

## APORTACIONES A LA VERIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DESDE EL CONTROL OFICIAL.

M.C. Acosta Rodríguez\* y Antonio León Dugo.

Distrito Sanitario “ Alto Guadalquivir-Palma del Río ”. Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud.

D. S. “Alto Guadalquivir-Palma del Río”. Avda. de los Aguijones s/n-Esquina Huerta Recuero. 14011-Córdoba. Tfno.: 957011303. e-mail: [ds-guadalquivir@meditex.es](mailto:ds-guadalquivir@meditex.es)

### *Introducción*

Hemos diseñado un Programa de Verificación (PV) de los Sistemas de Autocontrol (SA) implantados o en fase de implantación en el ámbito de actuación del Distrito Sanitario. Este avance sobre el Programa Oficial (D.G. Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, Junta de Andalucía), trata de centrar los esfuerzos de todo el Control Oficial de Alimentos de este DS .

### *Metodología*

Para la gestión del PV se utilizan 3 documentos. Para la verificación, de un determinado documento de SA, avanzamos en etapas y formas para, en poco tiempo, abarcar, en una sola auditoria, todo el SA. El PV que se ha puesto en marcha (dividido en 3 Etapas, estando la Etapa 1ª de 3 Fases), En la Etapa 1ª (Fase 1)(Junio/Agosto-00): a) aspectos generales del SA; b) comprobar la idoneidad de los PCC, cumplimiento de frecuencia establecida, si tras desviación se toman medidas correctoras, registros de PCC y desde cuándo; c) en los Requisitos Previos (RP): Formación, Limpieza y desinfección y Control de plagas. En la Etapa 1ª (Fase 2)(Septiembre-00/febrero-01): a) en relación con HACCP se implementa con el resto de aspectos no verificados en la fase anterior; b) en cuanto a RP, se verifican: Trazabilidad, BPF, Utilización del agua potable, Esp. sobre suministros y C. Prov. En Etapa 1ª (Fase 3)(marzo/mayo-01): a) se verifica nuevamente los aspectos analizados en la Fases 1 y 2, además del resto del Sistema HACCP; b) RP: Eliminación de residuos y aguas residuales, Mantenimiento y, Otros (si existieran). En la 2ª Etapa (junio/diciembre-01): los distintos inspectores oficiales que han verificado los SA de establecimientos de su responsabilidad, realizarán verificaciones cruzadas, aunque acompañados por el responsable del PO del DS así como por el inspector oficial de la industria, actuando estos dos sólo como observadores. La 3ª Etapa (enero-02) compromiso con la idoneidad: estaremos capacitados para responder con eficacia a una verificación externa o ante una auditoria externa de calidad.

### *Resultados*

1.- Se supera la Fase 1 de la Etapa 1ª, de manera satisfactoria, en todas las industrias cuyos SA han sido aprobados hasta el inicio de este PV, en junio del 2000, e incluso se han verificado algunos de nueva incorporación. 2.- Se ha superado el problema de la estacionalidad de algunos establecimientos (heladerías artesanales, de elaboración de dulces navideños, etc.), optándose en estos casos, por llevar a cabo la Fase 1 y 2 simultáneamente y esperar para la Fase 3 y 2ª Etapa a partir del inicio de la nueva campaña. 3.- Hemos puesto a punto el sistema de gestión, disponiendo de trazabilidad documental del PV. 4.- Los inspectores oficiales, mediante las verificaciones realizadas, han podido comprobar su capacitación, disponiendo como elemento de mejora la Formación Continuada Interna y Externa, aumentando el nº de peticiones y asistencia a formación desde que se ha iniciado este PV, en relación con otros años así como otras mejoras y cambios de conducta personales y de la calidad. Continuamos con el desarrollo del Programa, finalizando la Fase 2 de la 1ª Etapa. Con la experiencia adquirida hasta el momento, se está elaborando un “documento guía”, que sirva de apoyo durante la verificación, sobre todo a partir de la Fase 3 de la 1ª Etapa.