

Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

CONTROL DEL AGUA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

TRAZABILIDAD

CONTROL DE PLAGAS

MANTENIMIENTO

FORMACIÓN

CONTROL DE PROVEEDORES

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan control del agua

Garantizar que el agua utilizada por los establecimientos es potable y no está contaminada

El Plan de Control de agua constará de un Programa de Control de agua y de los Registros derivados del mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación plan del programa control del agua

Descripción de:

- 1 la fuente de suministro y de los diferentes usos del agua en la empresa
- 2 las operaciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones relacionadas con el agua
- 3 del suministro de agua no apta para consumo humano (si los hubiera)
- 4 los tratamientos a los que se somete el agua (si los hubiera)

Registro de:

- 1 incidencias y acciones correctoras
- 2 verificación del Plan de control del agua

Otros:

Plano de las instalaciones y características del sistema de distribución del agua

contenido plan de los registros control del agua

Registro de verificación

- ✓ Plan de apoyo al que pertenece
- ✓ Fecha
- ✓ Resultado de la ejecución de la actividad de comprobación
- ✓ Descripción de la incidencia, si la hubiera, y responsable
- ✓ Acciones correctoras en caso de detectar incidencias
- ✓ Identificación del responsable de las acciones correctoras

Registro de tratamientos/análisis (si lo hubiera)

- ✓ Fecha
- ✓ Punto de toma de la muestra
- ✓ Resultados
- ✓ Acciones correctoras (si fuera necesario)
- ✓ Responsable

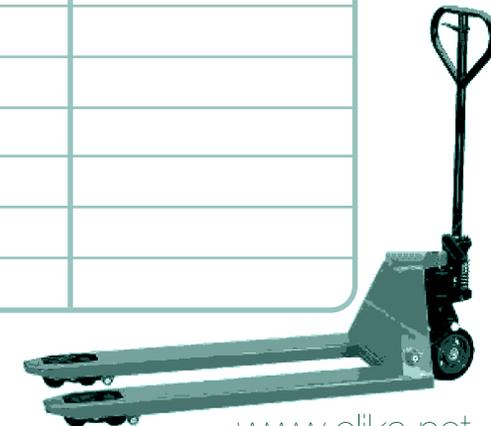




ejemplos de modelos de registros plan control del agua

REGISTRO DE VERIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO					
PLAN: CONTROL DE AGUA					
FECHA	RESULTADO		DESCRIPCIÓN INCIDENCIA	ACCIONES CORRECTORAS	RESPONSABLE
	CORRECTO	INCORRECTO			

REGISTRO DE TRATAMIENTOS/ANÁLISIS				
PLAN: CONTROL DE AGUA				
FECHA	PUNTO DE TOMA DE LA MUESTRA	RESULTADOS	ACCIONES CORRECTORAS	RESPONSABLE



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan limpieza y desinfección

alcanzar unos niveles adecuados de limpieza y desinfección de todos los elementos que puedan afectar a la **calidad higiénico-sanitaria de los alimentos**

El Plan de Limpieza y Desinfección constará de un **Programa de Limpieza y Desinfección** y de los **Registros** derivados del mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación del programa plan limpieza y desinfección

Registros de:

- 1 verificación con una lista de revisión y analíticas de superficies y equipos
- 2 incidencias y acciones correctoras

Otros:

- 1 Procedimientos de limpieza y desinfección por cada zona y equipo, con indicaciones de cómo hacerlo, fecha y responsable
- 2 Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados

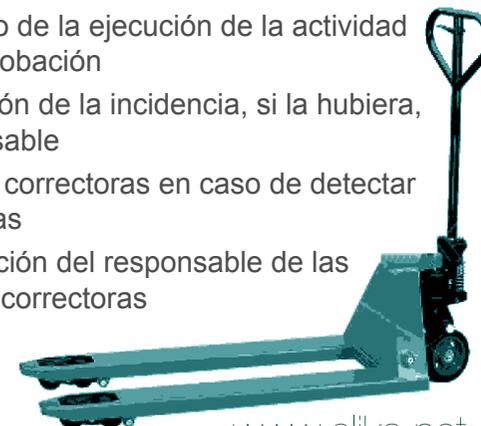
contenido de los registros plan limpieza y desinfección

Procedimiento de trabajo

- ✓ Productos utilizados
- ✓ Forma de aplicación de los productos
- ✓ Tiempos de actuación
- ✓ Condiciones de uso
- ✓ Frecuencia de ejecución
- ✓ Tiempos de espera
- ✓ Forma de aclarado

Registro de verificación

- ✓ Plan de apoyo al que pertenece
- ✓ Actividad, objeto o parámetro de registro
- ✓ Fecha
- ✓ Resultado de la ejecución de la actividad de comprobación
- ✓ Descripción de la incidencia, si la hubiera, y responsable
- ✓ Acciones correctoras en caso de detectar incidencias
- ✓ Identificación del responsable de las acciones correctoras





ejemplos de modelos de registros plan
limpieza y desinfección

REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS					
PLAN: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
FECHA Y HORA	EQUIPO DONDE SE HA TOMADO LA MUESTRA	RESULTADO		ACCIONES CORRECTORAS	RESPONSABLE
		COLONIAS AEROBIAS	ENTEROBACTERIAS		

FICHA DIARIA DE SUPERVISIÓN DE LOS EQUIPOS											
PLAN: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN											
FECHA	EQUIPO 1		EQUIPO 2		EQUIPO 3		EQUIPO 4		TIPO DE INCIDENCIA	ACCIÓN CORRECTORAS	RESPONSABLE



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan trazabilidad

poder hacer un seguimiento de todo el proceso productivo de los productos de la empresa, para facilitar la localización del producto en caso de incidencia

El Plan de trazabilidad constará de un Programa de Trazabilidad y de los Registros derivados del mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación plan del programa trazabilidad

Registro de:

- 1 identificación de materias primas
- 2 identificación de productos intermedios y productos finales
- 3 verificación

Sistema:

- 1 de correlación entre producto final y destinatario
- 2 de definición de loteado

Otros:

- 1 Plan de retirada, incluyendo procedimiento escrito de cómo retirar el producto del mercado en caso de incidencia
- 2 Canales de comunicación con proveedores y clientes

contenido de los registros plan trazabilidad

Registro de entrada de materias primas

- ✓ Fecha entrega
- ✓ Tipo de producto
- ✓ Proveedor
- ✓ Marca comercial
- ✓ Lote
- ✓ Cantidad
- ✓ Responsable

Registro de salida de producto final

- ✓ Lote producto
- ✓ Fecha salida
- ✓ Cliente
- ✓ Cantidad
- ✓ Dirección
- ✓ Teléfono
- ✓ Responsable

Sistema de trazabilidad de un producto

- ✓ Datos de producción (hoja de producción)
- ✓ Datos del origen (registro de entrada de materias primas)
- ✓ Distribución (registro de salidas)
- ✓ Identificación (lote) del producto final
- ✓ Ficha de datos de producción

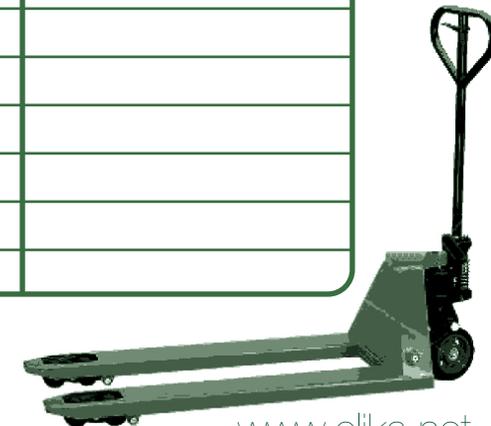




ejemplos de modelos de registros plan trazabilidad

REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS						
PLAN: TRAZABILIDAD						
FECHA	TIPO DE PRODUCTO	PROVEEDOR	MARCA COMERCIAL	LOTE	CANTIDAD	RESPONSABLE

REGISTRO DE SALIDA DE PRODUCTO FINAL						
PLAN: TRAZABILIDAD						
FECHA	LOTE	CANTIDAD	CLIENTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	RESPONSABLE



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan control plagas

prevenir la entrada de animales y la instauración de plagas que puedan contaminar los alimentos

El Plan de Control de plagas constará de un Programa de Control de Plagas y de los Registros derivados del mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación plan control plagas del programa

Registros de:

- 1 ejecución de los tratamientos contra plagas
- 2 verificación del sistema, con incidencias y medidas correctoras

Otros:

- 1 Procedimiento de prevención y control de plagas detallado, describiendo medidas y métodos aplicados
- 2 Plano de los lugares de ubicación de las trampas, cebos,...
- 3 Programa de vigilancia de plagas, resultados obtenidos y próximas acciones

contenido plan control plagas de los registros

Procedimiento de prevención y control de plagas

- ✓ Barreras físicas y otras medidas de carácter estructural
- ✓ Medidas higiénicas
- ✓ Dispositivos mecánicos
- ✓ Localización de las trampas y cebos

Registro de verificación

- ✓ Plan de apoyo al que pertenece
- ✓ Responsable de la comprobación
- ✓ Fecha de la comprobación
- ✓ Resultado de la ejecución de la actividad de comprobación
- ✓ Descripción de la incidencia, si la hubiera, y responsable
- ✓ Acciones correctoras en caso de detectar incidencias
- ✓ Identificación del responsable de las acciones correctoras

Acreditaciones

- ✓ Certificados de realización de los diferentes tratamientos



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan mantenimiento

garantizar el **buen estado de los equipos, maquinaria, utensilios e instalaciones** para su correcto funcionamiento

El Plan de mantenimiento constará de un **Programa de Mantenimiento** y de los **Registros** derivados del mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación plan del programa mantenimiento

Procedimiento de:

- 1 mantenimiento de la maquinaria utilizada (calibración incluida) y de los equipos e instalaciones
- 2 prevención y reparación

Registros de:

- 1 mantenimiento
- 2 calibración
- 3 verificación

Fichas técnicas de:

- 1 productos utilizados
- 2 la maquinaria y equipos utilizados

contenido plan de los registros mantenimiento

Registros de mantenimiento y calibración

- ✓ Fecha
- ✓ Responsable
- ✓ Acción realizada
- ✓ Resultado
- ✓ Medida correctora

Registro de verificación

- ✓ Plan de apoyo al que pertenece
- ✓ Responsable de la comprobación
- ✓ Fecha de la comprobación
- ✓ Resultado de la ejecución de la actividad de comprobación
- ✓ Descripción de la incidencia, si la hubiera, y responsable
- ✓ Acciones correctoras en caso de detectar incidencias
- ✓ Identificación del responsable de las acciones correctoras





ejemplos de modelos de registros plan mantenimiento

REGISTRO DE MANTENIMIENTO/CALIBRACIÓN												
PLAN: MANTENIMIENTO												
FECHA	RESPONSABLE	ACCIÓN REALIZADA								RESULTADO	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE
		EQUIPO 1		EQUIPO 2		EQUIPO 3		EQUIPO 4				

REGISTRO DE VERIFICACIÓN MANTENIMIENTO/CALIBRACIÓN						
PLAN: MANTENIMIENTO						
FECHA	EQUIPO	RESULTADO		DESCRIPCIÓN INCIDENCIA	ACCIONES CORRECTORAS	RESPONSABLE
		CORRECTO	INCORRECTO			



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan formación

que el personal adquiera conocimientos sobre **higiene y seguridad alimentaria** y los aplique **adecuadamente en su trabajo**

El Plan de Formación constará de un **Programa de Formación** y de los **Registros** derivados del mismo



Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación plan formación del programa

Programa anual de:

las actividades de formación a recibir durante el año y sus fechas (calendario)

Registro de:

las necesidades de formación detectadas para cada trabajador

Comprobación de:

la formación recibida por los trabajadores

contenido plan formación de los registros

Registro de comprobación de la formación recibida

- ✓ Formación recibida
- ✓ Trabajador asistente
- ✓ Valoración de la formación
- ✓ Fecha
- ✓ Duración de la formación

Ficha individual de actividades formativas

- ✓ Nombre del trabajador
- ✓ Título de la actividad formativa recibida
- ✓ Fecha de realización
- ✓ Número de horas
- ✓ Persona/empresa formadora
- ✓ Resultado/calificación (si lo hubiera)

Acreditaciones de la formación

- ✓ Certificados de asistencia a la formación de cada trabajador





ejemplos de modelos de registros plan formación

FICHA INDIVIDUAL DE FORMACIÓN					
PLAN: FORMACIÓN					
PERSONA	TÍTULO ACTIVIDAD FORMATIVA	FECHA REALIZACIÓN	NÚMERO DE HORAS	EMPRESA FORMADORA	RESULTADO/ CALIFICACIÓN

REGISTRO DE COMPROBACIÓN DE LA FORMACIÓN RECIBIDA POR EL PERSONAL					
PLAN: FORMACIÓN					
PERSONA	FECHA	ACCIÓN FORMATIVA	NÚMERO DE HORAS	COSTE	EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan control de proveedores

evitar que las materias primas y otros ingredientes adquiridos comporten un peligro para la seguridad de los productos de la empresa.

El Plan de Control de proveedores constará de un Programa de Control de Proveedores y de los Registros derivados del mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación plan del programa control de proveedores

Registros de:

- 1 proveedores, que se mantendrá actualizado
- 2 especificaciones técnicas de materias primas
- 3 verificación, con incidencias y medidas correctoras
- 4 servicios que se subcontraten (limpieza, transporte, distribución,...)

Hojas de control de:

las materias primas recepcionadas, con documentos que identifiquen su origen

contenido plan de los registros control de proveedores

Hojas de control de las materias primas

- ✓ Fecha
- ✓ Código
- ✓ Resultado del control
- ✓ Descripción de la incidencia
- ✓ Medida correctora
- ✓ Responsables

Lista de proveedores actualizada

- ✓ Nombre del proveedor
- ✓ Datos de contacto
- ✓ Valoración del proveedor

Registro de verificación

- ✓ Plan de apoyo al que pertenece
- ✓ Responsable de la comprobación
- ✓ Fecha de la comprobación
- ✓ Resultado de la ejecución de la actividad de comprobación
- ✓ Descripción de la incidencia, si la hubiera, y responsable
- ✓ Acciones correctoras en caso de detectar incidencias
- ✓ Identificación del responsable de las acciones correctoras

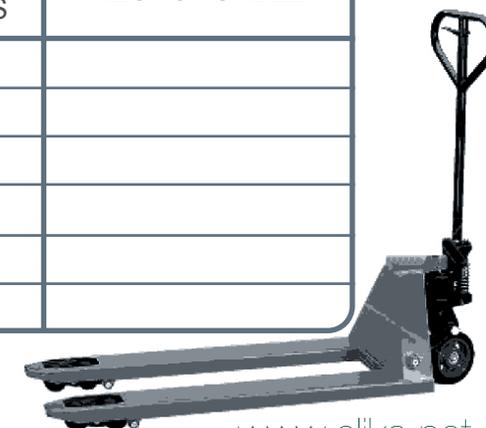




ejemplos de modelos de registros plan control de proveedores

HOJA DE CONTROL DE MATERIAS PRIMAS							
PLAN: CONTROL DE PROVEEDORES							
FECHA	RESULTADO DEL CONTROL				TIPO DE INCIDENCIA	ACCIÓN CORRECTORA	RESPONSABLE
	PRODUCTO	ENVASE	ETIQUETADO	TRANSPORTE			

REGISTRO DE VERIFICACIÓN DEL CONTROL DE MATERIAS PRIMAS						
PLAN: CONTROL DE PROVEEDORES						
RESPONSABLE VERIFICACIÓN	FECHA	RESULTADO		DESCRIPCIÓN INCIDENCIA	ACCIONES CORRECTORAS	RESPONSABLE
		CORRECTO	INCORRECTO			



Higiene en la INDUSTRIA ALIMENTARIA PLANES de APOYO

objetivo plan
buenas prácticas
de fabricación

**eliminación de riesgos de
contaminación de producto**
en todas las fases del proceso
de fabricación.

El Manual de las Buenas
Prácticas de Fabricación
constará de **Instrucciones y
Procedimientos de trabajo** y
de los **Registros** derivados del
mismo



CONTROL DEL AGUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRAZABILIDAD CONTROL DE PLAGAS
MANTENIMIENTO FORMACIÓN CONTROL DE PROVEEDORES BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN



documentación
del programa plan
buenas prácticas
de fabricación

Procedimientos:

Buenas Prácticas de Manipulación que eviten
contaminaciones cruzadas

Instrucciones de:

trabajo concretas y precisas sobre:

- higiene del personal
- almacenamiento
- transporte
- manejo de utensilios y maquinaria
- recogida y eliminación de residuos

contenido de los
registros plan
buenas prácticas
de fabricación

Almacenamiento

- ✓ Lugar y condiciones de almacenamiento
- ✓ Temperatura y humedad
- ✓ Separación de diferentes productos
(incluidos los de limpieza)

Transporte

- ✓ Condiciones higiénicas del vehículo
- ✓ Temperatura
- ✓ Estiba correcta de los alimentos
- ✓ Ausencia de productos incompatibles
con la mercancía

Buenas Prácticas de manipulación

- ✓ Higiene personal
 - Manos y piel
 - Pelo
 - Nariz, boca, oídos
 - Estado de salud del trabajador
 - Indumentaria de trabajo
- ✓ Malas prácticas de higiene





ejemplos de modelos de registros plan buenas prácticas de fabricación

REGISTRO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN								
PLAN: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN								
FECHA	RESPONSABLE	TRANSPORTE		ALMACENAMIENTO		HIGIENE PERSONAL		ACCIÓN CORRECTORA
		CORRECTO	INCORRECTO	CORRECTO	INCORRECTO	CORRECTO	INCORRECTO	

