

EL CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS VEGETALES SIN TRANSFORMAR EN UN MERCADO MAYORISTA: LA EXPERIENCIA EN MERCAMADRID



ÁNGEL LUIS YAGÜE SÁNCHEZ

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID

SERVICIO DE COORDINACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA





PARTE 1: MERCAMADRID

REGLAMENTO 853/2004

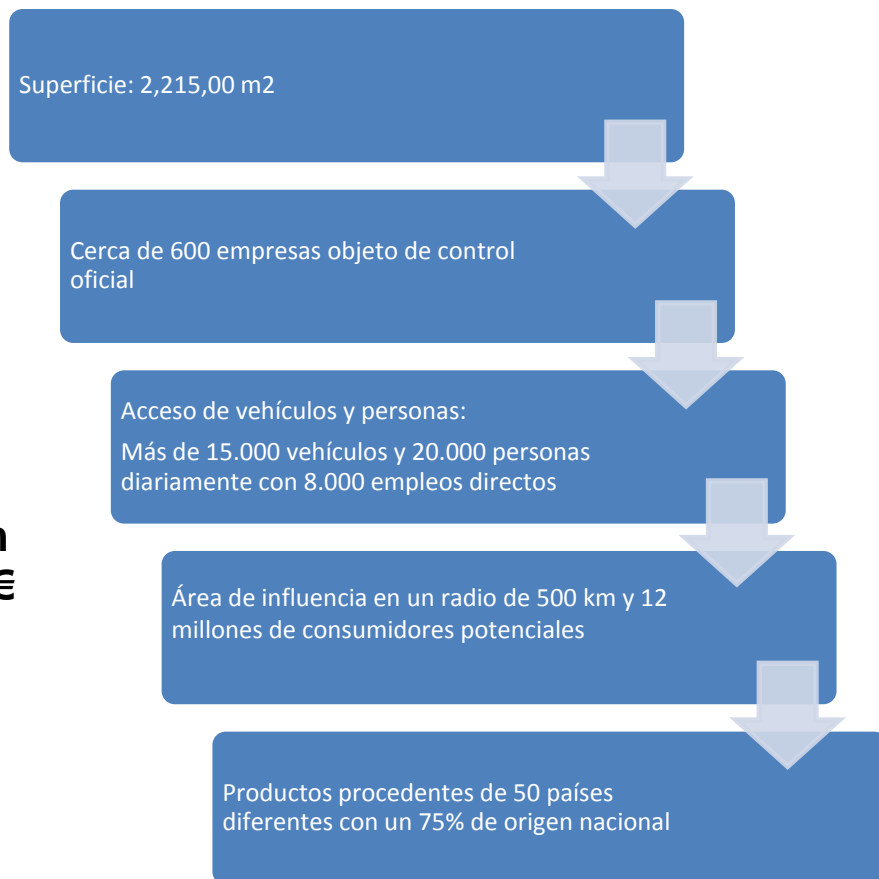
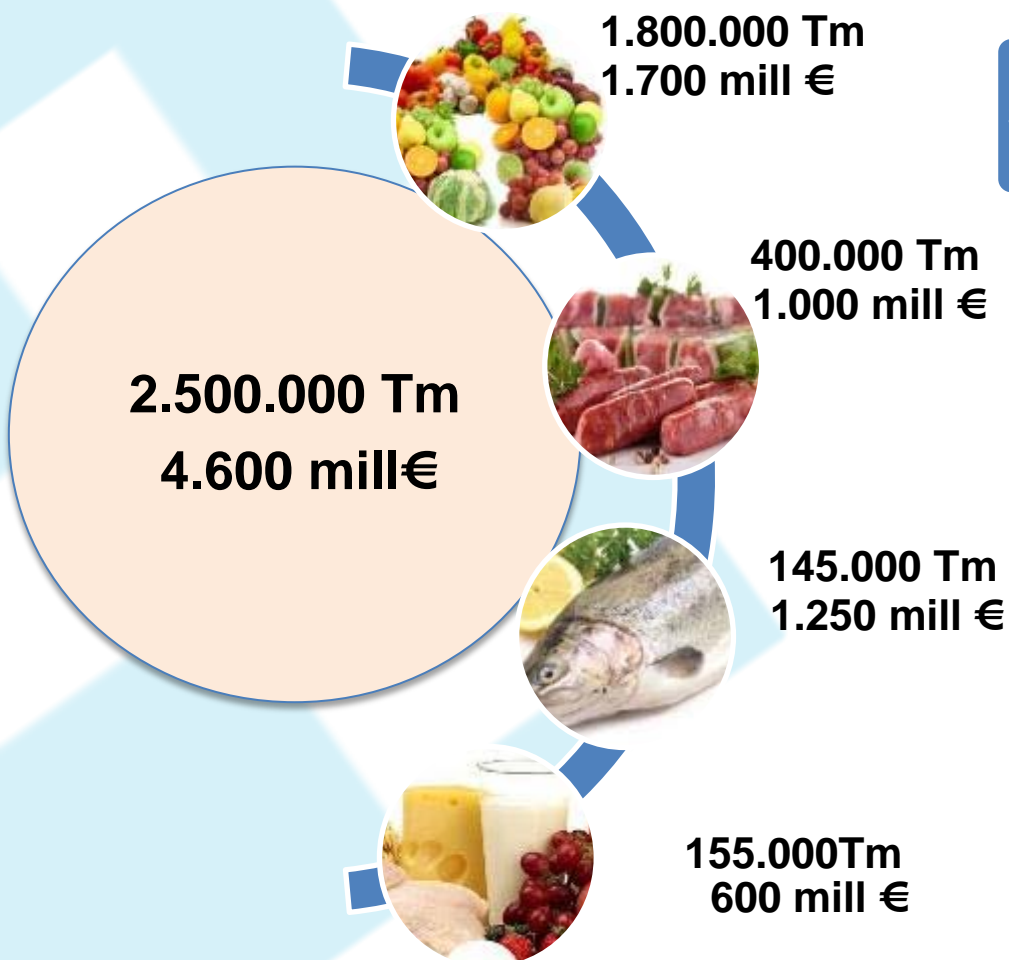
«Mercado mayorista»: una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresa alimentaria.



PORQUÉ SURGE EL MERCADO MAYORISTA?



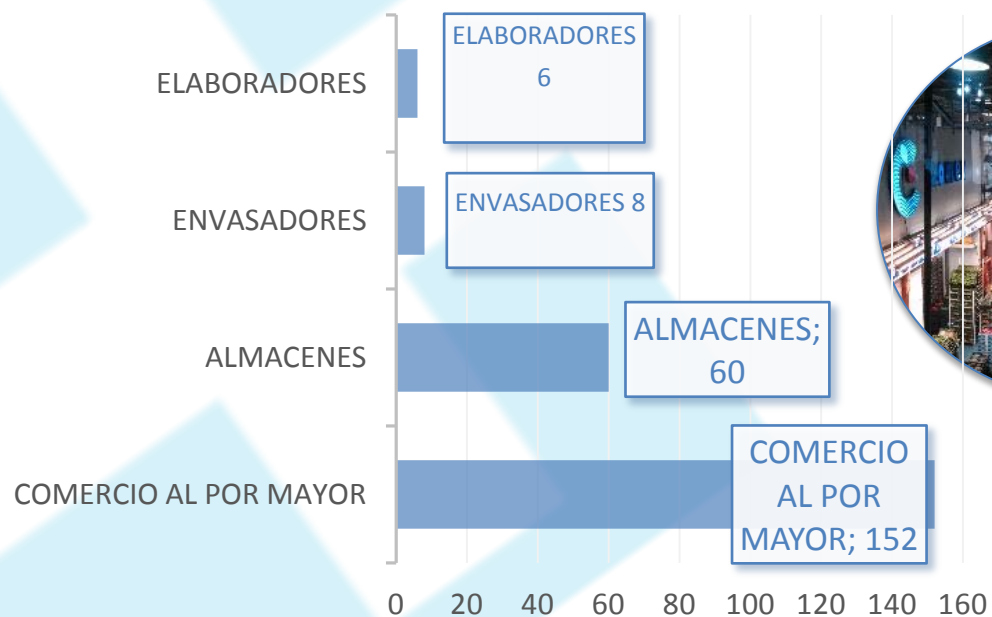
Mercamadrid en cifras





El sector en 2017

MCFV



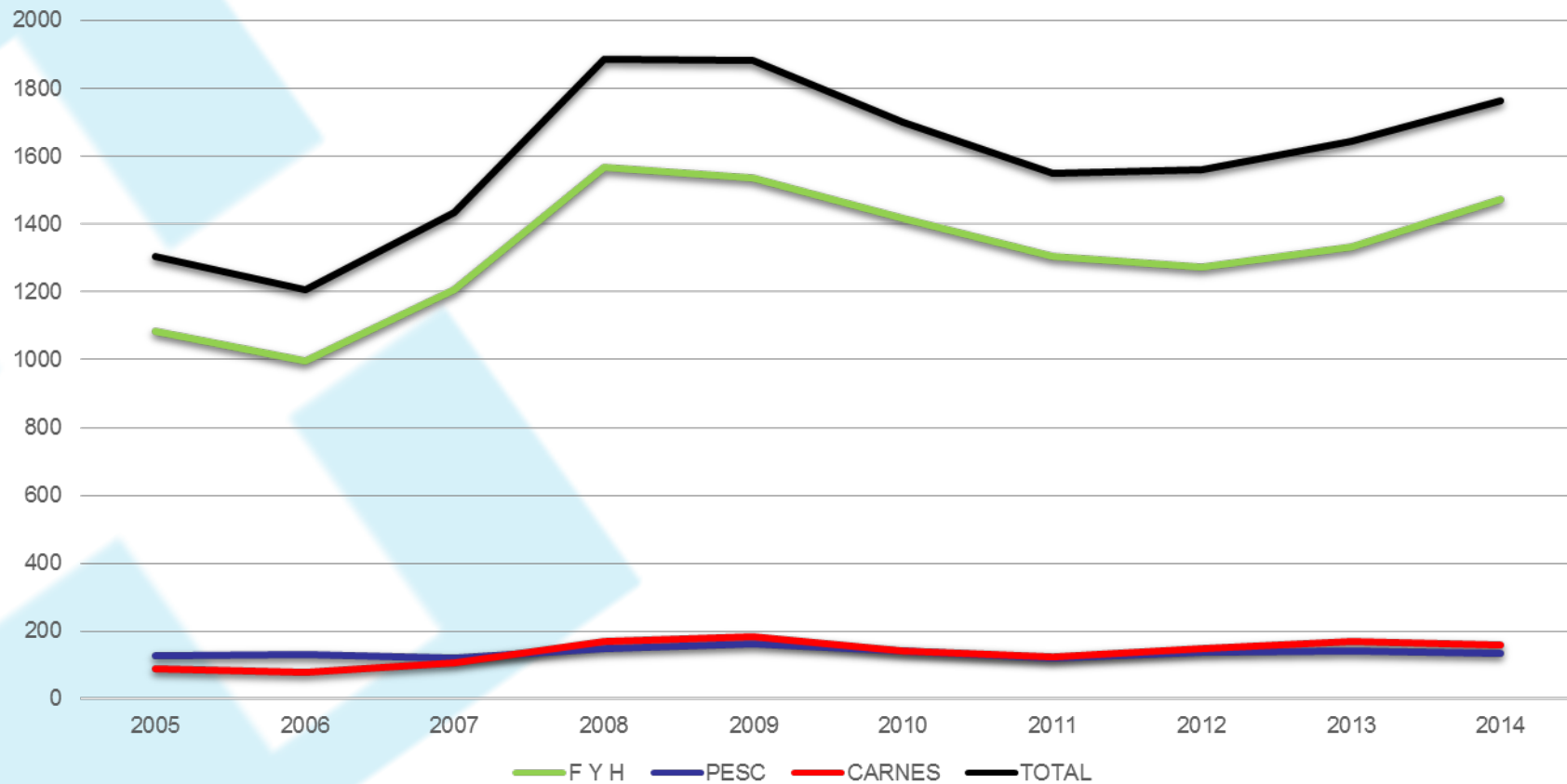
La evolución del Mercado Central de Frutas y Hortalizas

En el año 1982: 6 Naves con 56 puestos de venta (342)
Sector atomizado y de baja cualificación

Año 2017: 160 mayoristas
Empresas más grandes con responsables de calidad
Todos inscritos en RGSEEA en clave 21/
actividad 6.19 “mercado mayorista de productos de origen vegetal”



EVOLUCION TN COMERCIALIZADAS M. MAYORISTAS



NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO



- TRABAJAN Y NO TIEMPO
- COMPRAN POR INTERNET
- APRECIAN COMIDA FRESCA, PRODUCTOS ECO Y BIO
- VALORAN ESPECIALIZACION Y ECONOMIA
- PRODUCTO DIFERENCIADO
- EXPERIENCIA DE CONSUMO COLABORATIVO Y COMPRAS DIRECTAS





PARTE 2. NORMATIVA DE APLICACIÓN EN EL C.O. DE LA HIGIENE DE PRODUCTOS VEGETALES NO TRANSFORMADOS

IND

Principios de Seguridad Alimentaria

No ser perjudicial
para la salud

Considerar la
cadena
alimentaria como
un continuo

Asegurar la
trazabilidad

Requisitos de Seguridad Alimentaria

Registro y Autorización

- Real Decreto 9/2015 (REGEPA)
- Real Decreto 191/2011 (RGSEEA)

Higiene

- Reglamento CE 852/2004
- Reglamento CE 2073/2005

Etiquetado y Trazabilidad

- Reglamento CE 178/2002
- Reglamento CE 543/2011
- Reglamento CE 1169/2011

Control oficial

- Reglamento UE 882/04 (Reglamento UE 2017/625)



Solo exceptuado el consumo doméstico privado

La autorización y /o el Registro es la primera garantía de seguridad alimentaria pues permite el control y la trazabilidad de la producción primaria con el fin de actuar de manera rápida y eficaz ante alertas que puedan poner en riesgo sanitario la salud del hombre



Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola:

- Se crea el Registro General de la Producción Agrícola, REGEPA, en el que se inscribirán las explotaciones agrícolas
- y cada año se elabora un Programa Nacional de Control Oficial de la Producción Primaria Agrícola, donde se marcarán los objetivos, pautas y directrices

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:

- Se inscribirán en el Registro cada uno de los establecimientos de las empresas alimentarias que su actividad tenga por objeto alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano.



**DEL CAMP
AL MERCAT**
EL VALOR DE L'AGRICULTURA DE PROXIMITAT



Minorista:
Licencia



REGLAMENTO CE 852/2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS establece

- normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios,
- la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;
- la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:

- a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
- b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;
- c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
- d) mantenimiento de la cadena del frío;
- e) muestreo y análisis.

REGLAMENTO CE 852/2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- **Anexo I:** DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y A LAS OPERACIONES CONEXAS

- Protección y control frente a la contaminación
- Limpieza y condiciones higiénicas
- Uso de fitosanitarios y biocidas

- **Anexo II:** REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA

- Mantenimiento y limpieza de los locales
- Control de temperatura
- Abastecimiento de agua y lavabos
- Transporte
- Requisitos del equipo
- Desperdicios de productos alimenticios
- Higiene del personal
- Envasado y embalado
- Formación

REGLAMENTO CE 178/02 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

1.- Los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán que en todas las etapas de la producción, transformación y distribución que los alimentos cumplen los requisitos de seguridad alimentaria y verificarán que cumplen dichos requisitos

2.- No se comercializarán alimentos no seguros:

- Nocivos (efectos inmediatos o a largo plazo para la salud)
- No aptos (inaceptable)

3.- Los explotadores pondrán en práctica sistemas que garanticen la trazabilidad

REGLAMENTO 2073/05 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

... el establecimiento de directrices microbiológicas destinadas a reducir la contaminación fecal a lo largo de la cadena alimentaria puede contribuir a reducir los riesgos para la salud pública, incluido el riesgo relacionado con la ECVT.

- Criterios de **higiene de los procesos**: criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria
- Criterio de **seguridad alimentaria**: criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados

Criterio de seguridad alimentaria:

1. ALC que pueden favorecer el desarrollo de L monocytogenes
2. ALC que no pueden favorecer el desarrollo de L monocytogenes
3. Semillas germinadas listas para el consumo: Salmonella
4. Frutas y hortalizas troceadas listas para el consumo: Salmonella
5. Zumo de frutas y hortalizas no pasterizadas: Salmonella



ALC que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*:

100 ufc/gr n=5, c=0

L. monocytogenes se halla presente con frecuencia en hortalizas frescas (rábanos, pepinos, col, patatas), pero generalmente a niveles bajos. La mayoría de las hortalizas permiten el crecimiento del patógeno. Los orígenes de la contaminación incluyen la tierra, el agua, el estiércol de los animales, la vegetación en putrefacción, y los efluentes de aguas residuales de las plantas de tratamiento.



Semillas germinadas listas para el consumo: Salmonella

Ausencia en 25 gr, n=5,c=0



Zumo de frutas y hortalizas no pasterizadas: Salmonella

Ausencia en 25 gr, n=5,c=0



• **REGLAMENTO CE 543/2011** por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas

Las menciones particulares exigidas por el presente capítulo deberán indicarse de forma legible y clara en uno de los lados del envase, bien mediante impresión directa indeleble o por medio de una etiqueta incorporada al paquete o fijada sólidamente

En el caso de las mercancías expedidas a granel y cargadas directamente en un medio de transporte, las menciones particulares (...) deberán figurar en un documento que acompañe a las mercancías

Las facturas y documentos de acompañamiento, excepto los recibos para el consumidor, indicarán el nombre y el país de origen de los productos y, según proceda, la categoría, variedad o tipo comercial si una norma de comercialización específica así lo exige

ANEXO I:

- Requisitos mínimos de calidad (enteros, sanos, limpios, exentos de plagas, etc)
- Requisitos de madurez (estado de desarrollo y maduración adecuados)
- Tolerancias
- Marcado: Nombre y dirección del expedidor/envasador (o código identificativo) y país de origen



Con norma específica

- Denominación
- Variedad
- Categoría y calibre
- Identificación del productor o envasador:
 - Nombre y dirección, o código
- Origen (país) y facultativamente lugar de producción
- Lote

Envasador y/ Expedidor: Nombre o razón social y domicilio	Origen: País (obligatorio)	Categoría: *
	Zona de producción (facultativo)	
Lote: Código o fecha de envasado	Producto: *	
	Variedad: *	
	Calibre: *	Peso Neto:









Sin norma específica

- Denominación
- Origen (país) y facultativamente lugar de producción
- Identificación del productor o envasador:
 - Nombre y dirección, o código
- Lote

Origen: País (obligatorio)	Lote: Código o fecha de envasado
Zona de producción (facultativo)	

•**REGLAMENTO CE 1169 /2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- denominación del alimento
- lista de ingredientes 
- la cantidad de determinados ingredientes 
- cantidad neta
- fecha de duración mínima o fecha de caducidad 
- condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización 
- nombre o la razón social y la dirección del operador
- país de origen o lugar de procedencia
- modo de empleo 
- información nutricional 



Además...

- Cantidad neta
- Marcado de fechas para productos pelados o cortados
- Condiciones de conservación, si su omisión induce a error
- Información nutricional para productos elaborados



•**REGLAMENTO CE 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos**

- el código numérico mencionado en el artículo 27, apartado 10, de la autoridad u organismo de control de que dependa el operador responsable de la última producción (lo asigna cada EM)
- el logotipo comunitario, en envasados
- indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias en el mismo campo visual que el logotipo:
 - ✓ « Agricultura UE », cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en la UE,
 - ✓ « Agricultura no UE », cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países,
 - ✓ « Agricultura UE/no UE »: cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad y otra parte en un tercer país.

Etiquetado de producto ecológico



Además

- Código numérico de la autoridad u organismo de control
- Logotipo
- Agricultura UE/no UE, o PAÍS

REGLAMENTO CE 882/04 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación

establece normas generales para la realización de controles oficiales a fin de comprobar el cumplimiento de las normas orientadas en particular a:

a) prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente, a las personas y los animales



REGLAMENTO UE 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios,

los alimentos y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio

Amplía el alcance a normas sobre salud vegetal

...

las medidas de protección contra las plagas de los vegetales;

los requisitos relativos a la comercialización y el uso de productos fitosanitarios y al uso sostenible de los plaguicidas, con excepción de los equipos de aplicación de plaguicidas;



PARTE 3: ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN MERCAMADRID

EL CONTROL OFICIAL EN MERCAMADRID. PORQUÉ?

La seguridad alimentaria es una parte primordial de la salud pública, resultado de la confluencia de tres factores: el marco legislativo, el control oficial de alimentos realizado por las administraciones públicas competentes y la implantación de los sistemas de autocontrol por parte de las empresas del sector de la alimentación



EL CONTROL EN MERCAMADRID, QUIEN?: MADRID SALUD – AYUNTAMIENTO DE MADRID

COMPETENCIAS:

La Inspección en Mercamadrid es llevada a cabo por Técnicos Superiores Veterinarios, funcionarios de carrera del Ayuntamiento de Madrid, adscritos al Departamento de Inspección de Mercamadrid, y dependientes de Madrid Salud

RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES

+ El explotador de la empresa alimentaria se asegurará que en todas las etapas de producción, transformación o distribución, los alimentos cumplen los requisitos previstos en la legislación alimentaria (Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo)



+ El agente de control oficial debe verificar el cumplimiento de la legislación (Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, y directrices contenidas en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)

EL CONTROL EN MERCAMADRID, A QUIEN



A los operadores de los Mercados Centrales de Pescados y Frutas y Hortalizas de Madrid, del Mercado de Carnes, a empresas polivalentes especializadas en el sector alimentario y a un amplio rango de empresas de servicios: Frío industrial, conservación, logística, transportes, manipulación, etc

Así mismo, a la empresa MERCAMADRID S.A. como responsable de la gestión de los servicios de los Mercados Mayoristas y zonas comunes del Polígono Alimentario:

12.06130/M Actividades específicas - Mercado mayorista de productos de la pesca

21.027474/M Actividades específicas - Mercado mayorista de productos de origen vegetal

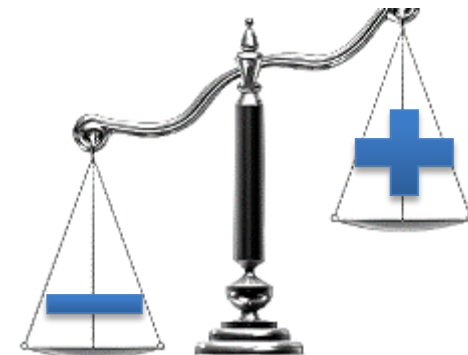
Actividades programadas de control oficial

- Línea estratégica: Mejorar la seguridad alimentaria en la Ciudad
- Objetivo específico: Prevenir y controlar los riesgos en los establecimientos del comercio mayorista de Mercamadrid
- El Ayuntamiento de Madrid dispone de su propio sistema de control oficial, y por tanto, planifica los controles y establece las frecuencias de control teniendo en cuenta diversos factores utilizando como base el Plan Nacional de Control de la cadena Alimentaria (PNCOCA) y el Reglamento UE 882/2004 (REGLAMENTO UE 2017/625)

Aspectos generales de la planificación

- En función de los recursos
- En función del riesgo de los sectores de actividad

	Mercado de Pescado (Sección de Pesca)	Mercado de Frutas (Sección de Frutas)	Centro cárnico (Sección de Carnes)
Auditorías	352	331	151
Inspecciones	202	142	305
Controles	564	449	388
Ratio por establecimiento y año	6,53	4,2	12
Establecimientos/ inspector	57	110	17



Aspectos generales de la planificación

El enfoque basado en el riesgo tiene un sentido eminentemente preventivo y pretende centrar la atención del inspector en los procesos basándose en los principales factores de riesgo que contribuyen al desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentaria

- En función del riesgo de las actividades y los establecimientos
- Priorizar los recursos en el control oficial dirigido
- Sistema dinámico, revisable y documentado



EL CONTROL EN MERCAMADRID, CÓMO

La realización de estas actuaciones de control oficial se lleva a cabo mediante:

- 1.- inspecciones;
- 2.- auditorías de los sistemas de autocontrol;
- 3.- controles sobre productos;
- 4.- la vigilancia;
- 5.- el muestreo.



Cómo priorizar las ACO



- Categorizar los establecimientos
- 4 grupos: F1 / F2 / F3 / F4
 - Perfil de actividad (PA) + Estado higiénico sanitario (EHS)
 - PA: Tipo de alimento + Uso esperado + Proceso productivo + Distribución
 - EHS: Estado actual e histórico reciente (Incumplimientos normativos + Antecedentes)
- Establecer frecuencias y tipos de control en función del grupo

CALIFICACIÓN DEL RIESGO=PERFIL + ESTADO H-S (INCUMPLIMIENTOS+HISTORICO)

PERFIL DE ACTIVIDAD	PARÁMETROS	
TIPO DE ALIMENTO	ALTO RIESGO	PUEDE CONTENER PATÓGENOS O SERVIR DE SUSTRATO PARA SU CRECIMIENTO
	RIESGO MEDIO	PUEDE CONTENER PERO NO SIRVE NORMALMENTE DE SUSTRATO, O BIEN AQUELLOS QUE EN EL PROCESADO SE ELIMINA O REDUCE EL RIESGO
	BAJO RIESGO	POCO PROBABLE QUE CONTENGAN Y NORMALMENTE NO ES SUSTRATO
USO ESPERADO	LISTO PARA EL CONSUMO	NO RECIBE TRATAMIENTO ANTES DE SU CONSUMO
	NO LISTO PARA EL CONSUMO	NECESITA UN TRATAMIENTO GENERALMENTE TÉRMICO
TIPO DE PROCESADO	ELABORACIONES Y/O MANIPULACIONES COMPLEJAS	DAN LUGAR A UN PRODUCTO TRANSFORMADO
	MANIPULACIONES SENCILLAS	NO TRANSFORMAN EL PRODUCTO
	PRODUCTOS ENVASADOS SIN MANIPULAR	
VOLUMEN DE DISTRIBUCIÓN	MINORISTAS, RESTAURACIÓN, GRANDES SUPERFICIES	NÚMERO ESPERADO DE CONSUMIDORES O COLECTIVIDADES DE ESPECIAL PROTECCIÓN





		TIPO ALIMENTO	ACTIVIDAD	DISTRIBUC	PUNTOS	PERFIL
MERCADO MAYORISTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Elaboración de productos derivados de frutas, verduras y hortalizas (MPF)	4	4	2	10	ALTO - 1
	Envasador de Frutas y Derivados	2	2	2	6	MEDIO - 2
	Almacenamiento frigorífico	2	0	2	4	BAJO - 1
	Comercio al por mayor de Frutas, hortalizas y derivados	2	0	2	4	BAJO - 1



GRAVE
(INCUMPLIMIENTO);
CON REPERCUSION EN
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO:
CUMPLIMIENTO NORMATIVO: 0-23

LEVE
SIN INCIDENCIA
DIRECTA EN
SEGURIDAD DEL
PRODUCTO

INCUMPLIMIENTOS		PUNTUACIÓN
ESTRUCTURALES (Instalaciones y equipos)	Un incumplimiento leve (ej, paramentos deteriorados)	1
	Más de un incumplimiento leve o uno grave (ej no separación zonas)	2
	Más de un incumplimiento grave	3
AUTORIZACION/ REGISTRO	Ejercicio de actividad sin haber solicitado registro o sin favorable condicionado	2
	Ejercicio de actividades no amparadas en su registro	1
CGH	Un incumplimiento leve (ej estiba inadecuada)	1
	Más de un incumplimiento leve o uno grave (ej plagas)	2
	Más de un incumplimiento grave	3
TRAZABILIDAD	Incumplimiento leve (ej falta alguna información)	1
	Incumplimiento grave (ej ausencia sistema)	2
FORMACION	Incumplimiento leve (ej formación continuada insuficiente)	1
	Incumplimiento grave (ej carencia)	2
PRODUCTO	Incumplimiento leve (ej textura inadecuada)	1
	Incumplimiento grave (ej prod caducado)	2
AUTOCONTROL	No implantado	5
	No se realizan actividades de verificación o vigilancia	2
	No se toman medidas ante desviaciones	2
	No se cumplimentan registros o se hace parcialmente	1

**ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO:
HISTÓRICO: 0-16**

HISTÓRICO: 0-16

HISTÓRICO	PUNTUACIÓN
Propuesta de sanción por infracción GRAVE en los dos años anteriores	3
Propuesta de sanción por infracción LEVE en el año anterior	2
Reiteración de conducta infractora en la inspección o auditoría inmediatamente anterior	1
Generación de Alerta sanitaria o implicación en un BOA de un producto elaborado en el año inmediatamente anterior	2
Muestra No conforme de un alimento elaborado por la empresa	2
Muestra no conforme en un alimento comercializado por la empresa	1
Medida cautelar de suspensión parcial o total de actividad en los dos años anteriores	3
Medida cautelar de inmovilización de productos por causa imputable a la empresa en el año inmediatamente anterior	2

La combinación de los riesgos asociados al PERFIL DE ACTIVIDAD (PA) y al ESTADO HIGIENICO SANITARIO (EHS) da lugar a **9 categorías de riesgo** de acuerdo con la siguiente matriz, que sirve de base para asignar la prioridad de inspección (frecuencia) según la categoría de riesgo del establecimiento:

del establecimiento

CATEGORÍAS DE RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS				
		ESTADO HIGIÉNICO-SANITARIO		
		A FAV.	B FAV. CON	C DESF
PERFIL DE ACTIVIDAD	3 ALTO	3A	3B	3C
	2 MEDIO	2A	2B	2C
	1 BAJO	1A	1B	1C

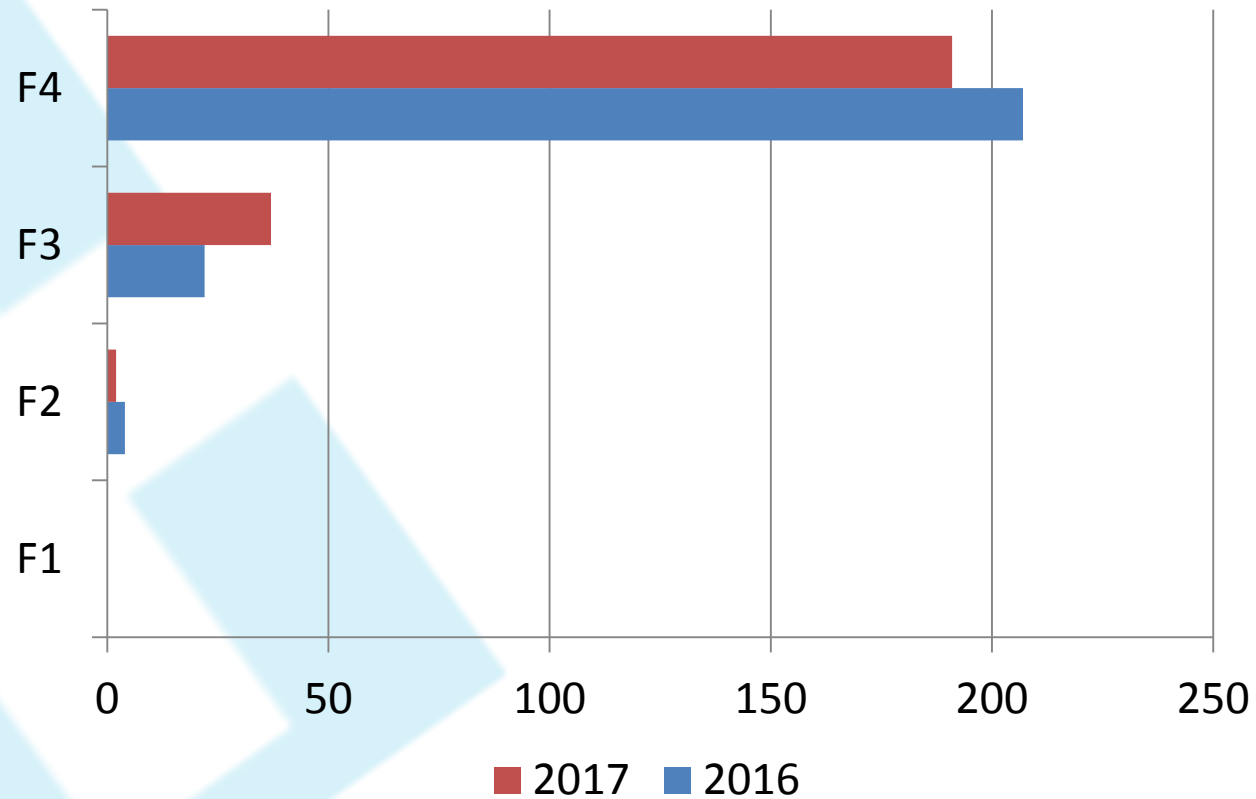


CATEGORÍA DE RIESGO	CALIFICACIÓN
1A	BAJO
1B - 1C - 2A - 3A	MEDIO
2B - 3B	ALTO
2C - 3C	MUY ALTO

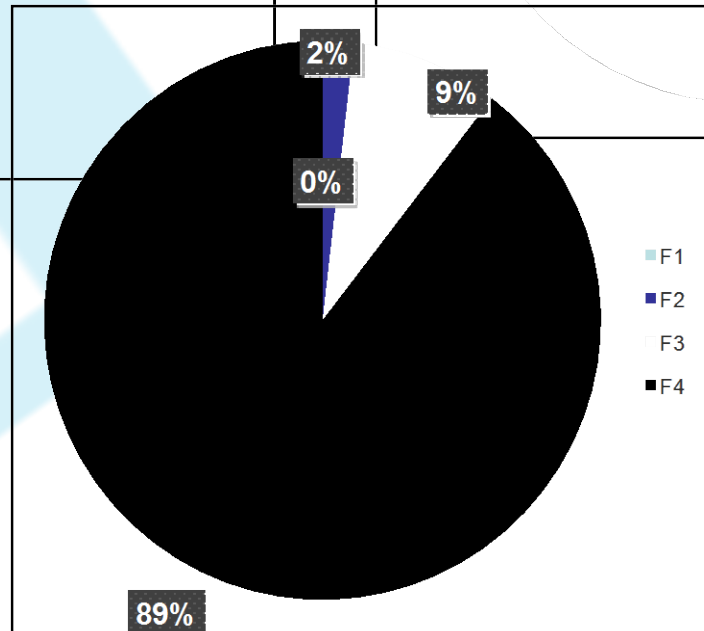
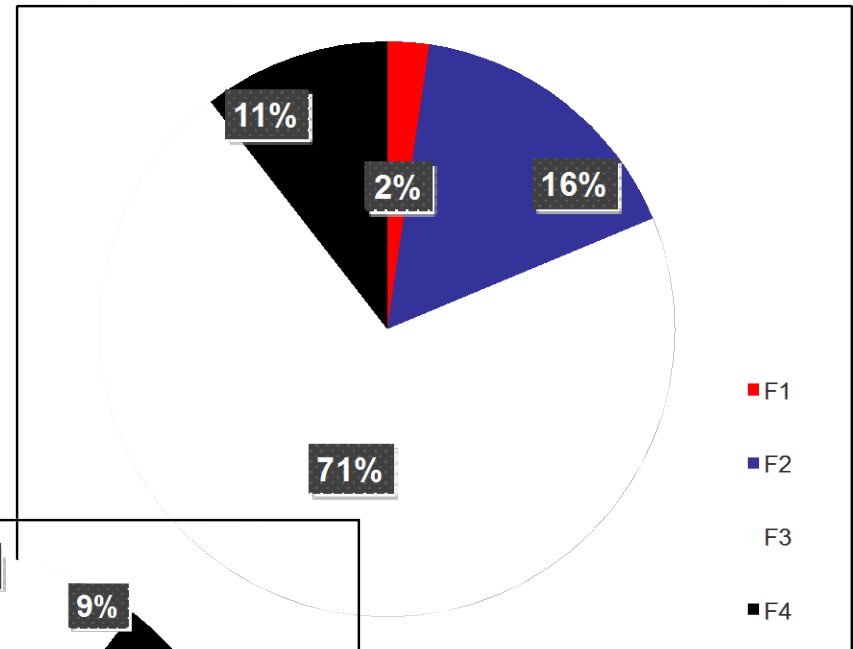
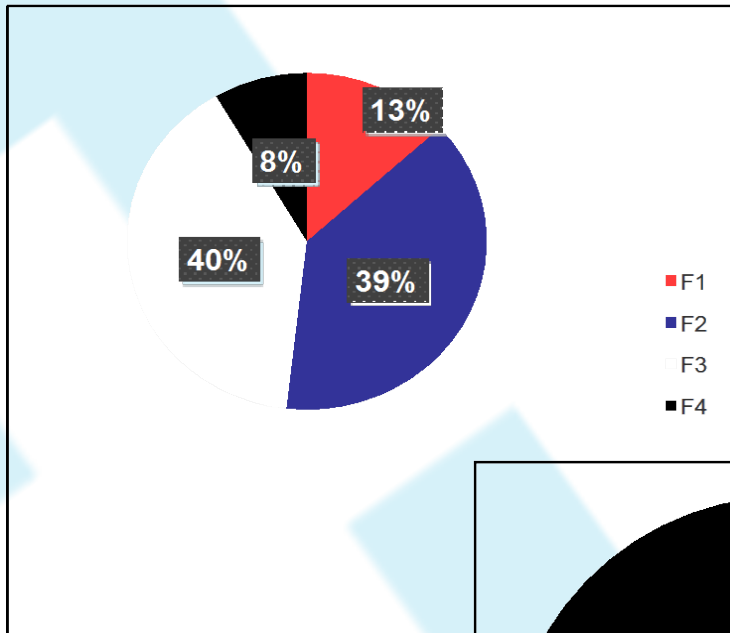


CALIFICACIÓN	FRECUENCIA	ACO MINIMAS	TIPO DE ACO
BAJO	F4	1	AUDITORÍA
MEDIO	F3	2	AUDITORÍA+CONTROL
ALTO	F2	3	AUDITORIA+INSPECCION +CONTROL
MUY ALTO	F1	4	AUDITORÍA+ 2 INSPECCIONES

Categorización de las empresas del sector



CATEGORIZACIÓN DE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS



Actividades de control oficial en Mercamadrid: Unidades de Control

(Actividades de control asociadas a inspección o auditoría, o que genere un documento de control)

Sobre el establecimiento
o el medio de transporte



Auditorías

«Auditoría»: un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.



Inspecciones

«Inspección»: el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación.

Actividades de control oficial en Mercamadrid: Unidades de Control

(Actividades de control asociadas a inspección o auditoría, o que genere un documento de control)

Sobre el producto



• Controles

«**Control**»: la realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación.

- ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES
- TEMPERATURA DE PRODUCTOS VEGETALES (IV GAMA Y/O FRUTA CORTADA Y/O ELABORA
- COMERCIALIZACION DE SETAS SILVESTRES



• Toma de muestras

Auditorias



- Determinadas por la categorización del riesgo.
- Todos los establecimientos de sector son F4, F3 o F2
1 auditoria anual.

Inspecciones programadas



- Determinadas por la categorización del riesgo
- La programación variará de 0 a 2 inspecciones.

Controles



- Determinados por las modificaciones legislativas.
- Son dirigidas a aspectos concretos de la legislación.
- Son actuaciones altamente protocolizadas.

Tomas de muestra



- Determinadas por el PNCOCA + necesidades internas.
- Aspecto diferenciador del sector: mucha estacionalidad.

Auditorias

Guías de
Prácticas de
Higiene

APPCC

Formación

Limpieza y desinfección

Mantenimiento
Y control de Agua

Control de plagas

Puntos críticos

Evaluación de riesgos

Verificaciones

Buenas prácticas de
manipulación

Trazabilidad



Auditorias

1 Formación de manipuladores

- Frecuencia altamente variable.
- Formación inicial
- Formación continuada

2 Mantenimiento

- Calibración o verificación de termómetros y sondas de cámara.

3 Limpieza y desinfección

- Registros con todas instalaciones y equipos.
- Fichas técnicas productos de limpieza.

4 Control de plagas

- Monitorización continuada
- Medidas de control físicas frente a las químicas.

5 Control de agua

- Red de distribución
- Frecuencia - Tipo, tamaño de empresa
- Volumen de uso y tto agua
- Empresa conectada a red publico, sin deposito y sin tto. <100 m³/dia.
- Control en grifo + desinfectante residual

6 BP de manipulación

- Recepción de mercancía
- Revisión gráficos de temperatura
- Control de los envases y etiquetado

7 Trazabilidad

- Sistemas manuales o informáticos muy diferentes.
- Revisión del funcionamiento del sistema.
- Revisión de la documentación de entrada y salida(concepto del producto)

8 APPCC - PCC

- PCC Temperatura en almacenamiento.



PARTE 4: EL AUTOCONTROL

El Autocontrol

GUIA DE PRACTICAS CORRECTAS DEL MERCADO CENTRAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS, 2006

Evaluada y aprobada por Madrid-Salud



Sencilla, práctica, adaptada a la realidad del mercado

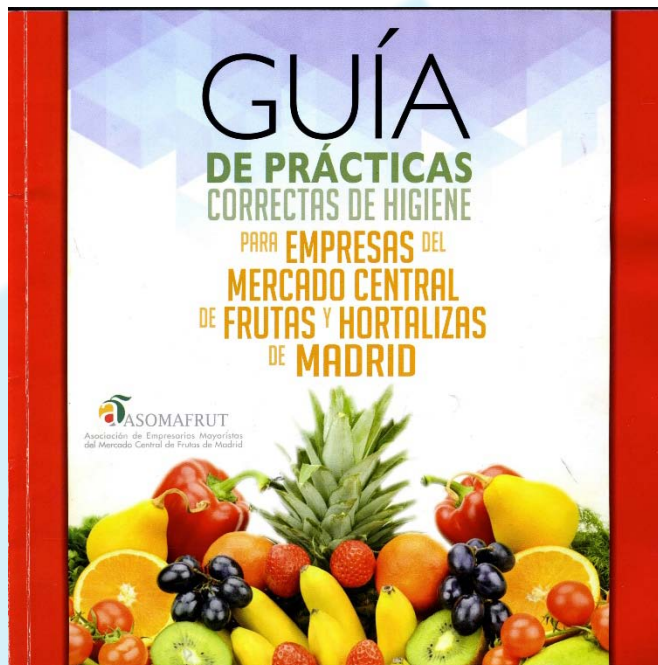
- Plan de buenas prácticas
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de mantenimiento
- **Plan de formación**
- Control de plagas
- Trazabilidad
- Envasado y etiquetado



El Autocontrol

LA GUIA DE PRACTICAS CORRECTAS DEL MERCADO CENTRAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS 2017

Evaluada y aprobada por Madrid-Salud y la Comunidad de Madrid



		
INFORME DE EVALUACIÓN OFICIAL DE LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y DEL SISTEMA APPCC (1)		
I. IDENTIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN		
Nombre de la asociación/empresa/otros Asociación de empresarios mayoristas de frutas. ASOMAFRUT	Dirección Nave J2-Entrada Norte. Mercamadrid. 28053 Madrid Teléfono: 917853211	
Identificación de la documentación del sistema de autocontrol <i>Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las Empresas del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Madrid VER7,2017 (02.03.17)</i>		
Responsable Kat Gorska	Cargo Gerente	e-mail katgorska@asomafrut.com
Equipo evaluador Mª del Rosario Redondo Sobrado(Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid) y Mª del Carmen Domínguez Ruiz (Departamento de Seguridad Alimentaria del Ayuntamiento De Madrid)		
OBJETO*		
Evaluación documental oficial <input checked="" type="checkbox"/> Seguimiento de acciones correctoras <input type="checkbox"/> Ref. informe/acta anterior:		
ALCANCE DE LA EVALUACIÓN*		
Parte general <input checked="" type="checkbox"/> Prácticas Correctas de Higiene <input checked="" type="checkbox"/> Sistema APPCC <input type="checkbox"/>		
AMBITO*		
Sectores	Vegetales y derivados	
Actividades	Comercio Mayorista	
OBSERVACIONES:		
II. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN*		
Favorable		
OBSERVACIONES:		

Los planes



mercamadrid

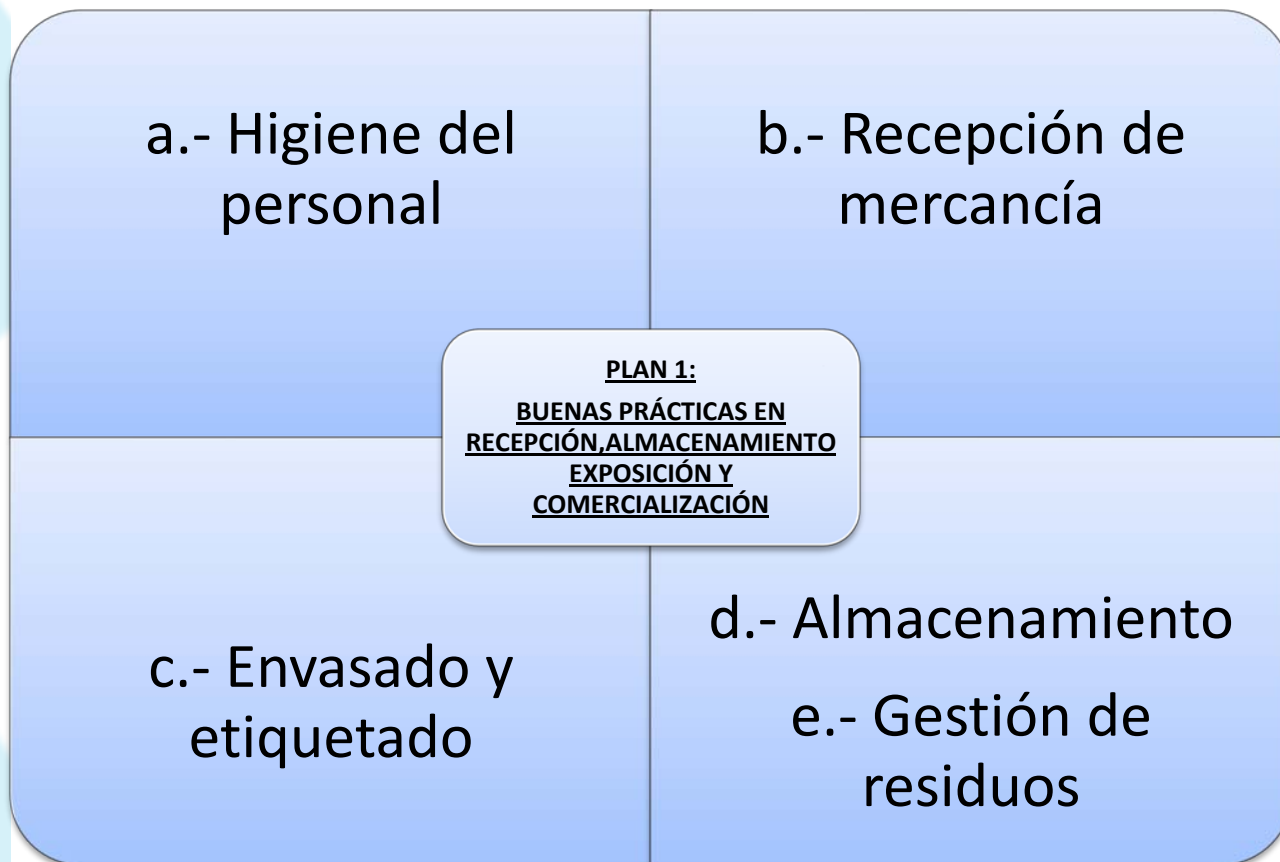


Las empresas del MCF

- 1.-Buenas prácticas, recepción de mercancía, envasado, etiquetado y almacenamiento, exposición y comercialización.
- 2.-Limpieza y desinfección.
- 3.-Mantenimiento de instalaciones y equipos.
- 4.-Control de plagas.
- 5.-Control de agua.
- 6.-Formación.
- 7-Trazabilidad.
- 8.-Homologación y control de proveedores.

Mercamadrid S.A.

- 1.-Plan de formación en higiene y seguridad alimentaria
- 2.-Diseño y conservación de infraestructuras e instalaciones.
- 3.-Limpieza, desinfección y gestión de residuos
- 4.-Control vectorial.
- 5.-Control de calidad del agua.
- 6.-Plan de buenas prácticas en el Seguimiento de Actividad de los Mercados





La empresa:

- Ropa adecuada y limpia
- Aseo correcto
- Prohíbe comer y fumar

La inspección:

- Verifica las condiciones del personal
- En BOA's podemos solicitar controles médicos

PLAN 1.a

HIGIENE DEL PERSONAL

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos
- Medica cautelar
- Sanciones





La empresa:

- Envases y embalajes no deteriorados
 - Calidad (aptitud) y frescura
 - Etiquetado y documentación
- Condiciones de Tª en el transporte

La inspección:

- Verifica controles de recepción y aceptación/rechazo

PLAN 1.b
RECEPCIÓN DE
MERCANCÍA

Incumplimientos y medidas:

- Retirada de la venta o rechazo
- Medidas correctoras (envase, etiqueta)

Sanción





La empresa:

- Cada caja o bulto en una de sus caras, al menos, identificación de la empresa y origen
- Envases nuevos o higienizados

La inspección:

- Comprueba que los envases de madera, cartón o poliestireno son de primer uso

REAL DECRETO 888/1988, DE 29 DE JULIO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL SOBRE RECIPIENTES QUE CONTENGAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS FRESCOS, DE CARÁCTER PERECEDERO, NO ENVASADOS O ENVUELTOS

- Envases de plástico han sido higienizados

REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

PLAN 1.c

ENVASADO Y ETIQUETADO

Incumplimientos y medidas:

- Medida cautelar
- Reacondicionamiento
- Sanción



Los envases







La empresa:

- Productos aislados del suelo, rotación adecuada, estiba, uso exclusivo.
- Control de Tª en su caso

La inspección:

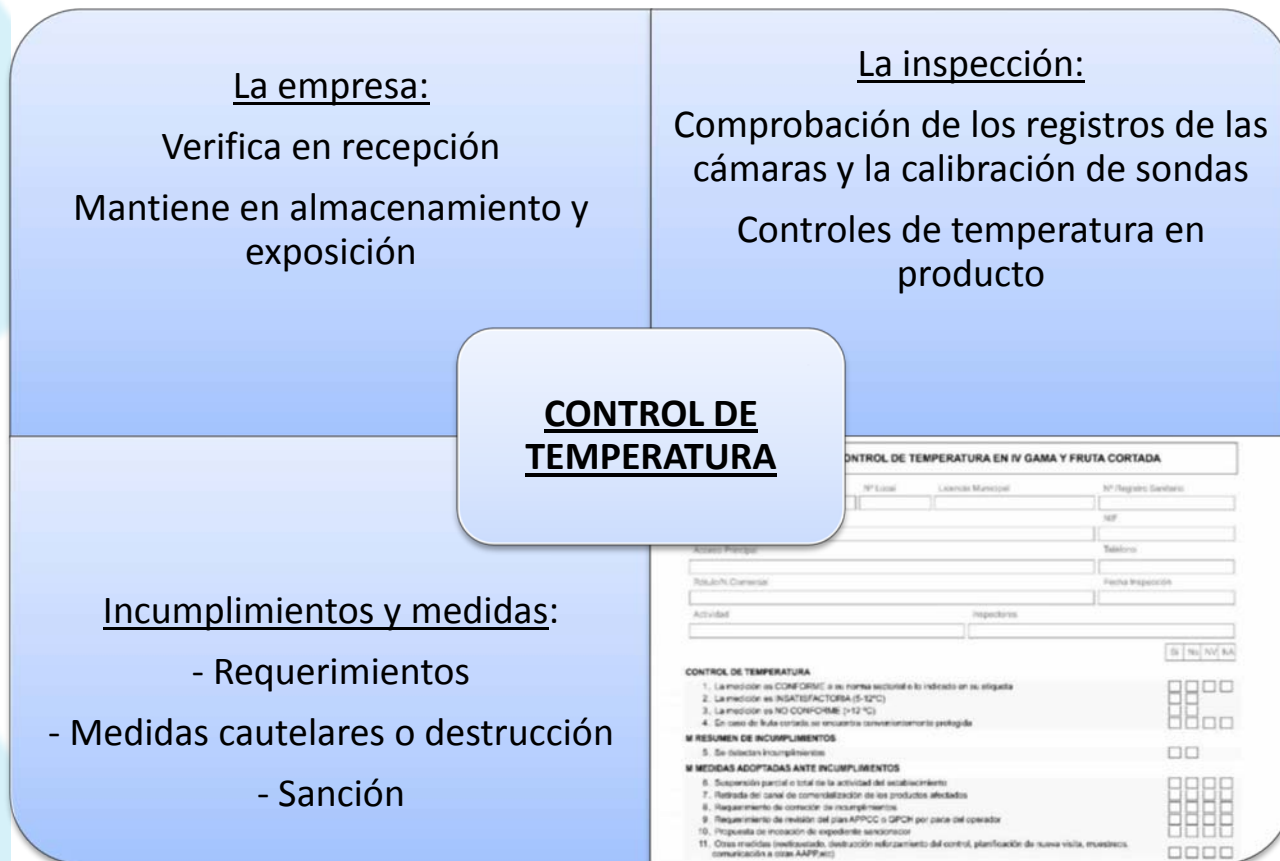
- Verifica las condiciones de cámaras y productos
- Comprueba registros de control diario de Tª

PLAN 1.d
ALMACENAMIENTO Y
EXPOSICIÓN

Incumplimientos y medidas:

- Requerimiento
- Medidas cautelares
- Sanción





Donde?



Crterios técnicos relativos al troceado de frutas y elaboración de zumos y macedonias



Deberán conservarse a $T^{\circ} \leq 8^{\circ}\text{C}$ si se consumen en menos de 24h o a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ si se consumen en un plazo mayor de 24 horas (o si tienen entre sus ingredientes melón o sandía tal y como recomienda el Codex Alimentarius).

No obstante y en lo relativo a la exposición y venta de estos productos, se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud", aceptando que sea el operador de la empresa alimentaria el que decida de qué manera se va a garantizar el cumplimiento de este requisito



La empresa:

- Uso de la Ecoárea para residuos orgánicos
- Uso de contenedores de cabecera para pequeños residuos
 - Uso de cubos para inorgánico
- Registro semanal de "Supervisión..."

La inspección:

- Comprueba el estado higiénico sanitario

PLAN 1.e
GESTIÓN DE RESIDUOS

Incumplimientos y medidas:

Requerimiento
Sanción



mercamadrid



La empresa:

- Contratos con empresas especializadas
- Zona de aportación de usuarios
 - Gestión de subproductos
 - Valorización de residuos

La inspección:

- Comprueba el estado higiénico sanitario

PLAN

GESTIÓN DE RESIDUOS
22.000 Tn

Incumplimientos y medidas:

Requerimiento
Sanción





INSUFICIENTE CAPACIDAD DE LOS
CONTENEDORES





VERTIDO DE RESIDUOS ORGÁNICOS E
INORGÁNICOS FUERA DE LOS
CONTENEDORES







La empresa:

- Identifica dependencias y equipos (báscula, cámara, paredes, expositores...)
- Establece método y frecuencias
- Cumplimenta registros

La inspección:

- Comprobación de los registros
- Verifica que la limpieza es adecuada y conforme al manual

PLAN 2
LIMPIEZA Y
DESINFECCION

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos
- Medida cautelar
- Sanción





¿CÓMO Y CON QUÉ FRECUENCIA HAY QUE LIMPIAR?

Periodicidad	Limpieza	Método
Diaria	Suelo	Retirar restos groseros
	Báscula	Retirar restos groseros, limpiar
Semanal	Cámaras / Paneles	Vaciar y trasladar a otra cámara Aplicar detergente -desinfectante en húmedo Aclarar y enjuagar Secar
	Suelos	Retirar restos groseros Barrer en húmedo Aplicar agua a presión y detergente Aclarar y enjuagar Secar al aire
	Expositores, estanterías, útiles	Vaciar, retirar restos groseros Aplicar detergente-desinfectante Aclarar y enjuagar Secar al aire
	Cubos de basura	Vaciar contenedor Aclarar con abundante agua Aplicar detergente, aclarar Secar al aire
	Escaleras y huecos	Retirar objetos ajenos a la actividad Barrer con cepillo sin levantar polvo con cepillo sin levantar polvo Aplicar detergente, desinfectante Aclarar y secar al aire

Plan de limpieza y desinfección:
frecuencias

Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las empresas del Mercado Central de Frutas

EMPRESA: _____ NAVÉ: _____ PUESTO: _____
 FECHA: SEMANA X SUPERVISOR: _____

INSTALACIONES (limpieza y mantenimiento)	Bien	Regular	Mal
Suelos			
Paredes / Paneles			
Techos			
Zona de muelles			
Cámara de refrigeración			
Evaporadores equipos de refrigeración			
Rincones / Paragolpes			
Cubo de residuos			

BUENAS PRACTICAS	Bien	Regular	Mal
No fumar			
Productos colocados sobre palés			
Vestuario de los mozos adecuado			
Cajas y envases en condiciones adecuadas			

CONTROL DE PLAGAS	Bien	Regular	Mal
Ausencia de signos que indiquen la presencia de plagas (insectos, roedores), tales como heces, rastros, envases mordisqueados, ...			
Ausencia de desperfectos estructurales que puedan favorecer plagas o anidamientos			
En su caso, las Trampas y cajas porta-cebos están en buen estado de funcionamiento			

Plan de limpieza y desinfección:
Registro semanal

mercamadrid



La empresa:

- Garantizar diseño y funcionamiento
- Vigilancia y registro de incidencias

La inspección:

- Comprobación de los registros de incidencias
- Verifica que las instalaciones se encuentran en adecuado estado

PLAN 3:
MANTENIMIENTO

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos



mercamadrid



Mal diseño /
funcionamiento



Mala conservación

**PELIGROS
HIGIÉNICOS**



Deficiente
ejecución





La empresa:

- Programa integrado con prioridad en el control físico

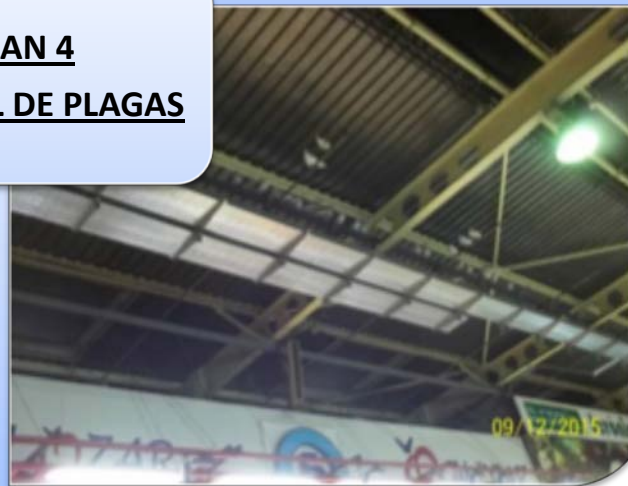
La inspección:

- Comprobación de los registros de mantenimiento e incidencias
- Verifica que se han aplicado, en su caso, tratamientos autorizados

PLAN 4
CONTROL DE PLAGAS

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos
- Medida cautelar
- Sanción



mercamadrid



La empresa:

- Contrato con empresa autorizada
- Instalación de estaciones de cebo
 - 12 revisiones anuales de mantenimiento
- Actuaciones ante incidencias

La inspección:

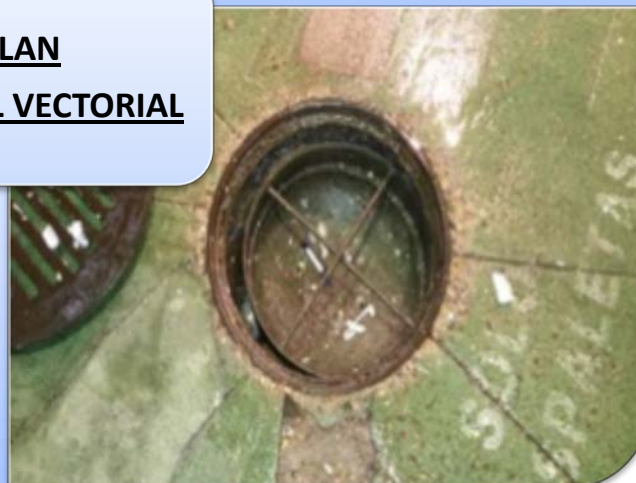
- Comprobación de los registros de mantenimiento e incidencias
- Verifica que se han aplicado, en su caso, tratamientos autorizados

PLAN

CONTROL VECTORIAL

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos







La empresa:

- Vigilancia características organolépticas
- Registro incidencias

La inspección:

- Comprobación de los registros de incidencia

PLAN 5
CONTROL DE AGUA

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos específicos



mercamadrid

La empresa:

- Vigilancia características organolépticas
- 19 analíticas anuales en puntos rotatorios y después de averías

La inspección:

- Comprobación de los registros de incidencia

PLAN
CALIDAD DEL AGUA

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos específicos





La empresa:

- Registro de trazabilidad: descripción, cantidad, fecha y lote
- Partidas vs lotes
- Conserva documentos 6 meses

La inspección:

- Comprobación de los registros de trazabilidad
- Verifica que el sistema permite obtener información antes de las 12 h de cada día

PLAN 7:
TRAZABILIDAD

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos
- Medida cautelar
- Sanción



mercamadrid



La empresa:

- Vigila daños a infraestructuras de uso común
- Vigila el abandono de vehículos
- Formas de comercialización irregular
- Prácticas no higiénicas

La inspección:

- Comunicación, requerimiento, acciones conjuntas

PLAN de BUENAS PRÁCTICAS EN LA ACTIVIDAD DE LOS MERCADOS

Incumplimientos y medidas:

- Requerimientos





PARTE 5: EL RESULTADO DE LOS CONTROLES

VIGILANCIA

L 119/44 ES Diario Oficial de la Unión Europea 23.4.2014

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 400/2014 DE LA COMISIÓN de 22 de abril de 2014

relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2015, 2016 y 2017 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 396/2005 de la Comisión, de 18 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal, y en particular el artículo 4, apartado 1, letra a),

Considerando lo siguiente:

(1) Mediante el Reglamento (CE) nº 400/2014 de la Comisión, de 22 de abril de 2014, se establecieron los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal, y en particular el artículo 4, apartado 1, letra a),

Programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas 2017

Propuesta de Madrid Salud

Tipo de producto	Nº Muestras
Peras (*)	20
Coliflores (*)	20
Cebollas (*)	20
Zanahorias (*)	20
Patatas (*)	20
Acelgas	20
Melón de Villacañeros	10
Semillas envasadas para alimentación humana (Quinoa, Chía, etc)	20
TOTAL	150

(*) Productos incluidos en el Programa de Vigilancia europeo para 2017 según el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/662.

ASPECTOS TENIDOS EN CUENTA EN LA PROGRAMACIÓN

1. SELECCIÓN DE MUESTRAS

a. **Datos de consumo:** Sí.

En el caso de las muestras de semillas envasadas para alimentación humana (Quinoa, Chía, etc.) se han programado teniendo en cuenta el aumento de su consumo en la actualidad.

Fuente: *Tendencias y perspectivas del comercio internacional de quinoa- Documento conjunto FAO-ALADI- Diciembre 2013.*

b. **Datos de producción:** No

c. **Procesamiento de productos alimenticios previos al consumo:** No

d. **Particularidades regionales:** Sí

En el caso de las muestras del melón de Villacañeros se han programado por ser un producto típico de la Comunidad de Madrid con una producción anual de 25 millones de kilos

Fuente: *SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO DE VILLACANEJOS.*

e. **Información sobre partidas importadas y controles oficiales en frontera:** No

f. Otros

23.4.2014 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 119/47

ANEXO I

Parte A: Productos de origen vegetal que deben ser objeto de muestreo en 2015, 2016 y 2017

2015 (b)	2016 (c)	2017 (a)
Aceite de oliva virgen (A menos que esté disponible un factor específico de transformación del aceite, factor de transformación del aceite = 5, teniendo en cuenta un rendimiento estándar de aceite de oliva del 20 % de la cosecha de aceitunas. Se pide a los Estados miembros que notifiquen los factores de transformación utilizados en el informe resumido nacional)	Centeno o avena	Arroz
Berenjenas	Fresas	Espinacas
Brécoles	Lechuga	Judías con vaina (frescas o congeladas)
Guisantes sin vaina (frescos o congelados)	Manzanas	Mandarinas
Himientos (dulces)	Melocotones, incluidas las nectarinas e híbridos similares	Naranjas
Plátanos	Puerros	Patatas
Trigo	Repollos	Pepinos
Uvas de mesa	Tomates	Peras
Zumo de naranja	Vino (tinto o blanco) de uvas (si no se dispone de factores de transformación para el vino, podrá aplicarse 1 como factor por defecto. Se pide a los Estados miembros que notifiquen los factores de transformación para el vino utilizados en el informe resumido nacional)	Zanahorias

Parte B: Productos de origen animal que deben ser objeto de muestreo en 2015, 2016 y 2017

2015 (d)	2016 (e)	2017 (f)
Huevos de gallina	Leche de vaca	Hígado (bovino y otros rumiantes, porcino y aves de corral)
Mantequilla	Músculo y grasa de porcino	Músculo y grasa de aves de corral

Parte C: Combinaciones de plaguicidas y productos que deben controlarse en el interior o la superficie de los productos de origen vegetal

MUESTRAS VEGETALES PERIODO 2010 -2014			
E.Coli verotoxigénica	5	BROTOS GERMINADOS	0
Listeria monocytogenes	54	ZUMOS, FRUTA CORTADA	0
Salmonella	70	ENSALADAS,ZUMOS	0
Sulfitos	21	FRUTA DESECADA	2
Plomo	31	SETAS	0
Aflatoxinas	31	FRUTOS DESECADOS	0
*Plaguicidas	260	VARIOS	3
Parasitológico	39	LECHUGA,ENSALADAS	1
Gluten y composicional	45	CONSERVAS	0
OMG	11	MAIZ	1
Nitratos	30	Lechuga y ensaladas	3
Total	597		10(1,67%)

*OOQUISTES DE PROTOZOOS

*POSITIVO EN MELOCOTON,ENELDO,ESPINACA

MUESTRAS VEGETALES 2015			
E.Coli verotoxigénica	16	BROTOS GERMINADOS	0
Listeria monocytogenes	8	ZUMOS	0
Salmonella	15	BROTOS GERMINADOS,ZUMOS	0
Sulfitos	19	FRUTA DESECADA Y PATATA CORTADA	0
Cadmio	28	SETAS, lechugas,acelgas	0
Plomo	21	SETAS,lechugas,acelgas	1
Aflatoxinas	10	CACAHUETES, FRUTOS DESECADOS	0
*Plaguicidas	84	VARIOS	0
Amonio cuaternario	5	Lechuga ecológica,fresa y calabacín	0
Total	206		1(0,48%)

*PRODUCTOS MUESTREADOS: PIMIENTO-PERA-ACELGAS-GUISANTE-JUDIA-MANZANA-PLATANO-TOMATE-UVA-ZANAHORIA

MUESTRAS VEGETALES 2016			
E.Coli STEC	11	BROTOS GERMINADOS	0
Listeria monocytogenes	8	ENSALADAS	0
Salmonella	12	ENSALADAS	0
Sulfitos	11	FRUTA DESECADA	0
Cadmio	20	SETAS	0
Plomo	15	SETAS	0
Acrilamida	3	GALLETAS	0
Aflatoxinas	10	CACAHUETES, FRUTOS SECOS	0
Parasitológico	5	LECHUGAS	0
*Plaguicidas	104	VARIOS	1
Proteína láctea	10	BEBIDAS VEGETALES	4
Físico químico y metales (vino)	5	VINO	0
Total	214		5 (2,3%) *1(0,46%)

*ACELGAS,ALBARICOQUE,ESPÁRRAGO,FRESAS,LECHUGA,LIMON,MANZANA,MELON,PEPINO,PUERRO,TOMATE,UVA

*1 POSITIVO A CLORPIRIFOS EN MANZANA

MUESTRAS VEGETALES 2017			
E.Coli STEC	9	BROTOS GERMINADOS	0
Salmonella	14	BROTOS GERMINADOS,ZUMOS	0
Sulfitos	10	FRUTA DESECADA	1
Aflatoxinas	5	FRUTAS DESECADAS	0
Parasitológico	10	FRESON	0
*Plaguicidas	109	VARIOS	7
Nitratos	10	ESPINACAS,LECHUGA	0
Total	167		8(5,1%)

* ACELGA,CEBOLLA,COLIFLOR,KIWI,FRESA, LIMON, MELÓN,ZANAHORIA,PERA

* POSITIVOS A CLORPIRIFOS EN ACELGAS

Conclusiones

Un sistema de control basado en el riesgo es eficaz para reducir el número de incumplimientos



El sector tiene dificultades para implantar sistemas de autocontrol pero utiliza GPCH correctamente



Las no conformidades “crónicas” (reutilización de envases y etiquetado) son de difícil solución por motivos económicos



Los resultados de los muestreos evidencian que es un sector con porcentajes bajos de NC y los productos son seguros

GRACIAS



DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID
SERVICIO DE COORDINACIÓN
SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA