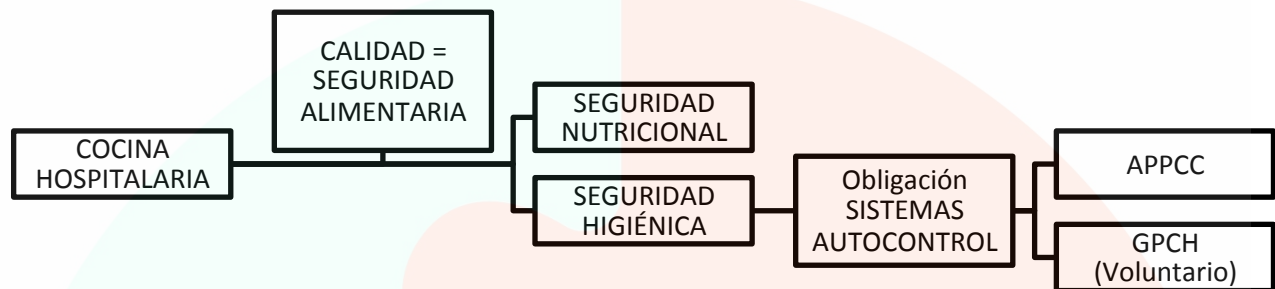


1. SISTEMA DE AUTOCONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADO EN APPCC

- Autoridad competente: Tendrá en cuenta los resultados del **Plan APPCC + GPCH**
- SESCOAM: Protocolo unificado

1.1 ANÁLISIS DE PELIGROS



APPCC

Sistema preventivo

- Identificar los peligros asociados
- Establecer las medidas preventivas para controlar los posibles riesgos alimentarios
- Aplicación en todas las etapas de producción (*El control tradicional se basaba sólo en el control del producto final*).

PLAN DE FORMACIÓN

- **Obligatorio** para todos los centros hospitalarios
- Formación relacionada con las actividades que realicen en la cocina y los riesgos que conlleven sus actividades para asegurar la máxima seguridad de las comidas.

PUNTOS CRÍTICOS

Aquellas fases o etapas del proceso de producción a las cuales hay que prestar especial atención por constituir un riesgo o peligro para la salud.

1.2 PUNTOS CRÍTICOS

Para la realización del análisis → DIAGRAMAS DE FLUJO

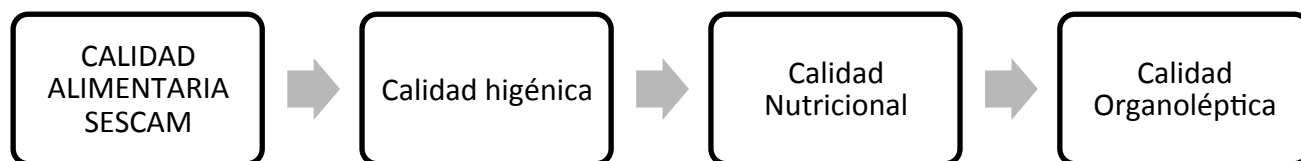
DIAGRAMA DE FLUJO: Productos con tratamiento térmico

Productos que en algún momento de su elaboración sufren un tratamiento térmico por calor

DIAGRAMA DE FLUJO: Productos sin tratamiento térmico

Productos que no sufren ningún tratamiento térmico por calor

1.3. SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD EN EL SESCAM



DIRECCIÓN Hospitales del SESCAM → Establecerá SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Se comprobará:

- Sistema de selección de proveedores
- La calidad e idoneidad de los proveedores
- Sistema utilizados para la verificación de la calidad de los productos suministrados
- Sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control
- Calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina
- Cumplimiento de las normas de higiene en su manipulación, sistema de emplatado y distribución

Se realizará PERIODICAMENTE a través de un **Centro de Control de Calidad** acreditado un estudio de **Determinación microbiológica**:

- Alimentos que componen el menú
- Utensilios de uso común en los locales
- Placas de contaminación superficiales
- Estudio microbiológico y control de agua de red

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (Cocina hospitalaria) → Asegurar la Calidad Higiénica de los servicios prestados

La cocina hospitalaria en el ámbito del SESCAM deberá contar con la certificación:

✓ **Norma UNE en ISO – 9001**

✓ **Norma UNE en ISO 14001**

Se deben actualizar con las nuevas versiones

- **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS**
 - Los productos utilizados deberán de ser tratados bajo unas condiciones rigurosas de higiene. Estas practicas de manipulación deberán seguir lo descrito en:
 - **Real Decreto 22/2006 del 7 de Marzo, de la Conserjería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, sobre establecimientos de comidas preparadas.**
- **FORMACIÓN DE MANIPULADORES**

La formación de los manipuladores de alimentos asegurara la optima manipulación higiénica de los alimentos. Los manipuladores incluyen: personal de almacén, personal de producción, personal de expedición y personal de servicio.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN	<p>Se deberá disponer de un Plan de Calidad e Higiene el cual detallará:</p> <ul style="list-style-type: none">• Las zonas y superficies a limpiar• Los productos a emplear• Las condiciones en que se debe efectuar la limpieza• Frecuencia de limpieza <p>El plan deberá ser aprobado por la Dirección del Centro y deberá adecuarse al APPCC del SESCAM implantado en el Hospital</p>
AUTOCONTROLES DE CALIDAD: SISTEMA APPCC	<p>El Servicio de Alimentación está obligado a trabajar con un sistema permanente de autocontrol de la calidad.</p> <ul style="list-style-type: none">• Requisito especificado en:• Reglamento CE nº 852/2004 del parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. <p>El sistema permanente de autocontrol se deberá basar en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) del SESCAM.</p> <p>Implantación en el trabajo diario de las actividades de cocina Se realizarán auditorías higiénico – sanitarias bimensuales que valoraran:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estado de las instalaciones• Limpieza• Prácticas de los manipuladores de alimentos• Implantación del Sistema APPCC <p>Esta auditoría se realizará por un órgano independiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Servicio de Alimentación: Abonará el gasto• SESCAM: Seleccionará la empresa auditora <p>Este informe se presentará a la Dirección del Centro de manera bimensual, en este informe también se adjuntarán las acciones correctoras adoptadas por el Servicio de Alimentación para cada una de las no conformidades detalladas.</p>
ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN	<p>Realización de encuestas periódicas de satisfacción de usuarios y personal del Centro sobre el servicio de alimentación</p> <ul style="list-style-type: none">- Esta encuesta se realizará de forma trimestral
CONTROL DE ACCIONES CORRECTIVAS	<p>Todas las no conformidades (incidencias) que se detecten en la cocina del Hospital así como todas las acciones correctivas del Servicio de Alimentación deberán ser registradas.</p> <p>Las acciones correctivas deberán ir acompañadas de la fecha en la que será efectiva su aplicación.</p> <p>Todas las no conformidades detectadas junto con las acciones correctivas surgidas de las mismas, deberán ser notificadas a la Dirección del Centro mensualmente.</p> <p>Mediante estos informes se determinará si el sistema de trabajo del Servicio de Alimentación está basado en procesos de mejora continua.</p>

2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

- ✓ **NORMAS ISO 22000**
- ✓ **NORMAS ISO 9001**

2.1 La Norma ISO 22000: Seguridad Alimentaria

NORMA ISO 22000

- ✓ Es un estándar internacional certificable que especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- ✓ Incorpora:
- ✓ Buenas Prácticas de Fabricación (GMP)
- ✓ Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, cuyo objetivo final es:

- Conseguir una **armonización internacional** para la gestión de la seguridad alimentaria.

ESTRUCTURA

La norma ISO 22000 consta de 10 capítulos + 2 anexos

OBJETIVOS

Especifica requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuando una organización en la cadena alimentaria necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el objeto de asegurarse de que el alimento es inocuo en el momento del consumo humano.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y deseen implementar sistemas que proporcionen productos inocuos.

REQUISITOS

Todos los requisitos de la norma ISO 22000 son genéricos y pretenden ser aplicables a todas las organizaciones en la cadena alimentaria sin importar su tamaño y complejidad.

- Requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (APPCC) de acuerdo a los principios APPCC enunciados en el Codex Alimentarius.
- Requisitos para un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- Requisitos para buenas prácticas de fabricación o programa de prerrequisitos
- Requisitos para un Sistema de Gestión

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: PRINCIPIOS SGIA

De manera general la organización debe: “Establecer, documentar, implementar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos y actualizarlo cuando sea necesario, de acuerdo a los requisitos de esta norma internacional”.

Se entiende por INOCUIDAD: “Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto”.

Al mismo tiempo el SGIA debe definir el **alcance** del sistema especificando que productos, procesos o instalaciones de producción están gestionados por el sistema.

INOCUIDAD ALIMENTOS → Presencia de peligros → INGESTA POR EL CONSUMIDOR

Los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos pueden ocurrir en cualquier etapa de la cadena alimentaria, por lo que es esencial en control adecuado a lo largo de TODA LA CADENA.

El documento **combina los elementos** claves:

- Comunicación interactiva
- Gestión del sistema
- Programas de prerrequisitos
- Principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

REQUISITOS DE LA DOCUMENTACIÓN

La documentación del SGIA debe incluir:

- Declaraciones documentales de una política de inocuidad de los alimentos y de objetivos relacionados
- Los procedimientos documentados y registros requeridos por esta Norma Internacional
- Documentos que la organización necesita para asegurarse del eficaz desarrollo, implementación y actualización del SGIA.

RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN

A. COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN:

Dirección → DEBE PROPORCIONAR **EVIDENCIA DE SU COMPROMISO** → Desarrollo SGIA

- Mostrando que los objetivos de negocio de la organización apoyan la inocuidad de los alimentos
- Comunicando a la organización la importancia de cumplir con los requisitos de esta Norma Internacional
- Estableciendo la política de inocuidad de los alimentos
- Llevando a cabo las revisiones por la dirección
- Asegurando la disponibilidad de recursos

B. POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: La alta dirección debe definir, documentar y comunicar su política de inocuidad de los alimentos.

C. PLANIFICACIÓN DEL SGIA

D. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD: La dirección debe asegurarse de que las responsabilidades y autoridades están definidas y son comunicadas dentro de la organización, para asegurarse de la operación y el mantenimiento eficaces.

E. LÍDER DEL EQUIPO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La dirección debe designar un LIDER del equipo que debe tener las responsabilidades y autoridad para:

- Dirigir al equipo de la inocuidad de los alimentos y organizar su trabajo.
- Asegurar la formación y educación pertinente de los miembros del equipo
- Asegurar que se establece, implementa, mantiene y actualiza el SGIA
- Informar a la dirección sobre la eficacia y adecuación del SGIA

F. COMUNICACIÓN

La comunicación de un SGIA debe tener lugar en dos áreas fundamentales:

❖ **Exterior: Comunicación externa**

- Para asegurar que a lo largo de la cadena alimentaria está disponible la suficiente información sobre la inocuidad de los alimentos. Se debe establecer comunicación con:
 - ✓ *Proveedores y contratistas*
 - ✓ *Clientes o consumidores*
 - ✓ *Autoridades legales y reglamentarias*

❖ **Interior: Comunicación interna**

- La organización debe establecer pautas eficaces para la comunicación con el personal sobre las cuestiones que afectan a la inocuidad de los alimentos.

G. PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

La Dirección debe establecer procedimientos para gestionar potenciales situaciones de emergencia y accidentes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos.

H. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

Se deberá revisar de forma planificada el SGIA y mantener registros de las revisiones.

GESTIÓN DE LOS RECURSOS

- El SGIA necesitará la asignación de recursos para su desarrollo, implementación, mantenimiento y mejora. La organización debe proporcionar los recursos adecuados:
 - ✓ **RECURSOS HUMANOS:** Equipo y demás personal que realicen las actividades
 - ✓ **INFRAESTRUCTURA**
 - ✓ **AMBIENTE DE TRABAJO**

PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

- ✓ **Programas de Prerrequisitos**
- ✓ **Prerrequisitos Operativos**
- ✓ **Plan APPCC**

2.2. NORMA ISO 9001

NORMA ISO 9001

- ✓ Es una norma reconocida a nivel internacional para los **SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD (SGC)**
- ✓ Proporciona una estructura y un conjunto de principios que aseguran un enfoque lógico a la gestión con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes y partes interesadas.
- ✓ Ofrece los requisitos para establecer un Sistema de Gestión de Calidad.
- ✓ Una vez establecido es necesario pasar la auditoria de certificación para obtener el sello en calidad que puede ser mostrado a todos los clientes o personas interesadas.

ESTRUCTURA

La norma ISO 9001 consta de 10 capítulos + 2 anexos

OBJETIVOS

El proceso de certificación requiere de un proceso de verificación del cumplimiento de los requisitos estipulados en la norma ISO 9001 así como la gestión de los procesos que circunscriben al producto con el fin de garantizar la confianza del mismo.

Sin descuidar una revisión del cumplimiento de la legislación que es de aplicabilidad en el sector.

La norma ISO 9001 define un sistema de gestión de la calidad fundamentado en.

- El cumplimiento de **8 principios** de gestión de la calidad
- **Ciclo de mejora continua PDCA** (Planificar, Hacer, Comprobar y Actuar).

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplicable a cualquier empresa sin distinción o discriminación por sector o tamaño de la organización.

ELEMENTOS RELEVANTES DE LA NORMA ISO 9001

- Dirección de la empresa: Se hace hincapié en el liderazgo de la organización como base del éxito del sistema de gestión de calidad. La Dirección de la empresa debe tener un papel relevante y central.
- Documentación de la NORMA ISO 9001
- Infraestructura de la empresa: Infraestructuras o instalaciones adecuadas para el correcto desarrollo de la actividad.
- Ambiente de trabajo, entendido como las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo que permiten la obtención de un producto o servicio final de calidad.
- Relaciones con los proveedores:
 - **PROVEEDOR**: Todo tipo de suministradores de productos o servicios a la empresa, ya sea en forma de proveedores de productos que se transformarán en el proceso productivo o proveedores de procesos que intervienen en el mismo.
- Medición de los procesos: Conocer los resultados y ver si se están cumpliendo los objetivos establecidos para introducir mejoras necesarias para corregir.
- La mejora continua : Se trata de incrementar la satisfacción del usuario optimizando las tareas que se dan durante el proceso productivo, se puede llevar a cabo desde proyectos a largo plazo como a actividades de realización diaria.

