



# REQUISITOS SPS

## Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards)

“REQUISITOS NORMATIVOS EEUU”

29 de Noviembre a 2 de DICIEMBRE 2016, 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

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



# 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



# ¿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
- 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

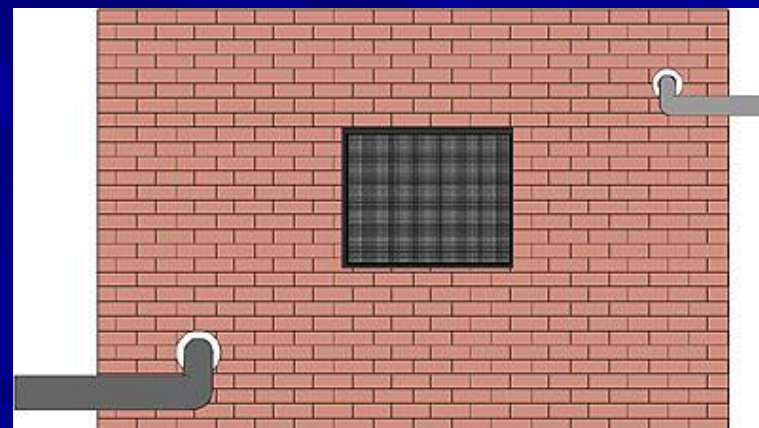
- de construcción sólida
- mantenidos en buen estado de conservación
- con espacio suficiente para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento adecuado del producto



## 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



# SPS & SSOP/PNCH/POES & HACCP

Ej: condensación en techos



suelos



**SPS**

416.2 (d)

mesa corte



**PNCH**

416.15

3 partes de  
acción correctiva

producto



**HACCP**

417.3

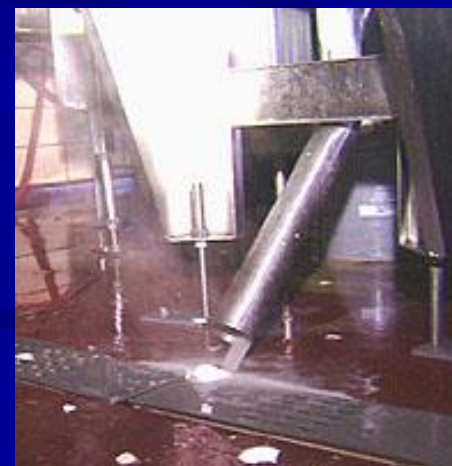
4 partes de acción  
correctiva



## 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) 416.4 (b)[superficies en contacto con los alimentos y no contacto] a través de actividades de los SSOP.**



# Operaciones Higiene 416.4

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





# Operaciones Higiene 416.4

- 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.





# 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.





## Verificación de SPS (Directiva 5000.1)

### Procedimientos de inspección EEUU (SGSE)

[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/proc\\_insp EEUU\\_re v\\_6\\_2014.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/proc_insp EEUU_re v_6_2014.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.**

**Establecimientos sin segregación producción EEUU**

- ✓ **Completar evaluación de requisitos SPS al trimestre.**

**Criterios específicos conforme a procedimientos y programas autonómicos**



**¿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?**

