



PLAN NACIONAL DE CONTROL DA CADEA ALIMENTARIA PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN INDUSTRIAS DO LEITE

José Ángel Viñuela Rodríguez

Xefe de servizo. Servizo de Seguridade Alimentaria
Dirección xeral de Innovación e Xestión da Saúde Pública

OBXECTIVOS DO PROGRAMA

1. Garantir que se efectúan controis oficiais para verificar que os explotaciónes dos establecementos alimentarios cumpren os requisitos das normas que lle son de aplicación e garanten a seguridade dos produtos que poñen no mercado.
2. Garantir que se efectúan controis oficiais coa finalidade de non poñer no mercado leite cru ou produtos lácteos elaborados a base de leite cru que superen os criterios microbiolóxicos de seguridade alimentaria determinados no Regulamento (CE) nº 2073/2004

Puntos de control

Leite cru e produtos lácteos elaborados a base de leite cru:

- Elaborador e/ou envasador. (*Industria*)
- Almacenista. Incluídos os *centros de recollida*
- Distribuidor (*primeiros compradores*)

Leite tratada térmicamente e produtos lácteos elaborados con este leite:

- Elaborador e/ou envasador.

Natureza do control

Fase	Sector	Inspección	Auditoria	Mostraxe
Elaborador	Leite cru e produtos lácteos elaborados con leite cru	X	X	X
Leite tratada termicamente e produtos lácteos	X	X	Por sospeita	
Almacenista	Leite cru e produtos lácteos elaborados con leite cru	X	X	
Distribuidor	Leite cru e produtos lácteos elaborados con leite cru	X	X	



Natureza do control

1.- CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

- Inspección
- Auditoría
- Toma de mostras e análise

2.- CONTROIS NON PROGRAMADOS

- Inspeccións non programadas
- Mostraxes non programadas

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

Inspección Fase de elaboradores

Documental:

Rexistro/censado de establecementos, reflexará con exactitude as actividades desenvolvidas pola empresa.

Requisitos xerais de hixiene:

dos locais, salas, equipamento, instalacións onde se preparan, tratan ou transforman os produtos alimenticios, subministro de auga, envasado e embalaxe, tratamentos de conservación, requisitos específicos do leite cru e produtos lácteos.

SANDACH :

Correcta separación, clasificación identificación, almacenamiento, eliminación e transporte

Documentación de acompañamento

Que o destino sexa un establecemento autorizado

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

Inspección Fase de elaboradores

Trazabilidade:

estudo e valoración da documentación existente
comprobación in situ de que o sistema descrito na documentación está implantado e é efectivo.

Formación dos traballadores:

o traballador aplica correctamente as boas prácticas alimentarias, e que a empresa garante que o manipulador coñece ditas prácticas e supervisa o seu cumprimento

De produto:

sobre materias primas, produtos intermedios e finais comprobando que posúen características físico-químicas e organolépticas adecuadas (especificadas na lexislación)

Etiquetado

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

Inspección Fase de primeiros compradores

Operadores que contan con cisternas propias ou alugadas para recoller o leite cru e descargan nun centro lácteo vinculado a outro operador.

Carecen de instalacións industriais.

Alcance:

- 1.- Sistema de trazabilidade do leite cru
- 2.- sistema de detección de residuos antibióticos implantado nas explotacións nas que recolle o leite
- 3.- Autorización e rexistro
- 4.- Requisitos de hixiene
- 5.- Requisitos documentais
- 6.- Realízase un estudo da trazabilidade

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

Inspección Fase de centros de recollida

Establecementos vinculados a un operador no que se recolle leite cru e pode enfriarse e purificarse.

Alcance:

- 1.- Autorización e rexistro
- 2.- Requisitos de hixiene (estructurais e operacionais)
- 3.- Requisitos documentais
- 4.- Estudo de trazabilidade

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

Auditoria

En industrias lácteas

- Plan de control de provedores, facendo especial fincapé no rexistro de incidencias e na subsanación destas por parte da empresa, sobre todo no tema relacionado co control de residuos de antibióticos.
 - Rastrexabilidade
 - Sistema APPCC
 - Xestión de SANDACH
- O mesmo, coas súas especificidades en primeiros compradores e en centros de recollida

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS PERIÓDICOS OU PROGRAMADOS

Mostraxe e análise:

A mostraxe é prospectiva.

Desenvolvido en establecementos que envasen leite cru ou que elaboren produtos lácteos feitos a base de leite cru.

Organización e xestión do control oficial

CONTROIS NON PROGRAMADOS

Todas aquelas visitas que non é posible programar porque xurden de comunicacións de incidencias de diversa índole dende outras Unidades.

- Denuncias
- Alertas
- Intoxicacións alimentarias
- Outras

Visitas realizadas para a autorización e rexistro na base de datos Letra Q dos centros de lavado de cisternas de leite cru.

Organización e xestión do control oficial

Frecuencia do control

A frecuencia das actividades de inspección e auditoría establécense en base a riscos xenéricos dos establecementos

	Leite cru e produtos lácteos a base de leite cru	Leite tratada term. e produtos lácteos a base de leite tratada termicamente	<u>Primeiros compradores</u>	<u>centros de recollida</u>
INSPECCIÓN	2/ano	1/ano	1/ano	1/ano
CICLO AUDITOR	1/cada 3 anos	1/cada 5 anos	1/cada 5 anos	1/cada 5 anos
TOMA DE MOSTRAS (microbiol.)	Semestral	<u>Mostraxe regulamentario</u> <u>sospeitoso</u>		

A frecuencia das actividades de mostraxe naquelas industrias que envasen leite cru ou que elaboren produtos lácteos feitos a base de leite cru a é semestral.

Organización e xestión do control oficial

Criterios para clasificar las no conformidades detectadas no programa de control de industrias do leite e actuacións:

REQUISITOS DA MATERIA PRIMA

1. Procedencia do leite cru. non se acredita a orixe do leite cru dalgún gandeiro ou dalgunha partida : deficiencia. Si de todos: incumprimento
2. Requisitos sanitarios dos animais de procedencia do leite cru: incumprimento
3. Criterios relativos a células somáticas e xermes: deficiencia y prazo de 3 meses
4. Criterios relativos a residuos de antibióticos: incumprimento
5. Comunicacions de incumplimentos de protocolo: incumprimento
6. Requisitos do leite cru antes da fabricación: deficiencia y prazo de 3 meses

Organización e xestión do control oficial

Criterios

REQUISITOS DE ALMACENAMENTO E CONSERVACIÓN DE LEITE CRU

- incidencia puntual que non conleve risco sanitario: deficiencia
- non presentan rexistros de ningunha das temperaturas: incumprimento

REQUISITO DE ENVASADO E EMBALADO

- Se os lotes afectados se comercializaron se considerará un incumprimento

REQUISITOS DE TRATAMENTO TÉRMICO

- incidencia puntual que non conleve risco sanitario ningún coa saúde: deficiencia
- si se comproba documentalmente que os lotes afectados se comercializaron se considerará un incumprimento

FORMACIÓN.

- Non presenta documentación que avale que o tomador de mostras na explotación e/ou o técnico de calidade teñen a formación necesaria: deficiencia

Organización e xestión do control oficial

Criterios

VI. RASTREXABILIDADE

- Incidencia con respecto ao rexistro en letra Q e a comunicación de movementos de leite será comunicada á Consellería de Medio Rural

VII. SANDACH

- Leite cru procedente de cisternas con resultado positivo na toma de mostras anterior á descarga do leite no centro lácteo non é tratado como un subproduto de categoría 2: incumplimento

VIII. ETIQUETADO

- Irregularidade no etiquetado dos produtos finais: deficiencia ou incumplimento

Trazabilidade en primeiros compradores e en centros de recollida

- Irregularidade no sistema de trazabilidade: deficiencia

Organización e xestión do control oficial

Novos controis específicos da industria

Alérgenos o sustancias que puedan producir intolerancias:

- Se deben cumplir unos requisitos estructurales de manera que se evite el cruce de líneas en la fabricación de sus productos.
- los empleados deben realizar unas prácticas correctas de higiene con este mismo fin.

Trazabilidad de los aromas de humo derivados. se debe aportar:

- El código del producto autorizado
- Las condiciones de utilización del producto autorizado
- La relación cuantitativa con el producto primario

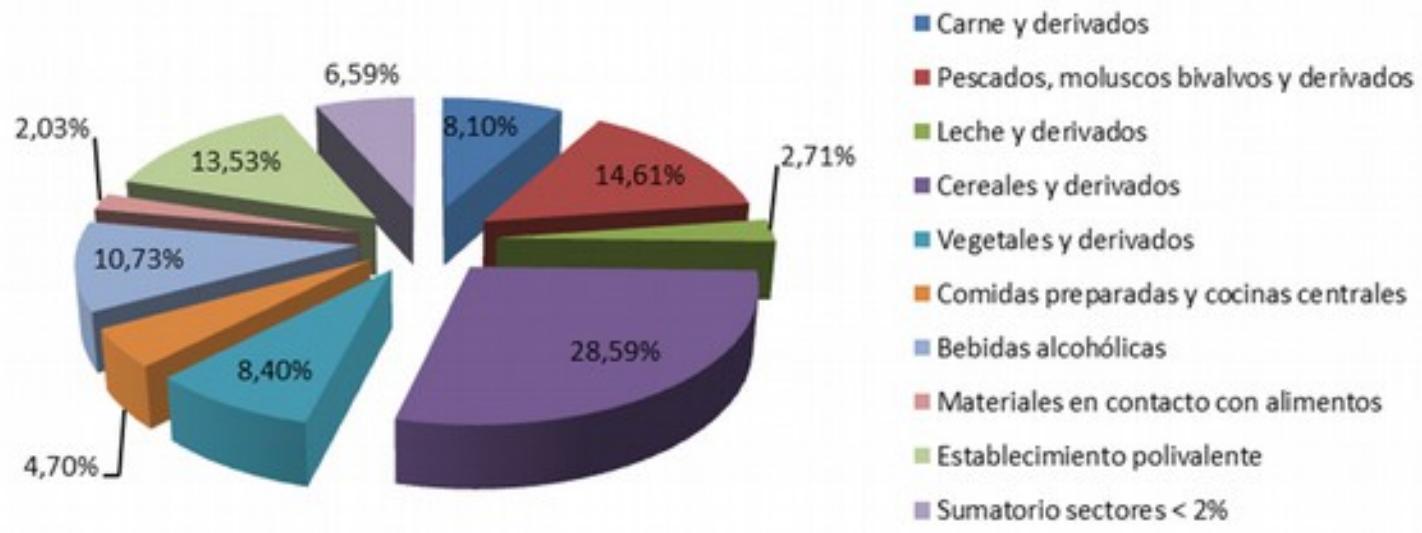
Materiales en contacto con alimentos (MACA)

- se comprobará la existencia e idoneidad de las declaraciones de conformidad

Organización e xestión do control oficial

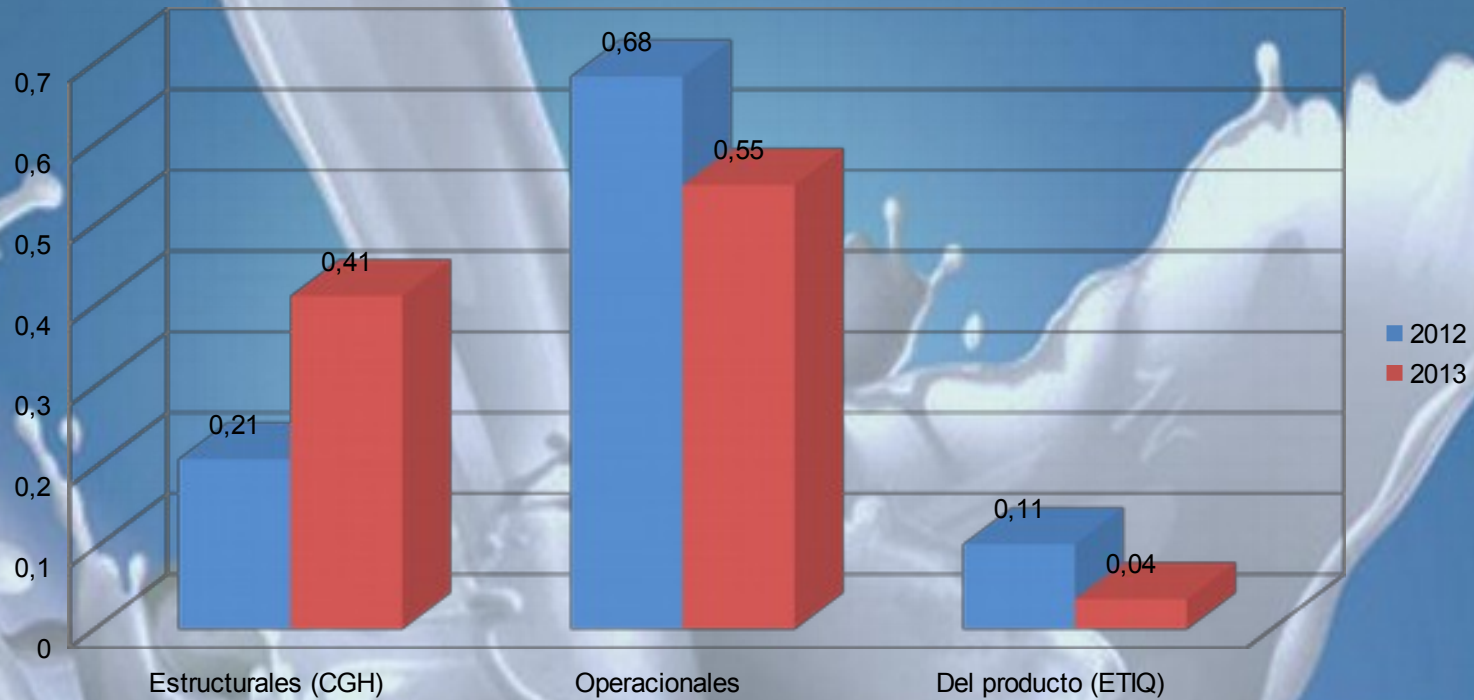
Estudo de rastrexabilidade en primeiros compradores e centros de recollida

- 1) Supervísanse os rexistros de saída do último mes do operador
- 2) Determínase o destino máis habitual do leite neste período de tempo
- 3) Fotocópanse 5 partes de envío ao destino máis frecuente
- 4) Envíanse estes documentos á Dirección Xeral de Innovación e Xestión da Saúde Pública (DXIXSP) xunto co informe das actuacións levadas a cabo na inspección
- 5) Dende a DXIXSP envíanse estes documentos aos SSVVOO correspondentes, para a comprobación no establecemento de destino
- 6) Se os rexistros no establecemento de destino non son acordes cos rexistros do primeiro comprador, considérase **DEFICIENCIA**
- 7) Realízase unha nova visita de inspección ao primeiro comprador, informándolle das deficiencias detectadas e dáselle un prazo de 15 días para que introduza no APPCC as variacións necesarias para garantir a trazabilidade

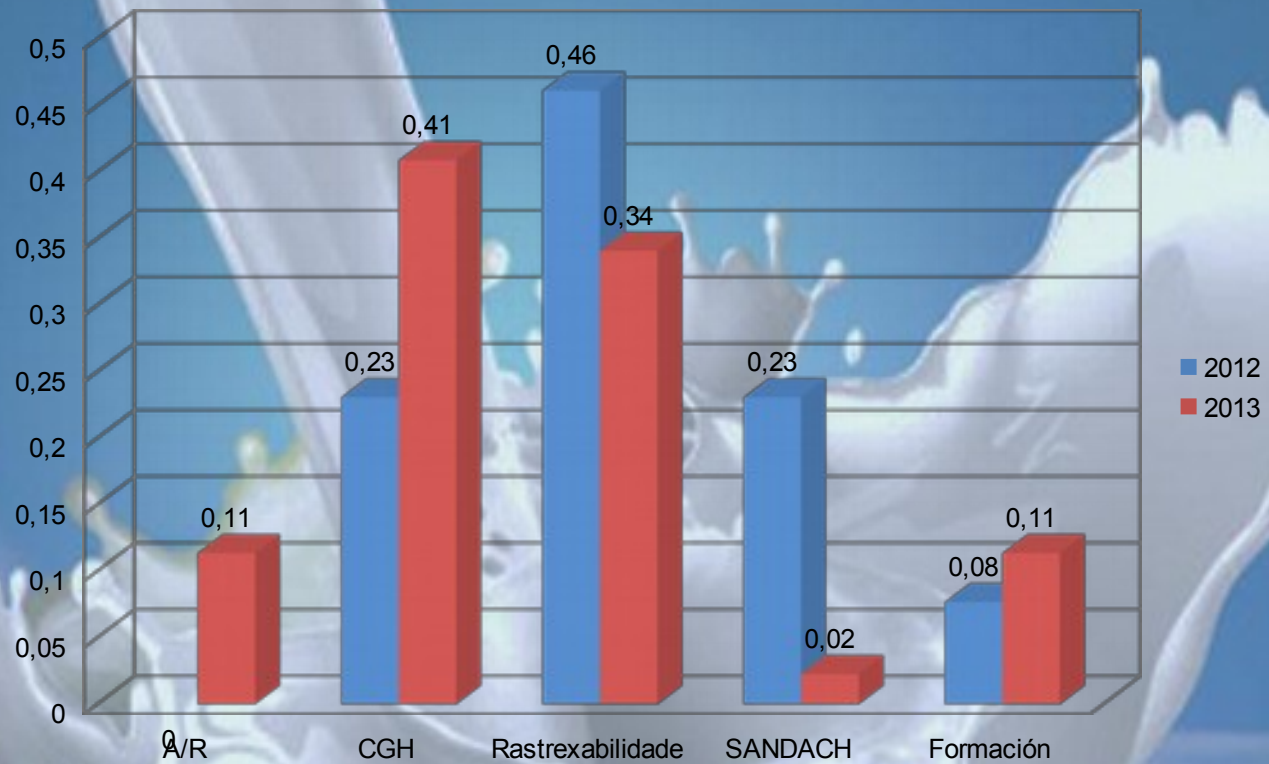


Distribución de establecimientos da cadea alimentaria por sectores

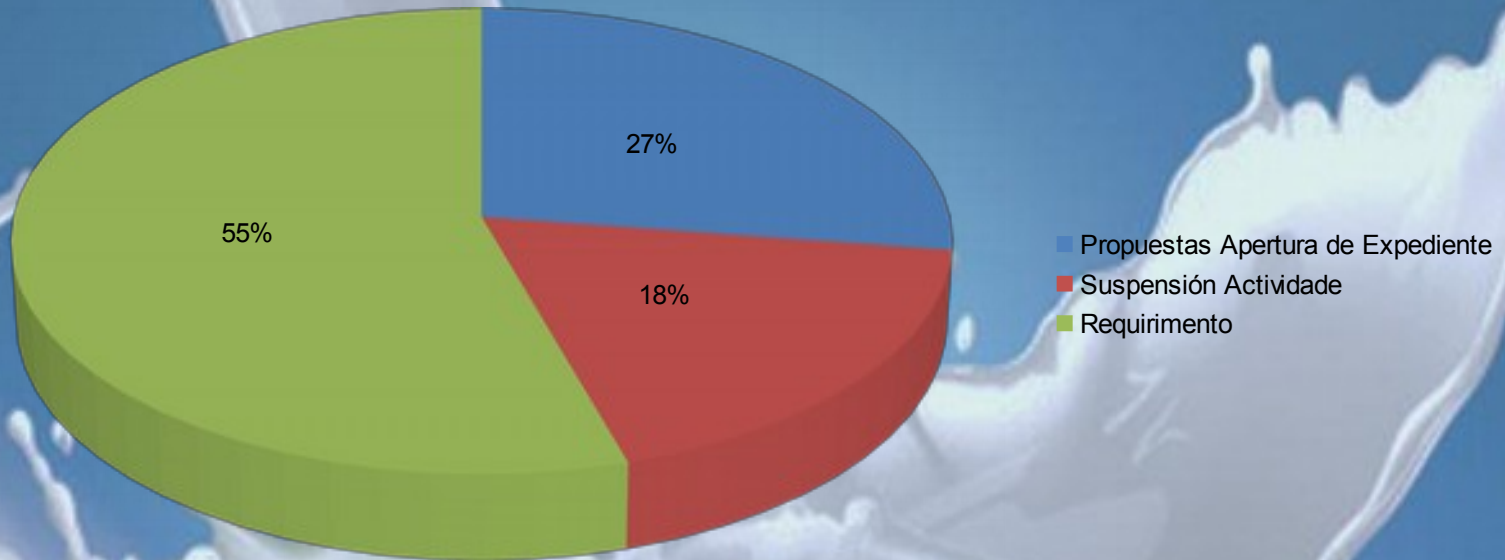
Incumprimentos detectados nas inspeccións



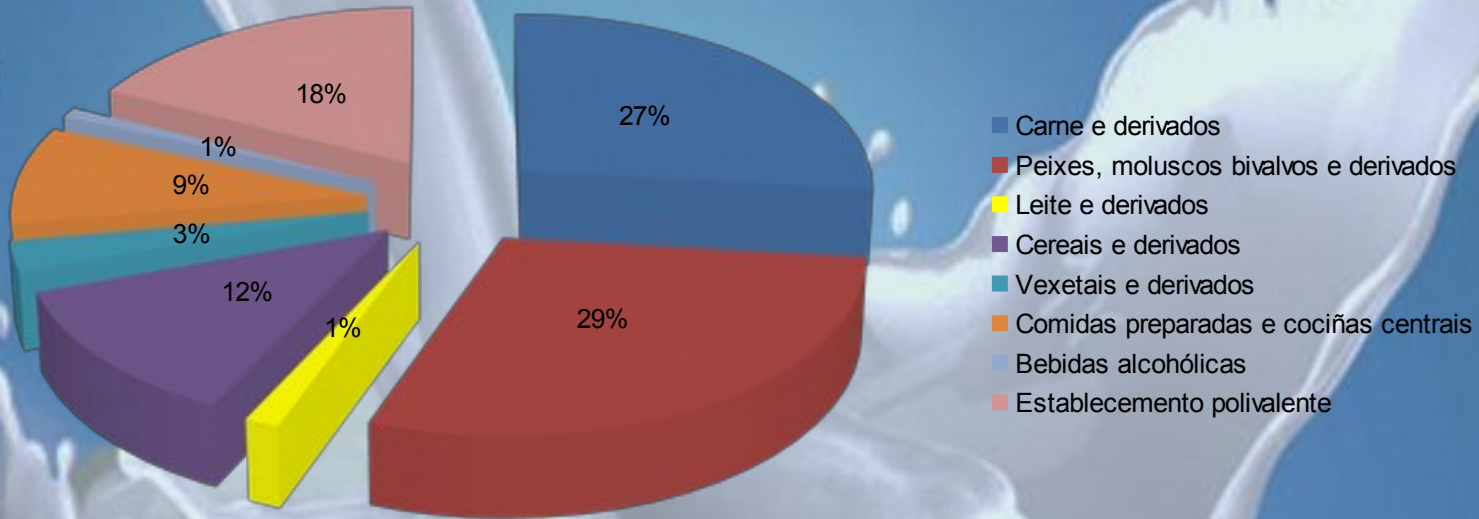
Incumprimentos operacionais




Medidas adoptadas pola autoridade competente ante incumprimentos



Expedientes sancionadores (2013)





Grazas pola súa atención