

Programa 2

Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios



PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) 852/2004 establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente de la CCAA que corresponda, pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito. Los procedimientos de autocontrol deben ser diseñados y gestionados a medida de las necesidades concretas de los establecimientos, en función de los riesgos potenciales existentes y siempre teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de cada empresa.

El sistema de APPCC y las prácticas correctas de higiene suponen un enfoque preventivo para controlar los

peligros relacionados con la seguridad alimentaria, mediante un sistema continuo de control y verificación.

La metodología APPCC es flexible por su propia naturaleza, ya que se basa en una serie limitada de principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Son las propias empresas las que han de decidir los procedimientos y medidas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las guías oficiales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC elaboradas por las propias empresas del sector alimentario, y aprobadas conforme a un procedimiento establecido, tanto a nivel nacional como comunitario, ayudan a las empresas a aplicar procedimientos basados en el APPCC adaptados a las características de su producción.

En determinadas empresas alimentarias, especialmente las de pequeño tamaño, puede resultar suficiente la aplicación de estas guías para mantener bajo control sus riesgos potenciales para la inocuidad de los alimentos, siempre y cuando lo evidencien.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 2: Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC en establecimientos alimentarios.

Los objetivos operativos son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar auditorías de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Detectar los incumplimientos de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

3.1. Punto de control

El control se realiza en todos los sectores y todas las fases contemplados en este Plan.

3.2. Naturaleza del control

Este programa de autocontrol contempla las auditorías que se lleven a cabo sobre el sistema de autocontrol. De forma puntual se puede emplear técnica de inspección en el caso de que sea necesario comprobar determinados requisitos o aspectos del sistema de autocontrol o de su aplicación que aconsejen seguir esta metodología.

El personal responsable de realizar el control oficial debe evaluar que el sistema de autocontrol del establecimiento alimentario, cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004 y que éste se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, comprobando que la determinación de puntos de control crítico es adecuada, los procedimientos establecidos por el operador para la vigilancia de los puntos de control crítico, están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican correctamente con la frecuencia prevista y se instauran las medidas correctivas cuando la vigilancia detecta que algún punto de control crítico está fuera de control y existen actividades previstas de verificación para garantizar la idoneidad de todo lo anterior.

Para cumplir los objetivos establecidos en el Reglamento (CE) 852/2004, los controles oficiales deben realizarse teniendo en cuenta que: el operador económico considere siempre los peligros potenciales (biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos); determine cuáles de ellos son controlables mediante el establecimiento de puntos de control crítico; decida los controles a efectuar y la frecuencia de control.

Se atenderá especialmente a los peligros identificados y a los puntos de control crítico establecidos por el operador, comprobando su vigilancia y control efectivo. El operador deberá contemplar la posible existencia de riesgos biológicos, físicos, químicos y vinculados a la composición de los productos.

En cuanto a los **peligros biológicos**,

Se tendrán en cuenta principalmente los critérios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos aplicables a los productos alimenticios contemplados en el Reglamento (CE) 2073/2005. Los criterios de higiene de los procesos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005, establecen valores de contaminación indicativos por encima de los cuales se requieren medidas correctivas para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

El operador debe cumplir lo establecido en el Reglamento (CE) 2073/2005 y el control oficial debe comprobar que el operador, dentro de su autocontrol, tiene un plan de muestreo establecido, y que los resultados son satisfactorios.

En los establecimientos elaboradores, también se controlará en el ámbito de este programa la existencia de estudios de vida útil para los productos elaborados, y que éstos se realicen de acuerdo con lo establecido en el anexo II del Reglamento (CE) 2073/2005. En particular, se deberá prestar atención a que al realizar estos estudios se hayan tenido en cuenta las condiciones de almacenamiento razonablemente previsibles, tal y como se indica en dicho anexo.

De manera específica, se controlará que el operador económico que produzca alimentos listos para el consumo susceptibles de plantear un riesgo de *Listeria monocytogenes* para la salud pública deberán tomar siempre muestras de las zonas y el equipo de producción, como parte de su plan de muestreo, con el fin de detectar la posible presencia de dicha bacteria.

Se controlará que los operadores económicos de las empresas alimentarias que produzcan preparados deshidratados para lactantes, o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses, que presenten un riesgo de *Enterobacter sakazakii*, controlarán las zonas y el equipo de producción, como parte de su plan de muestreo, para detectar la presencia de enterobacteriáceas.

En lo que se refiere a los **peligros físicos**,

es destacable el control de objetos extraños que pueden tener presencia en los productos intermedios y finales. También cabe resaltar el control en los establecimientos que irradian alimentos. En el marco de este programa de control, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7.3 de la Directiva 1999/2/CE, se recabarán anualmente los resultados de los controles efectuados en las instalaciones de irradiación ionizante, en particular, respecto a las categorías y cantidades de productos tratados y a las dosis administradas.

En lo relativo a los **peligros químicos**,

el operador económico valorará qué residuos químicos pueden contener las materias primas, productos intermedios y finales derivados de la actividad existente, como son los plaguicidas, contaminantes bióticos y abióticos, residuos de medicamentos veterinarios, etc.

En el ámbito de este programa se verificará el cumplimiento por parte del operador económico de los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) 2017/2158 que establece medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos..

También son destacables los peligros vinculados a la composición de los productos;

de especial interés son los alérgenos y las sustancias que producen intolerancias, ya que causan numerosos problemas en poblaciones sensibles.

El control oficial en el marco de este programa se realizará mediante:

- **la revisión documental (guía de prácticas correctas de higiene aprobada o planificación APPCC);**
- **la verificación *in situ* de su correcta aplicación;**
- **la posible aplicación de criterios de flexibilidad.**

3.2.1. Revisión documental

El control oficial comenzará con una revisión documental del procedimiento de autocontrol, de los registros generados, de los resultados obtenidos por la empresa u otra evidencia documental relevante.

El sistema de autocontrol documentado debería incluir, en general:

- Los programas de pre-requisitos o de prácticas correctas de higiene, los estudios de trazabilidad en los establecimientos alimentarios, que deben incluir la trazabilidad cuantitativa y no limitarse exclusivamente a evaluar la trazabilidad hacia delante y hacia atrás, sobre los cuales se implanta el sistema basado en el APPCC.
- El alcance o ámbito de aplicación, que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos finales. La ficha técnica o documentación análoga del producto final debe incluir, según proceda en cada caso, la lista de ingredientes (materias primas, aditivos, etc.), tipo de envasado y presentación, los datos de etiquetado, la fecha de caducidad o de consumo preferente, el uso previsto, la población de destino y el método de conservación.
- El diagrama de flujo u otro tipo de documentación, que identifique y describa pormenorizadamente todos los procesos asociados a la seguridad de los alimentos. Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento e introducirán en él los cambios necesarios.
- El análisis de todos los peligros potenciales, físicos, químicos, biológicos, y vinculados a la composición de los alimentos (alérgenos y gluten), detallados en cada etapa del proceso, y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables.

- Los puntos que se consideren decisivos para el control crítico de un peligro y los métodos utilizados para su elección (ej.: árbol de decisión).
- Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido.
- El sistema de vigilancia para cada punto de control crítico, especificando cómo se realiza, cuándo y quién es el responsable de hacerlo.
- Las medidas correctivas aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento (sobre el producto y el PCC involucrados, identificando cuando sea posible la causa y su prevención), especificando quién es el responsable de hacerlo y el modo en que se documenta (registro).
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema basado en el APPCC implantado.
- Los registros y evidencias documentales de los controles realizados se conservarán durante un periodo de tiempo apropiado y teniendo en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias.

3.2.2. Comprobación *in situ*

Efectuada la valoración del sistema de autocontrol documentado, el personal responsable de realizar el control oficial deberá comprobar *in situ* su correcta implantación, incluyendo: los pre-requisitos estructurales y operacionales, así como las materias primas, ingredientes, coadyuvantes tecnológicos, materiales y objetos que vayan a estar en contacto con los alimentos, los procesos que tienen lugar, el producto final, su etiquetado y el cumplimiento de los criterios de higiene de los procesos y de la restante normativa legal en materia de seguridad alimentaria.

Se realizará la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria y se contrastará con las mediciones realizadas con el instrumental de la autoridad competente.

3.2.3. Criterio de FLEXIBILIDAD

Existe una amplia y variada gama de empresas en el sector alimentario, que por su tamaño y naturaleza tienen mayor dificultad para cumplir los requisitos descritos en el artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, y que en ocasiones puede suponer un gran obstáculo e incluso determinar su supervivencia debido al incremento de los costes, la excesiva documentación y el tiempo invertido, todo ello sin que el esfuerzo suplementario suponga una mejora en el nivel de seguridad alimentaria.

En este apartado están incluidas las empresas que emplean métodos de producción, transformación y distribución artesanales o elaboran productos con características tradicionales (acogidos o no a la excepción del artículo 7 del Reglamento (CE) 2074/2005), las microempresas o las de pequeño y mediano tamaño, las de suministro a pequeña escala o las de distribución limitada fundamentalmente al ámbito local o regional.

En el control oficial de los establecimientos, se tendrán en cuenta medidas de flexibilidad previstas en los Reglamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004, 2073/2005 y 2074/2005, y en la legislación nacional. Se verificará la aplicación de cualquier medida nacional/autonómica en vigor referente a los procedimientos basados en APPCC, destinada a facilitar la implementación del artículo 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004 en las pequeñas empresas y la implantación de algún mecanismo de flexibilidad conforme al Reglamento (CE) nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos en alimentos.

Es necesario aplicar los criterios de flexibilidad y de proporcionalidad en el control oficial de los sistemas de autocontrol de este tipo de empresas, para lo que se tiene en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias. Para controlar los peligros puede ser suficiente lo siguiente:

- Cumplimiento de los prerrequisitos. Es suficiente para controlar los riesgos en establecimientos donde no se preparan, fabrican o procesan alimentos, salvo sencillas manipulaciones como el loncheado y envasado a petición del cliente, como carpas, chiringuitos, venta ambulante, puestos de mercado, establecimientos de bebidas, tiendas de ultramarinos o transporte de alimentos envasados.
- Aplicación de guías de buenas prácticas de higiene cuando la manipulación de los alimentos es conforme a prácticas bien conocidas y establecidas, que forman parte de la experiencia vocacional de los operadores, principalmente los establecimientos más pequeños. Son por ejemplo

los restaurantes, catering que comercializa comidas preparadas, panadería y pastelería o comercio minorista.

- Aplicación de guías genéricas de aplicación de los principios del sistema APPCC en establecimientos y sectores en los que se da una base común considerable en el proceso lineal a que son sometidos los productos alimenticios y la prevalencia de los riesgos es alta. Puede ocurrir en ciertos establecimientos de productos de la pesca o lácteos, así como en algunos establecimientos que aplican tratamientos estandarizados como la esterilización o la pasterización, también en determinados establecimientos de restauración o comercio minorista de mayor riesgo.

3.3. Incumplimientos

Se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de alguna de las medidas descritas en el PNT AESAN_SGCAAYPCO/AP-5/ Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

3.4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4](#) del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas

adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento AESAN_SGCAAPCO/PNT- AP-3 Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

| 2 Programa de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios | | |
|---|--|--|
| Nº | OBJETIVO OPERATIVO | INDICADORES * |
| 1 | Realizar auditorías de acuerdo a una programación en base al riesgo | Nº UCPR/ Nº UCP (Totales, por fase y por sector) |
| 2 | Detectar los incumplimientos de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC | Nº Incumplimientos /Nº UCR (Totales, por fase y por sector) |
| 3 | Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC | Nº MEDIDAS adoptadas /Nº INCUMP (Totales, por tipo de medida y por sector) |

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

ANEXO I. Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria y nacional

| Nº Referencia | Asunto |
|--|---|
| Recomendación de la Comisión de 6 de mayo de 2003, | sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas (2003/361/CE). |
| Reglamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril de 2004, | relativo a la higiene de los productos alimenticios. |
| 2016/C 278/01 | Comunicación de la Comisión sobre la 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 |
| Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017 | por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 |

Se encuentra disponible en la página web de la AECOSAN.

2. Legislación autonómica

| CCAA | Nº Referencia | Organismo | Asunto |
|-----------------|--|--|--|
| Castilla y León | ORDEN SAN/1091/2010, de 21 de julio | CONSEJERÍA DE SANIDAD | por la que se regula la obligación de disponer de comidas testigo en determinados establecimientos de elaboración de comidas preparadas, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León (BOCyL núm. 148 de 3 de octubre de 2010). |
| Cataluña | Decreto 20/2007, de 23 de enero | Departamento de Agricultura, alimentación y acción rural | por el cual se dictan normas específicas en establecimientos agroalimentarios en un entorno rural (DOGC 4807, 25/01/07) |
| Cataluña | Decreto 9/2019, de 8 de enero | Departamento de la Presidencia | relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y la comercialización de caza silvestre destinada al consumo (DOGC 7785, de 10/01/2019) |
| Cataluña | Corrección de erratas al Decreto 9/2019, de 8 de enero | Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación | relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y comercialización de carne de caza silvestre destinada al consumo (DOGC núm. 7921 de 19/07/2019) |
| Extremadura | Orden 08/05/2019 | Consejería de Sanidad y Políticas Sociales | Por la que establece el procedimiento a seguir para acogerse a la flexibilidad de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para las canales en pequeños mataderos y para la carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades en la Comunidad Autónoma de Extremadura. |
| País Vasco | DECRETO 76/2016, de 17 de mayo | | que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi |

| CCAA | Nº Referencia | Organismo | Asunto |
|------------|-------------------------------|--|--|
| País Vasco | Orden 12 de enero de 2018 | Salud y Desarrollo Económico | por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial |
| País Vasco | ORDEN de 12 de enero de 2018 | Salud y Desarrollo Económico | por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico sanitarios para los productos lácteos y helados |
| País Vasco | ORDEN de 5 de febrero de 2019 | Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y Salud | por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal. |
| País Vasco | ORDEN de 5 de febrero de 2019 | Infraestructuras y Salud | por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas. |

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AECOSAN, a continuación se detallan:

| Órgano en el que se acuerda | Fecha | Acuerdo |
|-----------------------------|------------|---|
| COMISIÓN INSTITUCIONAL | 12/07/2017 | Documento para la mejora de la aplicación del paquete de higiene en queserías de campo y artesanas. Aclaraciones respecto a ciertos aspectos de las normativas de higiene europea y nacional, para una aplicación adaptada de las mismas. |
| COMISIÓN INSTITUCIONAL | 20/07/2017 | Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable. |

4. Procedimientos documentados

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|-----------|---------------|---|
| AESAN | | "Procedimiento a seguir para el estudio y elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC" |
| AESAN | | Guía para la aplicación del Reglamento 2017/2158 sobre el establecimiento de medidas de mitigación y niveles de referencia para la reducción de la presencia de acrilamida en alimentos |
| AESAN | | Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con <i>Listeria Monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo. |
| Andalucía | 1 | Plan de supervisión de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios de Andalucía |
| Andalucía | 37 | INSTRUCCIÓN: CONTROLES OFICIALES DE CARNE SEPARADA |

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|-----------------|-------------------------|---|
| | | MECÁNICAMENTE: ELABORACIÓN, USO Y ETIQUETADO |
| Aragón | MAT-INS-013 | Instrucción sobre realización de controles de supervisión y auditoría de los sistemas de autocontrol |
| Aragón | AUD-PRO-001 | Programa de control de los autocontroles |
| Aragón | AUD-DIR-002 | Manual de implantación y supervisión del autocontrol basado en el APPCC. Doc. Técnico nº5 |
| Aragón | AUD-INS-001 | Instrucción para realizar auditorías de sistemas de autocontrol |
| Aragón | PRB-INS-001 | Instrucción toma de muestras en superficies de canales en matadero para verificar autocontroles |
| Aragón | PRB-INS-006 | Instrucción para el control de la aplicación del Reglamento 2073/2005 por los operadores de la empresa alimentaria |
| Aragón | AUD-DIR-003 | Interpretación de planes analíticos de autocontrol conforme al Rgto 2073/2005, con varias unidades de muestra n |
| Aragón | MAT-INS-001 | Plan de auditorías de autocontrol de seguridad alimentaria de mataderos. Modelos Registro auditorías. |
| Aragón | MAT-INS-019 | Plan de auditorías de autocontrol de seguridad alimentaria de mataderos. Modelos Registro auditorías. |
| Asturias | PN-13 | Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en mataderos |
| Asturias | PN-15 | Procedimiento sobre auditorías de sistemas de autocontrol basados en el APPCC |
| Asturias | PC-01 | Programa de Control Oficial de Productos de Origen No Animal |
| Asturias | PC-02 | Programa de Control Oficial de Productos de Origen Animal |
| Asturias | PC-03 | Programa de Control Oficial de Establecimientos Polivalentes |
| Asturias | PC-04 | Programa de Control Oficial de Establecimientos Minoristas |
| Asturias | PC-05 | Programa de Control Oficial de Materiales en Contacto con Alimentos |
| Asturias | PC-10 | Programa de Control Oficial de Establecimientos de Comidas Preparadas |
| C. Valenciana | P05-ASA | Procedimiento de Evaluación de sistemas de autocontrol basados en APPCC* |
| C. Valenciana | P26-ASA | Procedimiento de Verificación de la eficacia del control oficial* *(Procedimiento de supervisión del control oficial) |
| Canarias | SEGA-PNT-GEN-03 | Control Oficial del Sistema de Autocontrol en establecimientos alimentarios. |
| Canarias | Circular 3/2010 | Protocolo e informe de inspección de buques congeladores y buques factoría |
| Canarias | Nota informativa 3/2013 | Orientación para la revisión del etiquetado de preparados para lactantes y preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños corta edad |
| Canarias | Nota informativa 3/2016 | Ejecución del programa II del PNCOCA 2016-2020 mediante técnica de auditoría |
| Cantabria | PG 2 | Programa de Control de los Autocontroles en Establecimientos Alimentarios 2016-2020 |
| Castilla Mancha | La PTO/LACTEAS/01 | Procedimiento en industrias lácteas ante notificación de casos de animales positivos a pruebas diagnósticas de tuberculosis y brucelosis en explotaciones ganaderas de aptitud láctea. |
| Castilla Mancha | La PTO/ADT/01 | Procedimiento auditoría a operadores |
| Castilla Mancha | La PTO/APPCC/7 | Procedimiento de trabajo oficial sobre supervisión de la aplicación de criterios de flexibilidad a los sistemas de autocontrol |
| Castilla Mancha | La CIRCULAR 1/2006 | Instrucciones para la supervisión de los criterios microbiológicos en carnes frescas (control regular de la higiene). |
| Castilla Mancha | La MAN/APPCC/01 | Manual de supervisión del plan APPCC en establecimientos alimentarios de Castilla-La Mancha. |
| Castilla Mancha | La MAN/APPCC/05 | Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en industrias transformadoras de frutas, verduras y hortalizas. |
| Castilla Mancha | La PRG/ALMZ/01 | Protocolo de supervisión de almazaras |
| Castilla Mancha | La MAN/APPCC/02 | Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de mataderos |

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|-----------------|---------------------------|--|
| Castilla Mancha | La MAN/APPCC/03 | Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos |
| Castilla Mancha | La MAN/APPCC/04 | Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados |
| Castilla Mancha | La CIRCULAR 1/2014 | Para la verificación oficial de los Programas de Autocontrol de empresas autorizadas o pendientes de autorizar para exportar a la Unión Aduanera |
| Castilla Mancha | La CIRCULAR 4/2017 | DICTÁMENES DE EVALUACIÓN DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE CLM |
| Castilla Mancha | La PTO/CAMPAMENTOS /01 | PTO-CONTROL DE SANIDAD ALIMENTARIA PARA CAMPAMENTOS TEMPORALES DE POBLACIÓN INFANTIL |
| Castilla Mancha | La PTO/ADT/03 | PROCEDIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN DE AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS |
| Castilla y León | | Criterios de referencia para la auditoria de los sistemas de gestión de la seguridad de los alimentos |
| Castilla y León | | Criterios de referencia para la supervisión y verificación del agua de consumo en industrias y establecimientos alimentarios de Castilla y León |
| Castilla y León | | Criterios de referencia para la supervisión y verificación de los estudios de vida útil realizados por las empresas alimentarias |
| Castilla y León | | Instrucción de 19 de septiembre de 2012 sobre la exención de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 |
| Cataluña | P14_01_01 | Procedimientos para las auditorias de los procedimientos basados en el sistema APPCC |
| Cataluña | SICA-PC-AU | Programa de evaluación de los autocontroles |
| Cataluña | SICA-PC-AU | Control oficial para verificar los autocontroles de los OE respecto al criterio de higiene del proceso de Salmonella en canales de porcino (Adenda 7 del PC-AU). |
| Cataluña | SICA-Flexibilidad | Criterios relativos a la reducción de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005, de criterios microbiológicos en establecimientos del sector cárnico. |
| Cataluña | SICA-Flexibilidad | Documento marco sobre la flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene en los establecimientos alimentarios en Cataluña. |
| Cataluña | PR-Salmonella | Programa de refuerzo de los autocontroles en establecimientos cárnicos |
| Cataluña | PR-EXP | Control oficial en establecimientos exportadores a países terceros |
| Cataluña | SICA-PC-AUA-Prerequisits | Protocolo de evaluación del sistema de gestión de la seguridad de los alimentos (auditoría)- Prerequisitos |
| Cataluña | SICA-PC-AUA-APPCC | Protocolo de evaluación del sistema de gestión de la seguridad de los alimentos (auditoría)- APPCC |
| Extremadura | SDSAYA.- III.02-PCAEA | Programa de Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios en Extremadura. |
| Extremadura | III.02.2011. | Programación control de autocontroles de establecimientos alimentarios. |
| Extremadura | II.02 | Programa de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción de leche cruda |
| Extremadura | PCA Industrias 2019 | Programa Control de Autocontroles. Industrias 2019 |
| Extremadura | PCA Minoristas 2019 | Programa Control de Autocontroles. Minoristas 2019 |
| Galicia | GC-13T-01-02-01 | GUÍA PARA CUBRIR LAS LISTAS DE COMPROBACIÓN DE LOS PLANES APPCC y PRERREQUISITOS |
| Galicia | F-13T-01-02-02 | Lista de comprobación del plan de control do subministro de agua |
| Galicia | F-13T-01-02-03 | Lista de comprobación del plan de formación |
| Galicia | F-13T-01-02-04 | Lista de comprobación del cumplimiento del prerrequisito de control de proveedores y materias primas |
| Galicia | F-13T-01-02-05 | Lista de comprobación del plan de trazabilidad |
| Galicia | F-13T-01-02-06 | Lista de comprobación del plan de mantenimiento |
| Galicia | F-13T-01-02-09 | Lista de comprobación del plan de limpieza |
| Galicia | F-13T-01-02-10 | Lista de comprobación del plan de control de plagas |
| Galicia | F-13T-01-02-11 | Lista de comprobación del plan de control de residuos |
| Galicia | F-13T-01-02-01 | Lista de comprobación del sistema APPCC |

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|----------------|--------------------|---|
| Galicia | F-13T-01-02-07 | Lista comprobación del plan de BPM |
| Galicia | F-13T-01-02-08 | Lista de comprobación del plan de BPF |
| Galicia | F-13T-01-02-12 | Lista de comprobación de bienestar animal |
| Galicia | PX-13-02 | PROCEDEMENTO GENERAL DE AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL |
| Islas Baleares | M-BI-31 | Manual para auditar establecimientos hoteleros |
| Islas Baleares | M-BI-34 | Manual para auditar mataderos |
| Islas Baleares | IT-BI-4 | Instrucción técnica para el control de la elaboración de helados. |
| Islas Baleares | M-BI-35 | Manual auditoria establecimientos industriales |
| Islas Baleares | IT-BI-27 | Nota tècnica sobre requisitos de los estudios de vida útil |
| Islas Baleares | IT-BI-29 | Instrucción técnica para el control de productos de la pesca y de la acuicultura |
| Islas Baleares | IT-BI-38 | Procedimiento autorización de personal asistente en mataderos de aves y lagomorfos |
| Islas Baleares | IT-BI-39 | Instrucción técnica para el control de elaboradores de productos lácteos |
| Islas Baleares | IT-BI-32 | Instrucción Técnica para el Control Oficial de los autocontroles en establecimientos alimentarios |
| La Rioja | PSAL-03 | Auditoria del APPCC |
| La Rioja | ITSAL-03-01 | Auditoria de los sistemas de autocontrol basados en el APPCC |
| Madrid | I- POC-HS-EG-01-04 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL IT Instrucción Técnica Recogida de datos de Perfil de Establecimiento Alimentario. |
| Madrid | Guías-Insp-5 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Sidra: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen sidra. |
| Madrid | Guías-Insp-6 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Bebidas espirituosas: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen bebidas espirituosas. |
| Madrid | Guías-Insp-7 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Cerveza: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen cervezas y maltas. |
| Madrid | Guías-Insp-8 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Vinos aromatizados: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino |
| Madrid | Guías-Insp-12 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Sala de despiece de ungulados. |
| Madrid | Guías-Insp-13 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Sala de despiece de aves y lagomorfos. |
| Madrid | Guías-Insp-14 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Despiece de caza de cría |
| Madrid | Guías-Insp-15 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Despiece de caza silvestre |
| Madrid | Guías-Insp-16 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Carne picada. |
| Madrid | Guías-Insp-17 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Preparados de carne. |
| Madrid | Guías-Insp-18 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Carne separada mecánicamente. |
| Madrid | Guías-Insp-19 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Productos cárnicos. |
| Madrid | Guías-Insp-20 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Estómagos y vejigas. |
| Madrid | Guías-Insp-21 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Colágeno. |
| Madrid | Guías-Insp-22 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y |

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|----------|-----------------------------------|--|
| | | APOYO AL CONTROL OFICIAL. Gelatina. |
| Madrid | Guías-Insp-23 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Retirada de MER: Establecimientos expresamente autorizados para la retirada de MER. |
| Madrid | Guías-Insp-24 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Sal, Vinagres, condimentos y especias. |
| Madrid | Guías-Insp-28 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Edulcorantes naturales: jarabes, azúcares, miel, turrone, mazapanes, caramelos, chicles, confites y golosinas. |
| Madrid | Guías-Insp-29 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alimentos estimulantes (café, te, cacao, chocolate, derivados y sucedáneos) e infusiones alimentarias. |
| Madrid | Guías-Insp-30 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Harinas y derivados. |
| Madrid | Guías-Insp-31 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Huevos. |
| Madrid | Guías-Insp-33 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Lácteos |
| Madrid | Guías-Insp-34 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Minorista de la carne. |
| Madrid | Guías-Insp-35 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Productos de la Pesca. |
| Madrid | Guías-Insp-36 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Moluscos. |
| Madrid | Guías-Insp-37 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Caracoles y ancas de rana. |
| Madrid | Guías-Insp-38 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Comidas preparadas. |
| Madrid | Guías-Insp-39 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Caldos. |
| Madrid | Guías-Insp-40 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. sector de vegetales y derivados: Conservas vegetales, confituras, jaleas, marmalades, aceitunas de mesa y setas. |
| Madrid | Guías-Insp-41 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Bebidas no alcohólicas: refrescos, horchata y zumos |
| Madrid | Guías-Etiquetado-12 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Huevos de gallina: Marcado, etiquetado y trazabilidad de huevos de gallina |
| Madrid | POC-HS-EG-06 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. PROCEDIMIENTO para la Valoración de la notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios. |
| Madrid | POC-HS-VC-01 (Procedimiento-5) | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Procedimiento de control oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC |
| Madrid | POC-HS-VC-02 (Procedimiento-6) | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Procedimiento de auditoría oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC |
| Madrid | I-POC-HS-VC-02-01 (Instrucción-5) | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS IT auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios |
| Madrid | I-POC-HS-VC-02-02 (Instrucción-6) | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS IT auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene de los establecimientos lácteos |
| Madrid | guia vida util | PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS EN ALIMENTOS Guía de apoyo-estudios de vida útil para Listeria monocitogenes en alimentos listos para el consumo |

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|------------|-------------------|--|
| Madrid | I-POC-HS-VC-02-03 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. IT de evaluación oficial de las guías de prácticas correctas de higiene y del sistema APPCC. |
| Madrid | I-POC-HS-EG-02-04 | PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS EN ALIMENTOS. Instrucción de Verificación de los estudios de vida útil presentados por las empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid. |
| Madrid | Informe APPCC-1 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Informe Evaluación del análisis de peligros y la identificación de PCC en los establecimientos alimentarios |
| Madrid | Informe APPCC-2 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Informe sobre formación reglada de los trabajadores de establecimientos alimentarios |
| Madrid | Informe APPCC-3 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Informe sobre utilización de biocidas en los establecimientos alimentarios |
| Madrid | Guías-Insp-42 | PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Transporte de alimentos. |
| Madrid | I-POC-HS-VC-02-04 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Instrucción de auditoría de los requisitos específicos de higiene de los productos alimenticios en relación con los alérgenos |
| Madrid | Informe APPCC-4 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Auditorías a establecimientos alimentarios acogidos a guías de prácticas correctas de higiene y del sistema APPCC. |
| Madrid | Informe APPCC-6 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Interrelación entre las distintas partes de la auditoría oficial de los requisitos de higiene en los establecimientos alimen |
| Madrid | Proced- Ayto-6 | AYUNTAMIENTO DE MADRID INSTRUCCIÓN AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN RELACIÓN CON LOS ALÉRGENOS |
| Madrid | Proced- Ayto-16 | AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS DE APOYO EN LAS AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL. |
| Madrid | Proced- Ayto-17 | AYUNTAMIENTO DE MADRID INSTRUCCIÓN TÉCNICA AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC. |
| Madrid | I-POC-HS-VC-02-05 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. IT de auditoría oficial de los requisitos de higiene en los establecimientos del sector de los complementos alimenticios |
| Madrid | I-POC-HS-VC-02-06 | PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. IT Evaluación oficial de los sistemas y controles de seguridad alimentaria en los hospitales públicos de la Comunidad de Mad |
| Madrid | Proced- Ayto-29 | AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC. |
| Navarra | COD25 | Protocolo General autocontrol |
| Navarra | PNT0082016 | Procedimiento para la determinación de cloro libre en agua de la empresa/establecimiento alimentario |
| Navarra | INS0052015 | Autocontrol en empresas alimentarias |
| Navarra | INS0062015 | Autocontrol en empresas distribuidoras de alimentos |
| Navarra | INS0072015 | Autocontrol en empresas distribuidoras de alimentos con etiqueta propia |
| País Vasco | | Estandar de referencia de sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPC/HACCP (en vigor desde 2004) |
| País Vasco | PO-14 | Procedimiento de revisión de documentos de autocontrol basados en el sistema APPCC/HACCCP |
| País Vasco | PO-15 | Procedimiento de auditorías de sistemas APPCC/HACCP |

| CCAA/ AC | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción |
|------------|--------------------------|---|
| País Vasco | INTRUCCIONES TECNICAS | Estructuras internas de los locales |
| País Vasco | | Manual de procedimiento para la supervisión de los controles regulares de higiene y muestreo en canales y superficies |
| País Vasco | INTRUCCIONES TECNICAS | Auditoría de sistemas de APPCC/HACCP |
| País Vasco | INTRUCCIONES TECNICAS | Revisión de documentos de autocontrol |

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes):

- *Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre «Normas de higiene y empresas artesanales de transformación» (2006/C 65/25).*
- *Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias, SANCO/1955/2005, Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-ES).*
- *Guías aprobadas de la UE, disponibles en la página Web de la Comisión:*
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en
- *Documento de trabajo de los servicios de la Comisión relativo a la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene. Directrices para las autoridades competentes. DG SANCO. 2010.*
- *Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes, conforme al Reglamento No 2073/2005 (SANCO 1628-2008).*

ANEXO II. Diagrama de objetivos del programa

