

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
- La trazabilidad en Cataluña. Claves para su implantación y control.
www.gencat.cat/salut/acsa/

Con la participación de:



Agència de Salut Pública



Dipsalut
Organisme de Salut Pública
de la Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

061 CatSalut
Respon

*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.aspc@gencat.cat

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

Agència de Salut Pública de Catalunya

06 PLAN DE TRAZABILIDAD

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS

¿Qué hay que hacer para evitar que...

*... productos inseguros lleguen
a los consumidores?*

1

Programa
de trazabilidad

Preguntas clave

*¿Cómo se
identifican las
materias primas
para conocer los
datos de origen?*

*¿Cómo se
identifican los
productos
intermedios
para conocer los
datos de origen
y de producción?*

Aspectos que deben describirse

1. El sistema de identificación de las materias primas, ingredientes o aditivos y otros materiales (envases, etiquetas) que se reciben en el establecimiento.

- Esta identificación debe permitir conocer los datos de origen: proveedor, fecha de entrada, cantidad e identificación de los productos (marca, lote).

Describe el sistema que se utiliza para establecer la relación entre la identificación fijada en su establecimiento y los datos de origen.

2. El sistema de identificación de los productos intermedios o semilaborados (pasteurización, congelación de materias primas o productos intermedios...), si procede. Dicha identificación debe incluir:

- Los datos de producción (fecha de los tratamientos o la preparación; equipo utilizado; cantidad producida).
- Los proveedores.
- Las fechas de entrada y cantidades de las materias primas, ingredientes y aditivos utilizados.

Describe el sistema que se utiliza para establecer la relación entre las materias primas y los datos de producción.

1

Programa de trazabilidad

Preguntas clave

¿Cómo se identifican los productos finales para conocer los datos de origen, de producción y de los destinatarios?

¿Se puede contactar rápidamente con los proveedores y los clientes?

Aspectos que deben describirse

3. El sistema de identificación de los productos finales producidos o envasados en la empresa.

- En la expedición de los productos alimentarios, debe describirse un sistema de relación del producto final con su destinatario inmediato, la fecha de salida y la cantidad.

Describa el sistema que se utiliza para establecer la relación entre las identificaciones de materias primas y de proceso con los productos finales y los destinatarios.

4. Los canales de comunicación preestablecidos con cada proveedor y con cada cliente para asegurar una retirada rápida y eficaz en caso de detectar productos inseguros.

Preguntas clave

¿Qué se hace para comprobar que el sistema de trazabilidad es adecuado?

Aspectos que deben describirse

5. Describa las actividades de comprobación.

Permiten localizar materias primas y productos inseguros (o sospechosos de serlo):

- Se cumplen los sistemas de identificación establecidos.
- Los productos inseguros no llegan a los consumidores.



2

Registros

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

Ejemplos de registros:

- Registro de la asignación de códigos de identificación a las materias primas.
- Registro de las actuaciones realizadas para comprobar que el sistema de trazabilidad funciona.
- Registro de las incidencias y acciones correctivas emprendidas.

Ejemplo:

Registro de la asignación de códigos de identificación a las materias primas:

Día y Hora	Proveedor	Tipo de producto	Identificación materia primera	Firma de la persona responsable
			Código	
			Marca	
			Lote	
			Cantidad	
			Código	
			Marca	
			Lote	
			Cantidad	
			Código	
			Marca	
			Lote	
			Cantidad	

Descripción de cada actividad de comprobación

5a. Procedimientos:

¿Qué se comprueba?

- El funcionamiento y la aplicación de los sistemas de identificación de las materias primas, los productos intermedios y los productos finales.
- El sistema que permite relacionar un determinado producto con sus materias primas y los proveedores, los productos intermedios, los datos de producción, los productos finales y los destinatarios inmediatos.

¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos de comprobación que se utilizan:

- Controles visuales.
- Revisión documental de los registros.
- Pruebas de trazabilidad (hacia delante y hacia atrás).

¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar de la comprobación. Por ejemplo, el lugar de recepción, expedición, almacenaje, procesado o comercialización.

5b. Frecuencia:

Indique la periodicidad de las comprobaciones. Tenga en cuenta la actividad de comprobación, la cantidad de producto producido o comercializado y la vida útil del producto.

5c. Persona encargada:

Designa a una persona responsable para efectuar cada una de las actividades de comprobación. La persona responsable de supervisar las identificaciones no debe ser la misma persona que las aplica.

5d. Cómo se registran los resultados:

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