



REQUISITOS SPS

Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards)

“REQUISITOS NORMATIVOS EEUU”

26 a 29 de NOVIEMBRE 2018, MADRID



SPS

Conjunto de requisitos con los que los establecimientos deben **trabajar** y **mantenerse** para prevenir la creación de condiciones no higiénicas o la adulteración del producto.

EQUIVALENTES PRINCIPIOS 852/2004



SPS → SSOP

SPS Sanitation Performan Standards	SSOP → PNCH Sanitation Standard Operating Procedures Programa Normalizado de Control de la Higiene
Instalaciones y ambiente	Superficies en contacto con los alimentos
Equipos de la industria, capacidad de las salas	Limpieza, desinfección y mantenimiento de superficies en contacto con los alimentos. Procedimientos para minimizar contaminación
No es obligatorio que esté por escrito, ni que se registre su aplicación (salvo algunas excepciones)	Es obligatorio la existencia de un procedimiento escrito y registros de su aplicación



Enfoque de los Estándares de Ejecución Sanitaria (SPS)

- SPS atiende aquellas condiciones no sanitarias de un establecimiento o sus alrededores
- **NO** incluye situaciones de contaminación o adulteración directa del producto
- *Ventilación*
- *Operaciones de higiene*
 - requieren un análisis especial





¿Se requiere mantener registros diarios?

- **NO** son necesarios Registros diarios que documenten el cumplimiento con los estándares (SPS).
- Algunos estándares (SPS) **SÍ** requieren documentos escritos específicos.



Documentación Requerida (en archivo)

- Pesticidas/Insecticidas/Rodenticidas usados, 416.2(a)
 - registro de plaguicidas, etiquetas, etc.
- Certificado de aprobación, 416.2(f, g)
 - Sistema de eliminación de aguas residuales (privado)
 - Potabilidad del suministro de agua (municipal o pozo privado)
- Productos químicos de limpieza/desinfección, 416.4 (c)
 - Fichas de seguridad y condiciones de uso de los productos
- Resultados de pruebas de Laboratorio (microbiológicas y químicas) (resultados controles de aguas)



9 CFR 416.2 a 416.5 (SPS)

- 416.2 (a) Alrededores y Control de Plagas
- 416.2 (b) Construcción/Instalaciones
- 416.2 (c) Iluminación
- 416.2 (d) Ventilación
- 416.2 (e) Fontanería
- 416.2 (f) Alcantarillado





9 CFR 416.2 a 416.5 (SPS)

- 416.2 (g) Suministro de Agua y reutilización de Agua, Hielo y Soluciones**
- 416.2 (h) Vestuarios, Lavabos y Sanitarios**
- 416.3 Equipo y Utensilios**
- 416.4 Operaciones de higiene**
- 416.5 Higiene de los Empleados**



PRERREQUISITOS

- Plan de infraestructuras y mantenimiento.
- Plan de control del agua.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de control de plagas.
- Plan de control de proveedores.
- Plan de formación.
- Plan de control de la trazabilidad.
- Plan de control del transporte.
- Plan de gestión de residuos.



Alrededores y Control de Plagas 416.2 (a)

Los alrededores deben mantenerse de tal manera que prevengan condiciones no sanitarias y no interfieran con la inspección del FSIS.





Alrededores y Control de Plagas 416.2 (a)

Los establecimientos deben contar con un programa de manejo de plagas que prevenga el alojamiento y propagación de plagas en los alrededores y dentro de las instalaciones.





Construcción 416.2 (b)

(1) Edificios

- de construcción sólida
- mantenidos en buen estado de conservación
- con espacio suficiente para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento adecuado del producto

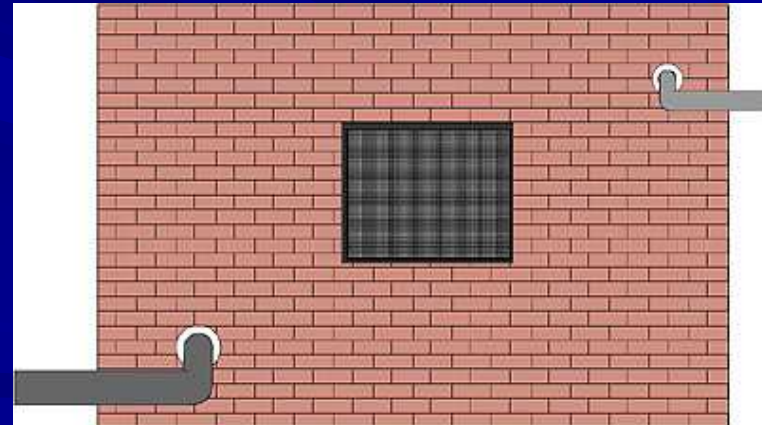




Construcción 416.2 (b)

(3) Paredes, pisos, techos, puertas, ventanas y otras aberturas exteriores

- Construidos y mantenidos para evitar la entrada de plagas del exterior.





Construcción 416.2 (b)

(4) **Áreas** donde se procesan, manipulan o almacenan **productos comestibles** deben estar **separadas** de áreas donde se procesan, manipulan o almacenan **productos no comestibles** para evitar la contaminación cruzada.



Iluminación 416.2 (c)

Se debe proporcionar iluminación de **buena calidad y de intensidad suficiente** para asegurar que se mantengan condiciones salubres y que no se adultere el producto.

En todas las **áreas** donde los alimentos son procesados, manipulados, examinados o almacenados; también en zonas de limpieza de equipo, lavado de manos y vestuarios.



Ventilación 416.2 (d)





Ventilación 416.2 (d)

Deberá proveerse ventilación adecuada para **controlar olores, vapores y condensación**, evitando la adulteración del producto y la creación de condiciones no sanitarias



Ventilación 416.2 (d)

Deficiencia de sistema última auditoría del FSIS 2017



- **Supervisión del gobierno**
- En 3 de 6 establecimientos auditados los controles oficiales no fueron eficaces en la detección de la condensación
- **Control de la Higiene**
- 3 de los 6 establecimientos visitados condensación en diferentes dependencias (en zona RTE, cámaras)



SPS & SSOP/PNCH & HACCP



Ej: condensación en techos RD 416.2 d)



suelos



SPS

416.2 (d)

mesa corte



PNCH

416.15
3 partes de
acción correctiva

producto



HACCP

417.3 b)
4 partes de acción
correctiva



Fontanería 416.2 (e)

Los sistemas de cañerías deben instalarse y mantenerse de forma tal que puedan:

1. Aportar suficiente cantidad de agua potable.
2. Eliminar aguas residuales y de proceso adecuadamente.
3. Prevenir la adulteración del producto, abastos de agua, etc.





Fontanería 416.2 (e)

4. Proveer un drenaje de pisos adecuado, evitando la acumulación de agua en los pisos.
5. Prevenir condiciones de reflujos y cruce de conexiones entre sistemas de cañerías (potable/ no-potable)
6. Evitar el retorno de los gases cloacales.





Suministro de Agua y ... 416.2 (g)

(1) Se debe proveer un suministro de agua corriente que cumpla las reglamentaciones nacionales sobre agua potable

a una temperatura apropiada y presión suficiente en todas las áreas donde se requiera.



Vestuarios, Lavabos y Sanitarios 416.2 (h)

(1) Vestuarios, los lavabos y los servicios:

- cantidad suficiente, amplios en tamaño y localización conveniente
- mantenerse en condiciones sanitarias
- separado de la producción del producto

(2) Lavamanos:

- agua caliente y fría, jabón, papel toalla
- localización adecuada

(3) Recipientes para basura: construidos y mantenidos para asegurar que se mantengan condiciones salubres y que no se adultere el producto





Equipo y Utensilios 416.3

- El material y el diseño de los equipos y utensilios debe permitir:
 - una limpieza a fondo
 - mantener condiciones salubres
 - una inspección adecuada
- Recipientes para producto no comestible debidamente marcados.





Operaciones Higiene 416.4

- Todas las **superficies, de contacto o no** con los alimentos, incluyendo instalaciones, utensilios y equipos, deben ser limpiadas y desinfectadas tan frecuentemente como sea necesario para prevenir la creación de unas condiciones no higiénicas y la adulteración del producto.





Operaciones Sanitarias 416.4

Muchos de los establecimientos cumplen con los requisitos de la sección 416.4 (a) (superficies de contacto) 416.4 (b) a través de actividades de los SSOP/PNCH.





Operaciones Higiene 416.4 c)

- Los químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben ser seguros y eficaces en las condiciones de uso y ser almacenados adecuadamente.
(identificación dispensadores producto químico en planta)
- Documentación disponible que corrobore la seguridad de su uso en un medio donde se procesan alimentos.





Operaciones Higiene 416.4 d)

- El producto debe estar protegido frente a la adulteración durante el procesamiento, la manipulación, el almacenamiento, la carga y la descarga, así como durante el transporte. (cajón de sastre)





Operaciones higiene 416.4 (d)



Última auditoría del FSIS (2017)

2 mataderos contaminación de grasa de lubricantes de raíl en las canales

1 planta de procesamiento riesgos de contaminación cruzada por el estado de higiene de las horquillas de los toros de apilado de los contenedores en las cámaras de salazón. Inadecuado drenaje en los contenedores existiendo problemas de condensación con producto desprotegido



Higiene de los Empleados 416.5

(a) Limpieza.

Los empleados que trabajan en contacto con el producto, las superficies en contacto con el alimento y materiales de embalaje deben cumplir con las practicas de higiene para evitar la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres.





Higiene de los Empleados 416.5

(b) Vestimenta.

La vestimenta externa de los empleados que manipulan el producto debe ser de un material desechable o de fácil limpieza.

Se debe utilizar ropa limpia al inicio de cada jornada laboral y se deben cambiar las mismas durante el día con la frecuencia necesaria (**cambio diario**)





Verificación de SPS (Directiva 5000.1) Procedimientos de inspección EEUU (SGSE)

http://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/proc_insp EEUU rev 7 2017.pdf

Para verificar el cumplimiento con los requisitos reglamentarios SPS en una o más áreas del establecimiento, el inspector llevará a cabo el procedimiento

06D01



Procedimiento 06D01

Verificación incluye

1

Revisión de
Documentos



2

Observaciones
Directas





Documentación Requerida

El inspector revisará:

- **Pesticidas/Insecticidas/Rodenticidas usados, 416.2(a)**
 - registro de plaguicidas, etiquetas, etc.
- **Sistema de eliminación de aguas residuales privado 416.2(f)**
 - carta de aprobación de una autoridad local o estatal
- **Certificado de potabilidad de agua. 416.2(g)**
 - (municipal o pozo privado)
- **Productos químicos de limpieza/desinfección, 416.4(c)**
 - Fichas de seguridad y condiciones de uso de los productos
- Si en el marco de autocontrol hay procedimientos debe revisarlos.
Importante – conexión evaluación análisis de peligros



Observación Directa



- Verificación del cumplimiento con los SPS incluye observación directa de las condiciones de la planta.
- El inspector deberá observar las condiciones en **una o más** áreas de la planta.



Procedimiento 06D01

El inspector selecciona de acuerdo a su programación los procedimientos de inspección las áreas de la instalación que va a inspeccionar y que indicadores de cumplimiento pueden estar vinculados.

Objetivo Registrar varias evaluaciones de los indicadores a lo largo del año



Frecuencias Procedimiento 06D01

Establecimientos con segregación producción EEUU

- ✓ **Completar evaluación de requisitos SPS al semestre.**
- ✓ **Ventilación y operaciones higiene mensual**

Establecimientos sin segregación producción EEUU

- ✓ **Completar evaluación de requisitos SPS al trimestre.**
- ✓ **Ventilación y operaciones higiene semanal**

**Criterios revisión programas requisitos previos
(criterios programa autonómico)**



¿LOS REQUISITOS SPS ATIENDEN QUÉ CONDICIONES?

¿CUÁLES SON LOS PUNTOS NORMATIVOS QUE HAY QUE TENER EN CUENTA?





**¿QUÉ COMPONENTE DE INSPECCIÓN PREFERENTE DEBO
EMPLEAR EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE
INSPECCIÓN?**

**¿EN QUÉ PARTES SPS SI ES REQUISITO NORMATIVO
DISPONER DE REGISTROS?**

