

Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria nº 4

# Cuestionario para comprobar el grado de implantación del control de alérgenos en el sistema APPCC/GPCH de las industrias elaboradoras





*El presente documento se ha redactado únicamente con fines informativos.*

*La Dirección General de Ordenación e Inspección no garantiza la exactitud de los datos e informaciones ofrecidos, ni asume la responsabilidad en relación con cualquier uso que de ellos pudiere hacerse. Por consiguiente, es aconsejable que los usuarios consulten la legislación en la que está basada antes de usar, bajo su exclusiva responsabilidad, este protocolo*

**Redactado por:**

*Subprograma de Comercio al por menor e información al consumidor. Programa de Inspección y Apoyo al Control Oficial.*

- *Ángeles Doval Fernández (Responsable del Subprograma)*
- *Francisca Martínez Mesa (Servicio de Salud Pública Área 1)*
- *Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área 2)*
- *M<sup>a</sup> Jesús Molina Manarel (Servicio de Salud Pública Área 3)*
- *Raquel Carbonero Sanz (Servicio de Salud Pública Área 5)*
- *Rafael Naharro Roque (Servicio de Salud Pública Área 6)*
- *Carmen Simón de Juana (Servicio de Salud Pública Área 9)*
- *Patricia Montoya Sáez (Servicio de Salud Pública Área 10)*
- *Susana Díaz Fernández (Servicio de Salud Pública Área 11)*

**Coordinado por:**

*Natalia Álvarez Ruiz (Jefa de Sección de Gestión de Riesgos Alimentarios)*

*Emma Sánchez Pérez ( Jefa de Área de Higiene Alimentaria)*

**Aprobado por:**

*Micaela García Tejedor (Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria)*

## CUESTIONARIO PARA COMPROBAR EL GRADO DE IMPLANTACIÓN DEL CONTROL DE ALÉRGENOS EN EL SISTEMA APPCC/GPCH DE LAS INDUSTRIAS ELABORADORAS

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA EMPRESA

Nombre o razón social:		RSI:
Dirección:		Municipio:
Actividad:		
<b>Área:</b>	<b>Fecha: Inspect</b>	<b>or:</b>

1.- Tipo de alimento(s) elaborado(s) por la empresa:

2.- Marque cuál de los siguientes ingredientes o sus derivados pueden estar presentes (ser usados y/o almacenados) en la industria/empresa:

<input type="checkbox"/> cereales con gluten <input type="checkbox"/> crustáceos <input type="checkbox"/> huevos <input type="checkbox"/> pescado	<input type="checkbox"/> cacahuetes <input type="checkbox"/> soja <input type="checkbox"/> leche <input type="checkbox"/> frutos de cáscara ..... .....	<input type="checkbox"/> apio <input type="checkbox"/> mostaza <input type="checkbox"/> granos de sésamo <input type="checkbox"/> anhídrido sulfuroso/sulfitos	<input type="checkbox"/> altramuces <input type="checkbox"/> moluscos <input type="checkbox"/> otros ..... .....
--	--	---	--

3.- ¿Elabora alimentos específicos para alergias/intolerancias?     SI                     NO

4.- ¿Cuáles de las siguientes medidas al respecto al control de estos ingredientes de carácter alérgico efectúa la empresa?:

#### PLAN APPCC/ GPCH

	SI	NO	NP
4.1. ¿Las fichas de <b>descripción de producto</b> incluyen la identificación de los ingredientes o sus derivados marcados en el punto 2 presentes en los alimentos o en las materias primas?			
4.2. ¿Se ha identificado expresamente la presencia de alérgenos como <b>peligro</b> en el plan APPCC?			
4.3. ¿Se han determinado <b>medidas p reventivas</b> relacionadas con los alérgenos?			
¿Se llevan a cabo controles de las materias primas (especificaciones de proveedores, declaración de proveedores de presencia/ausencia de alérgenos, evaluación de los proveedores, etc.)? ..... .....			
¿Existe un diseño diferencial de las instalaciones que evite la contaminación cruzada (líneas separadas de producción)? ..... .....			

<p>¿Se tienen en cuenta los riesgos de contaminación a la hora de planificar la producción (horarios diferenciados con limpiezas intermedias, personal distinto,...)? En caso afirmativo, ¿de qué manera?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
4.3.4. ¿Tienen en cuenta en el procedimiento de <b>limpieza y desinfección</b> de instalaciones, equipos y utillajes los riesgos específicos de contaminación cruzada por alérgenos?			
4.3.5. ¿Los procedimientos de <b>buenas pr ácticas</b> tienen en cuenta los alérgenos alimentarios?			
¿Personal específico, ropa de trabajo diferenciada?			
¿Se utilizan guantes de látex?			
¿Existe utillaje específico para líneas con alérgenos?			
¿Se identifica y almacena separado el utillaje para la fabricación de productos con y sin alérgenos?			
¿Se identifica y almacenan separados los ingredientes alergénicos y no alergénicos?			
4.3.6. ¿En los programas de <b>formación</b> de los trabajadores existen contenidos específicos sobre los riesgos y control de los alérgenos alimentarios?			
<b>TRAZABILIDAD/ETIQUETADO</b>			
4.4. ¿Existe un sistema de trazabilidad interna?			
4.5. ¿Se identifican los alérgenos en los productos intermedios y productos acabados?			
4.6. ¿La empresa tiene conocimientos sobre los requisitos de la normativa vigente de etiquetado de los alimentos? (¿sólo de alérgenos o de todos los aspectos?)			
4.7. ¿Existen procedimientos para comprobar el etiquetado/marcado correcto de los productos y se verifican regularmente?			
<b>VERIFICACIÓN</b>			
4.8. ¿Se realiza algún tipo de control de alérgenos en la verificación del sistema? Especifique cuál.			
.....			
4.9. ¿Se hacen test de detección/cuantificación de alérgenos y/o análisis de laboratorio?			
4.10. ¿Se registran las posibles incidencias y las medidas correctoras adoptadas?			
<b>OTRAS</b>			
4.11. ¿Se efectúa alguna otra medida adicional en su sistema de autocontrol referente a alérgenos no citada antes? Especifique cuál.			
.....			
4.12. ¿Existe identificado específicamente algún mecanismo de retirada del mercado de productos con incidencias? ¿Contempla éste la comunicación al consumidor final?			



Dirección General de Ordenación e  
Inspección

