

## **PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS LÁCTEOS**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

Siguiendo las directrices del PNCOCA, se elabora protocolo específico para establecimientos que comercializan leche y productos lácteos, regulados en la Sección IX del Anexo III del Reglamento 853/2004. En este protocolo se describen de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar en estos establecimientos por parte de los SVO.

### **2.- OBJETO**

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de las empresas alimentarias, de las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de la leche y productos lácteos que comercializan.

### **3.- ALCANCE**

Se aplica a todos los establecimientos que comercializan leche cruda y productos lácteos: centrales lecheras, queserías, elaboradores de yogures, cuajadas... Resulta de aplicación, tanto en industrias de pequeño tamaño, como en las grandes industrias lácteas.

### **4.- ESTRUCTURA Y DESARROLLO**

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

Los criterios que se plasman son los establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

Sigue el mismo esquema que el protocolo general de higiene, habiéndose incluido en color ciruela los aspectos específicos del sector. Consta de los apartados:

Elaborado por: Unidad de Registro El <b>22/11/2021</b>	Aprobado por: Jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria El <b>01/03/2022</b>
--	--

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL
03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL
04. TRAZABILIDAD
05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
06. FORMACION DEL PERSONAL
07. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

El apartado 07 de inspección de productos alimenticios, alcanza tanto al etiquetado como a las características organolépticas del producto. Como la legislación es demasiado exhaustiva como para poder tomar decisiones durante las visitas de inspección en el tema del etiquetado, se está elaborando un protocolo específico sobre el mismo, basado principalmente en el estudio de las etiquetas en los Servicios Centrales de la Sección.



## **PREGUNTAS**

### **DATOS GENERALES DE IDENTIFICACION**

<b>LOCALIDAD:</b>	<input type="text"/>	<b>FECHA:</b>	<input type="text"/>
<b>ESTABLECIMIENTO:</b>	<input type="text"/>		
<b>Nº REGISTRO:</b>	<input type="text"/>		
<b>TITULAR:</b>	<input type="text"/>		

### **01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS**

**SI NO NP\***

**01.01-** ¿Está la empresa registrada y/o autorizada?

**01.02-** ¿Son correctos los datos que constan en el registro, tanto en GAIA como en AESAN, si procede?

**01.03-** ¿Coinciden las actividades registradas, tanto en GAIA como en AESAN, con las realizadas?

### **02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL**

**02.01-** ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla?

**02.02-** ¿Se encuentran en buen estado de mantenimiento las superficies de suelos, paredes, y puertas, así como aquéllas donde se manipulan alimentos?

**02.03-** ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar?

**02.04-** ¿Están contruidos los techos de modo que impiden acumulación de suciedad, condensación o moho?

**02.05-** ¿Están protegidos huecos al exterior y ventanas de contaminación y plagas?

**02.06-** Si comercializan alimentos a temperatura controlada, ¿tienen espacios con suficiente capacidad para su manipulación y almacenamiento?

**02.07-** ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire limpio?

**02.08-** ¿Cuenta la instalación con un sistema de iluminación adecuado y suficiente?

**02.09-** ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?

**02.10-** ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico?

**02.11-** ¿Dispone de servicios higiénicos?

**02.12-** ¿Tienen vestuarios para el personal?

**02.13-** ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados?

**02.14-** ¿Tienen suministro de agua potable?

### **03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL**

**03.01-** ¿Dispone el operador de la empresa alimentaria de un sistema de gestión seguridad alimentaria y lo aplica en su actividad?

#### **COMPROBACIONES PREVIAS A LA DESCARGA DE LECHE EN EL ESTABLECIMIENTO.**

Con carácter general, se revisarán los registros que el operador lleva de las comprobaciones previas a la descarga de la leche en el establecimiento. En caso de que el inspector esté presente en el momento de la recepción de la leche, se contestarán las preguntas siguientes, según las actuaciones que se observen que realiza el operador.

**03.01.01-** ¿Se realiza una inspección visual del producto antes de la descarga?

**03.01.02-** ¿Se controla la temperatura de la leche a la llegada al centro lácteo?

**03.01.03-** ¿Se controlan las condiciones de limpieza de las cisternas o recipientes en los que se transporta la leche?

**03.01.04-** Se controla la acidez de la leche o su estabilidad al alcohol?

**03.01.05-** ¿Se tienen previstas en el plan las actuaciones correctas, cuando, por alguno de los motivos anteriores, la leche no puede ser transformada?

**03.01.06-** ¿Revisa el responsable del centro la calificación sanitaria de sus explotaciones proveedoras?

**03.01.07-** ¿Está previsto, a la llegada de la leche, la toma reglamentaria de muestras y su posterior análisis?

**03.01.08-** ¿Tienen los fabricantes de productos lácteos, contempladas en sus procedimientos de autocontrol, las decisiones a tomar ante la detección de residuos de antibióticos?

**03.01.09-** ¿Garantiza el operador un rápido enfriamiento de la leche tras ser recibida en el establecimiento?

**03.01.10-** En caso de someter la leche cruda y productos lácteos a tratamiento térmico, ¿garantiza el operador un adecuado control del proceso?

**03.01.11-** ¿Se controla adecuadamente el estado de la salmuera, en los establecimientos que se utiliza?

**03.02-** ¿Están los locales, instalaciones y equipos en las debidas condiciones de higiene y orden?

**03.03-** ¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?

**03.04-** ¿Se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?

**03.05-** ¿Dispone de un plan frente a las plagas?

**03.06-** En caso de manipular alimentos susceptibles de contener alérgenos, en industrias que comercializan productos alimenticios destinados a ser consumidas por personas alérgicas, ¿está diseñado el establecimiento para evitar la contaminación de los productos?



## REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE

**03.07.01-** ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

**03.07.02-** ¿Se realiza el envasado y embalaje evitando la contaminación de los productos alimenticios?

## MECAS

**03.08-** ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

## 03.09- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

**03.09.01-** ¿Están las materias primas, y todos los ingredientes almacenados en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

**03.09.02-** Las sustancias peligrosas, o no comestibles, ¿se almacenan etiquetadas, bien cerradas y separadas de los alimentos?

**03.09.03-** ¿Tienen los equipos los dispositivos de control adecuados para garantizar la conservación de los productos?

**03.09.03.01-** En el caso de elaboración de quesos curados a base de leche cruda, ¿se controla el tiempo de permanencia en la cámara de maduración?

**03.09.04-** En el caso de alimentos procesados en **recipientes herméticamente cerrados**, ¿se aplica el tratamiento correctamente?

**03.09.05-** Una vez concluido el tratamiento térmico, ¿se refrigeran cuanto antes los alimentos que así lo requieren?

**03.09.06-** En caso de proceder a la descongelación de alimentos, ¿se realiza ésta en condiciones higiénicas?

**03.09.07-** ¿Se conservan las materias primas, productos semiacabados y productos acabados a temperaturas adecuadas?

**03.09.08-** ¿Se mantiene la cadena de frío?

**03.09.09-** En los establecimientos donde se procesan alimentos, ¿se respeta una separación entre las materias primas, productos elaborados y semielaborados que así lo requieran para evitar la contaminación y los cruces de líneas?

#### 04. TRAZABILIDAD

**04.01-** ¿Todos los productos están adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes?

**04.02-** ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con cualquier empresa que le ha suministrado un alimento?

**04.03-** ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con las empresas a las que suministra sus productos?

**04.04-** Además de lo anterior, ¿se pone a disposición del receptor\* de productos de origen animal\*\* la información regulada en el Reglamento de Ejecución (UE) 931/2011 sobre trazabilidad de productos de origen animal?

**04.05-** En el caso de productos que contienen aditivos, ¿se lleva un control exhaustivo de trazabilidad de los mismos?

**04.06-** ¿Se mantiene actualizada la información referente a trazabilidad y se conserva, al menos, hasta que se pueda suponer razonablemente que los alimentos han sido consumidos?

**04.07-** ¿Está en condiciones el operador de proporcionar la información de trazabilidad lo antes posible?

**05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS** (desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y residuos de otro tipo)

**05.01-** ¿Se dispone de contenedores que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos?

**05.02-** ¿Son retirados los residuos con la mayor rapidez posible de las salas?

**05.03-** En caso necesario, ¿se dispone de un lugar adecuado para el almacenamiento de residuos?

**05.04-** ¿Se eliminan los residuos sin perjudicar al medio ambiente?

**05.05-** En el caso de generar SANDACH, ¿tiene implantado un programa para su gestión?

**05.06-** En el caso de generar SANDACH, ¿se ampara su transporte mediante la documentación pertinente?



## 06. FORMACION DEL PERSONAL

**06.01-** El operador de la empresa ¿garantiza la formación de los manipuladores, en cuestiones de higiene alimentaria, según su actividad laboral?

### 06.02- ANULADA. ES IGUAL A LA PREGUNTA 03.04

**06.03-** ¿Recoge la empresa en el plan de formación las incidencias detectadas por manipulación incorrecta del personal?

## 07. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

**07.01-** ¿Tiene el operador algún tipo de control de recepción de mercancías?

**07.02-** ¿Cumplen los productos alimenticios las características organolépticas y/o físico-químicas?

## REQUISITOS DE ETIQUETADO

**07.03.01-** En establecimientos alimentarios que fabriquen o envasen productos alimenticios, ¿existe una correspondencia entre la ficha técnica del producto final y la información que se facilita al consumidor final?

**07.03.02-** ¿Se coge muestra para comprobar etiqueta según el Programa 4?

**07.03.03-** ¿Se han corregido las de deficiencias observadas en el control oficial realizado siguiendo el Programa 4?

**07.03.04-** La información dada en el producto terminado con destino a consumidor final ¿cumple la norma general de etiquetado?

## CONTROL MICROBIOLÓGICO DE PRODUCTO

**07.04-** ¿Cumple la empresa con el plan de recogida de muestras para análisis microbiológicos de productos, y de superficies en el caso que resulte de aplicación?

### 07.05- OMG

**07.05.01- NO PROCEDE**

**07.05.02- NO PROCEDE**





**07.06- INGREDIENTES TECNOLÓGICOS** (aditivos, aromas, coadyuvantes tecnológicos, enzimas alimentarios)

**07.06.01-** ¿Están autorizados los aditivos utilizados?

**07.06.02-** ¿Se utilizan los aditivos dentro de los límites autorizados?

**07.06.03- NO PROCEDE**

**07.06.04- NO PROCEDE**

**AROMAS DE HUMO DERIVADOS**

**07.07.01- NO PROCEDE**

**07.08- ACRILAMIDAS**

**07.08.01- NO PROCEDE**

**07.08.02- NO PROCEDE**

**\*NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE**