



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD
PÚBLICA, CALIDAD E INNOVACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
SANIDAD EXTERIOR

“CURSO SUPERVISIÓN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EEUU”

Madrid 20, 21 de ABRIL de 2016



PROGRAMA CURSO SUPERVISIÓN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EEUU 2016

20 ABRIL

9.30 a 10.00 Resultados del informe de auditoría del FSIS 2015. Regulación del FSIS en la supervisión de inspectores

10.00 – 11.00 Procedimiento de supervisión. Desempeño individualizado inspectores. Frecuencia, responsabilidades y recomendaciones de control oficial

11.00-11.30 Descanso

11.30 – 14.00 Verificación indicadores. Métodos e Informe de evaluación. Discusión borrador propuesto.

14.30 – 15.30 Comida

15.30-18.00 Supuestos prácticos en grupo (Se proporcionará un soporte documental de registros grabados en la aplicación QUAESTOR. El supervisor tendrá que documentar el resultado de la revisión documental. Asimismo, tendrá que preparar un esquema las actividades de evaluación “in situ” señalando los componentes principales a evaluar en cada indicador).

21 ABRIL

9.00 - 11.00 Exposición supuestos prácticos.

11.00-11.30 Descanso

11.30-14.00 Procedimiento de supervisión. Evaluación sistema de seguridad alimentaria. Revisión de los controles oficiales. Dictámenes. Formulario de evaluación. Discusión borrador propuesto.



**REPASO
QUAESTOR
PARA REVISIÓN
DE LOS CONTROLES**

<https://quaestor.msssi.es/quaestor/welcome.do>



REVISIÓN PRELIMINAR DE LOS CONTROLES – QUAESTOR

1. REGISTRO GENERAL DE VERIFICACIÓN Emplear filtros de consulta señalando el periodo de registros y la parte del sistema

➔ Tras seleccionar el filtro VERIFICACIÓN REQUISITOS SPS obtendríamos todos los controles grabados en el periodo seleccionado. Esta consulta nos permite tener datos iniciales sobre:

- Indicadores evaluados
- Ver si en el periodo revisado se cumplen los objetivos de la programación de procedimientos de inspección
- Ver los controles correctos e incorrectos
- Ver los controles que tienen advertencias (puede ser interesante para revisar como interactúa el inspector con el establecimiento)
- Ver los controles que son seguimientos como evidencia del cierre de incumplimientos previos.

Para el manejo de los resultados el supervisor puede exportar los datos en un formato **Excel o Word**. Para obtener evaluaciones cuantitativas es preferible obtener un registro Excel porque en este formato se pueden sacar datos cuantitativos exactos que permiten determinar si hay algún indicador que no está siendo evaluado y procede trasladar al inspector lo incluya en las evaluaciones.

Tras realizar la consulta obtendríamos los resultados expresados en una tabla



Tras obtener los datos cuantitativos se puede valorar si se está cumpliendo los objetivos de la programación de los procedimientos de inspección.

Establecimiento con protocolo de segregación EEUU. – Ejecución de controles regulares asegurando que en el semestre todos los indicadores hayan sido evaluados.

Revisar los controles grabados para determinar:

➔ Si las evidencias están relacionadas con el indicador evaluado y si el inspector describe los controles con precisión y claridad

Observaciones: Registros

Observación Directa
(máximo 2.000 caracteres por celda)

Área de la instalación (SPS; PNCH)/PCC(APRPC)*	Evidencias observadas*	Registro operador	Hora* (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento

Revisión de Registros
(máximo 2.000 caracteres por celda)

Registros verificados*	Evidencias observadas en el periodo muestreado*	Hora (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento
RQ-PN-25 POP14 – Control operativo de la higiene de los cuchillos – Japan Room (Sala de congelados)	Se revisa el periodo de registros del 03/02/16 al 29/02/16. Se observa que se han cumplimentado los registros correctamente, constando fecha y firma de las	11:15		
RQ-PN-25 POP15 – POP 15 - Higiene de teléfonos – Japan Room (sala de congelados)	Se revisa el periodo de registros del 03/02/16 al 29/02/16. Se observa que se han cumplimentado los registros correctamente, constando fecha y firma de las	11:15		

[volver](#)

Para consultas e incidencias llamar al Tfno. 91 596 13 30, o escribir a sausquaestor@mssi.es

➔ Si el inspector interactúa con el establecimiento frente a los hallazgos ADVERTENCIAS

Observaciones: Equipos y Utensilios

Observación Directa
(máximo 2.000 caracteres por celda)

Área de la instalación (SPS; PNCH)/PCC(APRPC)*	Evidencias observadas*	Registro operador	Hora* (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento
SPS- Equipos y utensilios para tripería:	Durante el control preparativo de la sala de tripería se observa una vagueta blanca que contiene sal suponiendo un riesgo de adulteración		15:15	El estado deficiente de mantenimiento de la vagueta blanca que contiene sal supone un riesgo de adulteración	

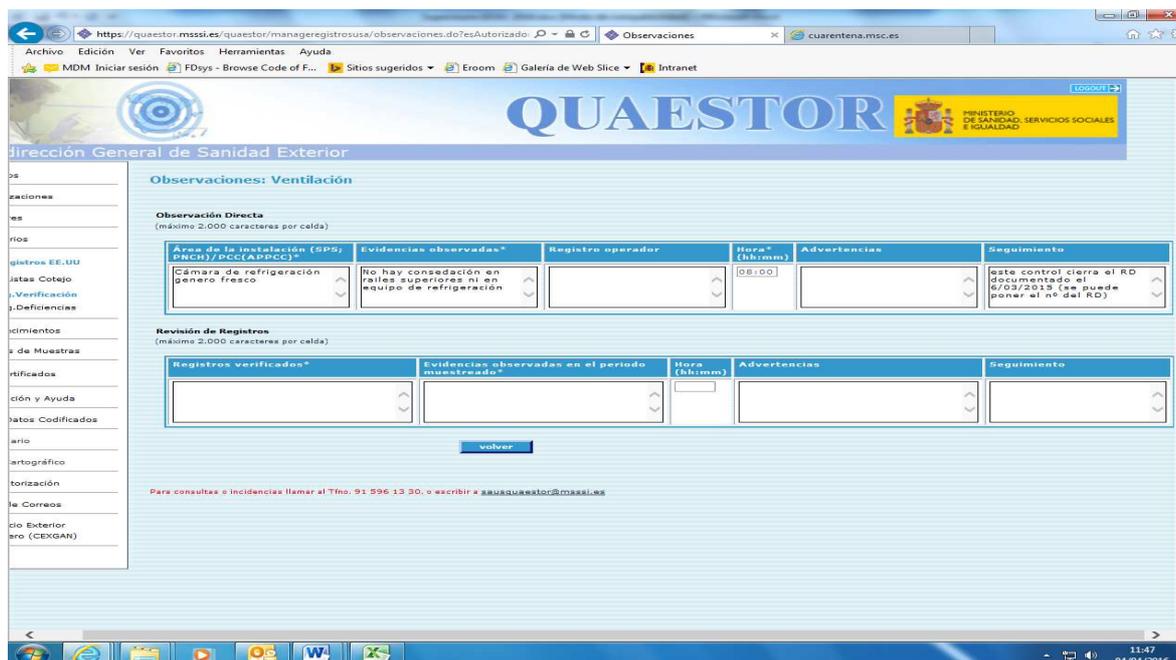
Revisión de Registros
(máximo 2.000 caracteres por celda)

Registros verificados*	Evidencias observadas en el periodo muestreado*	Hora (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento

[volver](#)

Para consultas e incidencias llamar al Tfno. 91 596 13 30, o escribir a sausquaestor@mssi.es

Comprobar cierre de RD apartado SEGUIMIENTOS



Área de la instalación (OPG; PNCN)/PCCLAPPC	Evidencias observadas*	Registro operador	Hora* (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento
Cámara de refrigeración genero fresco	No hay condensación en rejillas superiores ni en equipo de refrigeración		10:00		este control cierra el RD documentado el 6/03/2015 (se puede poner el nº del RD)

Registros verificados*	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento

Recordemos el esquema básico del empleo de las casillas de ADVERTENCIAS Y SEGUIMIENTOS. Detallando un ejemplo, respecto al indicador *equipo y utensilios*.

ADVERTENCIA: cuando el inspector ha evaluado el hallazgo como correcto pero traslada a la empresa que hay una debilidad potencial que podría ocasionar un incumplimiento en la continuidad de los controles.

P.e. una cinta en la sala de despiece que se está empezando a deshilar.

Interpretación: En poco tiempo se va a convertir en un equipo de difícil limpieza y si no se sustituye motivará un RD respecto a *equipos y utensilios*.

ADVERTENCIA Y SEGUIMIENTO: cuando la condición general ha sido buena y el hallazgo es de muy baja entidad (está circunscrito a 1 único equipo), e inmediatamente la empresa ha adoptado acciones que motivan no documentar el incumplimiento.

P.e. revisión de cuchillos todos con buena condición salvo 1 que presenta óxido y es retirado por la empresa inmediatamente

Interpretación: advertencia y seguimiento debe emplearse exclusivamente para hallazgos de escasa entidad y en los que hay reacción por parte de la empresa resolviendo la desviación en el momento.

SEGUIMIENTO: el inspector debe asociar siempre un control correcto frente a un RD previo para cerrar el RD. Siempre va a ser una actuación posterior

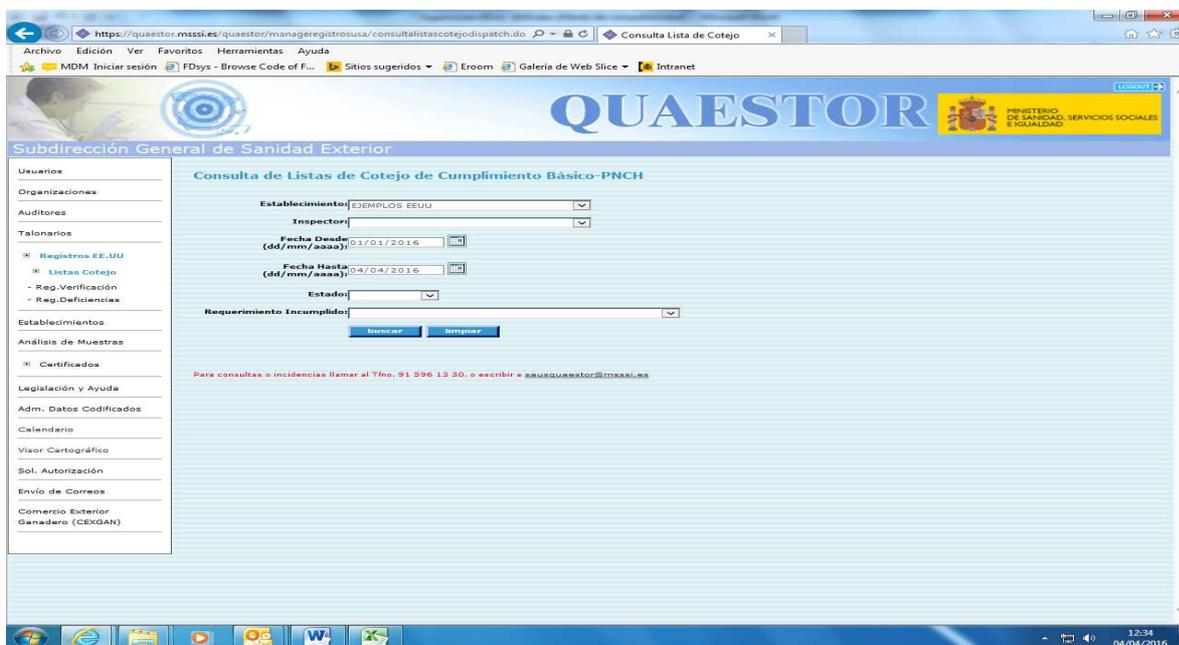
P.e. La empresa tenía documentado un RD por presencia de varias soldaduras no lisas en perchas de colgado. Se han repasado todas las

Interpretación: seguimiento es obligado para los RD, no es necesario para las advertencias porque la evaluación inicial del inspector fue correcta, determinó que no hubo incumplimiento.

2. COTEJOS BÁSICOS

Los cotejos básicos son controles sujetos a frecuencia en el “*Procedimiento de inspección de establecimientos autorizados EEUU*”

➡ Determinar si se están cumpliendo los objetivos de la programación. Frecuencia anual



Consulta Lista de Cotejo

Subdirección General de Sanidad Exterior

QUAESTOR MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

Usuarios

Organizaciones

Audidores

Talonarios

- Registros EE.UU
- Listas Cotejo
- Reg.Verificación
- Reg.Deficiencias

Establecimientos

Análisis de Muestras

- Certificados

Legislación y Ayuda

Adm. Datos Codificados

Calendario

Visor Cartográfico

Sol. Autorización

Envío de Correos

Comercio Exterior Ganadero (CEXGAN)

Consulta de Listas de Cotejo de Cumplimiento Básico-PNCH

Establecimiento: EJEMPLOS EEUU

Inspector:

Fecha Desde (dd/mm/aaaa): 01/01/2016

Fecha Hasta (dd/mm/aaaa): 04/04/2016

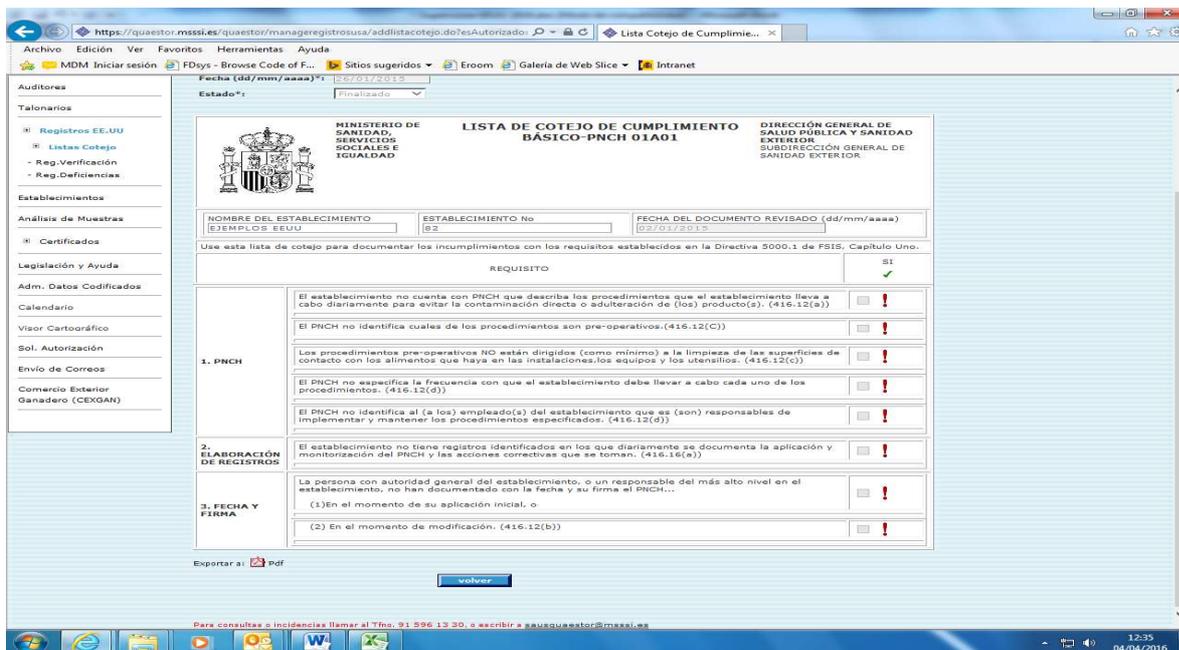
Estado:

Requerimiento Incumplido:

Buscar Limpiar

Para consultas e incidencias llamar al Tfno. 91 996 13 30, o escribir a sausquaestor@masi.es

➡ Determinar si están documentadas con precisión y claridad (Verificar que están completas y aportan información)



Lista Cotejo de Cumplie...

Fecha (dd/mm/aaaa)*: 02/01/2015

Estado*: Finalizado

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

LISTA DE COTEJO DE CUMPLIMIENTO BÁSICO-PNCH 01A01

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y SANIDAD EXTERIOR SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: EJEMPLOS EEUU ESTABLECIMIENTO No: B2 FECHA DEL DOCUMENTO REVISADO (dd/mm/aaaa): 02/01/2015

Use esta lista de cotejo para documentar los incumplimientos con los requisitos establecidos en la Directiva 2000.1 de FSIS, Capítulo Uno.

REQUISITO	SI
1. PNCH	
El establecimiento no cuenta con PNCH que describa los procedimientos que el establecimiento lleva a cabo diariamente para evitar la contaminación directa o adulteración de (los) producto(s). (416.12(a))	!
El PNCH no identifica cuales de los procedimientos son pre-operativos.(416.12(C))	!
Los procedimientos pre-operativos NO están dirigidos (como mínimo) a la limpieza de las superficies de contacto con los alimentos que haya en las instalaciones,los equipos y los utensilios. (416.12(C))	!
El PNCH no especifica la frecuencia con que el establecimiento debe llevar a cabo cada uno de los procedimientos. (416.12(d))	!
El PNCH no identifica al (a los) empleado(s) del establecimiento que es (son) responsables de implementar y mantener los procedimientos especificados. (416.12(d))	!
2. ELABORACIÓN DE REGISTROS	
El establecimiento no tiene registros identificados en los que diariamente se documenta la aplicación y monitorización del PNCH y las acciones correctivas que se toman. (416.16(a))	!
3. FECHA Y FIRMA	
La persona con autoridad general del establecimiento, o un responsable del más alto nivel en el establecimiento, no han documentado con la fecha y su firma el PNCH...	!
(1) En el momento de su aplicación inicial, o	!
(2) En el momento de modificación. (416.12(b))	!

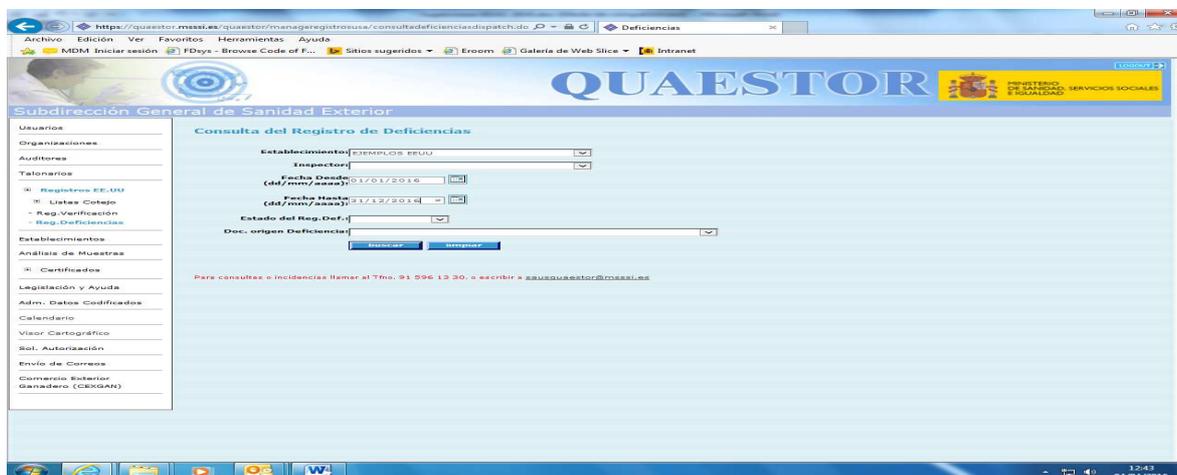
Exportar al: Pdf

volver

Para consultas e incidencias llamar al Tfno. 91 996 13 30, o escribir a sausquaestor@masi.es

Si no hay observación no hay evaluación de este punto.

3. **REGISTRO DE DEFICIENCIAS** Analizar los incumplimientos, emplear el filtro de registro de deficiencias señalando el periodo de registros revisado. En este apartado es muy importante comparar las condiciones del establecimiento con inclusión del sistema de autocontrol y los RD previos documentados por el inspector



QAESTOR

Subdirección General de Sanidad Exterior

Consulta del Registro de Deficiencias

Establecimiento: EJEMPLOS EEUU

Inspector: []

Fecha Desde (dd/mm/aaaa): 01/01/2016

Fecha Hasta (dd/mm/aaaa): 31/12/2016

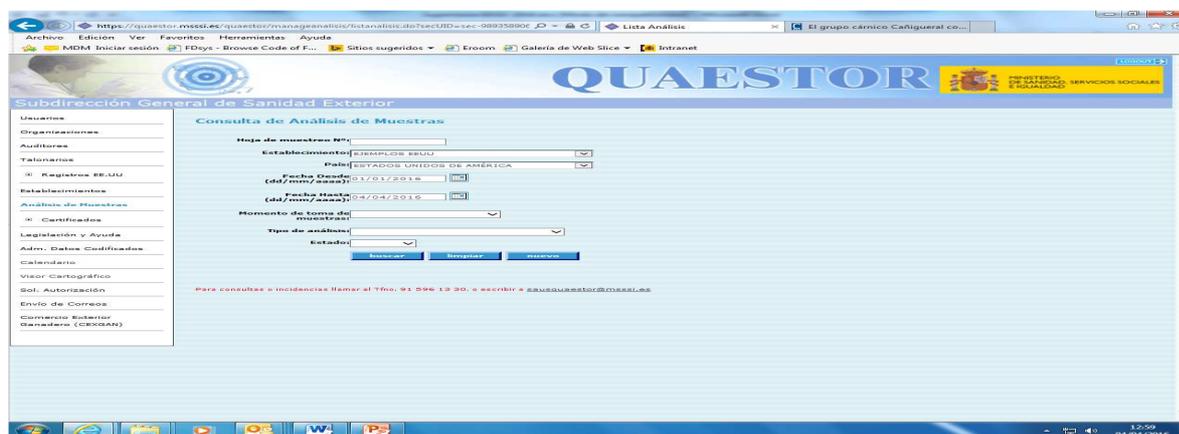
Estado del Reg. Def.: []

Doc. origen Deficiencia: []

Para consultas e incidencias llamar al Tfn. 91 596 13 30, o escribir a susqaestor@msasi.es

- Determinar si los indicadores son los correspondientes
- Si aplicó las instrucciones detalladas en los procedimientos respecto a acciones normativas (p.e. requerimientos específicos en casos positivos RTE)
- Si el RD está documentado con precisión y claridad
- Comparar RD con condiciones del establecimiento

4. **ANÁLISIS DE MUESTRAS** Efectuar consultas en el apartado análisis de muestras indicando el periodo revisado



QAESTOR

Subdirección General de Sanidad Exterior

Consulta de Análisis de Muestras

Foja de muestras Nº: []

Establecimiento: EJEMPLOS EEUU

País: ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Fecha Desde (dd/mm/aaaa): 01/01/2016

Fecha Hasta (dd/mm/aaaa): 31/04/2016

Momento de toma de Muestras: []

Tipo de análisis: []

Estado: []

Para consultas e incidencias llamar al Tfn. 91 596 13 30, o escribir a susqaestor@msasi.es

- Revisar actas de tomas de muestras
- Determinar cumplimiento del programa e instrucciones de toma de muestras

5. **CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN**

- Revisar certificados emitidos y comprobar que los inspectores revisan las cuestiones relativas a categoría de proceso, categoría de producto, grupo de producto.
- No exportar productos producidos durante periodos de deslistado.



SUPUESTOS

PRÁCTICOS



SUPUESTO SUPERVISIÓN INSPECTORES

Razón social: EJEMPLOS EEUU

Autorizado con las actividades de SH, CP y PP

Categorías de proceso.

- Sacrificio
- Productos despiezados no picados
- Productos no tratados térmicamente estables en el estante (jamón curado).

Nº de inspectores asignados al establecimiento: 3

Responsabilidades en el equipo

Inspector	Responsabilidades
Lucía	Ante mortem. Tras finalizar ante-mortem se incorpora a plataforma de inspección (inspección post-mortem). Toma de muestras canales (programa EEUU) Evalúa requisitos normativos EEUU en las ausencias de Juan Manuel
Jose	Realiza funciones de inspección post-mortem.
Juan Manuel	Inspección de fuera de línea en sacrificio Responsable de ejecutar controles en las actividades de CP y PP en lo relativo a cumplimiento de la normativa americana. Toma de muestras RTE (programa EEUU)
Equipo	Procedimientos y programas CA son realizados por los 3 inspectores. El equipo detalla las tareas en un reglamento interno y disponen de un organigrama para la cobertura del establecimiento. Bienestar animal, PNIR etc.. son efectuados en base a la programación autonómica.

Programación de procedimientos de inspección.

El establecimiento EJEMPLOS EEUU es un establecimiento autorizado que presta servicios a terceros exclusivamente.

Para la producción EEUU la empresa aplica un protocolo de segregación e identificación de los lotes EEUU efectuando comunicaciones mensuales de los días en los que se va a procesar e imponer marca sanitaria o nº de autorización.

Con esta información preliminar la Comunidad Autónoma ha establecido la siguiente programación de procedimientos siguiendo las directrices del “*Procedimiento de inspección de establecimientos autorizado*”



ARÉA REVISIÓN		CÓDIGO	FRECUENCIA
CONTROL HIGIENE	SPS	06 D 01	1 vez/trimestre todas las áreas de inspección
	PNCH	01 A 01	1 anual y siempre que haya modificaciones, que determinen una nueva evaluación del PNCH por el operador; y tras incorporación de nuevo inspector
		01 B 01 Preoperativos de revisión de registros	Mínimo quincenal
		01 B 02 Preoperativos de observación directa	Mínimo, 1 vez/mes completando todas las zonas de inspección una vez al trimestre.
		01 C 01 Operativo de revisión de registros	Mínimo quincenal
		01 C 02 Operativo de observación directa	Mínimo, 1 vez/mes y todas las zonas de inspección una vez al trimestre (sin producción EEUU) Siempre en caso de procese producto EEUU (sacrificio, despiece, salado, deshuesado, loncheado).
APPCC		03 A 01	1 anual y siempre que haya modificaciones en el proceso o aparezcan peligros identificados no cubiertos, y el establecimiento reevalúe el Plan; y tras incorporación de nuevo inspector
		APPCC 01	Revisión de registros: 1 vez /quincenal Observación directa: 1 vez/mes resto de indicadores Siempre que se procese producto EE.UU, al menos la verificación por OD de PCCs.
		APPCC 02	Siempre que haya incumplimiento
		Revisión Preenvío	Para cada envío
Control de producto			Etiquetado siempre que tenga lugar imposición de marca EEUU Toma de muestras, según programa
Actividades de reducción de patógenos		Cotejo básico	Una vez al inicio y si se modifica programa
		Cotejo pruebas	Quincenal
		Toma muestras Salmonella	1 muestra menos de 2500/semana; 2 muestras de 2500 a 10.000; 3 muestras de 10.000 a 30.000 cerdos; más de 30.000 4 muestras/semana



EJERCICIO 1

En el anexo I encontrará los registros documentados por Juan Manuel (no se adjuntan los de Lucía). José no graba controles en QUAESTOR y por consiguiente, para su evaluación la CA emitirá un informe conforme a su sistema.

El día de la evaluación “in situ” se van a dar las siguientes operaciones: sacrificio EEUU.

Teniendo en cuenta las responsabilidades en el equipo de inspección y el nº y tipos de controles incorporados en el anexo establezca un esquema para evaluar “in situ” a los inspectores. Argumente en que basa su esquema.

EJERCICIO 2

Reunión previa.

El supervisor informa que, en la evaluación de desempeño, se han revisado los registros grabados en QUAESTOR. Asimismo, informa que va a acompañar a los inspectores en la ejecución de las tareas que corresponde realizar en el día de hoy atendiendo a las operaciones que se van a realizar en el establecimiento. Asimismo, les informa que adicionalmente a las tareas previstas, se les va a solicitar la ejecución de algún procedimiento de inspección que a lo mejor ellos no tuvieran previsto realizar.

El inspector, Juan Manuel informa al supervisor que teniendo en cuenta las operaciones que van a concurrir (sacrificio EEUU) (despiece; salado y deshuesado de jamones UE) va a documentar como controles mínimos un control operacional de sacrificio, la verificación por observación directa del PCC de contaminación fecal y va a ejecutar el procedimiento de reinspección seleccionando 11 canales dado que se van a sacrificar 2650 cerdos.

El supervisor le informa que además de estos procedimientos, le va a solicitar un control preoperacional en sacrificio, un itinerario en planta en el resto de dependencias y una inspección perimetral. El inspector muestra el acuerdo. Respecto a la revisión documental le indica que escoja los registros que va a verificar en el día de hoy, conforme a su programación, rutina y método de trabajo.

Lucía informa que transcurridas 12 horas de refrigeración se procederá a tomar una única muestra del programa EEUU de mataderos para investigar *Salmonella*. Va a tomar una muestra dado que esta semana se van a marcar EEUU 2650 cerdos que son los que se van a sacrificar en el día de hoy.

El supervisor le informa que no va a observar la toma de muestras de canales pero si quiere revisar las muestras tomadas previamente respecto al sacrificio semanal. Esto se analizará en la revisión documental revisando las actas de toma de muestras y las comunicaciones del operador respecto al nº de cerdos marcados EEUU/semana.

Finalmente, informa que quiere revisar los certificados de tránsito y las sábanas previas asociadas a los certificados ASE

Hallazgos en planta

- *PROTOCOLO DE SEGREGACIÓN E IDENTIFICACIÓN EEUU*. En el itinerario en planta el inspector verificó las medidas asociadas a la segregación de producto EEUU de forma satisfactoria. (perchas de separación y equipos de inoxidable)



- *SPS*: buenas condiciones en instalaciones, equipos, el inspector al realizar el control perimetral verificó la ubicación de los cebos conforme al programa establecido en planta
- *PNCH*: preoperativo satisfactorio, Juan Manuel lo realizó con linterna disponiendo de las etiquetas de rechazo de equipos. En el operacional verificó temperaturas de esterilizadores e intercambio de cuchillos conforme a señal luminosa
- *APPCC*: obtuvo cumplimiento en *verificación PCC*
- Directiva 6420.2: se ejecutó el procedimiento 03 J 01 separando 11 canales los resultados fueron correctos

Revisión documental

Juan Manuel revisó los registros *APPCC* (*PCC*) y *PNCH* (preoperativos y operativos generados desde su última verificación). En el periodo que revisó no hay incumplimientos. El supervisor comprueba que en el periodo revisado, en el *PCC* de contaminación fecal se han superado los límites críticos y, en consecuencia, la empresa tiene varios registros acciones correctoras.

En la revisión de registros de las tomas de muestras con Lucía se comprobó que en 5 ocasiones se han marcado más de 2500 EEUU cerdos/semana y sólo se tomó 1 muestra

Certificados de exportación. No hay hallazgos que requieran ser comentados todos tienen revisión de preenvío asociada a *APPCC* e incluyen la información de categoría de proceso, categoría de producto y grupo de producto. La empresa nunca ha sido deslistada por lo que no es necesario revisar que los productos exportados corresponden a periodos de deslistado.

CUESTIONES

1º) DOCUMENTE EL INFORME DE EVALUACIÓN DE JUAN MANUEL

2º) HAY ALGÚN PROBLEMA EN RELACIÓN A LOS CONTROLES EJECUTADOS CON LUCÍA.



ANEXO I

(JUAN MANUEL)



2. SPS

Evaluaciones efectuadas por Juan Manuel (periodo de registros 1/01/2016 – 1/03/2016)

Área circundante y plagas	1
Equipos y utensilios	11
Higiene empleados	20
Iluminación:	4
Instalaciones	4
Operaciones de higiene	13
Desagües de conducciones	2
Suministro de agua	1
Ventilación	4
Vestuarios y dependencias personal	4

REGISTROS revisados en el muestreo

Area circundante y control de plagas

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Area perimetral de la industria.	No se acumulan desperdicios o maquinaria en los alrededores que produzcan condiciones no higiénicas y asimismo no interfieren con la inspección.		08:00		

Instalaciones

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Sala de despiece	Verifico que los suelos, paredes y techos se mantienen en un estado correcto de conservación. Los materiales se encuentran en un estado de mantenimiento que permite su fácil limpieza y desinfección. El tamaño de la sala y anexos permite procesar, manipular y almacenar los productos		09:00		

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Sección de picado-adobado.	No se observan desconchones en suelos paredes y techos. Las aperturas al exterior están protegidas para evitar la entrada de insectos. El estado de mantenimiento permite la correcta limpieza y desinfección de estas instalaciones. El tamaño de las secciones inspeccionadas es adecuado para el volumen de producto que se está procesando.		12:30		Se ha corregido lo señalado en la advertencia del 03/03/16. (desconchados de pintura en tubo de agua fría).



Suministro del agua

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
SPS- Control determinación cloro y pH del agua. Zona eviscerado canales.	Observo la determinación del nivel de cloro (kit de determinación clorométrica con sistema reactivo DPD) y del pH del agua realizado por la empresa del agua del limpiador de cuchillos número 9 situado en la zona de eviscerado de canales del matadero. Los resultados obtenidos son cloro residual libre: 0,4ppm y pH: 7.6. Los resultados están dentro de los límites de aceptabilidad descritos en el plan de control del agua de la empresa.	RQ-AP-00	10:45		

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
SPS potabilidad del agua	se revisa el registro de control de agua de la empresa. Enero 2016. Sin desviaciones en los valores registrados.			

Equipos y utensilios

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
SPS subproductos	No se detectan contenedores SANDACH sin identificar y no se observan SANDACH en contenedores empleados para productos comestibles.		11:45		

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
SPS subproductos	Diciembre 2015 enero y febrero 2016 Se revisan los albaranes de la empresa gestora encargada de llevarse los SANDACH y que justifican su correcta retirada.			

Higiene de los empleados

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
se revisa el resultado de los análisis de <i>Staphilococcus</i> y <i>E.coli</i> realizado sobre un manipulador	febrero 2016 Los valores observados cumplen los criterios de higiene establecidos.			

Vestuarios y dependencias de personal

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
SPS vestuarios personal en preoperativo.	Adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los aseos de la zona de vestuarios antes del inicio jornada trabajo.		08:05		



3. PNCH

Evaluaciones efectuadas por Juan Manuel (01/01/2016 a 31/06/2016)

Aplicación y monitorización	30 controles operacionales (24 observación directa; 6 registros)	10 preoperacionales (4 observación directa; 6 registros)
Acciones correctoras	3	
Mantenimiento y evaluación rutinaria	5	
Registros	11	

REGISTROS revisados en el muestreo

Aplicación y monitorización (01 C 01) 416.13

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
se revisan los registros operativos de la empresa	Del 1 al 15 de marzo No se observan desviaciones en la monitorización de la empresa			

Aplicación y monitorización (01 C 02) 416.13

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
zonas de deshuesado, prensado y envasado de deshuese. Zonas de congelación-bloqueado, loncheado 1 y 2	instalaciones, equipos, utensilios y cámaras en correcto estado de higiene. Buenas prácticas de manipulación e higiene de los operarios.		10:00		

Aplicación y monitorización (01 B 02) 416.13

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Sala de despiece	Verifico la monitorización por parte de la empresa del resultado de la aplicación de los procedimientos pre-operativos del PNCH antes del inicio de las operaciones. El establecimiento monitoriza el estado higiénico de todas las superficies descritas en el PNCH. Al finalizar la monitorización no existen superficies de contacto directas con el producto que no estén limpias y no existen condiciones en las zonas inspeccionadas que puedan ocasionar contaminación o adulteración de los productos quedando liberada la zona para producción.		05:00		

Aplicación y monitorización (01 C 02)

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Salazón	todos los contenedores de sal con producto dispuestos en la fila superior tienen puesta su tapa a excepción un contenedor que sólo contiene sal y no está tapado		10:15	el procedimiento establece que todos los contenedores de fila superior deben estar	Tras la observación la empresa desecho de forma inmediata la sal motivo por el que



				tapadas. Aunque el no tapado no contuviera producto debe prevenirse la condición de la sal. el incumplimiento de la IT específica puede motivar un RD	no se documentó el RD
--	--	--	--	---	-----------------------

Acciones correctoras (01 B 01) 416.15

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
se revisan los informes de no conformidad abiertos por la empresa ante desviaciones en la aplicación del PNCH y APPCC	febrero 2016 Se comprueba que las acciones correctoras incluyen la disposición del producto, la restitución de las condiciones sanitarias y las medidas preventivas para evitar la recurrencia.			

Evaluación y mantenimiento (01 B 02) 416.14

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
toma de muestras de superficie con toallita en 100cm2.	puntos muestreados: -rodillo calado-cinta foj-701. -cinta empaquetado-desagüe calado.-teflon 1 calado. -armazon cuelgue.-desagüe en l-3. las muestras se remiten al laboratorio del s.t. de sanidad y se solicita determinación de listeria y enterobacterias.				

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
PNCH TRIPERÍA PRE-OPERATIVO 03-01/16-28/01/16	Se observa que se ha realizado la verificación del registro por revisión del registro de control cada uno de los días del período mencionado y que en fecha 27/01/16 se ha realizado la verificación de la realización del control.			
PNCH CONGELADOS PRE-OPERATIVO 03/01/16-29/01/16	Se observa que se ha realizado la verificación del registro por revisión del registro de control cada uno de los días del período mencionado y que en fecha 19/01/16 se ha realizado la verificación de la realización del control.			

Registros (01 B 01) 416.16

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
Pre-operativo, de 01/02/2016 a 29/02/2016	Se cumplimentan adecuadamente, constanding iniciales del responsable de la inspección, resultados de la misma, hora de inicio y fin, hora en la que se detectaron deficiencias, las acciones correctoras implementadas, hora, iniciales y resultado de la verificación de éstas.			

COTEJO BÁSICO

Lista de Cotejo de Cumplimiento Básico-PNCH 01A01

	MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD	LISTA DE COTEJO DE CUMPLIMIENTO BÁSICO-PNCH 01A01	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y SANIDAD EXTERIOR SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: EJEMPLOS EEUU	ESTABLECIMIENTO No.: 82	FECHA DEL DOCUMENTO REVISADO (dd/mm/aaaa): 02/01/2015	
Use esta lista de cotejo para documentar los incumplimientos con los requisitos establecidos en la Directiva 5000.1 de FSIS, Capítulo Uno.			
REQUISITO			SI <input checked="" type="checkbox"/>
1. PNCH			
El establecimiento no cuenta con PNCH que describa los procedimientos que el establecimiento lleva a cabo diariamente para evitar la contaminación directa o adulteración de (los) producto(s). (416.12(a))			
<i>Observaciones:</i> La empresa dispone de un programa específico que describe los procedimientos en todas sus áreas de producción donde procesa producto. Cada área o sala de producción tiene especificadas el flujo de personas y el flujo de producto. Asimismo, y lo que es más importante tiene identificados los equipos y útiles empleados en las salas de proceso, dado que sobre ambos se controlan los procedimientos preoperacionales y operacionales que son analizados con mayor detalle en las siguientes preguntas de las listas de cotejo.			
El PNCH no identifica cuales de los procedimientos son pre-operativos.(416.12(C))			
<i>Observaciones:</i> La empresa tiene desarrollados los procedimientos preoperacionales en función de los equipos incluidos en las salas de proceso. En sala de salazón y cámaras incluye procedimientos operacionales del secado de la condensación en preoperacional. Luego los procedimientos operacionales están relacionados con limpiezas intermedias en todas las áreas y en el área RTE dispersiones con solución hidroalcohólica en estas mismas limpiezas intermedias con cambios de cachillos y guantes.			
Los procedimientos pre-operativos NO están dirigidos (como mínimo) a la limpieza de las superficies de contacto con los alimentos que haya en las instalaciones, los equipos y los utensilios. (416.12(c))			
<i>Observaciones:</i> El procedimiento identifica equipo, sustancias aplicadas, tiempos de aplicación y descripción del procedimiento de limpieza e integra a todas las superficies de contacto. Considerando la íntima conexión entre requisitos SPS y PNCH la empresa ha integrado en PNCH también el procedimiento aplicado a las NFC como numereros y las medidas específicas de desinfectante en el área RTE.			
El PNCH no especifica la frecuencia con que el establecimiento debe llevar a cabo cada uno de los procedimientos. (416.12(d))			
<i>Observaciones:</i> Las FCS tienen frecuencia diaria y NFC en una tabla tiene las frecuencias específicas de aplicación. Igualmente están especificadas las frecuencias de muestreo del programa de superficies que al ser un establecimiento de alternativa 2B es superior a 4 veces la línea de producción al año. en estos muestreos además de aerobios y enterobacterias se incluye Listeria cumpliéndose los criterios de tamaño de muestra, localización empleo de esponja justificación de frecuencia en base a GUIDA FSIS			
El PNCH no identifica al (a los) empleado(s) del establecimiento que es (son) responsables de implementar y mantener los procedimientos especificados. (416.12(e))			
<i>Observaciones:</i> DETERGEX aplica los procedimientos preoperacionales Operarios de EJEMPLOS EEUU aplican los procedimientos operacionales responsables de sala monitorizan preoperacionales y operacionales Jesus Garcia responsable de calidad es quien es responsable de mantener el PNCH y quien realiza las tareas de evaluación del PNCH con inclusión de la revisión de los programas de muestro			
2. ELABORACIÓN DE REGISTROS			
El establecimiento no tiene registros identificados en los que diariamente se documenta la aplicación y monitorización del PNCH y las acciones correctivas que se toman. (416.16(a))			
<i>Observaciones:</i> Existe un formato de registro específico para control preoperacional y operacional por sala			



4. APPCC Evaluaciones (01/01/2016 a 31/06/2016)

Verificación	40 (observación directa monitorización PCC)	3 (relacionados con otras actividades de verificación)
Monitorización	10 (PCC diferentes de PCC contaminación fecal)	
Registros	5	
Acciones correctoras	0	
Reevaluación	0	
Revisión de preenvío	15	

REGISTROS revisados en el muestreo

Verificación

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
PCC B1	Todos los días que se ha tratado producto durante el mes de marzo hay un registro de tratamiento firmado por la persona encargada de realizar la monitorización de este PCC.			

Verificación

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
appcc	la verificación de la realización del control del pcc se realiza por persona distinta a quien está trabajando		10:19		

Monitorización

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
Sala de preparación de pedidos. PCC detector de metales.	Se comprueban los registros del día. A las 08:35 se verifican los patrones de férnico (1.75 mm); no férnico (2.00 mm); inoxidable (3.175 mm); tirita magnética y bolígrafo alimentario, con parada de la cinta., siendo todo correcto. A las 09:07 comienzan a trabajar; como consta por escrito en el registro del día. Realizado por Miriam y verificado por A.G. (Antonio Gonzalez)			

Registros

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
revisión de los registros de los ciclos de tratamiento por altas presiones realizados en el mes de diciembre	en todos los registros figura hora, número de ciclo, que el ciclo fue correcto y firma			

Revisión de pre- envío

Registros verificados	Evidencias observadas en el periodo muestreado	Hora	Advertencias	Seguimientos
Registro de revisión preenvío correspondiente a los certificados 287023(SM1302),287024(SM1294),287025(SM1295) y287026(SM1296).	La empresa ha revisado todos los registros de los PCC de los lotes que va a ser exportados.- La revisión ha sido efectuada por una persona que no ha elaborado los registros y formada en APPCC- Figuran en la revisión: nombre completo y firma del responsable			



5. VERIFICACIÓN ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN

Etiquetado – 15 controles

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Sección de envasado. Día de producción USA	Se ha envasado la adobada 56 de ibérico USA. A este producto se le ha impuesto la etiqueta USA aprobada con nº de referencia 91042811 verificándose que dicha etiqueta corresponde con la identidad del producto. Se han envasado un total de 2576 unidades.		10:19		

6. ADITIVOS (Encuadrado en QUAESTOR en control de producto)

Aditivos – No se han grabado controles

7. TOMA DE MUESTRAS EEUU

Hoja muestreo Nº	Establecimiento	Fecha recogida	Momento de toma de muestras	Listeria	Salmonella
1720/16	EJEMPLOS EEUU	01/03/2016	Línea de producción RTE	AUSENCIA	AUSENCIA

- La empresa tiene 3 entornos en los que el producto es expuesto El inspector asociado al muestreo tomó 5 FCS y 3 NFC más jamón curado.
- Las actas de muestreo de FCS y producto tenían marcado la instrucción de retención

8. VERIFICACIÓN REQUISITOS RTE

Lista de cotejo básico correctamente cumplimentada respecto a alternativa 2 B

Controles periódicos de eficacia de proceso - 0

9. VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS Directiva 6420.2

Emplea un procedimiento aleatorio

Programa de control de Listeria monocitogenes y Salmonella en productos RTE
 correcto incorrecto

Muestra oficial producto RTE (Salmonella y/o Listeria monocitogenes)
 correcto incorrecto

Muestra oficial superficie de contacto FCS (Listeria monocitogenes)
 correcto incorrecto

Muestra oficial superficie de no contacto NFC (Listeria monocitogenes)
 correcto incorrecto

Eficacia del proceso o del agente antimicrobiano
 correcto incorrecto

Acciones correctoras adoptadas por el establecimiento en autocontrol ante detección de L.m. y Salmonella (producto) Listeria monocitogenes (FCS y NFC)
 correcto incorrecto

Programa de Salmonella mataderos
 correcto incorrecto

Programa de control de Contaminación fecal, logaritmo y lista (03001/03003)
 (en caso de incorrecto, calificar el cumplimiento de los indicadores del Procedimiento APPCC 01)

Volumen de sacrificio del día

Número de canal	Resultado
267	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto
160	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto
322	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto
191	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto
262	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto
304	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto
246	<input checked="" type="radio"/> correcto <input type="radio"/> incorrecto

Aditivos Ingredientes
 correcto incorrecto



Programa de control de la contaminación fecal, ingesta y leche

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
PROCEDIMIENTO 03J01	Ninguna de las canales seleccionadas presenta contaminación por heces, ingesta o bilis				

10. VERIFICACIÓN REQUERIMIENTOS CIRCULAR 1/2013

La empresa tiene ya realizados 3 set satisfactorios de *Salmonella*

SVO DOCUMENTARON EL COTEJO BÁSICO INICIAL

SVO cumplen la frecuencia.

11. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

Revisión de RD

Fecha	Nº de Registro	Indicador de clasificación del incumplimiento	Descripción de la deficiencia	Respuesta de la dirección inmediata	Otras acciones Planeadas por la dirección	Estado del Reg.Def.
04/03/2016	2016989JTR	SPS / Ventilación	En la cámara de refrigeración de género fresco hay abundante condensación en techos railes superiores y equipo de refrigeración. No hay producto dispuesto debajo de la zona que hay condensación	Nada más detectarse la condensación se procedió al secado manual en techos, railes y del equipo de refrigeración	Durante el fin de semana se va a sustituir el equipo de refrigeración. Con el nuevo equipo se va a disponer de una corriente de aire frio que evitará la formación de condensación en la cámara	Cerrado

Observaciones documentadas en el RD

Si hubiera habido producto debajo y hubiera existido goteo sobre producto le advertimos que la empresa tendría que haber adoptado una acción correctora equivalente a 417.3 b). La sustitución del equipo durante las tareas de mantenimiento efectuadas el fin de semana han sido eficaces. (Gradado evaluación correcta en RGV 7/03/2016)

12. SEGUIMIENTO Y CIERRE DE INCUMPLIMIENTOS

Ventilación

Área de la instalación (SPS/PNCH) PCC (APPCC)	Evidencias observadas	Registro operador	Hora	Advertencias	Seguimientos
Cámara de refrigeración genero fresco	No hay condensación en railes superiores ni en equipo de refrigeración		08:00		este control cierra el RD documentado el 04/03/2016

Nombre inspector:	Nº evaluación: ¹	Nº autorización:	Periodo de controles oficiales revisado:		
Nombre supervisor/es: ²					
INDICADORES DESEMPEÑO EEUU	Eval. ³	Método de evaluación ⁴		Hallazgos	REC ⁵
		R	D		
1. Protocolo de segregación e identificación de producto EEUU					
2. Verificación requisitos SPS					
3. Verificación requisitos PNCH					

¹ Numerar correlativamente

² La CA puede encomendar la evaluación a más de un supervisor si lo estima pertinente e incluso delimitar las responsabilidades de supervisión en relación a requerimientos EEUU o requerimientos de los procedimientos y programas de la CA

³ Marcar **E** (evaluado) **NE** (no evaluado) **NA** (no aplica)

⁴ **R** (registros) **O** (observación directa)

⁵ Marcar los puntos que aconsejan la emisión de la recomendación de control oficial



4. Verificación requisitos APPCC					
5. Verificación etiquetado y composición (Circulares 1 y 2/95)					
6. Verifica aditivos normativa EEUU 424.24, Directiva 7120.1 (Circular 2/95)					
7. Toma de muestras programas EEUU					



8. Verificación requerimientos normativos parte 430.4 e instrucciones RTE				
9. Verificación procedimientos Directiva 6420.2				
10. Verificación requerimientos Circular 1/2013 (reducción de patógenos)				
11. Adopción de acciones ante incumplimientos				



12. Seguimiento y cierre de incumplimientos					
13. Certificación					

EVALUACIÓN PROCEDIMIENTOS CA⁶: (a documentar por cada CA conforme a su sistema)

COMENTARIOS⁷:

⁶ La Comunidad Autónoma conforme a las responsabilidades en el equipo de inspección, metodología, procedimientos de su sistema documentará la evaluación en las siguientes áreas en matadero (ante-mortem; post-mortem; bienestar animal y residuos). Igualmente se documentará en este apartado las labores de supervisión que ejercen sobre otros integrantes del equipo de inspección

⁷ Recoger síntesis de comentarios que el inspector ha realizado en la reunión de retroalimentación de los resultados de la evaluación



RECOMENDACIONES DE CONTROL OFICIAL⁸:

Fecha y firma

⁸ Indicar las siguientes categorías

- a) No procede recomendación de control oficial
- b) Procede recomendación de control oficial
- c) Refuerzo de los controles oficiales
- d) Revisión de los procedimientos documentados
- e) Actividades de formación