

ANEXO:	3.2	RESPONSABLE:	CONTROLADOR DE APPCC	REALIZADO POR:	CALIDAD
TÍTULO	EVALUACIÓN DE RIESGOS SOBRE ASPECTOS HIGIÉNICOS			REVISADO POR:	PRODUCCIÓN
SALIDA	01/03/2007			APROBADO POR:	DIRECCIÓN
MÉTODO	Análisis del proceso de higiene alimentaria				

EMPRESA: **LILYFAMILY**

Este documento es común para EUREP, BRC Y NATURE'S CHOICE

P = PROBABILIDAD DE CONTAMINACIÓN: 1 BAJA- 2 MEDIA- 3 ALTA

G = GRAVEDAD CONTAMINACIÓN: 1 BAJA- 2 MEDIA- 3 ALTA

P + G > 3 ENTONCES, SI ES PUNTO CRÍTICO

ENUMERACIÓN DE TODOS LOS PELIGROS ASOCIADOS CON CADA FASE DEL PROCESO Y DE TODAS LAS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ESOS PELIGROS. IDENTIFICACIÓN DE LOS PCCs PARA CADA PELIGRO. ESTABLECIMIENTO DE LOS LÍMITES CRÍTICOS PARA CADA PCC, ASÍ COMO LAS ACCIONES CORRECTORAS:

ELEMENTOS DE CONTROL	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	P	G	PCC	LÍMITE CRÍTICO	VIGILANCIA (FRECUENCIA Y RESPONSABLE)	ACCIONES CORRECTORAS	REGISTROS	
Recepción de plantas	-	-			-					
Almacenamiento cámaras	-	-			-					
Plantación	Presencia de metales pesados	Establecimiento de los componentes del suelo adecuados Realizar un análisis de Suelo a principios de la campaña por un laboratorio homologado. Responsable: Director Departamento Técnico.	1	2	NO				Anexos: Análisis de suelo ; Certificación laboratorios	
	Presencia de organismos patógenos	Desinfección del suelo (contra insectos, nemátodos y malas hierbas)	1	2	NO				Anexo: "FICHA DE TRATAMIENTO DE DESINFECCIÓN QUÍMICA" y anexo: "EMPLEO DE SUSTRATO".	
Técnicas de cultivo	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:									
	Superar los L.M.R. (Límites Máximos de Residuos)	Buenas Prácticas de Aplicación de fitosanitarios.	1	3	SI	0%	Análisis Multiresiduos	Retirada del Producto	Anexo: "ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN FRUTOS"; "ACTUACIÓN EN CASO DE SUPERAR LOS L.M.R. AUTORIZADOS"; "COMPROMISO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS"; "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS".	
	Superar dosis tratamientos	Buenas prácticas de Aplicación de fitosanitarios.	1	2	NO				Anexos: "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS"; "APLICACIÓN DEL PRODUCTO FITOSANITARIO".	
	No identificar las parcelas tratadas	Identificación visual de los códigos de trazabilidad y de las banderas de color verde y roja.	1	2	NO				Anexos: "SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN FÍSICA POR PARCELAS"; "ACCESO A ZONAS TRATADAS CON PRODUCTOS FITOSANITARIOS".	
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:									
	Presencia de enfermedades	Tratamientos preventivos contra Botrytis Cinerea y Cenizo.	1	3	SI	20% del total de la fruta	Limpieza de la parcela	Rechazo de la fruta afectada.	Anexo: "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS".	
	Presencia de plagas	Para gusanos u otra plaga perjudicial para el cultivo: Tratamientos químicos.		1	1	NO				Anexos: "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS".
		Para pájaros: colocación de redes en los macro invernaderos, simuladores de disparos y espantapájaros (ver evidencia visual en finca).		2	1	NO				Anexo: "CONTROL DE PLAGAS".
		Para roedores: mantener todo limpio.		1	2	NO				Anexo: "REGISTRO LIMPIEZA FINCAS".
	Agua de riego contaminada	Análisis de agua de riego.		1	2	NO				Anexo: "ANÁLISIS DE AGUA DE RIEGO".
Identificar fuente de agua.			1	2	NO				Anexo: "EVALUACIÓN DE RIESGO DEL AGUA DE RIEGO".	
Bacterias (Bacterias aeróbicas masófilas, stphylococcus aureus, enterobacterias y levaduras), Virus y Hongos (Botristis Cinera, Antractnosis, Mildiu o Cenizo)	Buenas prácticas higiénicas. Normas de higiene personal. Formación continua. Certificado sanitario.		2	2	SI	70% de cumplimiento en la Evaluación de higiene personal de recolectores (<65% no permitido).	Control visual diario del responsable y evaluación de higiene aleatorio.	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL FINCAS"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO"; "CERTIFICADO SANITARIO"; "EVALUACIÓN DE HIGIENE PERSONAL DE RECOLECTORES"	

ELEMENTOS DE CONTROL	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	P	G	PCC	LIMITE CRÍTICO	VIGILANCIA (FRECUENCIA Y RESPONSABLE)	ACCIONES CORRECTORAS	REGISTROS
Recolección y llenado de envase	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:								
	Superar los L.M.R. (Límites Máximos de Residuos)	Buenas Prácticas de Aplicación de fitosanitarios.	1	2	SI	0%	Análisis Multiresiduos	Retirada del Producto	Anexo: "ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN FRUTOS"; "ACTUACIÓN EN CASO DE SUPERAR LOS L.M.R. AUTORIZADOS"; "COMPROMISO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS"; "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS".
	Superar dosis tratamientos	Buenas prácticas de Aplicación de fitosanitarios.	1	2	NO				Anexo: "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS"; "APLICACIÓN DEL PRODUCTO FITOSANITARIO".
	Identificar las parcelas tratadas	Identificación visual de los códigos de trazabilidad y de las banderas de color verde y roja.	1	2	NO				Anexo: "SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN FÍSICA POR PARCELAS"; "ACCESO A ZONAS TRATADAS CON PRODUCTOS FITOSANITARIOS".
	Utilizar los envases adecuados	Homologación proveedores de envases	1	2	NO				Anexo: "RELACIÓN DE ENVASES Y EMBALAJES".
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Presencia de enfermedades (Botritis, Cenizo, Mildiu, Antracnosis, Fitoftora) y plagas (de insectos, pájaros o gusanos) en los frutos.	Selección de las piezas no conformes (las que tengan algún tipo de podredumbre)	3	2	SI	5% del total de la fruta recolectada	Control visual del recolector y del manijero continuo	Avisar al responsable de calidad del almacén de empacado, a través de los albaranes de campo.	Anexo: "PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS".
	Bacterias (Bacterias aeróbicas masófilas, staphylococcus aureus, enterobacterias y levaduras), Virus y Hongos (Botritis Cinera, Antracnosis, Mildiu o Cenizo)	Buenas prácticas higiénicas. Normas de higiene personal. Formación continua. Certificado sanitario.	2	2	SI	70% de cumplimiento en la Evaluación de higiene personal de recolectores (<65% no permitido).	Control visual diario del responsable y evaluación de higiene aleatorio.	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL FINCAS"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO"; "CERTIFICADO SANITARIO"; "EVALUACIÓN DE HIGIENE PERSONAL DE RECOLECTORES"
		No dejar fruta recolectada en finca durante la noche, todo el producto debe ir al almacén de empacado inmediatamente posterior a su recolección	1	2	NO				Procedimiento: "RECOLECCIÓN".
		Homologación proveedores de envases, solicitándoles Registro general sanitario.	1	2	NO				Anexo: "RELACIÓN DE ENVASES Y EMBALAJES".
		En los envases reutilizables, como las cajas de campo, se limpian y desinfectan y nunca se dejarán en el campo durante la noche, volverán al almacén de empacado.	1	2	NO				Anexo: "REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CAJAS DE CAMPO" y Procedimiento "RECOLECCIÓN".
	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
Presencia de cuerpos extraños; objetos metálicos, colillas, pelos, chicles, tijeras (melón), etc.	Buenas prácticas de trabajo. Normas de trabajo y de higiene personal. Formación continua.	2	2	SI	90% de cumplimiento	Control visual continuo del manijero	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL FINCAS"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO".	
	No dejar fruta recolectada en finca durante la noche, todo el producto debe ir al almacén de empacado inmediatamente posterior a su recolección.	1	2	NO				Procedimiento: "RECOLECCIÓN".	

ELEMENTOS DE CONTROL	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	P	G	PCC	LIMITE CRÍTICO	VIGILANCIA (FRECUENCIA Y RESPONSABLE)	ACCIONES CORRECTORA	REGISTROS
Primer Control de Calidad e Identificación del Lote (trazabilidad).	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
	Presencia de cuerpos extraños; objetos metálicos, colillas, pelos, chicles, etc.	Buenas prácticas de trabajo. Normas de trabajo y de higiene personal. Formación continua.	2	2	SI	90% de cumplimiento	Control visual continuo del manijero	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL FINCAS"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO".
		No dejar fruta recolectada en finca durante la noche, todo el producto debe ir al almacén de empaquetado inmediatamente posterior a su recolección.	1	2	NO				Procedimiento: "RECOLECCIÓN".
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Bacterias (Bacterias aeróbicas masófilas, staphylococcus aureus, enterobacterias y levaduras), Virus y Hongos (Botritis Cinera, Antracnosis, Mildiu o Cenizo)	Buenas prácticas higiénicas. Normas de higiene personal. Formación continua. Certificado sanitario.	2	2	SI	70% de cumplimiento en la Evaluación de higiene personal de recolectores (<65% no permitido).	Control visual diario del responsable y evaluación de higiene aleatorio.	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL FINCAS"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO"; "CERTIFICADO SANITARIO"; "EVALUACIÓN DE HIGIENE PERSONAL DE RECOLECTORES"
Presencia de enfermedades (Botritis, Cenizo, Mildiu, Antracnosis, Fitoftora) y plagas (de insectos, pájaros o gusanos) en los frutos.	Selección de las piezas no conformes (las que tengan algún tipo de podredumbre)	2	2	SI	5% del total de la fruta recolectada	Control visual del manijero continuo	Avisar al responsable de calidad del almacén de empaquetado, a través de los albaranes de campo.	Anexo: " PARTE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS".	
Transporte nave (almacén de empaquetado de fruta)	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:								
	Transporte de productos fitosanitarios junto con fruta	Los vehículos destinados al transporte de fruta serán de uso exclusivo para dicho acto.	1	2	NO				Procedimiento: "RECOLECCIÓN".
	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
	Contaminación cruzada por presencia de cuerpos extraños; objetos metálicos, colillas, pelos, chicles, etc.	Plan L+D (Limpieza y Desinfección) y D+D (Desratización y Desinsectación).	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".
CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:									
Contaminación cruzada por presencia de organismos y microorganismos Bacterias (Aerobias mesófilas, staphylococcus aereus, enterobacterias) mohos y levaduras.	Plan L+D (Limpieza y Desinfección) y D+D (Desratización y Desinsectación).	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".	
Recepción, segundo control de calidad y seguimiento de la identificación en la nave	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:								
	Presencia de productos fitosanitarios, productos de limpieza o cualquier otro producto.	Buenas prácticas de almacenamiento; cada producto será depositado en su lugar correspondiente, los cuales estarán perfectamente identificados (ver evidencia visual).	1	2	NO				
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Presencia de organismos y microorganismos. Bacterias (Bacterias aeróbicas mesófilas, Staphylococcus aereus, enterobacterias, mohos y levaduras)	Plan L+D (Limpieza y Desinfección) y D+D (Desratización y Desinsectación).	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".
	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
Presencia de diversos objetos ajenos al producto.	Plan L+D Buenas prácticas de almacenamiento	1 1	2 2	NO NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".	

ELEMENTOS DE CONTROL	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	P	G	PCC	LIMITE CRÍTICO	VIGILANCIA (FRECUENCIA Y RESPONSABLE)	ACCIONES CORRECTORA	REGISTROS
Cámara de preenfriamiento	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:								
	Presencia de productos fitosanitarios, productos de limpieza o cualquier otro producto.	Buenas prácticas de almacenamiento; cada producto será depositado en su lugar correspondiente, los cuales estarán perfectamente identificados (ver evidencia visual). Plan L+D adecuado	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Presencia de organismos y microorganismos. Bacterias (Bacterias aeróbicas mesófilas, Staphylococcus aereus, enterobacterias), mohos y levaduras.	Plan L+D y D+D.	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".
	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
Presencia de diversos objetos ajenos al producto.	Plan L+D Buenas prácticas de almacenamiento.	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".	
Manipulación (tercer control de calidad y pesado)	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:								
	Presencia de productos fitosanitarios, productos de limpieza o cualquier otro producto.	Buenas prácticas de almacenamiento; cada producto será depositado en su lugar correspondiente, los cuales estarán perfectamente identificados (ver evidencia visual).	1	2	NO				
	Exceder la dosis de los productos de limpieza	Plan L+D adecuado	1	3	NO	Establecido por la Ley	El responsable de limpieza solicitará análisis de superficies a laboratorio homologado dos veces por campaña.	Modificar dosis productos de limpieza o cambiarlos por otros si es resultado sigue siendo adverso	ANEXO: "PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INSTALACIONES NAVE DE EMPAQUETADO DE FRUTA".
	Empleo de maquillaje, colonias, etc por parte de los manipuladores.	Normas de higiene personal manipuladoras.	1	2	NO	99% de cumplimiento en la Evaluación de higiene personal de manipuladores (<90% no permitido).	Control visual diario del responsable y evaluación de higiene aleatorio.	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL MANIPULACIÓN"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO"; "CERTIFICADO SANITARIO"; "EVALUACIÓN DE HIGIENE PERSONAL DE MANIPULADORES"
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Presencia de frutos dañados por enfermedades (Botritis, Cenizo, Mildiu, Antracnosis, Fitofthora) y plagas (de insectos, pájaros o gusanos) en los frutos.	Selección de las piezas no conformes (las que tengan algún tipo de podredumbre)	1	2	NO				
	Presencia de organismos y microorganismos. Bacterias (Bacterias aeróbicas mesófilas, Staphylococcus aereus, enterobacterias), mohos y levaduras.	Normas de higiene personal manipuladoras. Plan L+D y D+D.	2 1	2 2	SI NO	99% de cumplimiento en la Evaluación de higiene personal de manipuladores (<90% no permitido).	Control visual diario del responsable y evaluación de higiene aleatorio.	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL MANIPULACIÓN"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO"; "CERTIFICADO SANITARIO"; "EVALUACIÓN DE HIGIENE PERSONAL DE MANIPULADORES"
	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
	Presencia de diversos objetos ajenos al producto.	Plan L+D Buenas prácticas de almacenamiento. Normas de higiene personal manipuladoras. Selección de los objetos ajenos.	1 1 1 1	2 2 2 3	NO NO NO SI	99% de cumplimiento en la Evaluación de higiene personal de manipuladores (<90% no permitido).	Control visual diario del responsable y evaluación de higiene aleatorio. Control visual del responsable; jefas de línea, controlador de calidad y encargado	Llamadas de atención y amonestaciones	Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA". Anexo: "NORMAS DE TRABAJO E HIGIENE PERSONAL MANIPULACIÓN"; "PROGRAMA DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO"; "CERTIFICADO SANITARIO"; "EVALUACIÓN DE HIGIENE PERSONAL DE MANIPULADORES"

ELEMENTOS DE CONTROL	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	P	G	PCC	LIMITE CRÍTICO	VIGILANCIA (FRECUENCIA Y RESPONSABLE)	ACCIONES CORRECTORA	REGISTROS
Enfriamiento	CONTAMINACIÓN QUÍMICA:								
	Presencia de productos fitosanitarios, productos de limpieza o cualquier otro producto.	Buenas prácticas de almacenamiento; cada producto será depositado en su lugar correspondiente, los cuales estarán perfectamente identificados (ver evidencia visual).	1	2	NO				
		Plan L+D adecuado	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".
	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Presencia de organismos y microorganismos. Bacterias (Bacterias aeróbicas mesófilas, Staphylococcus aureus, enterobacterias), mohos y levaduras.	Plan L+D y D+D.	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".
		Plan de mantenimiento de la maquinaria	1	2	NO				Anexo: "PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA DEL ALMACÉN"
	Fallo del motor de la cámara	Revisiones por las empresas contratadas para el mantenimiento.							
		Control de Temperatura de la cámara	1	2	NO				Anexo: "REGISTRO TEMPERATURA DE LA/S CÁMARA/S".
		Control de Temperatura de la fruta	1	2	NO				Anexo: "CONTROL DE TEMPERATURA DE LA FRUTA EXPORTACIÓN".
	CONTAMINACIÓN FÍSICA:								
Presencia de diversos objetos ajenos al producto.	Plan L+D	1	2	NO				Anexo: "PLANES DE LIMPIEZA".	
	Buenas prácticas de almacenamiento.	1	2	NO					
Expedición	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:								
	Multiplicación de microorganismos por la Temperatura: bacterias (aéreas mesófilas, staphylococcus aureus, enterobacterias), mohos y levaduras.	Homologación proveedores	1	2	NO				Anexo: "DOCUMENTACIÓN DE PROVEEDORES"