

ANEXO:	6A	RESPONSABLE:	Responsable APPCC	Calidad
TITULO:	Cuadro de gestión del APPCC (Situación excepcional) FASE I: PRODUCCION			Tecnico
SALIDA:	15/03/2020	FRECUENCIA:	Anual	Dirección
MÉTODO:	Paso 12 del Principio 7 de Codex Alimentarius. Los registros documentados y conservados deberán ser suficientes para que el establecimiento pueda verificar que se han establecido y se mantienen los controles de seguridad alimentaria y APPCC, incluidos los controles gestionados por los programas de prerrequisitos.			

Requisito: GG v5.2 FV41Mayor + 412Mayor

Equipo	Calidad
	Técnico
	Producción
	VºBº Dirección

FASE I: PRODUCCION

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 CORRECTIVAS:																					
FASE	SUBFASE	DESCRIPCION DEL PELIGRO	MEDIDAS PREVENTIVAS	P	G	P*G	Idoneidad medida/s*	TOLERANCIA	VIGILANCIA (FRECUENCIA)	RESPONSABLE	ACCIONES CORRECTIVAS	REGISTROS	p1	p2	p3	p4	PCC	PC			
FASE I: PRODUCCION	Compras a proveedores, Produccion, Recoleccion y Portes	FRAUDE O INCIDENTE LEGAL																			
		Material procedente de proveedores de envases o embalajes en contacto contaminado de COVID-19	Procedimiento de control de proveedores. Plan de mitigación. Cuarentena de 24horas en cartón sin retractilar. 72 horas en plasticos no envasados.	2	2	4	Suficiente	0%	Revisión en control de calidad	Tecnico	Desechar el producto y el proveedor	Anexo Control de proveedores y control de calidad/ trazabilidad		SI	NO	NO				SI	
		CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:																			
		Presencia de COVID-19 procedentes del personal, de las visitas o de los materiales o equipos en contacto con el producto o en las viviendas de trabajadores en fincas	Procedimiento A.P.P.C.C. e Higiene & Food Defense: Transporte a fincas cumpliendo las medidas recomendadas (mascarillas/ gafas/ guantes y no tocarse la cara). Refuerzo del Plan de L&D en superficies de trabajo, zonas comunes de descanso de empleados cada 1h limpieza de equipamiento de uso compartido o común (pomos, tiradores, elementos de uso común, bolígrafos uso múltiple, grifos, display de secamanos o pulsadores). Procedimiento de Personal, Formación, Salud y Seguridad: Teletabajo al personal de oficinas o susceptible de trabajo en remoto. Separación física entre personas incluyendo restringir acceso a visitas. Uso de mascarillas FP2 y guantes de un solo uso (nitrilo azul). Controles de temperatura en el acceso. >37,5°C no se incorpora al trabajo en campo y completará un Anexo 9E- Certificado sanitario (declaración). Normas en las viviendas y política de aislamiento de unidades familiares, carteles publicados con las medidas de prevención. Procedimiento de Buenas Prácticas de Manejo: Instrucciones en carteles. Separación física. No abandonar elementos en campo: retirada de contenedores diario. Desinfección de los equipos. Papel para limpieza de superficies comunes sensibles.	2	2	4	Suficiente	0%	Plan L+D/D+D. Normas de higiene y Certificado Sanitario 100% firmadas empleados y visitas, Evaluación cumplimiento mensual (Mínimo 95%) Evaluación formación. Control de la limpieza. Certificado sanitario para trabajar. Control de visitas. Instrucciones específicas para gestión de Enfermedad infecciosa	Calidad Calidad	Volver a Formar. Reforzar limpieza. Desechar fruta afectada En caso de positivo en COVID-19 VER DOC. ADJUNTO Normas de las viviendas en campo	Anexo: Normas de higiene y evaluación de normas de higiene. Plan de L&D. Controles y registro de limpieza. Instrucciones al personal, cartelería, Certificado sanitario para trabajar (declaración)		SI	NO	NO				SI	
		Procedimiento de Buenas Prácticas de Manejo: Instrucciones en carteles. Separación física. No abandonar elementos en campo: retirada de contenedores diario. Desinfección de los equipos. Papel para limpieza de superficies comunes sensibles.					Suficiente	0%	Controles Operativos, incluyendo recordatorios de la separación física de 1.5m mínimo. Basuras controladas. Retirada diaria.	Calidad	Volver a Formar. Reforzar limpieza. Desechar fruta/ material afectado	Listado residuos. Evaluación en campo									

Leyenda:

*IDONEIDAD DE LA MEDIDA

Cuando el control del peligro se alcance mediante los programas de prerrequisitos existentes, se indicará así y se validará la idoneidad del programa para controlar el peligro específico. Se podrá considerar la posibilidad de emplear más de una medida de control, indicando si se considera SUFICIENTE o NO SUFICIENTE para mantener el peligro en nivel aceptable

Probabilidad		Gravedad			
		Nula 0	Baja 1	Moderada 2	Alta 3
Alta 3	Alta 3	0	3	6	9
	Moderada 2	0	2	4	6
	Baja 1	0	1	2	3
	Nula 0	0	0	0	0

P= PROBABILIDAD DE CONTAMINACIÓN

G= GRAVEDAD CONTAMINACIÓN

PC = Punto de control (No es PCC)

PCC: Punto de control critico

P*G >3 Mayor; Le establecemos registros, medidas de control y valor de idoneidad de las medidas

p1.p2.p3.p4 = Respuestas al árbol de decisiones

