

PROTOCOLO 56 DE AUDITORIAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS

PRERREQUISITOS

SI NO NP*

(*NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE)

01.- HIGIENE DEL PERSONAL

01.01.- ¿Existe un programa documentado con los requisitos relativos a la higiene del personal? ☐ ☐ ☐

01.02.- ¿Está definido el sistema de vigilancia y la persona responsable? ☐ ☐ ☐

01.03.- ¿Incluye medidas cuando se detecten no conformidades? ☐ ☐ ☐

01.04.- ¿Existen evidencias de la vigilancia y de las medidas correctoras aplicadas en su caso? ☐ ☐ ☐

01.05.- ¿El personal conoce las buenas prácticas de fabricación de su puesto de trabajo? ☐ ☐ ☐

01.06.- ¿Se observan buenas prácticas de manipulación? ☐ ☐ ☐

02.- FORMACIÓN

02.01.- ¿Existe un programa documentado completo sobre la formación del personal (manipulación de alimentos, responsabilidad en el sistema de autocontrol)? ☐ ☐ ☐

02.02.- ¿Existe un plan de acogida para los manipuladores de alimentos? ☐ ☐ ☐

02.03.- ¿La formación de manipulación de alimentos es correcta para cada puesto de trabajo? ☐ ☐ ☐

02.04.- ¿Se ha previsto formación para el personal en APPCC's? ☐ ☐ ☐

Grupo de trabajo de auditorias	Jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria
El 28/02/2023	El 06/03/2023



02.05.- ¿Existe un registro del plan de formación que permite conocer la formación recibida por cada trabajador con responsabilidad en la manipulación o en el sistema de autocontrol? ☐ ☐ ☐

02.06.- ¿Se actualiza la formación del personal cuando se identifican problemas respecto a las correctas prácticas de trabajo? ☐ ☐ ☐

03.- ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

03.01.- ¿Está descrito el sistema de abastecimiento de agua (origen, depósitos, red de distribución, tratamientos...)? ☐ ☐ ☐

03.02.- ¿Están claramente diferenciadas las redes de agua potable y no potable? ☐ ☐ ☐

03.03.- ¿Existe un programa documentado de control con indicación de puntos de muestreo? ☐ ☐ ☐

03.04.- ¿El programa de control analítico cumple con los parámetros y frecuencias establecidos legalmente (Real Decreto 3/2023) o en su caso los establecidos en el plan de autocontrol? ☐ ☐ ☐

03.05.- ¿Los laboratorios de análisis están acreditados o certificados según establece el Real Decreto 3/2023? ☐ ☐ ☐

03.06.- ¿Existen evidencias de que se realizan los análisis programados? ☐ ☐ ☐

03.07.- En los casos en los que hay tratamiento de agua (abastecimiento propio, depósitos intermedios), ¿está descrito el tratamiento y garantizada su eficacia? ☐ ☐ ☐

03.08.- En caso de existir depósitos intermedios, ¿dispone de un programa documentado de la limpieza, desinfección y mantenimiento de éste? ☐ ☐ ☐

03.09.- ¿Existen evidencias de la limpieza y desinfección de los depósitos intermedios? ☐ ☐ ☐

03.10.- ¿Dispone de registro del control del agua de abastecimiento? ☐ ☐ ☐



03.11.- ¿Se adoptan medidas correctoras cuando el agua no cumple con los parámetros establecidos en el plan, y son estas eficaces para los objetivos del plan y los de la normativa?

☐ ☐ ☐

04.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)

04.01.- ¿Existe un programa documentado de los métodos y frecuencias de limpieza y desinfección de todas las instalaciones, zonas, equipos y útiles?

☐ ☐ ☐

04.02.- ¿Los productos utilizados en la limpieza y desinfección (biocidas) son aptos para el uso en la Industria Alimentaria?

☐ ☐ ☐

04.03.- ¿Existen normas correctas de manipulación de los productos químicos?

☐ ☐ ☐

04.04.- ¿Está descrita y es completa (quién, cómo, cuándo) la vigilancia del plan L+D?

☐ ☐ ☐

04.05.- ¿Existen registros del programa L+D y de su procedimiento de vigilancia?

☐ ☐ ☐

04.06.- ¿Se indican las medidas adoptadas cuando la L+D no es correcta?

☐ ☐ ☐

04.07.- ¿El personal conoce las instrucciones del plan L+D y lo cumple?

☐ ☐ ☐

04.08.- La aplicación del plan, ¿consigue que la industria mantenga un estado de limpieza correcto y acorde con su actividad?

☐ ☐ ☐

05.- VIGILANCIA Y CONTROL DE PLAGAS

05.01.- ¿Dispone de un programa documentado de control de plagas?

☐ ☐ ☐

05.02.- ¿Están descritas las medidas preventivas para impedir el acceso y anidamiento de plagas?

☐ ☐ ☐

05.03.- ¿Están descritas las medidas de vigilancia para el control de insectos y roedores?

☐ ☐ ☐

05.04.- Si el control de plagas se realiza a través de empresas externas, ¿figuran todos sus datos incluyendo su número de registro y el certificado de realización de servicio? ☐ ☐ ☐

05.05.- ¿Están correctamente enumerados y descritos los productos empleados? ☐ ☐ ☐

05.06.- ¿El personal que maneja los productos está en posesión del certificado de formación adecuada a los productos que se utilizan? ☐ ☐ ☐

05.07.- Para insectos y roedores, ¿se ha elaborado el plano de la situación de cebos y trampas y está establecida la frecuencia de su vigilancia? ☐ ☐ ☐

05.08.- ¿Los cebos están convenientemente identificados y colocados en lugares adecuados? ☐ ☐ ☐

05.09.- ¿Dispone de registro del plan de vigilancia y control de plagas? ☐ ☐ ☐

05.10.- ¿Se han adoptado y registrado medidas cuando se ha detectado la presencia de plagas? ☐ ☐ ☐

05.11.- ¿El personal conoce las instrucciones específicas para la prevención y el control de plagas y las ejecuta correctamente? ☐ ☐ ☐

05.12.- ¿Es aparentemente eficaz el plan implantado? ☐ ☐ ☐

06.- PLAN DE RESIDUOS

06.01.- ¿Están descritos los tipos de residuos generados en la actividad y su destino? ☐ ☐ ☐

06.02.- ¿Están descritos los circuitos de circulación de residuos, recogida, almacenamiento, procedimiento de retirada y destino? ☐ ☐ ☐

06.03.- ¿Los circuitos de retirada de residuos evitan la contaminación cruzada? ☐ ☐ ☐

06.04.- ¿Están identificadas las empresas que retiran los residuos y, en su caso, hay copia de su autorización? ☐ ☐ ☐

06.05.- ¿Existen medidas de vigilancia para comprobar que los residuos no constituyen una fuente de contaminación? ☐ ☐ ☐

06.06.- ¿Hay evidencias de que existen medidas de vigilancia? ☐ ☐ ☐

06.07.- ¿Se adoptan y están registradas las medidas correctoras? ☐ ☐ ☐

06.08.- ¿Hay registros de los residuos que son de destrucción especial (SANDACH, MER) adaptados a la normativa? ☐ ☐ ☐

06.09.- ¿Conocen las tareas los responsables de su aplicación? ☐ ☐ ☐

06.10.- ¿El Plan de Residuos es eficaz para la seguridad del producto y del medio ambiente? ☐ ☐ ☐

07.- MANTENIMIENTO Y CONTROL DE EQUIPOS

07.01.- ¿Disponen de un programa de mantenimiento y control de equipos? ☐ ☐ ☐

07.02.- ¿Disponen de una lista de equipos, zonas, instalaciones o útiles relevantes para la seguridad del producto? ☐ ☐ ☐

07.03.- ¿Los productos químicos usados en el mantenimiento son aptos para su empleo en una industria alimentaria? ☐ ☐ ☐

07.04.- ¿Existen evidencias de las actuaciones de mantenimiento realizadas? ☐ ☐ ☐

07.05.- ¿Disponen de un programa de control de los equipos de medición (que miden los PCC's)? ☐ ☐ ☐

07.06.- ¿Existe un registro de aparatos calibrados y todos están dentro del periodo de calibración? ☐ ☐ ☐

07.07.- ¿Se adoptan y registran las medidas aplicadas cuando se ven desviaciones? ☐ ☐ ☐

08.- MATERIAS PRIMAS/PRODUCTOS DE PROVEEDORES

08.01.- ¿Se ha documentado un plan para la inspección de los productos en la recepción? ☐ ☐ ☐

08.01.01.- ¿Existe un listado de proveedores completo? ☐ ☐ ☐

08.02.- ¿Se dispone de especificaciones de todas las materias primas incorporadas al producto? ☐ ☐ ☐

08.03.- ¿Se establece en el plan cómo se aprueba o se prescinde de un proveedor?

☐ ☐ ☐

08.04.- ¿Están documentadas las acciones a tomar en las no conformidades?

☐ ☐ ☐

08.05.- ¿Dispone de registros del plan?

☐ ☐ ☐

ENVASES Y ETIQUETADO DEL PRODUCTO

08.06.- ¿Se ha documentado un procedimiento para el control de los envases?

☐ ☐ ☐

08.07.- ¿Disponen de especificaciones técnicas de los envases primarios, son aptos para uso alimentario y se controlan las mismas?

☐ ☐ ☐

08.08.- ¿Disponen de etiquetas de todos los productos?

☐ ☐ ☐

09.- TRAZABILIDAD

09.01.- ¿El Plan de Trazabilidad es completo y está correctamente diseñado?

☐ ☐ ☐

09.02.- ¿El personal conoce las instrucciones específicas sobre la trazabilidad?

☐ ☐ ☐

09.03.- ¿Está definido el Lote y se explica cómo se identifica?

☐ ☐ ☐

09.04.- ¿Está definida la trazabilidad de cada uno de los aditivos de manera que permita conocer las cantidades empleadas en los distintos lotes de productos?

☐ ☐ ☐

09.05.- ¿Está bien definida y es completa la trazabilidad hacia atrás?

☐ ☐ ☐

09.06.- ¿Está definida la trazabilidad hacia delante?

☐ ☐ ☐

09.07.- ¿Se realizan ejercicios de trazabilidad por parte de la empresa en ambos sentidos?

☐ ☐ ☐

09.08.- ¿Se identifica claramente el Producto No Apto?

☐ ☐ ☐

09.09.- ¿Está descrita cómo se realiza la vigilancia del plan de trazabilidad y hay evidencias de su cumplimiento?

☐ ☐ ☐



09.10.- ¿Se han tomado medidas correctoras al detectarse desviaciones y se registran?

☐ ☐ ☐

10.- RETIRADA/RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS

10.01.- ¿El Plan de retirada y recuperación de productos es completo y está correctamente diseñado?

☐ ☐ ☐

10.02.- ¿El personal conoce las instrucciones específicas para llevar a cabo el Plan?

☐ ☐ ☐

10.03.- ¿Se registran las medidas adoptadas cuando se ha detectado alguna infidencia?

☐ ☐ ☐

11.- TRANSPORTE

11.01.- ¿Existe un documento con los criterios a aplicar en el transporte?

☐ ☐ ☐

11.02.- ¿Se han fijado las condiciones higiénicas y de conservación de los vehículos de transporte?

☐ ☐ ☐

11.03.- Si el transporte es a temperatura controlada, ¿se ha establecido el sistema de control de la temperatura?

☐ ☐ ☐

11.04.- Si el vehículo/s es propio, ¿disponen de un método de mantenimiento de los equipos de medición de temperatura?

☐ ☐ ☐

11.05.- ¿Se han concretado medidas correctoras cuando no se cumplen los criterios fijados?

☐ ☐ ☐

PLAN APPCC

12.- ALCANCE DEL APPCC

12.01.- ¿Se ha establecido el alcance del APPCC?

☐ ☐ ☐

12.02.- ¿Se han incluido todos los productos elaborados y líneas de producción?

☐ ☐ ☐

12.03.- ¿El APPCC es específico de la empresa?

☐ ☐ ☐

13.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (ELABORADORES) Y USO ESPERADO

13.01.- ¿Existen listados de ingredientes de cada producto? ☐ ☐ ☐

13.02.- ¿Está descrita la denominación de cada producto? ☐ ☐ ☐

13.03.- ¿Se indican los parámetros físico-químicos de cada producto? ☐ ☐ ☐

13.04.- ¿Están descritos los tratamientos tecnológicos a los que se somete cada producto? ☐ ☐ ☐

13.05.- ¿Están definidas las características del envase y embalaje? ☐ ☐ ☐

13.06.- ¿Están descritas las características de almacenamiento y distribución? ☐ ☐ ☐

13.07.- ¿Está indicada la vida comercial para cada producto? ☐ ☐ ☐

13.08.- ¿Están descritas las instrucciones de uso, población de destino y grupos vulnerables? ☐ ☐ ☐

13.09.- ¿La empresa elabora y manipula Alimentos Listos para el Consumo (ALC) que pueden favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes*? ☐ ☐ ☐

13.09.01- ¿Tienen estudios de vida útil? ☐ ☐ ☐

13.09.02- ¿El contenido está actualizado y es representativo de los productos que elaboran? ☐ ☐ ☐

14.- DIAGRAMA DE FLUJO

14.01.- ¿Existe un diagrama de flujo para cada tipo de proceso? ☐ ☐ ☐

14.02.- ¿Incluye todas las fases del proceso? ☐ ☐ ☐

14.03.- ¿Se indican los tiempos de espera? ☐ ☐ ☐

14.04.- ¿El diagrama de flujo tiene señalados los puntos críticos? ☐ ☐ ☐

14.05.- ¿El diagrama de flujo se corresponde con la realidad de la empresa? ☐ ☐ ☐



15.- ANÁLISIS DE LOS PELIGROS Y MEDIDAS DE CONTROL.

1º PRINCIPIO

15.01.- ¿Se justifica documentalmente el análisis de peligros? ☐ ☐ ☐

15.02.- ¿Se han ponderado los peligros evaluando su probabilidad y gravedad? ☐ ☐ ☐

15.03.- ¿Se han identificado los peligros de forma concreta? ☐ ☐ ☐

15.04.- ¿El análisis de peligros es completo y se han identificado correctamente todos los peligros relevantes? ☐ ☐ ☐

15.05.- ¿Cada peligro identificado tiene su medida de control o preventiva? ☐ ☐ ☐

15.06.- ¿Conoce el personal las medidas preventivas y las aplica? ☐ ☐ ☐

16.- DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.

2º PRINCIPIO

16.01.- ¿Está definido el sistema utilizado para su identificación? ☐ ☐ ☐

16.02.- ¿Están descritos e identificados todos los puntos de control crítico? ☐ ☐ ☐

16.03.- ¿El personal responsable de su vigilancia conoce los PCC y su significado? ☐ ☐ ☐

17.- ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS.

3º PRINCIPIO

17.01.- ¿Todos los puntos críticos tienen asociados unos límites críticos? ☐ ☐ ☐

17.02.- ¿Los límites críticos son concretos, claros y fácilmente observables? ☐ ☐ ☐

17.03.- ¿Los límites críticos sirven para el peligro indicado y lo mantienen bajo control? ☐ ☐ ☐

17.04.- ¿El personal responsable conoce los límites críticos y su significado? ☐ ☐ ☐



18.- ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE VIGILANCIA PARA CADA PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.

4º PRINCIPIO

18.01.- ¿Se ha establecido un sistema de vigilancia para cada PCC y se registra?

☐ ☐ ☐

18.02.- ¿Están establecidos los procedimientos, frecuencias y responsables?

☐ ☐ ☐

18.03.- ¿El personal responsable conoce y aplica el sistema de vigilancia?

☐ ☐ ☐

19.- ESTABLECER LAS MEDIDAS CORRECTORAS

5º PRINCIPIO

19.01.- ¿Están establecidas las medidas correctoras?

☐ ☐ ☐

19.02.- ¿Son eficaces para mantener el sistema bajo control?

☐ ☐ ☐

19.03.- ¿Se evita su recurrencia subsanando las causas que las provocan?

☐ ☐ ☐

19.04.- ¿Se ha definido el destino del producto implicado?

☐ ☐ ☐

19.05.- ¿Se registran regularmente las medidas correctoras adoptadas?

☐ ☐ ☐

19.06.- ¿El personal responsable tiene capacidad para aplicar y aplica las medidas correctoras?

☐ ☐ ☐

20.- ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS PARA CONFIRMAR QUE EL SISTEMA FUNCIONA CORRECTAMENTE Y ES EFICAZ. VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN.

6º PRINCIPIO

20.01.- ¿Existe un procedimiento adecuado de verificación del sistema?

☐ ☐ ☐

20.02.- ¿Están identificados los responsables de la verificación y la frecuencia de ejecución?

☐ ☐ ☐

20.03.- ¿Existen evidencias de que se realiza la verificación del sistema?

☐ ☐ ☐

20.04.- ¿Hay evidencias de que está validado correctamente el sistema de autocontrol? ☐ ☐ ☐

20.05.- Cuando se detectan incumplimientos mediante la validación del sistema, ¿se adoptan acciones correctoras o de revisión del Sistema de Autocontrol? ☐ ☐ ☐

20.06.- ¿Existe un plan para controlar el producto elaborado? ☐ ☐ ☐

20.07.- ¿Los productos finales se elaboran y/o ajustan a las especificaciones marcadas? ☐ ☐ ☐

20.08.- ¿El producto final está etiquetado conforme a lo especificado en la norma? ☐ ☐ ☐

20.09.- ¿Hay evidencias de qué están validadas correctamente las fechas de duración mínima? ☐ ☐ ☐

21.- ESTABLECER UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS. 7º PRINCIPIO

21.01.- ¿El archivo permite una localización fácil y rápida de los documentos? ☐ ☐ ☐

21.02.- ¿Está determinado el tiempo de permanencia de cada documento? ☐ ☐ ☐

21.03.- ¿Los formatos para los registros son adecuados? ☐ ☐ ☐

21.04.- ¿Está documentada la totalidad del Sistema de Autocontrol, incluidos los prerequisites? ☐ ☐ ☐

21.05.- ¿Los registros están archivados el tiempo previsto en el procedimiento? ☐ ☐ ☐

21.06.- ¿Se ha llevado un registro de todas las medidas correctivas? ☐ ☐ ☐

21.07.- ¿Se ha llevado un registro de todas las actividades de verificación y validación del APPCC? ☐ ☐ ☐

21.08.- ¿Se han firmado y verificado los registros? ☐ ☐ ☐

22.- REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN APPCC.

22.01.- ¿Está prevista la revisión del manual de autocontrol? ☐ ☐ ☐



22.02.- ¿Hay evidencias de la revisión del Sistema de Autocontrol?

☐ ☐ ☐

23.- CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

23.01.- ¿El personal directivo establece objetivos claros en materia de seguridad alimentaria?

☐ ☐ ☐

23.02.- ¿El personal directivo se esfuerza por mejorar continuamente la seguridad alimentaria?

☐ ☐ ☐

23.03.- ¿Los trabajadores de la empresa tienen conocimiento de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria en el desempeño de sus funciones?

☐ ☐ ☐

23.04.- ¿Los trabajadores disponen de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos?

☐ ☐ ☐

23.05.- ¿Está presente permanentemente la importancia de la seguridad alimentaria en el medio de trabajo?

☐ ☐ ☐

24.- REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

24.01.- ¿Se redistribuyen alimentos con fines de donación antes del vencimiento de la fecha de caducidad?

☐ ☐ ☐

24.02.- ¿Se redistribuyen los alimentos con fines de donación hasta la fecha de duración mínima y después de ella, asegurándose que quede suficiente vida útil?

☐ ☐ ☐

24.03.- ¿Se comprueba la integridad de los envases de alimentos con fines de donación?

☐ ☐ ☐

24.04.- ¿Se garantiza la trazabilidad de los alimentos con fines de donación?

☐ ☐ ☐