

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 24 de octubre de 2003, por la que se establecen los requisitos generales de producción integrada de Andalucía para Centros de manipulación e industrias de transformación de productos.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración. Por su parte, la disposición final primera de la referida norma faculta al titular de la Consejería de Agricultura y Pesca para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del citado Decreto y, en particular, para la aprobación de los Reglamentos de producción específicos para cada producto.

La Sección 2.^a del Capítulo IV del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, regula la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía. La Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada en el apartado a) del artículo 2 del Decreto y en los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación. Esta Orden viene a establecer los requisitos generales que han de cumplir los centros de manipulación y las industrias de transformación para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que tengo atribuidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, dispongo:

Artículo único. Requisitos generales de Producción integrada de Andalucía para los Centros de manipulación e Industrias de transformación.

1. Se aprueban los requisitos generales que deberán cumplir los centros de manipulación y las industrias de transformación para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

2. Estos requisitos generales, que aparecen recogidos en el Anexo de esta Orden, definen las prácticas de manipulación, transformación o elaboración y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 1.g y 6.b del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, deben cumplir los centros de manipulación e industrias de transformación o empresas en sus instalaciones y procesos de manipulación, transformación y envasado de productos agroalimentarios para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía y que deben ser considerados en la elaboración de Reglamentos específicos de productos agrarios transformados y elaborados.

3. La revisión de estos requisitos generales se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias de los sectores afectados y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

Disposición final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de octubre de 2003

PAULINO PLATA CANOVAS
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO. REQUISITOS GENERALES DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA CENTROS DE MANIPULACION E INDUSTRIAS DE TRANSFORMACION

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1. Proceso de transporte de productos primarios agrarios, manipulación, transformación o elaboración y envasado</p>	<p>Métodos de transporte que permitan mantener intacta la integridad de los productos vegetales y aseguren su respiración, si esta favorece la conservación de las características organolépticas, igualmente se tendrán en cuenta las condiciones de conservación en productos ganaderos, así como las técnicas e instalaciones de transformación y elaboración de productos primarios tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto manipulado o transformado.</p>		
<p>1.1 Transporte de productos primarios</p>	<p>Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos primarios agrarios deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.</p> <p>Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta que los productos primarios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.</p>		<p>Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas.</p>
<p>1.2 Recepción del producto primario e instalaciones</p>	<p>Declaración de responsabilidad del productor primario de la identificación y procedencia de los productos agrarios sujetos a Producción integrada.</p> <p>Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen.</p> <p>Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos primarios.</p> <p>Inspección visual de las partidas de productos primarios agrarios en la recepción, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes.</p> <p>Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como productos de Producción integrada.</p> <p>Toma de muestra del producto sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.</p> <p>No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de los productos primarios.</p>		<p>Utilización de recipientes de recepción construidas en material inerte.</p> <p>Diseño de recipientes que eviten, al máximo, el deterioro del producto primario.</p>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.2 Recepción del producto primario e instalaciones Instalaciones de recepción.</p>	<p>Separación real, definida y señalizada de los productos primarios recepcionados procedentes de Producción integrada.</p> <p>Pulcritud permanente en las zonas de recepción.</p> <p>Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad alimentaria.</p> <p>Las técnicas de acondicionamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto primario agrario, así como el respeto medioambiental.</p> <p>Las partidas que se recepcionan tendrán un control de calidad, manteniéndose la trazabilidad mediante registros y procedimientos de toma de muestras representativas y que incluyan las actuaciones a tomar en las diferentes condiciones del producto específico, indicándose las determinaciones analíticas mínimas a realizar e índices de aceptación de las mismas.</p> <p>Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.</p>		<p>Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción y limpieza para frutos procedentes de Producción integrada.</p> <p>Los muelles de descarga serán independientes y señalizados para los productos acogidos a esta norma y con plataformas para adaptar su altura a la caja de los vehículos.</p>
<p>1.3 Acondicionamiento del producto primario, pesada, toma de muestras y control de calidad</p>	<p>Las técnicas e instalaciones de almacenamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto manipulado o transformado.</p> <p>Los recipientes de evacuación de los residuos serán exclusivos para este fin y se limpiarán periódicamente estableciéndose un plan de limpieza para ello.</p> <p>Las técnicas e instalaciones de transformación y elaboración de productos tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto transformado o elaborado.</p> <p>Las partidas que se recepcionan tendrán un control de calidad, manteniéndose la trazabilidad mediante registros y procedimientos de toma de muestras representativas y que incluyan las actuaciones a tomar en las diferentes condiciones del producto específico</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.4 Almacenamiento del producto primario e instalaciones</p>	<p>Las técnicas de almacenamiento, envasado y transporte de productos primarios agrarios o pesqueros tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto específico.</p> <p>Disponer de un sistema de lavado en el acondicionamiento de productos primarios sin retorno de aguas utilizadas en la instalación de lavado, salvo que este sistema asegure el filtrado y potabilización del agua antes de su reutilización en los productos que precisen el lavado de sus productos primarios antes de su manipulación, elaboración o transformación</p> <p>La evacuación de los residuos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente estableciéndose un plan de limpieza para ello.</p>		
<p>1.5 Proceso de transformación y elaboración del producto primario</p>	<p>Las técnicas e instalaciones de transformación o elaboración de productos tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto transformado o elaborado.</p>		
<p>1.6 Almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados</p>	<p>Las técnicas de almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto.</p> <p>El uso de tratamientos de conservación debe adecuarse a la situación y destino del producto, principalmente para productos en los que se efectúe una conservación prolongada.</p> <p>Los tratamientos de conservación deben estar autorizados por la normativa alimentaria vigente. Se utilizarán métodos que tengan la menor toxicidad posible y preferentemente métodos físicos o con productos naturales, antes que de síntesis.</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>1.6 Almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados</p>	<p>Se deberán conservar registros de los tratamientos de conservación efectuados, que contendrán como mínimo los datos siguientes: producto utilizado, dosis, fecha de realización, identificación de la partida tratada y responsable de tratamiento.</p>		
<p>2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de los productos primarios y productos transformados o elaborados.</p>	<p>En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir registros de control y albaranes de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.</p> <p>Las empresas o centros de manipulación y transformación que no tienen la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir:</p> <p>Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la explotación hasta la entrega del producto manipulado, transformado o elaborado al cliente.</p> <p>Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.</p> <p>Las líneas de manipulación o transformación deberán ser limpiadas completamente de otros productos de origen no sujetos a esta norma antes de proceder a su manipulación o transformación.</p>	<p>No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan en toda su producción las normas y Reglamentos de Producción integrada.</p>	<p>Se recomienda que la empresa o centro de manipulación o transformación implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas.</p>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de los productos primarios y productos transformados o elaborados.</p>	<p>Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados o transformados por la empresa.</p>		
<p>3 Instalaciones generales</p>	<p>Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.</p> <p>Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a los productos elaborados o transformados propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.</p>	<p>Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.</p>	<p>Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.</p>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.1 Características constructivas, de diseño y mantenimiento</p> <p>Iluminación</p> <p>Desagües</p> <p>Superficies</p>	<p>Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.</p> <p>Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.</p> <p>Los sistemas de desagüe serán los adecuados.</p> <p>En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.</p> <p>Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante.</p> <p>Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.</p>		
<p>Zonas de almacenamiento</p> <p>Suministro de agua</p>	<p>Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.</p> <p>Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulación o transformación de productos.</p> <p>Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.</p> <p>Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria</p> <p>La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, tratamiento, refrigeración, o la humidificación del producto) o con cualquier superficie en contacto con éstos.</p> <p>Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.</p>		<p>El almacenamiento de los productos alimenticios estarán separados 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.</p> <p>Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios o en el proceso de transformación.</p>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>4. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones</p> <p>Pájaros y otros animales</p>	<p>Cada empresa o centro de transformación debe disponer de un plan de limpieza, desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin.</p> <p>El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación.</p> <p>Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza.</p> <p>Se proveerá un local donde se pueda comer, y en caso fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento.</p> <p>El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos. Estos productos deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria.</p> <p>Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.</p>		<p>Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos</p> <p>Establecer la prohibición de fumar dentro de las instalaciones o almacenes.</p> <p>Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.</p>
<p>4. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones</p> <p>Evacuación de residuos industriales</p>	<p>Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de recepción de productos primarios y de envasado.</p> <p>La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernocia.</p> <p>Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.</p> <p>Los residuos de la planta deben ser evacuados según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua.</p> <p>Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente.</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>5 Equipos</p> <p>Diseño</p> <p>Superficies de trabajo</p> <p>Carretillas</p> <p>Maquinas y herramientas</p>	<p>Las empresas o centros de transformación deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.).</p> <p>La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.</p> <p>Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.</p> <p>Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera de los locales o almacenes del centro de manipulación o transformación.</p> <p>Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.</p>		
<p>6 Personal Formación</p> <p>Buenas prácticas de higiene y manipulado</p>	<p>La empresa debe asegurar la formación del personal de almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.</p> <p>El técnico de la industria, debe estar formado en el Proceso indicado por estos Requisitos Generales y los Reglamentos de Producción integrada que le afecten.</p> <p>La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal b. las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos c. los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables d. todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo e. en caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario. 		<p>Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la industria.</p>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>Buenas prácticas de higiene y manipulado</p> <p>Salud y seguridad</p>	<p>f. el pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva.</p> <p>g. el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia, así como los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal</p> <p>h. Los manipuladores no deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo.</p> <p>i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comer, beber, masticar chicle, - llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas - llevar efectos personales que pudieran desprenderse <p>j. toser o estornudar sobre los productos a transformar o maquinaria de elaboración.</p> <p>k. no fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento</p> <p>Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas higiene y manipulado.</p> <p>La empresa o centro de transformación debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.</p>		
<p>7 Control de calidad</p>	<p>Se llevará un sistema preventivo de control de los productos que garantice la seguridad de los mismos, implantando un Sistema de vigilancia APPCC de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos".</p> <p>La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las normas existentes en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial.</p> <p>Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. en la procedencia y recepción del producto primario, incluido su muestreo. b. en el proceso de manipulación/ transformación. c. sobre el producto antes del envasado d. en el producto ya terminado y listo para su expedición. <p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las normas de calidad de la legislación vigente de calidad de cada producto elaborado de:</p> <p>Los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación.</p>		<p>Se mantendrá una muestra o fracción de la partida comercializada en condiciones similares al transporte utilizado para mejorar la atención a las reclamaciones que se pudieran producir y la adopción de acciones correctoras ante posibles incumplimientos detectados.</p>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7 Control de calidad	<p>Análisis de residuos de productos sanitarios y de alimentación de animales o fitosanitarios en los apartados a, c ó d según se prevea en su procedimiento de control de la calidad (se comprende en estos análisis la comprobación de las materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas sanitarias o fitosanitarias para la obtención del producto primario, tanto los autorizados en el sistema de calidad del producto primario y aquellos excepcionales que se hubieran efectuado.</p> <p>Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados.</p> <p>En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de estos Requisitos y Reglamentos de Producción integrada que le afecten, la empresa deberá disponer de un documento o manual de actuación para su comercialización fuera del régimen de Calidad Certificada y en su caso, su posible destino para uso industrial o su destrucción si no se cumplen las condiciones mínimas como producto alimentario.</p>		
<p>Comprobación del instrumental de medida</p> <p>No conformidades</p> <p>Reclamaciones de los clientes</p>	<p>La empresa o centro de transformación debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones.</p> <p>La empresa o centro de transformación debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros por escrito de la acción correctora a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este apartado.</p> <p>Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las prácticas recogidas en estos Requisitos y Reglamentos de Producción integrada que le afecten.</p> <p>El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas.</p>		