



“CURSO APLICACIÓN QUAESTOR”

Nivel avanzado

(Matadero salas de despiece)

Madrid 13, 14 de diciembre de 2016

MODULO PRODUCCIÓN

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

MODULO PRE- PRODUCCIÓN (CURSO)

<https://prequaestor.msc.es/quaestor/welcome.do>

(NO ACCESIBLE CCAA)



PROGRAMA CURSO - APLICACIÓN QUAESTOR NIVEL AVANZADO

Mataderos y salas de despiece EEUU

13 de diciembre de 2016 – 9.30 a 14.30

14 de diciembre – 9.00 a 14.00

Controles regulares SPS, PNCH, APPCC, Control de la contaminación fecal, ingesta y leche

- *Procedimientos de inspección preferente y no preferente.*
- *Mejora en la cumplimentación del Registro General de Verificación (RGV)*
- *Empleo de los apartados advertencias y seguimientos en RGV.*
- *Registros de deficiencias. Apartado de observaciones. Subida de documentación por parte del operador*
- *Seguimiento de los RD en el Registro General de Verificación. Apartado Observaciones*
- *Seguimiento de las no conformidades*

Análisis de muestras Salmonella

Nuevas utilidades aplicación QUAESTOR

- *Modificación RGV finalizado en curso (corrección datos grabados; modificación, eliminación)*
- *Dar de baja RD*
- *Anular validar o dar de baja análisis de muestras*

Listas de Cotejo básico E.coli, aerobios y enterobacterias

- *Mejora en la cumplimentación de las listas de cotejo*
- *Registros de deficiencias asociados a las listas de cotejo*

Resolución de supuestos prácticos

Revisión controles oficiales en QUAESTOR

10 horas lectivas.

OBJETIVOS

Mejorar el registro de los controles oficiales en los mataderos y salas de despiece autorizadas para exportar a EEUU.



Ejercicio A

PROCEDIMIENTOS INSPECCIÓN PREFERENTE OBSERVACIÓN DIRECTA

Abra un Registro General de Verificación (RGV) con fecha 5/12/2016.

Documente todos los controles del ejercicio A y al acabar de grabar modifique el estado del RGV de “en curso” a “finalizado”. En este sentido, existe la posibilidad de revertir el estado de un RGV de “finalizado” a en “curso” para los casos en los que se quieren introducir modificaciones. Esta solicitud requiere autorización y aportación de los motivos que justifican su reapertura (Para solicitar poner “en curso” un RGV finalizado se debe enviar un correo electrónico a sausquaestor@msssi.es)

Documente en QUAESTOR los supuestos del 1 al 4. Los resultados han de ser correctos

1. *Documente el control operacional de sacrificio y despiece por observación directa (emplee la utilidad de desdoblamiento de áreas en el Registro General de Verificación)*
2. *En el matadero el PCC identificado es el PCC de contaminación fecal y en la sala de despiece el PCC de detector de metales. Grabe el indicador APPCC que requiere ser inspeccionado preferentemente por observación directa*
3. *Se está etiquetando un lote EEUU para la exportación, grabe en el RGV el indicador de inspección preferente*
4. *El volumen de sacrificio en el día de hoy va a ser de 4320 canales. En la aplicación de la Directiva 6420.2 usted debe separar un nº concreto de canales una vez que la empresa haya finalizado todas las intervenciones. El inspector revisa las canales y no encuentra restos de contaminación fecal, ni ingesta. Documente el resultado*

Ejercicio B

EMPLEO APARTADO ADVERTENCIAS Y ADVERTENCIAS/SEGUIMIENTO EN EL REGISTRO GENERAL DE VERIFICACIÓN (RGV)

A continuación Usted va a abordar una serie de ejercicios (actividades de inspección no preferente) en el que se detallan distintas situaciones en el establecimiento. Abra un Registro General de Verificación (RGV) con fecha 7/12/2016 para documentar sus resultados. Cuando termine los supuestos del ejercicio B pase el RGV de “en curso” a “finalizado”.

En los supuestos del EJERCICIO 2 no hay incumplimientos pero Usted deberá identificar los casos en los que:

- no hay nada que comentar
- conviene documentar una **advertencia**
- se puede documentar una **advertencia y seguimiento**.

Le recordamos que cuando documente una **advertencia usted ha evaluado el resultado como “correcto” es decir no hay incumplimiento, lo que está haciendo es señalar a la empresa que se ha producido una desviación de pequeña entidad que podría derivar a un incumplimiento en la continuidad de los controles si la deficiencia no es atendida o se**



produce un deterioro de la situación. Cuando un inspector documenta una advertencia en una fecha, no es necesario que en un RGV de fecha posterior documente el seguimiento. No es necesario cerrar el incidente porque originalmente no se documentó un incumplimiento. No obstante, este aspecto queda a elección de los inspectores, pues muchos de ellos prefieren que también las advertencias tengan respuesta escrita de las empresas. En relación a los seguimientos recuerde que el RGV detalla lo que ha concurrido en un día. No procede que el inspector deje el RGV “en curso” y documente hechos que suceden en fechas posteriores en registros de advertencias previas. Finalmente, los inspectores pueden documentar **advertencia/seguimiento** para aquellas deficiencias no han tenido entidad suficiente para documentar un Registro de Deficiencias (R.D.) y son corregidas en el momento. El empleo de los apartados **advertencias** o **advertencias/seguimiento** puede motivar documentar un Registro de Deficiencias (R.D.) cuando estas deficiencias se repiten en un espacio de tiempo corto. La repetición lo que está evidenciando es que la empresa no está teniendo en cuenta que varias deficiencias de pequeña entidad no atendidas se convierten finalmente en un **incumplimiento**.

Documente en QUAESTOR los supuestos del 5 al 14. Los resultados han de ser correctos

5. *Usted determina revisar las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección y para comprobar este aspecto solicita las referencias de los siguientes productos. QUACIDE 05, QUACIDE 06, QUACIDE 08 y ASEPCOL. La empresa le aporta las fichas técnicas.*
6. *Usted se encuentra en la línea de sacrificio concretamente en la plataforma de inspección post-mortem. La iluminación de la línea está dotada con 3 focos pero el inspector comprueba que se ha fundido uno de ellos. Ante este hallazgo solicita a la empresa que le realice una medición en el punto de inspección y comprueba que obtiene una medición de 550 lux.*
7. *Antes de llevar a cabo el itinerario en planta Usted ha determinado revisar como la empresa aplica el principio de proporcionar ropa limpia cada día de trabajo. A tal fin, en los vestuarios existe una sala anexa donde los trabajadores tienen una estantería con la ropa que ha dejado la empresa externa. Cada equipo de ropa está perfectamente precintado. Cada operario dispone del juego de ropa para ese día.*
8. *Al realizar el control preoperacional de la sala de despiece el inspector advierte que la cinta central de recolección de los productos se está empezando a deshilar por la parte lateral como consecuencia del uso. Las partes deshilachadas son de pequeña extensión y, a lo largo de la cinta, no ha observado que, por esta condición, se encuentren restos de materia orgánica adheridas a las partes deshilachadas. En opinión del inspector, la cinta aún está en condiciones de uso pero este aspecto requiere la atención del establecimiento.*
9. *En el mismo control preoperacional el inspector ejecutó un preoperativo 01B02 (observación directa). Siguiendo los consejos de los cursos de formación de la SGSE el inspector realizó el preoperativo después de haberlo realizado la empresa, pidiendo el registro documentado en ese día. Al efectuarlo de esta manera el inspector compara y analiza sus resultados con los que ha documentado la empresa previamente, este análisis le ayudará a tomar la decisión adecuada. La empresa ha documentado la detección de restos de materia orgánica (carne y grasa) en mesas de teflón auxiliares, en la cinta central de recolección de productos y en los guantes de malla. Efectuado el control preoperativo el inspector comprueba que, en estos equipos, las acciones correctoras han sido satisfactorias pues él no encuentra restos, sin embargo, si encuentra 2 delantales con salpicaduras de muy pequeño tamaño (restos de carne). Al advertir esta circunstancia la empresa retiró los 2 delantales sustituyéndolos por 2 delantales nuevos.*



10. *El inspector para completar la actuación del preoperativo de la mañana quiere completar la evaluación de cómo se está implementando los procedimientos preoperacionales en las distintas salas. El periodo que revisa es la segunda quincena de noviembre. El resultado del control es que la empresa dispone de un control preoperativo diario en todas las salas que han tenido operación.*
11. *El inspector ha determinado evaluar el cumplimiento del programa SSOP/PNCH en lo relativo al programa de muestreo de superficies y medio ambiental. La empresa tiene establecido la investigación de aerobios y enterobacterias tomando 20 muestras al mes muestreando 5 muestras semanales. Revisados los resultados del mes de noviembre se ha cumplido la frecuencia y los resultados analíticos han sido todos satisfactorios salvo en la última semana en la que la sierra del matadero presentó un recuento elevado de enterobacterias. Ante esta desviación la empresa ha vuelto a tomar muestra en la primera semana de diciembre tal y como tiene establecido en las acciones correctoras de SSOP (ante incumplimiento de criterios de higiene se limpiará y desinfectará equipo para determinar que la acción adoptada ha restituido la condición)*
12. *El inspector conforme a las directrices del “Procedimiento de inspección de establecimientos autorizados EEUU” (revisión 6 31/01/2014) debe llevar a cabo el procedimiento 03J01 con frecuencia diaria (procedimiento de la Directiva 6420.2) y un procedimiento APPCC 01 con frecuencia semanal evaluando un indicador distinto al de verificación (observación directa de las actividades de monitorización). Para cumplir con este objetivo, va a proceder a revisar los registros de monitorización del PCC de contaminación fecal, ingesta y leche del mes de noviembre. Revisados los registros el inspector comprueba que los registros detallan las horas de entrada de las actividades de monitorización y verificación, están autenticados con las iniciales y constan los valores reales observados (ingesta y fecal). En los registros se han comprobado 5 enmiendas diligenciadas y 2 correcciones sin diligenciar.*
13. *La empresa le ha solicitado la emisión de una “sabana” para documentar la atestación sanitaria requerida para la emisión del certificado ASE 755. Ante esta actuación el inspector solicita la revisión de pre- envío. La empresa le comunica que la mercancía que se va a exportar es un sobrante del lote 458 que se asoció a un certificado ASE 755 la semana pasada. En consecuencia, la empresa traslada que es de aplicación la revisión de pre- envío proporcionada la semana pasada.*
14. *Durante el proceso de sacrificio el inspector de línea comunica al inspector de fuera de línea que se ha encontrado en las 10 últimas canales 4 canales con contaminación fecal en el jamón 2 marcadas y 2 no marcadas. En base a los criterios establecidos en el equipo el inspector de fuera de línea estima conveniente llevar a cabo una revisión del proceso, para lo que contacta con el encargado de línea de sacrificio. Revisado el proceso el operario que maneja la pistola del cular informa que ha tenido problemas que ahora están solucionados. El inspector trata el asunto con el encargado de línea para que le traslade al operario y a los siguientes en línea que hay que marcar todas las canales con contaminación. El encargado procede a adoptar esta medida. En lo que quedo del día no se produjeron más incidentes de contaminaciones repetidas.*

Después de completar los supuestos del ejercicio B pase el RGV del día 7/12/2016 de “en curso” a “finalizado”.



Ejercicio C

En los ejercicios A y B Usted ha trabajado actividades que son de inspección preferente por observación directa y procedimientos que están sujetos a frecuencia conforme a la programación de procedimientos de inspección enviada por la CA. Asimismo, ha trabajado el empleo de los apartados de advertencias y seguimientos. En los supuestos del ejercicio C va a trabajar la documentación de incumplimientos en los Registros de Deficiencias (RD). En este sentido, es importante emplear el apartado de **observaciones del RD** para cumplir con los siguientes objetivos:

- Advertir a la empresa cuando a raíz de un incumplimiento se requieren ejecutar otros controles para evaluar las acciones correctoras, especialmente en los casos que las acciones correctoras tienen asociado el cumplimiento de requisitos normativos
- Comentar las acciones inmediatas y las planeadas por el operador, y en su caso, las actividades de seguimiento especiales que va a abordar.
- Tomar decisiones ante incumplimientos repetidos analizando resultados de los programas del sistema de autocontrol para determinar si el incumplimiento está teniendo repercusión
- Detallar que controles se han documentado en el RGV para el cierre del incumplimiento.

Asimismo, uno de los objetivos de los supuestos del ejercicio C es documentar el cierre de los RD en el RGV empleando el apartado **seguimientos**

Documente en QUAESTOR los supuestos del 15 al 18. Los RD tienen que estar documentados con fecha 9/12/2016 y los seguimientos con fecha 12/12/2016. Es importante que en estos supuestos Usted emplee el apartado de observaciones del RD y el apartado seguimiento del RGV

15. *El inspector está llevando a cabo el itinerario en planta accediendo a la sala de envasado. En la cinta central observa que el equipo de climatización que se encuentra encima de la cinta presenta condensación, a continuación, observa que empieza a gotear sobre la cinta y los productos. Observado el hecho el inspector impone una etiqueta de rechazo/retenido. Documente el RD. Emplee el apartado observaciones del RD para detallar que implicaciones tiene el incumplimiento en las acciones correctoras que debe presentar la empresa. El mismo día 9/12/2016 la empresa ha procedido a eliminar la condensación del equipo de climatización, tomó muestras de los productos retenidos, limpio y desinfectó la cinta de trabajo. El día 12/12/2016 debajo del equipo de climatización se ha dispuesto una bandeja de recolección como medida preventiva para evitar la recurrencia. El día 13/12/2016 se aportan los resultados analíticos de los productos retenidos y son satisfactorios. Documente en el RGV el cierre del RD y asimismo, los controles oficiales colaterales que ha tenido que realizar ante este incidente.*
16. *En la aplicación del procedimiento de la Directiva 6420.2 al separar la canal 354 usted encuentra contaminación fecal en la parte interna del jamón. La contaminación no fue detectada por la monitorización del PCC. Documente el RD y ejecute un procedimiento APPCC 02 valorando la "producción específica". El resultado de la ejecución del procedimiento APPCC 02 es correcto y no se requieren documentar otros incumplimientos.*
17. *Tras el incumplimiento observado el día 9/12/2016 en la ejecución del procedimiento 03J01 de la Directiva 6420.2 el día 12/12/2016 el inspector vuelve a detectar contaminación fecal en jamón lo cual vuelve a cuestionar la monitorización del PCC en la misma localización. El inspector debe documentar el RD empleando el apartado observaciones del RD para enlazar incumplimientos e indicar que repercusiones puede tener en el sistema de seguridad alimentaria.*



18. El inspector está realizando el itinerario en planta en la sala de despiece (9/12/2016). Conforme al procedimiento operacional de 11.00 a 13.00 los operarios no pueden seguir empleando el cuchillo de mango negro (empleado de 9.00 a 11.00) deben emplear uno nuevo limpio de mango azul. La empresa para vigilar la aplicación de este procedimiento operacional realiza un control por turno de trabajo. Usted comprueba que 5 operarios no han cambiado el cuchillo. La empresa en las acciones inmediatas cambio los cuchillos y en las planeadas detalla que las 5 personas han recibido apercibimientos por no aplicar la instrucción. Documente el RD y asimismo, si lo estima pertinente traslade comentarios en el apartado observaciones del RD sobre las acciones planeadas por la empresa. Teniendo en cuenta estos comentarios tome decisiones sobre los controles a realizar para determinar que las acciones adoptadas por la empresa han sido eficaces.

Ejercicio D

LISTAS DE COTEJO BÁSICO

Tras los ejercicios A, B y C Usted ha trabajado en la ejecución de controles para evaluar la implementación del sistema de autocontrol. A continuación, va a abordar supuestos que están asociados al cotejo básico de los programas o procedimientos del sistema. Como estas evaluaciones están más asociadas al diseño tienen unas frecuencias mínimas anuales. Usted va a abordar su evaluación teniendo en cuenta que la empresa reevaluó los diferentes programas a finales del año 2015 presentando nuevas ediciones en enero de 2016.

Asimismo, con la frecuencia que le haya establecido la CA en la programación de procedimientos de inspección usted de revisar periódicamente el cumplimiento de los criterios microbiológicos

Documente en QUAESTOR los supuestos del 19 al 22. Determine si los resultados son correctos o existen hallazgos que implican documentar un RD. En el caso que haya encontrado un incumplimiento documente una nueva lista de cotejo para cerrar el RD con fecha

19. Para realizar el cotejo básico del PNCH/SSOP usted solicita el documento que ha sido reevaluado a finales del año 2015 y asimismo, solicita los modelos de registro SSOP que están en aplicación desde comienzos del año 2016 en la ejecución de controles preoperacionales y operacionales. Revisado el programa la empresa ha detallado en el apéndice de cambios los aspectos relevantes que han sido reevaluados (estos cambios tiene un desarrollo más detallado en el interior del procedimiento). Los cambios han estado relacionados con la introducción de nuevos equipos, en concreto en la línea de sacrificio se ha incorporado un equipo de retirada de pezuñas tras el chamuscado de canales, una cizalla para el corte de cabeza y un equipo automático para la extracción de la grasa del peritoneo (manteca). Revisado el registro preoperacional el inspector comprueba que la empresa ha incorporado la cizalla de cabezas y el equipo automático de extracción de mantecas, pero no hay ítem para el equipo de retirada de pezuñas. Documente el cotejo básico con fecha 20/01/2016.
20. En la revisión de las nuevas ediciones de APPCC el inspector comprueba que, en los procedimientos APPCC de la categoría de proceso de despiece, la empresa ha incluido las siguientes referencias, carne picada de cerdo y hamburguesa de cerdo al estilo español que lleva sal, ajo y perejil picado. Estas referencias no se están exportando aún a EEUU pero para el mercado interior se llevan expidiendo hace 2 meses. La empresa desea iniciar las exportaciones a EEUU en el mes de marzo de 2016. Al ver la referencia de productos picados el inspector solicita se le presente un procedimiento APPCC de productos picados. La



empresa responde que no dispone de procedimiento APPCC que únicamente se ha modificado el diagrama de flujo de despiece anexando etapas adicionales. Del mismo modo que en APPCC de productos no picados gestiona el detector de metales como PCC. El inspector tiene que documentar el control y asimismo, trasladar en su registro las actuaciones adicionales que debe realizar la empresa para poder exportar este producto a EEUU. Documente un cotejo básico APPCC con fecha (23/01/2016)

21. En el marco de la revisión anual de los procedimientos la empresa no ha introducido cambios en los procedimientos de toma de muestras de aerobios y enterobacterias si ha cambiado el laboratorio externo que analiza las muestras. Revisado el procedimiento la empresa aporta un documento del laboratorio externo que describe que el PNT 112 con el que se investigan los microorganismos aerobios está basado en la ISO 4833 y el PNT 234 con el que se investigan las enterobacterias está basado en la ISO 21528-2. Documente el cotejo básico con fecha (25/01/2016)
22. Conforme a la programación de los procedimientos de inspección, el inspector debe revisar el cumplimiento de los criterios microbiológicos mensualmente. Revisados las tablas y gráficos de proceso el inspector encuentra que la empresa ha tenido 4 resultados entre 2 y 3 log de enterobacterias. Tras este hallazgo solicita que la empresa le aporte las acciones correctoras adoptadas. La empresa indica que ha adoptado acciones pero que aún no las ha documentado porque no ha terminado de definir las. Documente el cotejo básico con fecha (1/12/2016)

Ejercicio E

ANÁLISIS DE MUESTRAS OFICIAL (PROGRAMA DE SALMONELLA)

En el ejercicio D uno de los aspectos en los que ha trabajado son supuestos relacionados con los procedimientos SSOP, APPCC y los programas de muestreo microbiológico. El cumplimiento de aerobios y enterobacterias lo que evidencia es que el proceso de sacrificio está bajo control y que los procedimientos están siendo eficaces. Adicionalmente, a estos microorganismos el sistema de autocontrol de la empresa va a ser verificado oficialmente mediante el muestreo de *Salmonella*. En este caso, ante incumplimiento de los criterios las medidas no sólo deben residir en la “revisión del proceso de sacrificio” sino también en la revisión del origen de los animales y en las medidas de bioseguridad de las explotaciones de origen.

El inspector debe documentar los controles atendiendo a los principios establecidos en la Circular 1/2013 detallando en los RD no sólo las advertencias sobre posibles acciones normativas a adoptar sino trasladando consideraciones sobre los resultados en los controles oficiales documentados durante el periodo de ejecución del set.

En el seguimiento de RD de análisis de muestras de *Salmonella* pueden existir medidas que no tengan un apartado específico de grabación en la aplicación. Todas aquellas medidas que no puedan vincularse a un punto de evaluación de QUAESTOR se documentarán en el apartado de observaciones del RD (citamos como ejemplo – modificación de los tiempos de espera en corrales, retirada de proveedores etc....)

23. En la ejecución del set de *Salmonella* el inspector recibe 7 positivo en la muestra 52. Documente el RD con fecha 05/01/2016. Use el apartado observaciones del RD para detallar las actividades de seguimiento aplicables.



24. *Tras un set insatisfactorio el inspector recibe el 7 positivo en la muestra 49. Documente el RD con fecha 05/06/2016. Use el apartado observaciones del RD para detallar las actividades de seguimiento aplicables.*
25. *Tras un segundo set insatisfactorio en el tercer set se han obtenido 3 resultados de Salmonella en 55 muestras (14/12/2016). Procede cerrar los RD abiertos. Use el apartado observaciones del RD para documentar los resultados que justifican el cierre del RD detallando las medidas adoptadas por la empresa. Asimismo recopile y resuma cual ha sido la tendencia en los resultados de los controles regulares en las diferentes partes del sistema de seguridad alimentaria en los que ha cerrado el RD y por consiguiente, emite una opinión favorable para la visita de la SGSE que debe resolver el NOID.*

Ejercicio F

REVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EQUIPO DE INSPECCIÓN

26. *En la reunión del equipo de mataderos deciden revisar los controles en las diferentes partes del sistema con el objetivo de verificar los objetivos de la programación de los procedimientos de inspección. Como establecimiento que no tiene segregación de producto tiene que cumplir la verificación de todos los indicadores SPS en el trimestre, preoperacional mensual garantizando que toda la instalación ha sido comprobada en el trimestre y procedimiento APPCC01 con evaluación distinta de la verificación mensual. Use los filtros y saquen conclusiones sobre cómo cumplir los controles mínimos.*

Ejercicio G

REVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES SUPERVISORES (EVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS)

27. *El supervisor tiene que llevar a cabo su revisión periódica. Obtenga los incumplimientos del 2016. Obtenga los resultados de análisis de muestras.*

Ejercicio H

SUPERVISIÓN DESEMPEÑO INSPECTORES

28. *De acuerdo con las responsabilidades en el equipo de inspección la evaluación de los requisitos SPS es compartida por los diferentes integrantes del equipo. No obstante, en la evaluación de desempeño individual y tras comprobar que hay una responsabilidad compartida como supervisor determina asociar una inspección perimetral del establecimiento por cuanto en lo que va de año no se ha documentado ningún control. Realizado el control la condición higiénica del perímetro es correcta y no hay ningún incumplimiento y el inspector ha ejecutado correctamente el control. Valore esta cuestión en el apartado SPS.*
29. *Teniendo en cuenta la importancia del control preoperacional en el marco de la auditoria del FSIS usted solicita observar como el inspector ejecuta el control preoperativo. El supervisor comprueba en varios equipos la presencia de materia orgánica que no ha sido detecta por el inspector que asimismo, no está evaluando los equipos con linterna. En el transcurso del año no hay RD y el inspector no cumple la frecuencia en los controles preoperacionales. Valore esta cuestión en el apartado SSOP.*



30. *El supervisor en la revisión de los controles comprueba que el inspector está evaluando en el PCC de contaminación fecal asociado al indicador monitorización aspectos que están relacionados con registros (valores reales observados, horas de entrada, autenticación). En el periodo de registros oficiales revisado no hay incumplimientos.*

UTILIDADES QAESTOR ADMINISTRADOR

- Modificar el RGV de finalizado en curso
- Eliminar un RD
- Anular o dar de baja análisis de muestras
- Modificar perfil de usuarios