

GUÍA EXPLICATIVA Y DE USO DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL EN EMPRESAS DEDICADAS A LA DISTRIBUCIÓN SIN DEPÓSITO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

El Sistema de Autocontrol es un documento que describe y documenta los planes de higiene que lleva a cabo la empresa para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos alimenticios que comercializa y que depende de la actividad concreta de la empresa. Este documento viene definido en el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos, y debe adaptarse a la realidad y actividad alimentaria de la empresa.

Es un documento orientado al propio control de las empresas sobre los puntos de su actividad que pueden incidir en la calidad y seguridad de los productos que distribuye.

Los distribuidores sin depósito o almacén, generalmente al no disponer físicamente en sus instalaciones de los productos con los que trabaja, únicamente tienen que tener implantado un control de la trazabilidad de los productos y un control de proveedores y productos que distribuye.

En el Sistema de Autocontrol que os mandamos se recogen todos los datos identificativos de la empresa, así como las personas responsables de llevar a cabo la supervisión de este control.

En este documento, además, tendremos en cuentas las siguientes actuaciones:

1. Plan de control de la trazabilidad

El Plan de trazabilidad es cómo se controla la entrada y salida de stock, para que en caso de que sea necesario se pueda localizar un lote de producto de forma rápida y efectiva.

En el Sistema de Autocontrol que te mandamos se explica cómo se realiza y gestiona el plan de control de la trazabilidad pero no la trazabilidad en sí pues cada empresa la gestiona de una forma diferente (tabla Excel, programas de gestión, etc.). Sea como fuere, el control de la trazabilidad se debe gestionar de forma periódica y tenerla actualizada.

Se reflejará la persona encargada de llevar a cabo el control de entrada y salida de producto, el control de lotes, control de proveedores, si se usa algún software concreto, etc.

En el sistema de Autocontrol que te mandamos, se acompaña un registro de vigilancia, verificación y de medidas correctoras de cada plan. Estos registros que se mandan de forma separada al sistema de autocontrol, se deben completar conforme se vayan realizando estas actuaciones.

Estos registros deben llevarse al día, y reflejar posibles problemas encontrados en el plan, y el modo de solucionarlos. Básicamente en ellos hay que registrar si hay alguna incidencia en alguno de los planes (por ejemplo, que en una factura de compra no se indique el número de lote correspondiente a los productos adquiridos) y se refleje la medida correctora llevada a cabo (por ejemplo: Solicitar al proveedor el dato que falte).

2. Plan de control de proveedores

Es un plan para controlar que los proveedores de los productos cuentan con las garantías sanitarias necesarias para proveer productos seguros para el consumidor.

Para llevar a cabo el control de proveedores, es necesario tener un listado completo de proveedor/ proveedores de los productos, con su nombre completo, dirección, número de identificación de empresa, número de registro sanitario, etc. Estos proveedores deben estar perfectamente identificados y contar con todos los permisos sanitarios para poder funcionar en su actividad diaria. Esto ya se lo incluye el Sistema de Autocontrol. No obstante, si hubiera alguna modificación de algún proveedor, serán necesario reflejarlo en este documento.

Si vigilará que los productos suministrados por estos proveedores, cumplan las especificaciones previstas y exigidas por el distribuidor.

A este plan también se acompañan una serie de registros de vigilancia, verificación y medidas correctoras que deben llevarse al día, y donde quede reflejado que efectivamente se está llevando a cabo el control de los mimos de una forma periódica.

3. Plan de Control de producto

De todos los productos alimenticios que distribuís, vuestros proveedores deben facilitaros sus fichas técnicas completas con la composición cuali- y cuantitativa, información sobre alérgenos, análisis microbiológicos, estabilidad y propiedades físicas, características de los envases, etc.

Se debe tener siempre las fichas técnicas actualizadas de los productos distribuidos, ya que pueden ser solicitadas tanto en inspecciones de control como en solicitudes rutinarias de documentación.

Por supuesto, la información de la ficha técnica es la que se debe trasladar a la etiqueta, por lo que los datos deben ser coincidentes.

Es importante resaltar que el Sistema de Autocontrol se trata de un documento “vivo” que debe evolucionar conforme lo hace la empresa y debe reflejar los cambios que en ella ocurran, por ello la importancia de mantenerlo al día, e ir actualizándolo con mediante revisiones del mismo.