



Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y lácteos artesanos

Jornada de información e intercambio en AESAN
Madrid, 18 de junio de 2019



Presentación de ejemplos prácticos en la aplicación de la Guía. Visión de QueRed

María Jesús Jiménez Horwitz

María Orzáez Gálvez

Ángel Valeriano Rojo





¿Cómo se estructura esta presentación?

1. Se presentan “no conformidades” de inspecciones realizadas en queserías que tienen implantada la Guía
2. Para cada “no conformidad”, se expone qué dice la Guía y qué solución dio la quesería
3. Se omiten nombres y referencias a CC.AA., ya que carecen de importancia para el objetivo de esta presentación
4. Proponemos que se vayan anotando las dudas o comentarios que vayan surgiendo para compartirlas en el debate final



Caso 1 – No conformidad sobre el documento del “sistema de autocontrol”

No se identifica el documento del Sistema de Autocontrol. Presentan una documentación que **ofrece una información ambigua remitiéndose en los aspectos importantes de Prácticas Correctas de Higiene y HACCP a la Guía Europea.**



Caso 1 - Qué dice la Guía

Página 6 de la Guía:

¿Cuál es el contenido de la guía?

La Guía describe un completo Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA), estructurado en las 3 partes siguientes:

- PCH... y PCE...
- ...Procedimientos basados en los principios del APPCC...
- ...Otras medidas de gestión...



Caso 1 - Respuesta de la quesería

- Se debe considerar que el plan de autocontrol es la Guía Europea, la cual constituye un completo **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA)**, y que al estar validado por la Comisión Europea y todos los Estados miembros, es el único estándar con el que se debe realizar la labor de control oficial en lo referente a la obligación descrita en el artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004.
- El **documento de implantación de la Guía Europea** es de utilidad para el operador alimentario, para definir el alcance y aplicabilidad de la Guía Europea, que es en sí el Documento de Autocontrol de la quesería. Sirve también para que el control oficial pueda conocer en detalle ciertos aspectos de la aplicación de la Guía Europea en la quesería, pero no sustituye a la misma.



Caso 2 - No conformidad sobre la descripción de las PCH e información de los HACPP

- No se contemplan la totalidad de Prácticas Correctas de Higiene
- No se ofrece información de los HACPP



Caso 2 - Qué dice la Guía sobre su contenido y estructura

Página 6, Sección 1.- Propósito y aplicación de la Guía

La Guía describe un completo Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) estructurado en las 3 partes siguientes:

1. Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y Prácticas Correctas de Elaboración (PCE);
2. Procedimientos basados en los principios del APPCC que incluyen un Análisis de Peligros y Planes basados en los principios del APPCC para los distintos productos lácteos;
3. Otras medidas de Gestión, que incluye procedimientos de Trazabilidad, Planes de Monitorización, y Gestión de No Conformidades.



Caso 2 - Respuesta de la quesería

- Tal y como se describe en la Sección 1.- Propósito y aplicación de la Guía, página 6, la misma es un completo Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, estructurado en 3 partes (Prácticas Correctas de Higiene y Prácticas Correctas de Elaboración; Procedimientos basados en los principios del APPCC que incluyen un Análisis de Peligros y Planes basados en los principios del APPCC para los distintos productos lácteos; y finalmente un apartado con otras medidas de Gestión, que incluye procedimientos de Trazabilidad, Planes de Monitorización, y Gestión de No Conformidades.
- A la vista de todo ello, carece de sentido la afirmación realizada en la descripción de la No Conformidad.



Caso 3 - No conformidad sobre PCCs

- No realizan ninguna descripción sobre los peligros que puedan surgir del proceso de fabricación. En consecuencia no consideran puntos críticos de control (PCC), observando, según los procesos analizados que existen peligros en seguridad alimentaria en la actividad que desarrolla que han de documentarse.



Caso 3 - Qué dice la Guía sobre la identificación de peligros y de PCC

Página 7 y Página 8- Sección I – Propósito y Aplicación de la Guía – Sobre los Planes Basados en los principios del APPCC

Con arreglo al documento-guía de la DG SANTE: “Comunicación de la Comisión sobre aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias”, nuestro sistema se basa en la correcta aplicación de prácticas correctas de higiene y de elaboración, así como en medidas preventivas y correctoras orientadas a peligros concretos identificados en fases específicas.

Por lo tanto, se basa en una forma adaptada de los principios del APPCC sin la necesidad de identificar PCCs en los productos lácteos elaborados a base de leche cruda.

- **Registros**



Caso 3 - Qué dice la Guía sobre la identificación de peligros y de PCC

Página 89: Apéndice I – Análisis de Peligros para los Productos Lácteos

Sección VIII - GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

- Resumen del Reglamento (CE) N° 2073/2005 aplicable a los productos lácteos objeto de esta guía
- Gestión de no conformidades
- Retirada y recuperación

APÉNDICE I - ANÁLISIS DE PELIGROS PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

APÉNDICE II - GLOSARIO



Caso 3 - Respuesta de la quesería

- El Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la quesería es la Guía de Prácticas Correctas mencionada. En el apéndice I de dicho documento se detalla el análisis de peligros, tanto microbiológicos, como físicos y químicos. Este documento ha sido validado y aprobado por la Comisión Europea y los Estados miembros, por lo que debe entenderse que su contenido cumple con los requisitos legales y sirve de modo eficaz para el control de peligros.
- Considerar PCC o no, no puede ser una decisión del control oficial sino el resultado de un estudio y análisis pormenorizado de los peligros relevantes en la actividad alimentaria, tal y como se ha llevado a cabo en la Guía Europea.



Caso 4 - No conformidad sobre los procedimientos de los “Planes”

- Los distintos Planes no incluyen procedimientos de ejecución, vigilancia, verificación, acciones correctoras.
- No se realiza verificación de los diferentes planes tratados



Caso 4 - Qué dice la Guía sobre la vigilancia, monitorización y medidas correctoras? – Página 7

| | Fase del proceso a monitorizar | ¿Por qué hay que tener cuidado? | Acciones Preventivas | Vigilancia/ monitorización | Acciones correctoras |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido de la columna | <p>Cada fila de esta columna corresponde a una etapa del proceso o una operación.</p> <p>Algunas filas pueden ser opcionales y algunas etapas pueden no ser aplicables a determinados productos.</p> | <p>Esta columna aporta información sobre la naturaleza y causa del peligro en cada fase (M: contaminación o crecimiento microbiológico, Q: químico, F: físico)</p> | <p>En esta columna se proponen acciones para prevenir o controlar el peligro en la fase concreta. Las acciones se basan en prácticas correctas de higiene u otro consejo técnico.</p> | <p>Esta columna describe los medios para monitorizar que las acciones preventivas se aplican eficientemente. En la mayoría de los casos se proponen <u>varias opciones</u>.</p> <p>Las comprobaciones pueden consistir en <u>mediciones o acciones más subjetivas, basadas en la experiencia del productor</u>, por ejemplo: “inspección visual”, “inspección organoléptica”.</p> | <p>Esta columna describe la acción apropiada que sigue a un fallo de las acciones preventivas, para devolver el proceso a su situación normal.</p> <p>Las acciones correctoras pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none">- De ejecución inmediata mientras la producción continúa, y/o- Adopción diferida: para aplicarse antes del inicio de la siguiente elaboración. |
| ¿Cómo usar la columna? | <p>El productor debe revisar cada etapa, <u>manteniendo solamente aquellas que se corresponden con sus prácticas e ignorando las etapas que no aplica.</u></p> | | <p>El productor tiene que tener en cuenta las acciones preventivas</p> | <p>Cuando se proponen varias opciones, <u>el productor debe elegir al menos una.</u></p> <p>Se deben seguir los requisitos legales descritos</p> | <p>El productor tiene que tener en cuenta las acciones correctoras indicadas</p> |



Caso 4 - Respuesta de la quesería

- En las fichas correspondientes a los productos lácteos que se elaboran, se detallan, en forma de tablas, los aspectos que expresa el C.O. en la No Conformidad.
- Adicionalmente en la página 10, punto 4 de la Guía, se contempla que el productor explicará sus SGSA, lo cual no implica necesariamente que todo o parte del contenido del mismo esté escrito y documentado si ello no aporta utilidad alguna al productor. Es decisión del operador alimentario la forma en que sus procedimientos estarán definidos, a condición de que sea capaz de explicarlos, aplicarlos y sirvan eficazmente para el control de peligros.
- Por otro lado, tal y como se describe en la página 8 de la Guía (Registros), la decisión del operador alimentario es de no registrar los resultados de la vigilancia habitual y sí hacerlo cuando de dicha vigilancia se obtienen resultados no conformes, en cuyo caso, también se registrará la acción correctora aplicada



Caso 5 - No conformidad relativa a una norma de calidad de queso artesano

- No se tienen en consideración las especificaciones recogidas en el apartado 9 sobre sistemas de calidad relativo a la **norma de calidad de queso artesano**



Caso 5 - Qué dice la Guía sobre la definición de quesería artesana y de campo

Página 5: ¿A quién está destinada esta guía?

- Esta guía de uso voluntario va dirigida a los productores lácteos de campo y artesanos. Este sector se compone generalmente de:
 - Productores de queso y productos lácteos “de campo”, que elaboran principalmente a partir de leche de su propio rebaño, siguiendo métodos tradicionales.
 - Productores de queso y productos lácteos “artesanos”, que recogen la leche de productores locales y la procesan en establecimientos a pequeña escala, siguiendo métodos tradicionales



Caso 5 - Respuesta de la quesería

- En ningún caso la razón social ha manifestado su intención de acogerse a normativa relativa a artesanía alimentaria, ni de queso artesano, que son normas voluntarias y con otros objetivos no de carácter sanitario.
- Ha de aclararse que el hecho de aplicar la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos no puede ni debe implicar que se apliquen normas de calidad. Estas últimas son normas a las que los productores se acogen y aplican de modo voluntario. La Guía Europea sólo tiene un propósito sanitario y en ningún caso cualitativo y por tanto no guarda ninguna relación con marcas de calidad artesanales



Caso 6 - No conformidad sobre instalaciones y equipos

Las instalaciones no son conformes a la actividad que desarrollan y acordes a la normativa que le es de aplicación:

- No dispone de proyecto de autorización o en su defecto memoria técnica descriptiva de las instalaciones y equipos



Caso 6 - Qué dice la Guía acerca de las instalaciones

- Páginas 13, 14, 15 y 16 - Sección 2 - Prácticas Correctas de Higiene- **Locales y Equipos.**
- Página 9- Sección 1- Sección I- Propósito y aplicación de la Guía - **¿Cómo se abordan los criterios de “flexibilidad” en la Guía?**
 - Excepciones y adaptaciones, sólo si el Estado Miembro las ha desarrollado
 - Se describen de modo resaltado en la Guía
 - Expresiones “cuando sea necesario”, “en su caso”, “adecuado” y “suficiente”, corresponde en primer lugar al operador alimentario decidirlo.



Caso 6 - Respuesta de la quesería

- Los aspectos relevantes del diseño y equipamiento de las instalaciones, necesarios para garantizar la inocuidad alimentaria, se describen en la Sección 2 de la Guía “Prácticas Correctas de Higiene- Locales y Equipos”, páginas 13, 14, 15 y 16. Adicionalmente y para mayor aclaración, en el documento de aplicación de dicha Guía, páginas 8, 9 y 10, se detallan más aspectos de este apartado.
- Durante la supervisión se mostró el plano de la quesería, si bien faltaba añadir las últimas adaptaciones.
- La quesería anotó la incidencia y puso como MEDIDA CORRECTORA: Procedemos a incluir en el plano original, las últimas adaptaciones, en un plazo de 30 días.
- **PREGUNTA:** es de obligado cumplimiento transmitir y describir por escrito, cambios leves de estructura? ¿o la visita de reconocimiento del C.O. podría ser suficiente? ¿Es necesario documentarlo?



Caso 7 - No conformidad sobre la “ficha técnica” de los fermentos de elaboración propia

- Los productos no son conformes a la actividad que desarrollan y acordes a la normativa que le es de aplicación:
 - **No dispone de ficha técnica para los fermentos de elaboración propia.**



Caso 7 - Qué dice la Guía sobre los cultivos iniciadores

- Sección III - Prácticas Correctas de Elaboración - Cultivos Iniciadores . Páginas 25 y 26:
 - Recomendaciones para cultivos propios
 - Recomendaciones para cultivos comerciales
- Sección V – Planes Basados en el APPCC. Páginas, 52, 58:
 - Sólo usar starters de origen conocido (se incluyen los de elaboración propia), o aquellos con certificado de conformidad para uso en alimentos.



Caso 7 - Respuesta de la quesería

- El uso de cultivos de elaboración propia, implica que no existan las citadas fichas técnicas, propias de los cultivos comerciales.
- No obstante, en la página 17 del documento de aplicación de la Guía, detallamos aspectos técnicos de nuestros cultivos, tales como tiempos, acidez final, temperatura y modo de conservación. Todo ello complementa a lo descrito en la Guía Europea, Sección III “Prácticas Correctas de Elaboración. Cultivos Iniciadores”, páginas 25 y 26.
- **PREGUNTA:** cuál es la definición de “ficha técnica” y la normativa de referencia.



Caso 8 - No conformidad sobre “ficha técnica” de ingredientes, aditivos y conservantes

- Los productos no son conformes a la actividad que desarrollan y acordes a la normativa que le es de aplicación:
 - **No aportan ficha técnica de los ingredientes facultativos, aditivos y conservantes que utiliza en los procesos de fabricación de quesos: cenizas, sésamo, paprika, plantas aromáticas (en caso de recolección propia, identificar plantas), cuajo.**



Caso 8 - Qué dice la Guía sobre ingredientes, aditivos y conservantes

- Páginas 30 y 31 - Sección III- Prácticas Correctas de Elaboración - “Adiciones a la leche y a la cuajada” :
 - Usar sólo ingredientes obtenidos de un proveedor de confianza o fuente conocida y hacer comprobaciones en la recepción y antes de su uso. Tratar térmicamente las mezclas de hierbas o frutos si no se conoce el origen y el modo de cosecha.



Caso 8: respuesta de la quesería

- No se utilizan aditivos, con arreglo a la definición que de ellos se hace en el Reglamento (CE) N° 1333/2008.
- Todos los ingredientes utilizados están recogidos en el “documento de implantación” en la página 19 y se define cómo controlamos los peligros, incluido el uso de ingredientes de producción propia como el de las plantas aromáticas.
- A su vez solicitamos mayor precisión sobre cómo se define una “ficha técnica” y la normativa de referencia.



Caso 8 – La ficha “adiciones a la leche y a la cuajada” en el “documento de implantación”

....

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Tachamos en la ficha las etapas que no aplicamos
- Y completamos la ficha con la siguiente información:
- Producto 1:
 - Para qué tipo de queso:
 - ¿Uso en corteza o masa?:
 - ¿Es comestible?
 - Si hubiera que garantizar una dosis máxima, detallamos cómo se controla:
 - ¿Es alérgeno?
 - ¿Es comprado o propio?
 - Comprado
 - Elaboración propia



Caso 9 - No conformidad

- Los productos no son conformes a la actividad que desarrollan y acordes a la normativa que le es de aplicación
 - **No se realiza determinación de residuos de antibióticos como se establece en el artículo 11 del Real Decreto 7520/2011, y requisitos de las queserías artesanas y las queserías artesanas sobre Condiciones Técnicas para la elaboración de queso artesano.**



Caso 9 - Respuesta de la quesería

- Con arreglo al artículo 10.2, segundo párrafo del Real Decreto 752/2011, los denominados “Centros de transformación de pequeña capacidad”, están exentos de tomar dichas muestras y realizar dichos análisis, cuando se dan unas circunstancias que esta quesería cumple y puede demostrar.
- Como se ha referido anteriormente, no se tiene intención de acogerse a la norma para producción de queso artesano, por lo que no debe ser aplicable la misma.
- **Pregunta: Disponiendo de información contractable sobre el lugar de compra de la leche, distancia hasta la quesería y volumen, ¿es necesario aportar algo más para “centro de transf. De pequeña capacidad?”**



Caso 10 - No conformidad sobre temperatura de refrigeración

- En el documento no se describe el proceso de elaboración, indican que no elaboran productos que requieran temperatura de refrigeración para su conservación, en cambio en el etiquetado se señala conservar entre 0-4°C.



Caso 10 - Qué dice la Guía sobre temperaturas de los quesos

- Sección V – Planes basados en el APPCC – En las distintas fases de “refrigeración”:
 - Página 56: para quesos frescos lácticos, T^a recomendada: < 8°C
 - Página 64: para quesos frescos mixtos/enzimáticos con maduración en superficie, T^a recomendada: < 8°C
 - Página 66: para requesón de humedad alta, temperatura recomendada < 8°C.
 - Página 78: para ciertos productos, T^a recomendada: < 8°C



Caso 10 - Respuesta de la quesería

- Como se indica en el documento de implantación de la Guía, se tacha en la propia ficha de los productos elaborados, aquellas etapas que no aplica, y se siguen las indicaciones de dicha ficha, por tanto, sí se describe el proceso de elaboración.
- Como se describe en la página 22 del documento de implantación de la Guía (Almacenamiento y Transporte de los productos), no se elaboran productos que requieran temperatura regulada por razones sanitarias. La decisión de informar sobre el mantenimiento entre 0 y 4°C obedece a razones tecnológicas a fin de que el producto elaborado mantenga sus características organolépticas.



Caso 11 - No conformidad

- Los procesos no son conformes con la actividad que desarrollan:
 - **No disponen de planos donde se reflejen los diferentes diagramas de flujos implicados en el proceso productivo: personal, materias facultativas y auxiliares, elaboración de productos (desde recepción de la leche a expedición de productos terminados), residuos.**



Caso 11 - Respuesta de la quesería

- Como se ha explicado anteriormente, entendemos que no hay obligación legal de disponer de diagramas de flujos, ni flujos de procesos o similares. Si el control oficial considera que existe obligación legal, solicitamos que nos indiquen la norma legal correspondiente.
- Cumplimos con la obligación legal de disponer y aplicar procedimientos, con arreglo al artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004 que consiste en una Guía de Prácticas Correctas, comunitaria, elaborada con arreglo al artículo 9 del mismo Reglamento.



Caso 12 - No conformidad

- La empresa no asegura la eficiencia de limpieza y desinfección de sus instalaciones, equipos y útiles que prevengan cualquier posibilidad de contaminación
- No se define una valoración de riesgo según el grado de suciedad
- No establecen una valoración del riesgo para instalaciones y equipos según el riesgo de suciedad, la cual debe estar reflejada en planos
- En la documentación aportada no se proporciona información sobre la vigilancia y verificación del plan



Caso 12 - Respuesta de la quesería

- En la página 12 del documento de implantación de la Guía se describen los procedimientos, productos, frecuencias, etc., para la limpieza y para la desinfección.
- Como se contempla en la Guía Europea, páginas 17 y 21, entre otras, la desinfección es una decisión del productor.
- No hemos encontrado referencia legal que obligue a disponer de planos con instalaciones y equipos según el riesgo de suciedad.
- Consideramos que, habida cuenta del reducido número de operarios, no es necesario disponer de procedimientos de vigilancia y verificación de la limpieza y de la desinfección escritos, sin que ello signifique que no se apliquen.
- Durante el control oficial no se ha puesto en evidencia suciedad en locales ni equipos, poniendo en evidencia la eficacia de los procedimientos aplicados.



Caso 13 - No conformidad sobre “control de plagas”

- La empresa no previene y evita la existencia de cualquier plaga
- Para este plan no se definen los procedimientos de ejecución, vigilancia, verificación y acciones correctoras
- No aportan planos donde se centre la vigilancia



Caso 13 - Respuesta de la quesería

- El procedimiento para control de plagas está correctamente definido en el documento de implantación de la Guía, según el cual, seguimos las indicaciones de la ficha correspondiente de la Guía Europea y tachamos aquel contenido de dicha parte que no aplicamos. Registramos las eventuales incidencias y las medidas adoptadas.
- No hemos encontrado referencia legal que obligue a disponer de planos donde se centre la vigilancia.
- Durante el control oficial no se ha puesto en evidencia que exista plaga alguna en las instalaciones, confirmando la eficacia de las medidas que se adoptan.



Caso 14 - No conformidad sobre “calibración de los termómetros”

- No se define un procedimiento de calibración de los termómetros utilizados en la vigilancia de la temperatura. No se aporta documentación acreditativa de calibrado de los equipos e instrumentos de medida.



Caso 14 – Qué dice la Guía sobre la “calibración”

- Página 16 – Sección II CDH – Locales y equipos

- Los termógrafos y termómetros pueden ser revisados:
 - Utilizando un termómetro de referencia o haciendo comprobaciones con varios termómetros.
 - Usando agua helada (0°C) y agua en ebullición/vapor (100°C)
- Ph-metros: calibración con dos soluciones tampón.

Los equipos o maquinaria con deterioros o anomalías en su funcionamiento que pudieran afectar a la inocuidad de los productos serán sustituidos o reparados de modo inmediato.

La frecuencia del mantenimiento de rutina dependerá de la intensidad del uso, las recomendaciones del fabricante o personal técnico y las condiciones de las instalaciones y equipos. El mantenimiento de rutina y calibración de dispositivos de monitorización de los PCC o de parámetros definidos en los reglamentos, se llevará a cabo según las instrucciones del fabricante, con las frecuencias recomendadas siguientes:

- Pasteurizador: anualmente
- Termógrafos o termómetros: anualmente



Caso 14 - Respuesta de la quesería

- El control oficial no ha relacionado ninguna no conformidad que constate un deficiente mantenimiento de las instalaciones, equipo ni maquinaria, lo cual implica que los procedimientos aplicados están dando resultado satisfactorio.
- Como se indica en la página 10 del documento de implantación de la Guía, utilizamos termómetros para medir temperatura y acidímetro.
- La medición de temperatura se lleva a cabo con tres termómetros a la vez, comprobando que los tres marcan la misma temperatura. Si no fuera así, y con arreglo al procedimiento descrito habitual, registraremos la incidencia y la medida adoptada. Este procedimiento coincide exactamente con lo descrito en la Guía Europea, página 16, por lo que consideramos que cumplimos la obligación legal de control eficaz.



Caso 14 - Observaciones del C.O. Respecto al control de termómetros

- Dice en el informe: “Se les informa de la Orden del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio 3701 de 22 de noviembre de 2006, que aprueba el control metrológico de los registradores y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura regulada, así como se le insta al cumplimiento de la misma”
- **Pregunta: ¿quién tiene la competencia para instar a este cumplimiento?**



Caso 15 – No conformidad sobre trazabilidad y gestión de alertas

- La empresa no garantiza la posibilidad de seguir el rastro a los alimentos a través de todas las etapas de recepción, almacenamiento, producción y distribución.
- No se describen los procesos de ejecución, vigilancia, verificación y AACCC
- El plan no incluye un procedimiento de acciones correctoras a aplicar en caso de que se produzcan incidencias, debiendo establecer un protocolo de actuación de retirada de productos en el que se contemple una alerta sanitaria.



Caso 15 – Qué dice la Guía sobre trazabilidad y gestión de alertas

- Página 89, Sección VI – Trazabilidad: se sigue lo descrito en esta sección y se aclara en el documento de implantación, el procedimiento de trazabilidad seguido y de identificación de lotes, así como el de registro de eventuales incidencias y las medidas adoptadas.
- Como se indica en dicha ficha, no es obligatorio aplicar procedimientos de trazabilidad interna, y en la quesería no se aplican.
- Página 88, Sección VIII- Gestión de No conformidades – se definen los procedimientos para una eventual retirada o recuperación de productos.



Caso 16 - No conformidad sobre suministros

- La empresa no garantiza que los suministros no incorporen peligros que se mantengan en el alimento tras el procesado efectuado por la propia empresa alimentaria.
- No disponen de un registro actualizado de proveedores y sus certificaciones sanitarias (Ejemplo: papel parafinado).
- No disponen de un registro actualizado de la totalidad de suministros y sus fichas técnicas correspondientes (ejemplo envases de los distintos quesos)
- La documentación aportada no incluye un procedimiento de acciones correctoras a aplicar en caso de que se produzcan incidencias.



Caso 16 - Respuesta de la quesería

- No hemos encontrado referencia legal que obligue a disponer de registros actualizados de proveedores, ni listados. Disponemos de la información de trazabilidad correspondientes al eslabón anterior y posterior.
- Respecto al uso de envases, el único que utilizamos es el papel parafinado, del cuál adjuntamos su certificación a este informe.
- Las acciones correctoras a aplicar, en caso de incidencias con el uso de envases, vienen recogidas en la Guía en la Sección III-Prácticas Correctas de Elaboración “almacenamiento y transporte de los productos” y en la Sección V-Planes basados en el APPCC “quesos de coagulación láctica”, en la etapa “Cortado, envasado y expedición”



Caso 17 - No conformidad sobre el método de detección del cloro residual libre

- Para la vigilancia de CLRL utilizan un método basado en la ortotolidina, no válido para este procedimiento.



Caso 17 - Respuesta de la quesería

- Se solicita al control oficial que informe sobre la norma legal donde se contemple la no validez de este método para determinar el cloro libre residual.



Caso 18 - Respuesta del Control Oficial a un informe detallado, con referencias a la Guía, a la normativa y con inclusión de las medidas correctoras necesarias, presentado por una quesería

- Realizada la evaluación del plan de mejora recibido con fecha 21-12-2018, relativo a la supervisión realizada a su industria con fecha 04-12-2018, se le notifica la **NO** conformidad del mismo, ya que no indica como va a resolver las no conformidades comunicadas en los diferentes apartados titulados como evidencias obtenidas del informe.



Caso 19: relativo a la maduración de quesos de leche cruda en una quesería que transforma leche cruda de un rebaño que cumple con los requisitos del R. CE nº 853/2004, relativos a la leche cruda

- En informe de supervisión del C.O. dice lo siguiente: “La producción se lleva a maduración en cajas de plástico en la que se une una etiqueta indicando el nº de lote junto al que se anota la fecha de finalización de la maduración, de modo que no pueden ser comercializados con anterioridad a la misma. Durante la visita a planta se ha comprobado en la cámara de maduración este hecho”
- **Respuesta:** el Reglamento 853/2004, define perfectamente las reglas respecto a Brucelosis. Si se cumplen, no es necesario madurar



Caso 20 – Sobre los “registros, una no conformidad generalizada

- *Registros*

En las empresas lácteas de campo y artesanas, en las que solo una o muy pocas personas controlan todos los procesos, se considera suficiente si se registran solamente las no conformidades y las medidas correctoras tomadas. En empresas alimentarias grandes, el elevado número de operarios puede requerir la cumplimentación de registros, para asegurar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Las no conformidades identificadas en la monitorización rutinaria durante la elaboración (por ejemplo, temperatura; pH; procesos de limpieza; comprobación de características organolépticas...) pueden ser registradas solo cuando se obtienen resultados fuera de rango, así como la medida correctora adoptada. En cualquier caso, se conservarán los resultados de pruebas de verificación para comprobar la eficacia de los planes basados en los principios del APPCC (tales como resultados de análisis microbiológicos). Los mismos constituyen un “histórico de datos” que demostrarán la eficacia del sistema de gestión de la seguridad alimentaria o permitirán identificar tendencias en los resultados.

La guía no propone modelos o plantillas de registro; los productores adoptarán los registros apropiados a sus actividades. Los productores pueden cumplir con sus obligaciones mediante el uso de documentación simplificada o reducida.



Caso 21 - Estándares de referencia en el informe de una quesería que se acoge a la Guía Europea

- ¿Solamente la Guía?
- ¿O bien también otros documentos orientativos de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol, aunque haya contradicciones entre los dos estándares?



GRACIAS

Y seguimos con el debate...

