Las superficies de las puertas deberán **ser lisas y no absorbentes (ej.: madera u otro material tratado)**, pudiendo ser de distintas características, siempre que se mantengan en las debidas condiciones higiénicas y no supongan una fuente de contaminación.



20. Superficies que estén en contacto con los alimentos

(Anexo II. Cap. V.1.a) y

(Anexo II. Cap. II. 1.f).

Las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

Para conseguir determinadas características propias de algunos quesos, se requiere cierta microflora deseable, no patógena, en las distintas superficies. **desinfección de las mismas puede ser no deseable**

Siendo así, la, siendo sólo necesario una limpieza regular y efectiva. En estos casos el propio productor en su sistema de autocontrol definirá en qué equipos, superficies, etc, es necesario mantener una flora útil.

21. Dispositivos de control de los equipos (Anexo II. Cap. V. 2).

Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.

Para realizar controles relacionados con la inocuidad de los productos, pueden usarse **termómetros manuales**, portátiles que no estén instalados en el equipo, **cuya calibración deberá ser verificada.**

Comprobaciones por cuestiones tecnológicas que no afectan a la seguridad alimentaria:

No necesario que todos los equipos estén provistos de dispositivos de control.

Ejemplos: cuba de cuajar sin termómetro o termógrafo; equipos de frío sin elemento de medición de temperatura (ej.: vitrinas, neveras portátiles, cámaras etc.) para conservación por razones tecnológicas y no sanitarias.



22. Contenedores para desperdicios (Anexo II. Cap. VI. 3)

Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros deshechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos

Se utilizarán recipientes, de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección, y en buen estado de mantenimiento. **Contarán con tapa salvo que se impida el acceso a los mismos de animales.**



23. **Plagas** (Anexo II. Cap. IX.4).

4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas.

Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los

animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación)

No será obligatorio hacer uso de un servicio externo para la prevención y control de plagas, **si lo puede realizar convenientemente el productor**. La capacitación del personal que realice tratamientos con biocidas se adaptará a las condiciones que figuran en la resolución de autorización de los mismos

**MUCHAS GRACIAS
POR SU ATENCIÓN**

