

SISTEMAS DE AUTOCONTROL: EVALUACIÓN DE LAS ACTUACIONES DE LAS ASESORÍAS ALIMENTARIAS.

Autores: Pérez Giráldez, Manuel J.; Vázquez Corpas, M^a Ángeles; Mesa Alonso, Adelaida

Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga
Antequera

INTRODUCCIÓN: La implantación de los Sistemas de Autocontrol basados en el APCPC en la industria alimentaria constituye la herramienta fundamental con la que aquélla cuenta en relación con su objetivo de proporcionar productos seguros.

Por ello, es de capital importancia que la sean convenientemente asesoradas por las empresas que se dedican a ello.

Se realiza una valoración de esta labor mediante el estudio de documentos de autocontrol elaborados por tres asesorías alimentarias.



RESULTADOS: Del estudio de los diez documentos se obtienen los siguientes resultados:

- Deficiencias en la formación de los manipuladores: en seis casos
- Deficiencias relacionadas con la temperatura: tres
- Deficiencias relacionadas con el agua del establecimiento: seis.
- Deficiencias relacionadas con los requisitos de las instalaciones: dos.
- Deficiencias relacionadas con el etiquetado: cinco
- Contradicciones en el documento: cinco.

En la siguiente tabla, se detalla la distribución por tipo de establecimiento

	DOCUM ESTUD	DEFIC FORMAC	DEF IC NORMATIVAS				DEFIC TRAZ	CONTR DOC
			TP	AG	INST	ET		
IND CÁRNICAS	3	2	0	2	1	3	2	2
IND LÁCTEAS	3	1	1	1	1	3	2	2
ALMACENES	2	1	1	2	0	1	1	1
RESTAURANTES	2	2	1	1	0	0	0	0

OBJETIVO: El objetivo del presente trabajo es valorar el asesoramiento que reciben las industrias mediante el estudio de sistemas de autocontrol elaborados por cinco técnicos



En cuanto al estudio de la dedicación y cualificación de los técnicos, se concluye que dos de ellos se dedican a otras actividades y elaboran documentos de autocontrol, en alguna ocasión, con desconocimiento de la normativa y del concepto de sistema de autocontrol

MATERIAL Y MÉTODOS: El estudio se desarrolla en 2015. Se procede al estudio de diez documentos de autocontrol elaborados por cinco asesores: tres documentos son de industrias cárnicas, tres de industrias lácteas, dos de almacenes polivalentes y dos de establecimientos de restauración.

Los aspectos que se evalúan son:

- Formación de manipuladores adecuada al puesto que desempeñan.
 - Cumplimiento de la normativa en relación con:
 - Temperaturas de recepción, almacenamiento y distribución de productos.
 - Agua empleada en el establecimiento.
 - Requisitos de las instalaciones.
 - Etiquetado.
 - Trazabilidad.
 - Contradicciones en el documento.
- Además, se analiza el nivel de dedicación y cualificación de los técnicos a la asesoría alimentaria



CONCLUSIONES: La elaboración de documentos para la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APCPC es deficiente en numerosas ocasiones. Se propone que se requiera a los técnicos dedicados a la asesoría alimentaria una formación específica en la materia que incluya reconocimiento oficial. Además, esta formación y acreditación debería impartirse para cada sector alimentario.