

L'autocontrol a les empreses vitivinícoles

Guia per a la implantació dels autocontrols basats en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític

Espiells, 6 de Juny de 2007

Carme Domingo Gustems



Generalitat de Catalunya
**Institut Català
de la Vinya i el Vi**

Direcció i coordinació

Santiago Mínguez

Joan Alfons Albó

Redacció

Carme Domingo

Silvana V. Romero

Col·laboradors

Enric Bartra

Margarita Vilavella

Anna Puig

Joan García

Fina Capdevila

Oscar Catalina

Ainhoa Cáceres

Lluís Giralt

Buenaventura Guamis

Concepció Campamà

Lídia Malivern

Josep Gol

Col·laboradors del sector

Leïla Bellaïj

Jordi Botta

Miquel Cantó

Marta Fontanals

Ramon Giró

Gabriel Giró

Salvador Guardiola

Oriol Guevara

Jose Hidalgo

Pedro Muñoz

Manel Quintana

Ricard Raventós

Simó Serra

Marc Tarragó

Marga Torres

Joana Viñas

Membre de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

Bases

Reglamentària:

- Directiva 93/43/CEE
- Llibre blanc sobre seguretat alimentària, 2000
- Reglament CE 178/2002
- Reglament CE 852/2004

Científica:

- Documentació recopilada
- L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític ACSA, 2004

Adobe Acrobat Professional - [APPCC_Catalunya_quadres.pdf]

File Edit View Document Comments Tools Advanced Window Help

Search Create PDF Comment & Markup Send for Review Secure Sign Forms

Select 100% Help

Bookmarks

- INTRODUCCIÓ
- Principis del sistema APPCC
- Fases per a aplicar un sistema d'autocontrol basat en el sistema d'APPCC
- ANNEX 1: Exemples de documents i registres del Pla d'APPCC
- PROGRAMES DE PREREQUISITS I REGISTRES DERIVATS DE LA SEVA APLICACIÓ
 - 1. Disseny higiènic de locals, instal·lacions i equips
 - 2. Pla de formació dels treballadors
 - 3. Pla de bones pràctiques de manipulació(BPM)
 - 4. Pla de manteniment de locals, instal·lacions i equips
 - 5. Pla de neteja i desinfecció
 - 6. Pla de control de residus
 - 7. Pla de control de plaques

Zoom Out

INTRODUCCIÓ

Principis del sistema APPCC

Les empreses del sector del vi i el cava han de crear, aplicar i mantenir procediments eficaços de control per garantir la protecció de la salut dels consumidors, d'acord amb els principis en els quals es basa el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

El *Codex Alimentarius*, en què orienta l'elaboració d'aquest document, estructura el Sistema d'APPCC en set principis bàsics, els quals són de compliment obligat per tal d'aplicar-lo correctament. Aquests principis i la metodologia específica que se'n deriven es relacionen a continuació:

Principi 1.
Anàlisi de perills i determinació de les mesures preventives.

- Identificar els possibles perills associats a totes les etapes del procés productiu, des de la producció primària, l'elaboració i la distribució.
- Determinar el risc (probabilitat de presentació de cada perill) i identificar les accions preventives pel seu control que poden ser les ja existents o altres requerides addicionalment.

Principi 2.
Determinació dels punts de control crític (PCC).

- Determinar els punts, fases o procediments que es poden controlar per a eliminar els perills o reduir al mínim possible la seva ocurrència o risc. Els PCC són els punts en els quals el control és crític per a la seguretat del

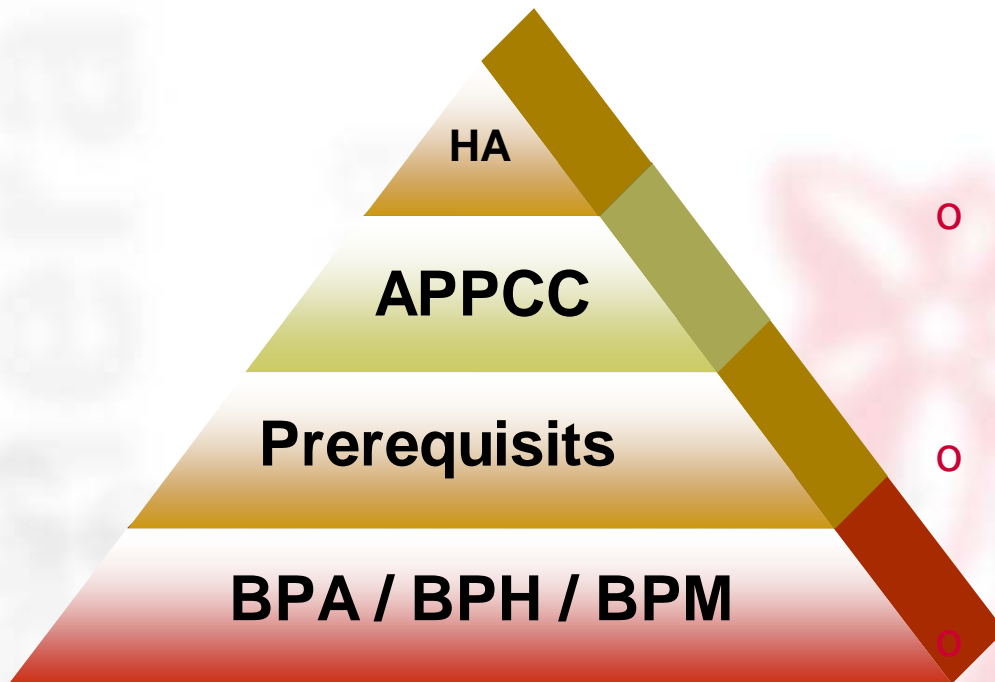
8,27 x 11,69 in 5 of 198

CA 13:11

Membre de:



Eines



- HA: mesures i condicions necessàries per **controlar els perills** i **garantir l'aptitud pel consum humà** d'un producte alimentari tenint en compte la seva utilització prevista.
- APPCC: Sistema que permet **identificar, avaluar i controlar** perills significatius per a la **innocuitat** dels aliments.
- PR: Pràctiques i condicions necessàries abans i al llarg de la implantació del Sistema d'APPCC
- BP: Control de la producció primària, higiene, plagues, elaboració, manteniment, laboratori...

Membre de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

Prerequisits

1. Disseny higiènic de locals, instal·lacions i equips
2. Pla de formació dels treballadors
3. Pla de Bones Pràctiques de Manipulació (BPM)
4. Pla de manteniment de locals, instal·lacions i equips
5. Pla de neteja i desinfecció
6. Pla de control de residus
7. Pla de control de plagues
8. Pla de control de l'aigua d'aprovisionament
9. Pla de control de traçabilitat
10. Pla de control de proveïdors
11. Altres (opcional)

Membre de:

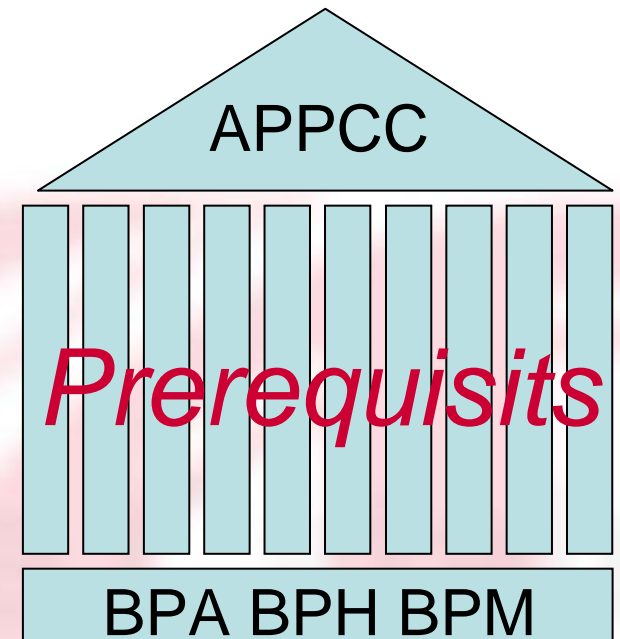


Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

Prerequisits o Plans de control

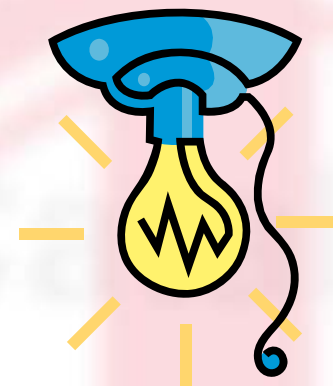
- ❑ Programa
 - ❑ Contingut teòric
 - ❑ Documentació: procediments
- ❑ Programa de comprovació
 - ❑ Registres

- ❑ ANNEX
 - ❑ Models normalitzats i Fitxes
 - ❑ Exemples



1. Disseny higiènic de locals, instal·lacions i equips

- Els locals, instal·lacions, equips i superfícies haurien d'estar situats, ser dissenyats i construïts per assegurar:
 - Mínima contaminació
 - Correcte manteniment, neteja i desinfecció
 - Protecció contra plagues



2. Pla de formació dels treballadors

- Programes de formació
 - Inicial
 - Continua
- Responsabilitat i consciència
- Instruccions i supervisions



3. Pla de Bones Pràctiques de Manipulació (BPM)

- ❑ Pràctiques correctes d'higiene (PCH): condicions i mesures necessàries per assegurar la **seguretat** i **idoneïtat** en totes les etapes de la cadena alimentària
- ❑ Higiene del personal:
 - ❑ Estat de la malaltia, ferida o lesió
 - ❑ Higiene i conducta personal
- ❑ Bones pràctiques d'elaboració (BPE): Combinació dels **procediments d'elaboració** i de **control de qualitat** per assegurar que s'elabori d'acord a les especificacions.



4. Pla de manteniment de locals, instal·lacions i equips

- Les instal·lacions i equips haurien d'estar en condicions per:
 - Facilitar els procediments de neteja
 - Funció prevista, especialment en els Punts de control crític (PCC)
 - Prevenir la contaminació: partícules de metalls, productes químics, plagues, pols



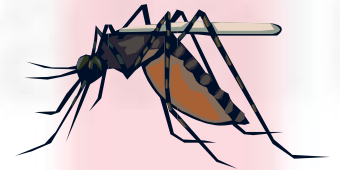
5. Pla de neteja i desinfecció

- Elecció i ús correcte dels productes i equips
- Seqüència etapes del procés de N+D
- Importància de la N abans de la D
- Factors que afecten a l'eficàcia
- Nivells de risc de les diferents àrees
- Documentació: **Protocols**
- Programa de comprovació:
 - Aigua d'esbaldida
 - Control de superfícies



...7. Pla de control de plagues

- Impedir que les plagues entrin en les instal·lacions
- Protegir els productes de les plagues
- Eradicar ràpidament les infestacions
- Inspeccions regulars



Membre de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

Sistema APPCC: els 7 principis

Establiment d'un sistema de
documentació i registre

Comprovació del
sistema

Adopció de mesures
correctores

Establiment d'un sistema de
vigilància per a cada PCC

Establiment de límits
crítics per a cada PCC

Determinació dels punts
de control crític

Anàlisi de perills i
determinació de les
mesures preventives

Membre de:

Fases per aplicar APPCC

Preparació:

- Creació equip de treball d'APPCC
- Descripció activitats / productes
- Elaboració del diagrama de flux
- Comprovació del diagrama de flux

Implantació:

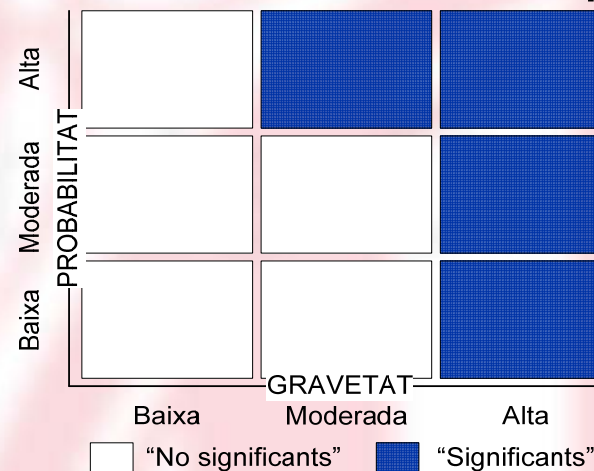
- Desenvolupar i aplicar els 7 principis

Execució:

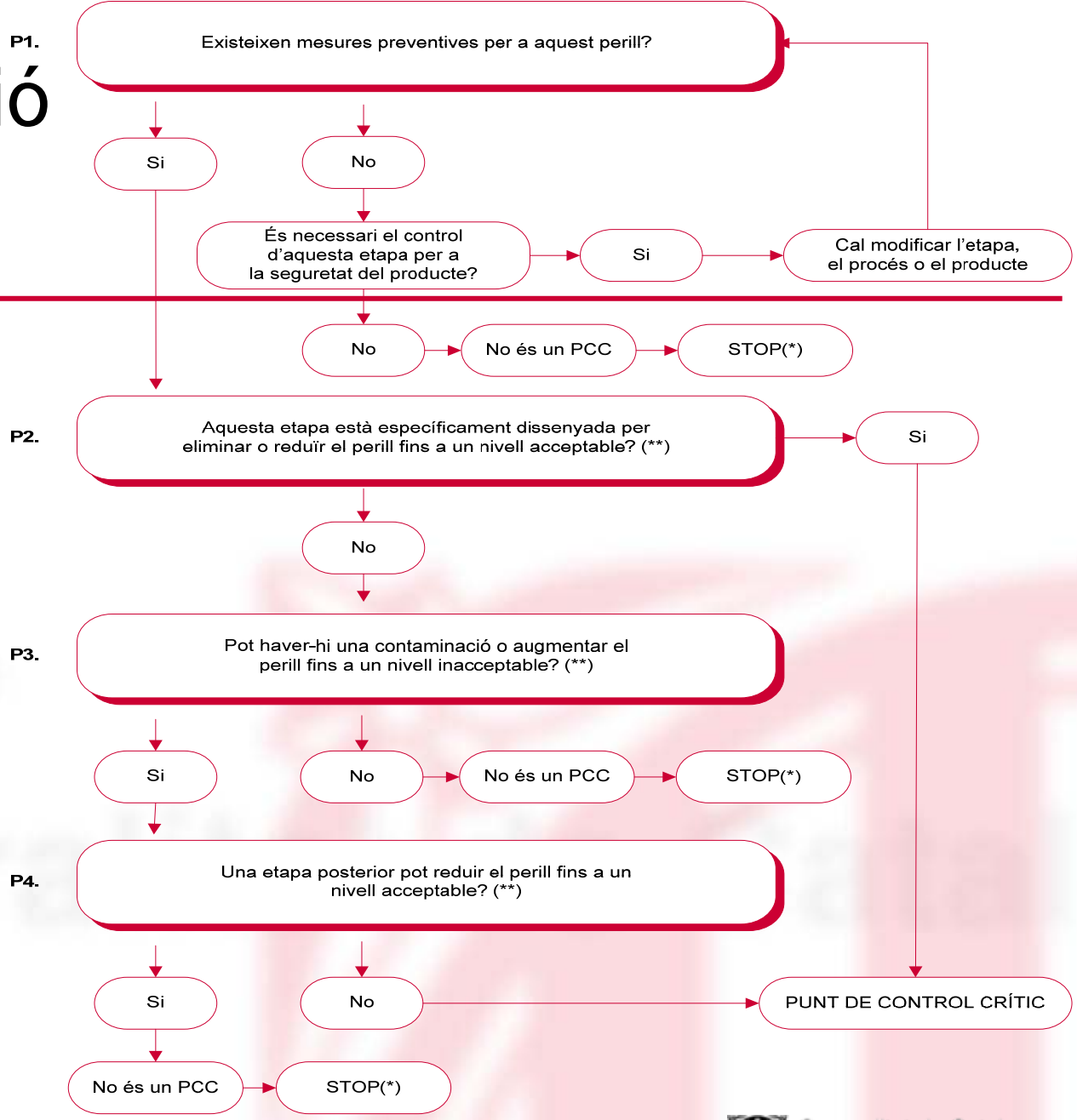
- Mantenir i revisar el Pla APPCC

Anàlisi de perills

- ❑ **Perill:** **Agent** biològic, químic o físic present en l'aliment, o bé la **condició** en què aquest aliment es troba, que pot fer que sigui insegur per a la salut del consumidor.
- ❑ **Mesures de control:** Accions i activitats per **evitar** o **eliminar** un perill o **reduir-lo** a un nivell acceptable
- ❑ **Avaluació:**
 - o **Gravetat:** magnitud del dany potencial que el perill faria quan els consumidors s'hi exposessin
 - o **Probabilitat:** grau d'ocurrència



Determinació dels PCC



(*) Passar al següent perill identificat del procés descrit

Quadre de gestió del Pla APPCC

Perills i causes	Mesures preventives	PCC	Límit crític	Sistema vigilància	Mesures correctores	Comprovació	Registres

Membre de:

Revisió continua

- Canvis en la legislació: límits de residus
- Descripció de nous perills
- Canvis en disseny o estructura
- Modificacions en els processos

Membre de:



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Institut Català
de la Vinya i el Vi**



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

Membre c

