

PROGRAMA AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA.



Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Familias

Mayo 2022

1

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 1/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UU02PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

Firmado por:	Director General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica. José María de Torres Medina
Fecha:	La de la firma

Documento	PROGRAMA PARA LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA 2020	Edición-4	
Elaborado	Servicio de Seguridad Alimentaria	Fecha	08/01/2022
Revisado	Subdirección de Protección de la Salud	Fecha	27/05/2022
Aprobado	D. Gral. Salud Pública y Ordenación Farmacéutica	Fecha	La de la firma

Contenido

PROGRAMA AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA.	1
1. OBJETO y AMBITO APLICACIÓN.	5
2.- ANTECEDENTES:	5
3.- DEFINICIONES.....	6
4.- MARCO LEGISLATIVO DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.	9
5.- LA FORMACIÓN y CAPACITACIÓN DE LOS AGENTES DE SALUD PÚBLICA.-	11
6. OBJETIVOS DEL PROGRAMA	12
7. AUTORIDADES COMPETENTES	13
8. ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL	15
9. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA; CRITERIOS DE AUDITORIA.	15
10. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA.....	22
11.- ACTUACIONES ANTE INCUMPLIMIENTOS	29
12 EVALUACIÓN DEL CONTROL DEL PELIGRO DE LISTERIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AFECTADOS POR EL PLAN EXTRAORDINARIOS DE LISTERIA.....	32
13. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA	32
ANEXO I COMPETENCIA DEL PERSONAL AUDITOR	34

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 3/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

TÉRMINOS DEL DOCUMENTO

Cabe reseñar ciertas abreviaturas que se utilizarán a lo largo del documento y que son las siguientes:

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

PGHs: Planes Generales de Higiene

PPR: Prerrequisitos operativos o de higiene

RSHs: Requisitos Simplificados de Higiene

BPHS: Buenas Prácticas de Higiene Simplificadas

GBPH: Guía de Buenas Prácticas de Higiene:

BPF: Buenas Prácticas de Fabricación

ASP: Agentes Salud Pública

PPRO : prerrequisitos operativos de higiene o Controles preventivos.

OEA: operadores de empresas alimentarias

RCO: Reglamento marco de controles oficiales Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

SGSA: Sistema de gestión de la seguridad alimentaria

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 4/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

1. OBJETO y AMBITO APLICACIÓN.

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles oficiales mediante la herramienta de la auditoría, por parte de autoridades competentes de Andalucía y sus agentes, para comprobar que los operadores de empresas alimentarias ubicadas en Andalucía, han diseñado, aplican y mantienen un sistema documentado de autocontrol de gestión de seguridad alimentaria, dando respuesta al Programa nº 2: auditorías de los sistemas de autocontrol, del actual Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria .- 2021- 2025 (PNCOCA).

2.- ANTECEDENTES:

Desde la publicación del Real Decreto 2207/95 que introdujo la obligación por parte de las empresas alimentarias, desde la Dirección General con competencias en materia de salud Pública se han desarrollado e implantados Programas para la implantación del Sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC por parte de las empresas andaluzas, teniendo su primer hito en 1.997 con la publicación del primer Programa y posterior Guía para su evaluación por los ASP.

El siguiente hito se produce en el año 2004, cuando surge una nueva versión, como documento de referencia, que pasa a ser denominado **“Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias de Andalucía”** estableciendo la supervisión (auditoría de seguridad alimentaria) como actividad clave a llevar a cabo por los agentes de control oficial, para la comprobación de eficacia de los sistemas de autocontrol de las empresas, cuya primera revisión se realizó en el año 2007 que como novedad incorporaba los ***Criterios de Flexibilidad*** para acometer el Sistema APPCC en distintos establecimientos alimentarios, publicándose esos años una 3ª edición del **“Documento Orientativo de Especificaciones de Sistemas de Autocontrol”** y elaborándose una nueva guía, denominada ***“Requisitos simplificados de higiene”*** para que diera respuesta de forma orientativa a los contenidos de los sistemas de autocontrol que implementen aquéllas empresas alimentarias que se pudieran acoger a ciertos criterios de flexibilidad que se implementan en el Plan.

A efectos de dar cumplimiento a una de las acciones previstas en el III Plan de Calidad de la Consejería de Salud en el año 2012 se inició la implantación del ***Proceso Supervisión***, el cual fue elaborado por el grupo de trabajo creado al efecto y aprobado por la Comisión Mixta Interniveles.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 5/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

Transcurridos varios años en la aplicación de las modificaciones indicadas, en el año 2020 se plantea la necesidad de dar nuevas orientaciones que eleven la eficiencia y eficacia de las evaluaciones de los Sistemas de autocontrol de las empresas alimentarias, mediante el uso de la auditoría como herramienta de control oficial. Por ello se procedió a elaborar un nuevo **“Proceso de auditorías en Protección de salud”** que entre otros:

- Estableciera como norma general las auditorías realizadas por un solo auditor.
- Centrará las actividades de auditoría sobre los peligros significativos
- Estableciera la relevancia del análisis de las causas origen primario de las No conformidades detectadas o “causa raíz” cuya eliminación evite la reincidencia en las mismas.
- Simplificara los informes de auditoría mejorando su comprensión por los operadores económicos.
- Estableciera la verificación de la eficacia de las acciones correctoras instauradas por las empresas alimentarias.
- Establecer un sistema de clasificación de las No conformidades con un gradiente que permita identificar aquellas empresas alimentarias en las que los hallazgos de auditoría determinan la presencia de situaciones que pueden poner en riesgo el objetivo de seguridad de los alimentos frente a aquellos otros que determinen la presencia de desviaciones menores dentro del sistema de autocontrol.

Este nuevo proceso, coincide con la necesidad de centrar la herramienta de la auditoría en aquellas empresas alimentarias en las que realmente su uso “añade valor” al control oficial, respecto a las Inspecciones Basadas en el Riesgo, procediéndose en el Plan de supervisión de 2021 a reducir el universo de las empresas “auditable” y en consecuencia permitiendo establecer una frecuencia de auditoría adecuada sobre éstas.

En consecuencia este nuevo **PROGRAMA PARA LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA** debe incorporar las innovaciones descritas en el ámbito del control oficial alimentario.

3.- DEFINICIONES.

En este programa, además de las siguientes definiciones, se tendrán en cuenta las definiciones establecidas en el “Glosario” del Proceso de Auditorías en Protección de Salud -2021.

Procedimientos basados en el APPCC o «APPCC»: procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), es decir, un sistema de autocontrol que

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 6/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos en consonancia con los principios del APPCC.

Plan de APPCC: un documento, que puede ser electrónico, que describe íntegramente los procedimientos basados en el APPCC. El plan inicial de APPCC debe actualizarse en caso de que se den cambios en la producción y habrá de completarse con los registros de los resultados del seguimiento y la verificación, y de las medidas correctivas adoptadas.

Validación: la obtención de pruebas con base científica que demuestren que una medida de control o combinación de medidas de control, si se aplica debidamente, es capaz de controlar el peligro con un resultado especificado.

Verificación: la aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento de los procedimientos basados en el APPCC.

Vigilar: llevar a cabo en tiempo real una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control

Actividad de control: Todas aquellas tareas relacionadas con el examen, inspección, vigilancia, verificación, auditoría, muestreo, análisis, comprobación, lectura, entrevistas, observación y cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017. Las actividades de control se clasificarán en:

- Visitas de control: pueden ser de inspección o de auditoría
- Toma de muestras de control y análisis

Auditoría de Seguridad Alimentaria: Proceso sistemático, independiente y documentado realizado en un establecimiento alimentarios, para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría basados en la normativa alimentaria vigente de aplicación al establecimiento.

Control oficial: Toda actividad de control que efectuó la autoridad competente para comprobar el cumplimiento por parte de los operadores de las normas sobre:

- los alimentos, y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad de los alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar las prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos.

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 7/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

- la prevención y la reducción al mínimo de los riesgos para la salud humana y la salud animal que presentan los subproductos animales y los productos derivados.

Establecimiento: Cualquier unidad de una empresa del sector alimentario.

No Conformidad: Incumplimiento de un requisito

- ▶ **NC menor:** se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.
- ▶ **NC mayor:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.
- ▶ **NC crítica:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectada

Procedimientos Operativos de Higiene -POH/ Prerrequisitos / Planes Generales de Higiene: Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, establecidos en procedimientos operativos sobre aspectos básicos de la higiene, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria.

Prerrequisitos operativos (PPRO): PPRO forman parte de los PGH (incluidas las BPF) , son medidas vinculadas al proceso de producción que el análisis de peligros determina como esenciales (controles preventivos) para controlar la probabilidad de introducción, supervivencia y/o proliferación de peligros para la seguridad alimentaria en el (los) producto(s) o en el entorno de transformación sin llegar a ser considerados Puntos de Control Crítico. (que serían los del propio proceso alimentario) Incluyen criterios de actuación y/o parámetros medibles u observables o límites de actuación, actuaciones de vigilancia con una frecuencia adecuada (no tiene por qué ser en continuo o por lotes) , registros y medidas correctivas en caso necesario.

Punto crítico de control (PCC): es un punto, paso o procedimiento del procesamiento de los alimentos en el que se pueden aplicar controles y que resulta esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro es todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o toda condición biológica, química o física de un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 8/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

Riesgo: la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un peligro.

Finalización de la auditoría: Una auditoría finaliza cuando se hayan realizado todas las actividades de la auditoría planificadas y se entrega el informe de esta.

Cierre de auditoría: Se considera una auditoría cerrada, cuando se han finalizado todas las actividades de seguimiento de la misma y se comprueba la implantación y la eficacia de las acciones correctivas.

Acción correctora/correctiva: Toda acción a adoptar por los operadores cuando los resultados de un control oficial reflejen una pérdida de control o el incumplimiento de alguna norma reflejada en el artículo 1 apartado 2 del Reglamento (UE) nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

- Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- Acción para eliminar las causas de una no conformidad u otra situación indeseable.
- La acción correctiva debe eliminar la recurrencia de la causa raíz.

Acción Preventiva: acción para eliminar la causa(s) de una potencial no conformidad o una potencial situación no deseable. Las acciones preventivas deben prevenir la ocurrencia de una situación no deseable.

4.- MARCO LEGISLATIVO DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

El **Reglamento (CE) 178/2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, formula como principio básico la responsabilidad del operador económico con respecto a la seguridad de los alimentos que ellos producen.

Independientemente de lo expuesto, y en su artículo 17, se incluyen las competencias a desarrollar, en éste ámbito, por las autoridades competentes en cada caso; reservando para las mismas, el velar por el cumplimiento de la legislación alimentaria, mediante el control y la verificación de que los explotadores de empresas alimentarias y empresas de piensos, cumplen los requisitos pertinentes de la legislación, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 9/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

El artículo 4 del **Reglamento (CE) nº 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios exige que todos los operadores de empresas alimentarias (OEA) cumplan las normas generales de higiene que figuran en sus anexos I y II. Dichas normas se completan con los requisitos específicos en materia de higiene de los alimentos de origen animal establecidos en el Reglamento (CE) n.o 853/2004. Estas normas y requisitos constituyen lo que se denomina programas de prerrequisitos o de requisitos previos (abreviado PPR).

El artículo 5 del **Reglamento (CE) n.o 852/2004** dispone que los OEA deben crear, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico («procedimientos basados en el APPCC» o «APPCC»). Los principios del APPCC suelen considerarse y son reconocidos internacionalmente como una herramienta útil para que los operadores de empresas alimentarias controlen los peligros que pueden aparecer en los alimentos.

Por otro lado el 7 de Abril del 2017 se publica el **Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017** 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, establece un marco legislativo único para la organización de los controles oficiales para comprobar que se cumple la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria en todos los ámbitos en los que ésta se aplica.

Este Reglamento establece que dichos controles se deben realizar a todos los operadores, con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada. Para garantizar que la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria se aplica correctamente, las autoridades competentes deben tener la facultad de efectuar controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de animales y mercancías que se vean afectados por dicha legislación.

Asimismo se indica que los controles oficiales realizados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de conformidad con procedimientos documentados, que incluirán la declaración de los objetivos que han de alcanzarse y a las tareas, responsabilidades y funciones del personal, así como a los métodos y técnicas de control, decisiones consiguientes y actuaciones que han de emprenderse a raíz de los controles oficiales.

De otra parte, en su artículo 14 establece que los métodos y técnicas para los controles oficiales comprenderán la evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene, buenas prácticas agrícolas y de los procedimientos basados en los principios

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 10/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), para lo cual los controles oficiales se efectuarán por métodos y técnicas de control que comprenderán, según proceda, exámenes, inspecciones, controles, evaluaciones, comprobaciones, **auditorías**, muestreos y análisis.

De manera específica, el **Reglamento (UE) nº 2019/627, sobre controles oficiales de los productos de origen animal**, establece en su artículo 3, los requisitos de auditoría de las buenas prácticas de higiene y los procedimientos APPCC que aplican los explotadores de empresa alimentaria en establecimientos que manipulan carne fresca y cualquier producto de origen animal.

5.- LA FORMACIÓN y CAPACITACIÓN DE LOS AGENTES DE SALUD PÚBLICA.-

Es indudable que el uso de la metodología de auditoría en los controles oficiales sobre la seguridad de los alimentos exige un esfuerzo de formación y capacitación por parte de todos aquellos ASP que deben evaluar la implantación y eficacia de los sistemas de gestión de autocontrol de la seguridad alimentaria por parte de los OEA

En opinión de la Comisión Europea, el planteamiento integrado y global de la seguridad de los piensos y alimentos, exige a las autoridades de control **una alta capacitación y una gran experiencia**. En este contexto deberá prestarse una especial atención a la organización de programas de formación que permitan, por ejemplo, asegurar que la evaluación, mediante la herramienta de la auditoría, de la aplicación de los principios del APPCC, y las decisiones tomadas en consecuencia por el evaluador se derivan de un planteamiento basado en un procedimiento estándar.

La correcta aplicación de esta técnica requiere que el personal que lleve a cabo los controles oficiales reciba la formación y capacitación adecuada. La formación es necesaria también para que los agentes de las autoridades de control tomen decisiones de manera uniforme.

La normativa europea establece que el personal que realice los controles oficiales y otras actividades oficiales- recibirá la formación adecuada para su ámbito de competencia que le permita ser competente en el desempeño de su cometido y realizar los controles oficiales y otras actividades oficiales de manera coherente, y sobre lo expuesto en el Anexo II capítulo I, según corresponda del RCO.

En el Anexo II, capítulo I se establece un listado de ámbitos temáticos que ha de incluir la formación del personal encargado de los controles oficiales. Entre ellos se encuentran:

- Los diferentes métodos y técnicas de control.

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 11/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

- La evaluación de la aplicación de los procedimientos basados en los principios de APPCC y de las buenas prácticas agrícolas.

Es posible concluir, pues, en este sentido, primero que la formación de los Agentes de Salud Pública que realizan control oficiales de alimentos debe seguir siendo un objetivo claro, dada la importancia de la misma a la hora de desarrollar sus actuaciones, e igualmente, y como segundo apartado, que dentro de esa formación, el contemplar todos los aspectos referidos a la auditoría de los procedimientos del APPCC, debe recogerse por su importancia, como tema prioritario.

De acuerdo con el apartado “4.4. Competencias profesionales” del Proceso de gestión de auditorías, los profesionales que realizan auditorías de seguridad de alimentaria tendrán que tener **la formación y capacitación** en el uso de la herramienta de la auditoría, además tendrán la **experiencia necesaria** para adquirir los conocimientos específicos para auditar los métodos, técnicas, procesos y prácticas específicas del sector sobre el que se realicen las auditorías.

La formación y capacitación sobre la evaluación de la aplicación de los procedimientos del APPCC que recoge en este Programa como requisito previo para el uso de la herramienta de auditoría en la evaluación de los APPCC será la establecida en el Anexo I de este programa y la formación continua, quedará incluida en el **PLAN DE FORMACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA SALUD**.

6. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Este Programa tiene los siguientes objetivos:

6.1.- Objetivos Estratégicos:

- 1.- **Reducir la aparición** de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios.
- 2.- **Verificar mediante la auditoría** que los establecimientos alimentarios de Andalucía incluidos en el Programa, elaboran, implantan y mantienen sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC y que éstos son eficaces para controlar los peligros en los alimentos.
- 3.- En los establecimientos alimentarios de Andalucía incluidos en el Programa se realice al menos, **una auditoría de seguridad alimentaria en un periodo no superior a cuatro años de acuerdo a las programaciones de controles oficiales establecidas en base al riesgo.**

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 12/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

6.2.- Objetivos Operacionales

1.- **Realizar las auditorías** de seguridad alimentaria a los establecimientos priorizados anualmente con la frecuencia establecida para ellos en cada Programación anual de controles oficiales.

2.- **Comprobar** que el establecimiento auditado dispone de un sistema de autocontrol, éste se ajusta a la normativa, a la actividad alimentaria que desarrolla, a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

3.- Comprobar que los **establecimientos subsanan las no conformidades** detectadas en las auditorías en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado, así como adoptar las medidas oportunas y proporcionales en los casos que no se subsanen en esos plazos.

7. AUTORIDADES COMPETENTES

La autoridad sanitaria en cada provincia es el titular de la Delegación Territorial de la Consejería competente en materia de salud pública, al cual le corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 y en el Decreto 342/2012 (modificado por el Decreto 32/2019 de 5 de enero) entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la Consejería.

Las autoridades competentes en materia sancionadora serán las que se establecen en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía, la Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía y en el Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se desconcentran las competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia de salud.

Por otra parte, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios son los funcionarios farmacéuticos y veterinarios del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias (A4), en el ejercicio de sus funciones. Por tanto, serán los ASP con el perfil correspondiente en el Plan Funcional, los que ejecuten las actividades de auditoría a desarrollar en el marco de este programa de acuerdo a lo indicado en el apartado quinto, sin menoscabo de aquellas auditorías que pudieran ser realizadas, dentro del marco de otros Programas o situaciones específicas, tanto por los propios directores de Unidades de Protección de la Salud como por los técnicos adscritos al Servicio de Salud de las Delegaciones Territoriales, siempre que estos hayan alcanzado la capacitación.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 13/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía

En los municipios de Granada, Málaga y Sevilla, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios de su ámbito geográfico, serán los inspectores dependientes de la corporación local competente, en consecuencia serán los que ejecuten las actividades de auditoría contempladas en este Programa.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 14/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

8. ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Corresponde al Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General competente en materia de Salud Pública, la planificación general y programación anual, dirección, coordinación y evaluación del Programa en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se designará a un responsable del Servicio para el desarrollo de dicho Programa, cuya identificación será conocida por todos los niveles del sistema de control oficial de alimentos andaluz.

Corresponde al **Servicio de Salud de las Delegaciones Territoriales** de la Consejería competente en materia de salud pública, la difusión, coordinación, y evaluación del Programa a nivel provincial. Se designará a un responsable de la Sección de Sanidad Alimentaria para el desarrollo del Programa en la provincia, que será informado a los DAPs/AGS de la provincia. A tal efecto asistirá a las reuniones que se lleven a cabo en todos los niveles de la organización, tanto de coordinación como de seguimiento y evaluación del programa en su provincia.

A nivel de Distrito/Área Sanitaria, será la Dirección **de la Unidad de Protección de la Salud o de la Unidad de Gestión de Salud Pública**, la responsable del desarrollo, cumplimiento y evaluación del Programa en su ámbito territorial y de informar a los ASP que vayan a realizar las actividades del Programa, los objetivos, las actuaciones y la metodología a desarrollar para el cumplimiento del programa así como los establecimientos seleccionados para realizar las auditorías con carácter anual.

Por último, corresponde a los ASP seleccionados, realizar las auditorías programadas y no programadas, en base a la metodología descrita en el Procesos de auditorías y en este Programa, sin menoscabo de aquellas auditorías que pudieran ser realizadas, tanto por los propios directores de Unidades de Protección como por los técnicos competentes de protección de la salud de los diferentes niveles. Igualmente les corresponde proponer y/o adoptar las medidas oportunas y proporcionales en caso de no conformidades, en base a la metodología descrita en este Programa.

9. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA; CRITERIOS DE AUDITORIA.

9.1- EL SISTEMA DE AUTOCONTROL:

El **Sistema de Gestión en Seguridad Alimentaria (SGSA)** se define como un conjunto de elementos interrelacionados o que interactúan para establecer, políticas, objetivos y procesos para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario son seguros para los consumidores.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 15/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

En líneas generales el SGSA o **Sistema de Autocontrol**, que deberá estar documentado (incluido formato digital), lo constituyen:

- **PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (Plan APPCC)** Procedimientos basados en el APPCC [aplicación del artículo 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004].
- **PRERREQUISITOS (PRPs) o PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGHs)**, que en conjunto se denominan PPR [aplicación del artículo 4 y de los anexos I y II del Reglamento (CE) nº 852/2004, y de los requisitos específicos por productos del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004].
- Otras políticas de gestión y comunicación interactiva con el fin de garantizar la **TRAZABILIDAD Y UNOS SISTEMAS EFICIENTES DE RECUPERACIÓN Y COMUNICACIÓN** [aplicación de los procedimientos del Reglamento (CE) nº 178/2002. – art.14, 18 y 19) .

Una vez implantado el sistema de autocontrol, los ASP designados procederán a comprobar su aplicación y evaluar su eficacia, en base a los procedimientos establecidos por la empresa, **mediante la metodología de auditoría en aquellos contemplados por este Programa**, siendo los procedimientos y objetivos indicados en la normativa referidas, **los criterios** de las auditorías de seguridad alimentaria incluidos en este Programa.

9.2 GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE:

En el desarrollo de las auditorías hay que tener en cuenta existencia y la posibilidad de aplicación por parte de los OEA de:

- **Guías de buenas prácticas de higiene (nacionales o autonómicas)**, en virtud del artículo 8 del Reglamento (CE) nº 852/2004, para determinados sectores alimentarios, y que se centran en los prerrequisitos, más concretamente en las Buenas prácticas de higiene (BPH) aunque a veces combinan las BPH con los principios de los procedimientos basados en el APPCC. Estas guías son elaboradas por los sectores y evaluadas por las Autoridades Competentes. Y pueden encontradas en:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/guias_practicas.htm

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 16/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

En este sentido en Andalucía con carácter genérico hay publicado dos documentos que pueden ser utilizados por los OEA indicados en los mismos como documentos orientadores para la elaboración de los procedimientos de sus Sistemas de autocontrol, en concreto:

1.- Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol. - Edc.3 .
https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5aeb2cc721951_autocontrol_orientativo_v3.pdf

2.- Guía orientativa para la implantación del sistema de autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios: requisitos simplificados de higiene.
https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5aeb2cc7219a1_guia_higiene_04.pdf

- **Guías de buenas prácticas de higiene europeas**, elaboradas por organizaciones sectoriales a nivel europeo, en virtud del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 852/2004, y evaluadas por las autoridades competentes de los Estados Miembros, y que se pueden consultar en el siguiente enlace:
<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>
- **Guías genéricas para la aplicación de procedimientos basados en el APPCC** que abordan peligros y controles comunes a determinadas empresas alimentarias, son elaboradas habitualmente por los sectores y pueden ser europeas, nacionales o autonómicas. Las guías genéricas de APPCC pueden resultar apropiadas en aquellos sectores donde hay muchos elementos comunes entre las empresas y el proceso de fabricación es lineal y breve, y donde la prevalencia de peligros es bien conocida por ejemplo: mataderos, establecimientos de productos pesqueros, establecimientos de productos lácteos, etc.; empresas que aplican procedimientos normalizados de transformación de alimentos, como son las conserveras o las dedicadas a la pasteurización de alimentos líquidos, la congelación o ultracongelación de alimentos, etc.

Las guías en general pueden orientar a los operadores económicos a controlar los peligros y a ayudar al cumplimiento de las normas, entre otros aspectos:

- ✓ Identificar los peligros significativos de determinados procesos alimentarios
- ✓ Juzgar sobre la necesidad, pertinencia, adecuación o suficiencia de un requisito en concreto y
- ✓ Definir los medios para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 17/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

En determinados casos, la aplicación de estas guías permite implantar los sistemas de autocontrol con un enfoque flexible, para adaptar la proporcionalidad de las medidas de control a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

Es por ello que durante el desarrollo de las auditorías de seguridad alimentaria habrá que tener en cuenta la posibilidad de que existan empresas que tengan como referencia las Guías aprobadas citadas en partes o en la totalidad de sus Sistema de autocontrol.

De otra parte, se tendrá en cuenta que puede haber empresas en las que se aplique un esquema de sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, como la ISO 22000, que integran los principios de APPCC y por tanto los requisitos del CODEX.

En ambas situaciones, cuando el OEA manifieste y contemple en sus procedimientos su adhesión e implementación de alguna de ellas o parte de ellas, durante el desarrollo de las auditorías de seguridad alimentaria, se deberán tener en cuenta los mismos aceptándolos como válidos sin menoscabo que se realizaran hallazgos de no conformidad que no hayan sido contemplados o cubiertos por aquellos y tras comprobar que son equivalentes al producto y procesos del establecimiento.

9.3- CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD

El Reglamento (CE) 2017/625 reconoce la dificultad en la aplicación de los sistemas APPCC en determinados establecimientos en los cuales puede resultar más conveniente la implantación de sistemas de autocontrol con un enfoque flexible, cuyo objetivo es lograr la proporcionalidad de las medidas de control adaptándolas a la naturaleza y tamaño del establecimiento. La aplicación de dicha flexibilidad debe basarse en los riesgos.

Para ayudar a los operadores económicos a entender mejor la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y la flexibilidad en la aplicación de dichos procedimientos, sobre todo en pequeñas empresas, la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea (DG Sante) , ha elaborado un [Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias](#).¹ Que viene a establecer modelos y ejemplos de flexibilidad en los PRR y en el desarrollo del sistema APPCC.

¹ [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=ES](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=ES)

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 18/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

Además de este documento la DG Sante ha adoptado la [Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos](#). Este documento tiene como objetivo orientar a los pequeños minoristas para que puedan aplicar un “enfoque simplificado” a la hora de gestionar la seguridad alimentaria. Es importante que los establecimientos minoristas tengan la posibilidad de adaptar su sistema de gestión de la seguridad alimentaria de forma específica a los procesos y productos que realizan en función de su actividad, de una forma clara y sencilla. Se subraya el valor de las buenas prácticas de higiene, que podrían ser suficientes en los pequeños comercios minoristas, ahorrando a los operadores los procedimientos basados en los principios del APPCC.

En la introducción de esta Comunicación se indica expresamente *Los minoristas del sector de la alimentación (como los restaurantes, las carnicerías, las panaderías, las empresas de catering, las tiendas de comestibles, los bares, etc.) suelen ser pequeñas empresas que carecen de los conocimientos científicos y de los recursos necesarios para efectuar análisis de peligros como parte de su obligación de aplicar un SGSA.*

En consecuencia, la flexibilidad debe ser tenida en cuenta a la hora de aplicar y evaluar la implantación de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias, no obstante, no debe confundirse la aplicación de criterios de flexibilidad en el sistema de autocontrol de un establecimiento alimentario, con la herramienta de control oficial aplicada para su evaluación. En este programa se indica en qué casos se utilizará la herramienta de auditoría, quedando en **el resto de casos su evaluación integrada dentro de la inspección basada en el riesgo.**

En todos los casos, el control oficial deberá considerar y evaluar el cumplimiento del nivel de flexibilidad al que se haya acogido y aplique el operador valorando según corresponda. Los tipos de empresas susceptibles de aplicar los criterios de flexibilización serán, por ejemplo, aquellas que tengan:

- 1- métodos artesanales de producción o elaboración de productos con características tradicionales
- 2 - escaso número de trabajadores y/o pequeña producción
- 3- peligros y controles bien conocidos, comunes y homogéneos en ese tipo de actividad
4. sectores y fases con una categorización de riesgo muy baja.

Desde el año 2007 en Andalucía se establecieron unos “criterios de flexibilidad” que de forma transparente y de acuerdo a las orientaciones de la Comisión europea permitieron a determinados

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 19/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

OEA implantar sistemas flexibles de autocontrol y dar homogeneidad y claridad al control oficial de alimentos para poder evaluar la conformidad de los mismos. Se estima necesario seguir manteniendo unos criterios de flexibilidad en determinados OEA adaptándolos a la evaluación y situación actual.

Partiendo de la existencia de empresas alimentarias en las que no se aplicarían criterios de flexibilidad generales y dado que el procedimiento para aplicar la flexibilidad debe ser totalmente transparente, los criterios de flexibilidad generales a aplicar en esta Comunidad Autónoma, en función del riesgo asociado a un determinado sector, en función del tamaño de las empresas o la existencia de peligros y controles bien conocidos, comunes y homogéneos, se describen a continuación:

- **CRITERIO 1: Establecimientos que se sitúan en un sector o una fase (almacenistas) con un nivel de riesgo bajo o cuya actividad alimentaria/proceso no identifica la existencia de PCC.**

Podrán adoptar este criterio, aquellos establecimientos de empresas inscritas en el **Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**, que identificados y conocidos los peligros, **pueden controlar la totalidad de estos peligros asociados al establecimiento mediante la aplicación de los procedimientos de los prerrequisitos/PGHs y en su caso PPRO (pre-requisitos operativos o controles preventivos).**

Las empresas que se acojan a este criterio deberán tener documentados e implantados los procedimientos de Prerrequisitos/PGHs asociados a sus peligros, en función de la actividad que desarrolle, incluido los Prerrequisitos operativos (PPRO ó controles preventivos) cuando éstos existan y por tanto deban ser identificados y aplicados.

Además, deberán tener implantado otras políticas de gestión y comunicación interactiva con el fin de garantizar la **TRAZABILIDAD Y UNOS SISTEMAS EFICIENTES DE RECUPERACIÓN Y COMUNICACIÓN** [aplicación de los procedimientos del Reglamento (CE) nº178/2002. – art.14, 18 y 19)

En términos generales, podrían acogerse a este criterio los establecimientos con la única actividad de almacén (con temperatura regulada o no), así como las plataformas de distribución, e industrias alimentarias que tras el análisis de peligros (bien por la realización del análisis de peligros significativo, bien por su identificación en Guías aprobadas) no se identifica ningún PCC en sus procesos productivos, siempre que procesos/productos sean equivalente a los de la Guía aprobada e invocada.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 20/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

- **CRITERIO 2: Minoristas con Obrador**

Se trata de establecimientos minoristas con escaso número de trabajadores y/o pequeñas producciones. Podrán adoptar este criterio aquellos establecimientos **alimentarios minoristas con obrador** (incluidas las carnicerías salchicherías y las carnicerías- charcuterías) que tengan identificados los peligros significativos de los procesos alimentarios que desarrollen (bien por la realización del análisis de peligros significativo, bien por su identificación en Guías aprobadas por ser peligros y controles bien conocidos, comunes y homogéneos en ese tipo de actividad).

Los establecimientos que se acojan a este criterio deberán tener documentados e implantados los procedimientos de Prerrequisitos/PGHs asociados a sus peligros, en función de la actividad que desarrolle, incluido los Prerrequisitos operativos (PPRO ó controles preventivos) cuando éstos existan y por tanto deban ser identificados y aplicados. Además de lo anterior, deberán disponer de un procedimiento documentado que recoja los controles específicos para peligros significativos asociados a sus productos/procesos. Que contemple al menos:

- 1.- La identificación de la etapa del proceso productivo donde se aplicarán controles de vigilancia específicos y sus límites críticos y la descripción de éstos.
- 2.- Identificación y descripción de las acciones correctivas a aplicar cuando no se cumplan esos Límites críticos, incluyendo la investigación de la causa de la no conformidad.
- 3.- Descripción de los Registros, que al menos se generarán cuando se no se cumpla algún límite crítico y las acciones correctivas efectuadas sobre el producto, el proceso productivo y la investigación de su causa.
- 4.- Registros de las verificaciones sobre su sistema de autocontrol con la frecuencia adecuada.

De la misma manera, dentro de la formación del personal, se realizará la formación sobre los anteriores puntos al personal manipulador del establecimiento que tenga responsabilidades sobre ellos.

Además, deberán tener establecida otras políticas de gestión y comunicación interactiva con el fin de garantizar la **TRAZABILIDAD Y cuando sea necesario UNOS SISTEMAS EFICIENTES**

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 21/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

DE RECUPERACIÓN Y COMUNICACIÓN [aplicación de los procedimientos del Reglamento (CE) nº178/2002. – art. 14, 18 y 19) significativamente cuando distribuyan a establecimientos de diferente titularidad.

• **Criterio 3: Minoristas de Alimentación.**

Podrán adoptar este criterio aquellos establecimientos minoristas de restauración y minoristas sin obrador cuyos peligros asociados a sus procesos productivos son conocidos, comunes y homogéneos y aplican las medidas contempladas en una Guía aprobada o en su caso en la *Guía orientativa para la implantación del sistema de autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios: requisitos simplificados de higiene* publicada por esta Consejería .

No podrán acogerse a este criterio, debiendo elaborar, mantener y aplicar un sistema de autocontrol mediante Pre-requisitos y Plan APPCC, los establecimientos minoristas de restauración² que:

1. Den servicio de comidas a colectivos de especial vulnerabilidad tal como se contempla en la instrucción de clasificación de riesgos.
2. Tengan capacidad de elaborar y servir comidas a 200 comensales o más, en un servicio y además sirvan a colectividades o instituciones.

Además aquellos minoristas de restauración que realicen procesos culinarios específicos como ahumados, curado, maduraciones, conservas, fermentaciones, cook chill/sous vide o similares deberán disponer de un procedimiento documentado que recoja los controles específicos realizados, para el control de peligros significativos asociados a los mismos, por el establecimiento en los términos indicados en el Criterio 2.

10. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

10.1. METODO Y PUNTO DE CONTROL

La **actividad de control oficial** a desarrollar en el marco de este programa será la de auditoría de seguridad alimentaria contra los estándares normativos establecidos en el apartado 9.

²

Cabe realizar una mención especial a los Comedores Sociales o benéficos, a los cuales, debido a la finalidad de los mismos y la idiosincrasia de los consumidores que acuden a ellos, y teniendo en cuenta que el suministro de alimentos en muchos casos se efectúan por donaciones, se les exigirá unos requisitos básicos de seguridad alimentaria

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 22/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

El **Proceso de auditorías en protección de salud** define esta actividad de control oficial como:

Secuencia de actuaciones realizadas por técnicos de Protección de Salud (TPS), con el objetivo de comprobar la adecuación a la legislación vigente de los Sistemas de Autocontrol de Seguridad Alimentaria y procedimientos documentados de Salud ambiental, así como otros Sistemas de Gestión de la calidad, mediante la revisión por la técnica de auditoría.

Por tanto, la auditoria en el ámbito de este Programa, consistirá en llevar a cabo una auditoria de seguridad alimentaria para evaluar la implantación, mantenimiento y la eficacia del sistema de autocontrol implantado por la empresa alimentaria, y con todo ello, el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

El **punto de control** será cada uno de los establecimientos alimentarios a auditar, bien por la programación anual realizada, o a demanda (no programadas) por algunas de las situaciones que posteriormente se indican.

10.2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El Programa será de aplicación a todas las empresas alimentarias inscritas en el RGSEEA de Andalucía con la actividad de **fabricantes y/o envasadoras y actividades específicas (de acuerdo a la clasificación de categorías del RGSEEA que conlleven elaboración/fabricación/transformación según o no por envasado)**) a las que se podrán añadir justificadamente, aquellos establecimientos de restauración que por sus características específicas aconsejen usar la herramienta de auditoría de seguridad alimentaria para evaluar la eficacia de su sistema de autocontrol no incluidos en el Criterio 3 de flexibilización .

Quedan excluidas del ámbito de este Programa de auditorías las empresas siguientes, aunque cumplan el criterio anterior;

- ☞ las empresas inscritas en el Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos, bajo la clave 39, al no quedar englobadas en la definición de “empresa alimentaria” tal como figura en el Reglamento 178/2002.
- ☞ Las empresas inscritas en el RGSEEA con la actividad exclusiva de panadería o bollería seca.

Quedan excluidos del ámbito de este programa las empresas y establecimientos acogidos a alguno de los criterios de flexibilidad indicados, **cuya evaluación de su sistema de autocontrol se realizará**

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 23/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

dentro de la realización de la Inspección Basada en el Riesgo de los mismos, sin menoscabo que en determinadas situaciones excepcionales pueda requerirse realizar una actividad de control NO PROGRAMADO mediante la auditoría de seguridad alimentaria en alguno de ellos.

10.3. FRECUENCIA DE AUDITORIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Como premisa para establecer la frecuencia de auditoría de seguridad alimentarios los establecimientos alimentarios deberán estar clasificados en función del riesgo, según el procedimiento para la clasificación de los establecimientos en base al riesgo de Andalucía que esté en vigor. A medida que se vayan realizando nuevas auditorías de seguridad alimentaria, deberán revisarse las puntuaciones y en consecuencia la clasificación de la empresa.

La frecuencia de auditoría de los establecimientos alimentarios está asociada, por tanto, a la categoría a la que pertenezcan en base a la clasificación de riesgo y al tipo de establecimiento y serán la referencia para la programación y priorización que con carácter anual se establezca.

La frecuencia de las auditorías a realizar a los distintos tipos de establecimientos vendrá establecidas en la Instrucción anual publicada antes del 31 de diciembre del año anterior al que se aplicará, que contemplará el mantenimiento de criterios plurianuales de acuerdo a los Objetivos estratégicos.

10.4. PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A AUDITAR:

A principios de cada año, la dirección de la Unidad de Protección de la Salud/ Unidades de Salud Pública de cada DS/AGS comprobará el cómputo de auditorías “teóricas” que correspondería realizar en su ámbito de acuerdo a la instrucción anual referida en el punto anterior, además de aquellas auditorías en las que no se ha realizado un “cierre de la auditoría” (es decir implantación y eficacia de las acciones correctivas) el año anterior.

Así mismo, la dirección de la Unidad de Protección de la Salud/ Unidad de Salud Pública de cada DS/AGS realizará el cómputo de auditorías potenciales que se podrían programar durante el año en curso para dar cumplimiento a la dedicación temporal establecida en el Plan funcional. El cómputo obtenido de dicha dedicación sería el nº total de auditorías programadas potenciales a realizar en el año.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 24/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

Si el nº auditorías “teóricas” supera al nº auditorías “potenciales”, será necesario priorizar las auditorías que se van a realizar ese año. Para ello por la dirección de la UPS, se deberán tener en cuenta de forma secuencial, los siguientes aspectos:

1. Aquellas necesarias para realizar el “cierre de la auditoria”
2. Las priorizaciones que puedan ser establecidas en la instrucción de programación anual.
3. La continuidad de programación plurianual establecida para cumplir el objetivo estratégico.
4. Las auditorías completas sobre las auditorías de seguimiento.
5. Conocimiento concreto de la realidad de cada DAP/AGS.

A efectos de coordinación, homogeneización de criterios, seguimiento y evaluación del Programa, la programación deberá ser remitida por las unidades del DAP/AGS a la Delegación Territorial, reflejándose el número de establecimientos a los que se les programarán auditorías en ese año, mediante un listado editable de sitios ALBEGA y señalando aquellas que se deban a la necesidad de hacerse para “cerrar la auditoria”

En caso de que la programación remitida no se ajustara a los criterios anuales de priorización, la Delegación Territorial informará de forma razonada de ello a la dirección de Unidad del DAP/AGS correspondiente, para adaptación y modificación a dichos criterios. El plazo para la remisión de las programaciones definitivas de cada Unidad deberá ser consensuado entre las direcciones de las unidades y la respectiva DT, si bien dicha remisión deberá realizarse de acuerdo a la Instrucción anual de Programación en Protección de Salud, durante el mes de Febrero.

En aquellos casos que, al inicio de año, no estuviera establecida la programación de auditorías anual definitiva de cada unidad, se continuarán realizando, sin solución de continuidad, las auditorías programadas con los criterios de programación del año anterior.

Con independencia de la programación realizada a principios de año, se podrán realizar auditorías que no hubieran sido programadas, motivadas por las situaciones que se describen en el punto correspondiente de este Programa.

10.5. METODOLOGÍA DE AUDITORIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

La metodología de la auditoria de seguridad alimentaria consistirá en una auditoria que seguirá la **secuencia de actividades del proceso de auditorías en protección de salud vigente.**

Las auditoría de seguridad alimentaria en el marco de esta Programa deben centrarse en la aplicación de los principios del APPCC por parte de las empresas y en cómo ésta cumple los objetivos de los mismos, en consecuencia debe incluir la recogida de evidencias del

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 25/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

cumplimiento o incumplimiento (conformidades o no conformidades) de forma representativa de cada uno de ellos, de tal manera que permitan dictaminar sobre si el Sistema de autocontrol de la empresa cumple los mismos y los requisitos adicionales del artículo quinto del Reglamento (CE) 852/04 .

De igual forma la auditoria deberá incluir la verificación del procedimiento de trazabilidad y recuperación (incluida la comunicación y retirada, en su caso) de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 178/2002.

En cualquiera caso (Plan AAPPCC, Trazabilidad y PPR/PGH) su evaluación debe incluir la consecución del objetivo final de comercializar alimentos seguros, identificando, en su caso, la existencia de No conformidades críticas, mayores o menores.

Los procedimientos sobre los que se llevará a cabo la auditoria serán los documentos que las empresas dispongan y aporte de su Sistema de Autocontrol.

De esta forma, en los informes de auditoría se deberán reflejar las No Conformidades, en orden de importancia, y evidencias que las sustentan.

10.6. - CAPTACIÓN DE EMPRESAS EN EL PROGRAMA:

La captación de establecimientos para llevar a cabo la auditoria se realizará como se describe a continuación:

a) Auditorias Programadas

La captación se irá efectuando a partir de la programación realizada a principios de año en base a lo indicado en el punto 10.4.

b) Auditorias No Programadas

Serán realizadas a demanda o por requerimiento. Se podrán desarrollar en situaciones tales como:

- Autorizaciones de empresas para la exportación cuando así se establezca en los procedimientos específicos para ello.
- En alertas en las que sea necesario realizar una auditoría.
- Autorización de cocinas centrales para el servicio de comedor escolar.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 26/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

- Aquellas que haya que realizar por otros motivos, debidamente justificados. Podrán incluirse en este punto, aquellas *auditorías de seguimiento* que se decida realizar como consecuencia de auditorías cerradas como no conformes, llevadas a cabo en el año en curso, o en aquellas en las que no se haya podido cerrar la auditoría por no haberse podido comprobar la eficacia de la implantación de las medidas y se realicen en el año en curso.

Con carácter general, las auditorías en el ámbito de este Programa serán realizadas por un único auditor, salvo en los siguientes casos:

- Auditorías en las que participe además algún auditor en formación.
- Cuando existan varias líneas distintas de productos/procesos de alimentos que puedan presentar peligros distintos tanto en los procesos como en los productos, y se requiera auditar todas las actividades de la empresa en el año en curso. (una orientación serían las diferentes actividades contempladas en el RGSEAA).

Dado que la metodología de auditoría está basada en técnicas de auditoría, el auditor será independiente del ASP, bajo cuya responsabilidad se encuentre el control oficial del establecimiento a auditar. No obstante dado que el control oficial y la seguridad alimentaria de la empresa deben ser únicos en su objetivo, durante la fase de preparación, tal como se indica en el Proceso de auditorías, se deberá recabar la información indicada en el Proceso.

Todas las actuaciones quedarán registradas en ALBEGA, debiéndose subir la documentación expresada en el punto siguiente, **a efectos de que, si procede, se revise la clasificación del establecimiento por el responsable del control oficial de la empresa.**

La documentación que genere cada auditoría deberá ser archivada, al menos durante cinco años.

10.7.- FINALIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS AUDITORIAS:

Tal como indica el **proceso de auditorías en protección de salud**, (actividad 9) el “informe de auditoría” se entregará en un plazo máximo de 7 días naturales posteriores a la última

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 27/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

visita de comprobaciones (auditoria en las instalaciones). En aquellos casos que el informe no contemple ninguna “No conformidad”, se dará por “cerrada” la auditoria.

En aquellos casos que el “informe de auditoría” contempla alguna “No conformidad menor” o “No conformidad Mayor”, el informe se acompañará de documento oficial (Acta), vinculada al Informe de auditoría, donde se le requerirá, para que en el plazo de 10 días naturales presente Plan de acciones correctivas para su estudio, valoración y aprobación. El objetivo de este Plan de mejoras ha de ser:

- Volver a poner el proceso bajo control.
- Identificar la causa raíz de la desviación.
- Evitar la repetición de la esa causa raíz y en consecuencia de la desviación.
- Identificar, segregar y decidir el destino del producto fabricado mientras el proceso no estaba bajo control, si aplica.

Una vez haya aportado la empresa el Plan de acciones correctivas, se realizará una **evaluación de las medidas propuestas**, en un plazo máximo de 7 días naturales, que será comunicada a la empresa auditada, de acuerdo con lo establecido en el proceso (**actividad 10 del proceso**) y sus características de calidad .

Los plazos que el operador económico proponga en su Plan de acciones correctivas deben ser coherentes y proporcionales a las No conformidades declaradas y contempladas en el informe.

En el momento de contemplar la programación de las medidas establecidas por la empresa, los **plazos máximos** que se aceptarán para implantar las medidas correctoras serán los siguientes, sin menoscabo que sean coherentes con el riesgo existente:

- ☞ Si el plan de acciones correctivas no conlleva medidas estructurales, el plazo máximo para la implantación de las mismas será de 6 semanas (42 días naturales)
- ☞ Si el plan de acciones correctivas incluye medidas estructurales, el plazo máximo para su finalización será de tres meses (12 semanas/84 días naturales).

Transcurrido el plazo acordado para llevar a cabo las acciones por el operador económico, se realizarán actuaciones de comprobación de las acciones correctivas, mediante visita/s

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 28/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

de control. El plazo para la comprobación y evaluación de las medidas correctoras será como máximo de 15 días naturales, a partir del plazo máximo de ejecución contemplado en el Plan de la empresa.

En la última visita de seguimiento de las acciones correctivas, se dejará constancia del resultado de las comprobaciones y se reflejará en documento oficial (Acta o informe) el **cierre, bien de implantación, bien el cierre de la auditoria (implantación + eficacia)**

En consecuencia, el Acta/informe que refleje el cierre de la auditoria debe manifestar si se ha comprobado la implantación de las medidas correctivas y si además se ha podido evaluar la eficacia de éstas:-

En aquellos casos que en durante la ejecución de la actividad 11 del Proceso de auditoria (comprobación implantación de medidas del Plan acciones correctivas) el auditor o equipo auditor no haya podido verificar la eficacia de todas las medidas implantadas se manifestará esta circunstancia en el Acta/informe de cierre, debiéndose realizar otra actuación de control oficial (auditoria de seguimiento) concreta que verifique el mantenimiento de la medida y su eficacia para subsanar la/s no conformidad/es que fueran declaradas.

De igual forma, una vez cerrada la auditoria, habrá que subir al sitio ALBEGA el informe de auditoría (y el Anexo D de la Fase 2 de Listeria en los casos donde sea de aplicación). En aquellos casos que el informe de auditoría hubiera incluido No Conformidades, a lo anterior se añadirá copia del “plan de mejora de la empresa” y de la “evaluación realizada sobre el mismo” así como, en su caso, copia del Acta de cierre (implantación o implantación+ eficacia) Esta información debe formar parte de la revisión documental que el ASP, que tenga asignado el establecimiento, debe realizar con carácter previo a la IBR .

11.- ACTUACIONES ANTE INCUMPLIMIENTOS

Las consecuencias de la actividad de auditoria-estarán de acuerdo con lo indicado en la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía y en la Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía, así como en los consabidos

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 29/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

reglamentos comunitarios y siempre serán proporcionadas a las gradaciones de las no conformidades detectadas y en consecuencia, incumplimientos que no hubieran sido corregidos una vez finalizada la fase de seguimiento/comprobación.

En caso que la empresa alimentaria **no presente el plan de acciones correctivas** en el plazo establecido, se remitirá el acta levantada in situ con la entrega del informe de auditoría a efectos de proponer el inicio del correspondiente expediente sancionador.

En caso que las acciones correctivas **no se hubieran materializado** en parte o totalidad, se levantará el oportuno Acta que reflejará esta circunstancia e igualmente las no conformidades que continúan, a efectos de iniciar los trámites para la incoación del correspondiente expediente sancionador. Igual actuación se realizará cuando se verifique que las acciones realizadas por la empresa **no son eficaces**.

El “informe de valoración” recogerá los incumplimientos, su referencia a la norma establecida – referida en los apartados 9.1 y 10.5 -, el dictamen con la valoración global; conforme establece el proceso y las nuevas propuestas de medidas a adoptar respecto a la empresa. (Incoación expediente sancionador o/y inicio de procedimiento cautelar de cese – cuando continúen No conformidades mayores hasta la subsanación eficaz de las mismas).

En aquellos casos que el informe de auditoría contemple alguna “**No conformidad crítica**” se procederá a iniciar el proceso de suspensión cautelar de la actividad de la empresa alimentaria afectada por la misma (podría ser parcial o total), de acuerdo a lo establecido en el “Proceso de medidas cautelares”, en el informe de valoración que acompañe a esta propuesta para su ratificación y/o inicio del procedimiento de suspensión cautelar , se indicará además la necesidad de contemplar la subsanación del resto de no conformidades declaradas al operador económico.

Una vez trascurrida la fase de seguimiento de la actividad de auditoría, se pueden dar la/s siguientes situaciones:

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 30/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

- ⌚ **Empresas cuyo informe resultante de la actividad de auditoría refleje que no se han detectado evidencias de no conformidad o empresas que una vez transcurrida la fase de seguimiento ejecutan plan acciones correctivas en tiempo y eficacia Sin trascendencia**
- ⌚ **Empresas en cuyo informe resultante de la actividad de auditoría se refleje alguna “no conformidad” junto con las evidencias que la respaldan: La empresa deberá llevar a cabo un PLAN DE ACCIONES CORRECTIVAS.**
- ⌚ **Empresas que no presenten, en plazo, el Plan de acciones correctivas.** Propuesta expediente sancionador y en su caso propuesta de inicio suspensión actividad parcial o total cuando existan No conformidades graves.
- ⌚ **Empresas que tras la comprobación no ejecutan las acciones correctivas o estas no son eficaces.** Propuesta expediente sancionador y en su caso propuesta de inicio procedimiento de suspensión actividad parcial o total cuando existan de No conformidades graves.
- ⌚ **Empresas en cuyo informe resultante de la actividad de auditoría se refleje alguna “no conformidad crítica ”**Corrección inmediata o posibilidad de adoptar medidas cautelares , bien propuesta inicio suspensión actividad total o parcial , bien suspensión inmediata y posterior ratificación en casos de riesgos inminente y extraordinario.

En situaciones de mayor gravedad o finalizado el plazo del procedimiento de medida cautelar con resolución de suspensión y los recursos posibles , en su caso , se podrán iniciar los trámites para la retirada de la autorización sanitaria de funcionamiento y consiguiente baja del Registro Sanitario de Alimentos o en su caso la Baja del Registro Sanitario , sin menoscabo de solicitar la Suspensión temporal de la autorización a través del Servicio de seguridad Alimentaria (de acuerdo a lo establecido en la Guía para Registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios publicada por AESAN).

Específica mención merecen aquellos casos que tras declararse No conformidades en el informe de auditoría, la empresa establezca un Plan de acciones correctivas basado en la re-elaboración de su sistema de autocontrol, lo que conllevaría nuevos procedimientos documentados. En estos casos se deberá requerir que la empresa indique las acciones

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 31/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

provisionales que permitan tener los peligros significativos bajo control, es decir que el nuevo Sistema de autocontrol incluye cómo va a subsanar las no conformidades puestas de manifestó en la auditoría y el plazo para ello de acuerdo con los plazos establecidos.

En el caso de que no estén contempladas o no den respuesta a las No conformidades, se procederá a indicar las mejoras necesarias, en la misma forma que se realiza cuando se aporta un plan de acciones correctivas. Realizando posteriormente el seguimiento oportuno sobre las mejoras realizadas y realizando el dictamen pertinente.

12 EVALUACIÓN DEL CONTROL DEL PELIGRO DE LISTERIA EN LOS ESTABLECIMIENTOS AFECTADOS POR EL PLAN EXTRAORDINARIOS DE LISTERIA

En el marco del desarrollo de la actividad de auditoría en establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación del Plan Extraordinario de *Listeria* habrá que efectuar, si no se hubiera hecho con antelación en el marco de la IBR, **la revisión de la caracterización de ALC hecha por la empresa y una revisión básica** de los controles de listeria implantados por la empresa.

En el caso de que esta última actividad (revisión básica) haya resultado desfavorable (tanto si se hubiera realizado en la IBR previa como en la auditoría que se desarrolla), en el marco de la actividad de auditoría y en la documentación generada en la misma deberán quedar expresamente recogidos la evaluación de los criterios del anexo A del Plan Extraordinario de Listeria para que puedan ser tenidos en cuenta en la evaluación final anual que se deba llevar a cabo en esa empresa.

13. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Con carácter anual se deberá realizar por cada uno de los niveles (UPS/USP; Delegación Territorial y Servicio de Seguridad Alimentaria) una evaluación del desarrollo de este Programa en su ámbito, en el periodo anual anterior, quedando reflejado en el correspondiente informe de evaluación.

Esta evaluación deberá ser remitida al nivel superior en los siguientes plazos:

- antes del 28 de febrero, por parte de las UPS/USP

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 32/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

.- antes del 28 de marzo, por parte de las Delegaciones Territoriales.

Este informe deberá contener, al menos, los siguientes puntos e indicadores:

- Desarrollo del Programa al nivel de la unidad, identificando los factores que hayan podido incidir negativamente en el mismo.
- Propuestas de oportunidades de mejora para el desarrollo del Programa.
- Indicadores:

% De grado cumplimiento programación; N° auditorías programadas al inicio del periodo en las que se llega a la actividad 9 del proceso / N° de auditorías programadas al inicio del periodo x 100

% impacto actividad no programada: N° auditorías no programadas realizadas en ese periodo en las que se llega a la actividad 9 del proceso/ N° auditorías programadas al inicio del periodo en las que se llega a la actividad 9 del proceso x 100

Indicadores contemplados en el Proceso de auditorías (tres indicadores).

Por parte del Servicio de Seguridad alimentaria, antes del 30 de abril de cada año, se realizará una Evaluación del desarrollo del Programa el periodo anual anterior, que contemplará además el grado de consecución de los objetivos operativos y estratégicos del mismo.

Del resultado de dicha evaluación y de las distintas evaluaciones de las actividades realizadas en los distintos niveles de actuación, el Programa podrá ser modificado en los años sucesivos.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 33/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

ANEXO I COMPETENCIA DEL PERSONAL AUDITOR

De acuerdo al punto 5 de este Programa, corresponde a aquellos ASP con perfil de auditor en el Plan Funcional, realizar las auditorías de seguridad alimentaria en el ámbito de su Distrito APS. Ello sin menoscabo de aquellas auditorias que pudieran ser realizadas, tanto por los propios directores de Unidades de Protección como por los técnicos competentes de protección de la salud de los diferentes niveles. Con carácter excepcional.

El apartado 4.4.- del Proceso de auditorías en protección de salud - Competencias profesionales – establece una serie de conocimiento y habilidades que deben ser adquiridos por los profesionales que realicen las auditorias (en cualquiera de los niveles de la Organización) bajo el ámbito del mismo. Posteriormente se recoge como requisitos varios aspectos, entre los que se señalan:

- Conocimiento y habilidades en los principios, procesos y métodos de auditoría.
- Conocimiento técnico y experiencia en el sector o actividad a auditar.

En consecuencia para realizar las auditorias contempladas en este Programa, se deberán cumplir los requisitos indicados, incluyendo éstos dos señalados.

- Conocimiento y habilidades en los principios, procesos y métodos de auditoría.

Para la adquisición de esta competencia, los profesionales que vayan a realizar las auditorias de seguridad alimentaria deberán haber adquirido estos conocimientos y habilidades a través de:

1.- Actividad formativa teórica de la técnica de auditoria, sobre los conocimientos necesarios contemplados en el Proceso de auditorías en protección de salud, que deberán ser reflejados en las correspondientes unidades didácticas, con una duración mínima de 6 horas. Este conocimiento será evaluado mediante prueba final tipo test de respuestas múltiples. Las actividades formativas que se oferten para este objetivo, deberán ser

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 34/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

previamente aprobadas por la Subdirección de Protección de Salud. Como mínimo se ofertarán dos actividades formativas promovidas por la Subdirección de protección de salud, al principio de año y en el tercer trimestre del mismo. Teniendo prioridad en su participación aquellos profesionales cuyo perfil, dentro del Plan Funcional, sea el de “Auditor” y no tuvieren estos conocimientos ya evaluados.

2.- Formación práctica, como “auditores en formación” en al menos 3 auditorías de seguridad alimentaria, realizando una cuarta auditoría como auditor jefe en la que será acompañado por una persona auditora de competencia reconocida que tutelaré el desarrollo de todo el proceso de esta cuarta auditoria y finalmente informará a la dirección de la UPS/USP mediante un informe sobre la adquisición de los conocimientos y habilidades requeridas por parte del auditor en formación, de acuerdo a las establecidas en el punto 4.4 del Proceso de auditorías en protección de salud.

- En caso que el informe sea favorable, el/la profesional podrá iniciar su actividad de auditor/a en aquellos sectores sobre los que tenga conocimiento técnico y experiencia.
- En el caso que sea desfavorable, desde la dirección de la UPS/USP se le asignará la realización de una nueva auditoría en la que hará de auditor jefe tutelado de nuevo por una persona auditora de competencia reconocida, repitiendo el proceso ya descrito.

Posteriormente, desde el Distrito APS se remitirá la propuesta de reconocimiento de esta competencia a la Subdirección de protección de salud (a través de la correspondiente Delegación Territorial) junto con el informe de auditor que tuteló la auditoria y el informe de la auditoría, procediéndose a emitir certificación de la misma.

Los informes de auditoría recibidos podrán ser revisados y usados para una mejora continua de este Programa y proceso.

JOSE MARIA DE TORRES MEDINA		02/06/2022	PÁGINA 35/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			

- Conocimiento técnico y experiencia en el sector o actividad a auditar.

A la hora de valorar este requisito para la asignación de las auditorías de seguridad alimentaria, se tendrán en cuenta en este ámbito del conocimiento:

- La experiencia adquirida sobre el sector o actividad alimentaria a auditar, considerándose adecuada, pero no limitativo, el haber desarrollado al menos durante dos años, el control oficial de establecimientos del sector en el que se realizarán las auditorías
- La experiencia adquirida en la realización de auditorías de seguridad alimentaria en periodos anteriores.
- La especialidad del Cuerpo Superior facultativo de Instituciones sanitarias a la que pertenezca el ASP al que se asigne la realización de las auditorías.

	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	02/06/2022	PÁGINA 36/36
VERIFICACIÓN	BndJAVUV446UUQ2PX6QRYQJMB9CGEY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	
			