

Prerrequisitos

- 01 Plan de control del agua
- 02 Plan de limpieza y desinfección
- 03 Plan de control de plagas y otros animales indeseables
- 04 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
- 05 Plan de control de proveedores
- 06 Plan de trazabilidad

Otros prerrequisitos de apoyo:

- 07 Plan de control de temperaturas
- 08 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos
- 09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
- 10 Plan de control de los subproductos y residuos**

Para más información, consulte:

- La *Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*.
www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html

Con la participación de:



Agència de Salut Pública



Dipsalut
Organisme de Salut Pública de la Diputació de Girona



*Los prerrequisitos,
un camino hacia la seguridad alimentaria*

Por un entorno y una vida saludables

Agència de Salut Pública de Catalunya

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 proteccio.aspcgencat.cat

<http://salutweb.gencat.cat> <http://salutpublica.gencat.cat>



Agència de Salut Pública de Catalunya

10 PLAN DE CONTROL DE LOS SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS



¿Qué hay que hacer para evitar que...

*... los subproductos y residuos
supongan un riesgo de contaminación
de los alimentos?*

1

Programa
de control de los subproductos

Preguntas clave

¿Qué subproductos o residuos deben controlarse?

¿Cómo se generan y manipulan los subproductos o residuos?

Aspectos que deben describirse

1. Describa detalladamente todos los subproductos y residuos generados y su categorización. Por ejemplo:
 - Piel, pelos, cerdas y plumas.
 - Sangre, huesos, grasas, vísceras.
 - Devoluciones, productos caducados.
 - Productos con procesado incorrecto.
 - Carne apta que sale del circuito de consumo humano.
 - Plástico, vidrio, papel y cartón.
2. Describa todas las etapas donde se generan subproductos y residuos, las manipulaciones que sufren y su flujo hasta el almacenaje o retirada.
 - Despiece de canales.
 - Preparación de la materia prima para su procesado.
 - Envasado.
 - Almacenaje.
 - Expedición.

1

Programa de control de los subproductos

Preguntas clave

Aspectos que deben describirse

¿Cómo se almacenan los subproductos y residuos?

3. Describa las condiciones de almacenaje. Deben indicarse los aspectos siguientes:

- Tipos de contenedores, y mención de su exclusividad, estanquidad, mantenimiento, limpieza y desinfección.
- Temperatura de almacenaje, si procede.
- Plano de las instalaciones donde se indique la ubicación de los contenedores y los circuitos de retirada.

¿Qué se hace para retirar los subproductos y residuos?

4. Describa cómo se efectúa la retirada de residuos y subproductos. Deben indicarse los aspectos siguientes:

- Persona responsable.
- Frecuencia de retirada.
- Establecimiento de destino, si procede.

¿Qué se hace para comprobar que la gestión de los subproductos y residuos es adecuada?

5. Haga una lista de las actividades de comprobación. Permiten saber que los controles de los residuos y subproductos:

- Se llevan a cabo tal como está previsto.
- Son eficaces.
- Debe verificarse si la manipulación, el almacenaje y la retirada son adecuados, para evitar que sean una fuente de contaminación y, por lo tanto, no supongan un riesgo para la seguridad de los alimentos.

2

Registros

Descripción de cada actividad de comprobación

5a. Procedimientos:

¿Qué se comprueba?

La aplicación de los sistemas de clasificación, separación, almacenaje y retirada:

- El marcado para distinguirlos de otros productos aptos.
- El almacenaje separado de los productos aptos.
- La categorización correcta de los subproductos según el riesgo

¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos utilizados para efectuar las comprobaciones:

- Controles visuales de las actividades de clasificación, separación, almacenaje y retirada.
- Revisión de los registros y de la documentación de acompañamiento.

¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar o la ubicación de la comprobación. Las comprobaciones pueden efectuarse, por ejemplo, en las zonas de trabajo o en el archivo documental.

5b. Frecuencia:

Defina la periodicidad de control dependiendo del tipo y el volumen generado, y de las incidencias detectadas.

5c. Persona encargada:

Designa a la persona responsable de efectuar cada una de las actividades de comprobación.

5d. Como se registran los resultados:

Defina el sistema que se utilizará para registrar los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas.

- Son subproductos animales los cuerpos o partes de animales, los productos de origen animal u otros productos obtenidos de animales que no estén destinados al consumo humano.
- Se considera un residuo cualquier material que el poseedor quiera o deba rechazar.
- El término subproducto se refiere a materiales orgánicos, y el término residuo a materiales tanto orgánicos (subproductos de origen animal que pueden eliminarse como residuo) como inorgánicos.

Diseñe el registro en el que quedarán indicados los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas de las actividades de comprobación.

En este debe constar lo siguiente:

- Datos del establecimiento.
- Prerrequisito al que pertenece.
- Objeto del registro.
- Fecha y hora de la actividad de comprobación.
- Resultado de la actividad de comprobación.
- Descripción de incidencias, si procede.
- Identificación de la persona responsable de efectuar las comprobaciones.
- Acciones correctoras, si procede, con fecha y hora.
- La persona responsable de las acciones correctoras.

Ejemplos de registros:

- Registros de la supervisión de la clasificación, la separación y el almacenaje.
- Registro de la comprobación de la salida de subproductos y residuos.

Anote las acciones que se llevan a cabo y guarde los registros

Ejemplo:

Supervisión del almacenaje de subproductos:

Procedimiento de comprobación	¿Qué se comprueba?	El almacenaje de los subproductos en un local específico para evitar contaminaciones cruzadas.
	¿Cómo se comprueba?	Visualmente.
	¿Dónde se comprueba?	En el lugar destinado al almacenaje de los subproductos.
Frecuencia	¿Cuándo se lleva a cabo?	A diario.
Responsable	¿Quién lo lleva a cabo?	La persona responsable de calidad.
Sistema de registro	¿Cómo se registra?	La persona responsable debe rellenar una ficha de supervisión que incluya los aspectos que deben comprobarse, las incidencias detectadas y las acciones correctoras adoptadas, si procede.

Supervisión del almacenaje de subproductos				
Responsable:				
Fecha	C	I	Incidencias	Medidas correctoras

C = Correcto
I = Incorrecto