



elika

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## AUTOKONTROLA PLANA – APPCC SISTEMA

### Sarrera

**Autokontrola Plana:** APPCC Sistemaren printzipioen arabera landutako dokumentua, non planifi katzen den elikagai segurtasuna bermatzeko beharrezko den kontrolsistematika enpresa batean.

**APPCC sistema:** Elikagaiak kaltegarritasun arrisku larriak identifi katzea, aurreikustea eta kontrolatzea ahalbidetzen duen sistema.

### Autokontrola Planaren betekizunak

1

Autokontrol planak informazio osoa edukiko du garrantzizko arrisku guztiak baloratu ahal izateko; garatutako jarduera eta prozesuen arabera, kontuan hartuak izan direla; kontrol edo prebentzio neurri egokiak ezarri direla arriskuak aurreikusteko, zaintzeko eta, desbideratzeak azaltzen badira zuzentzeko; egiaztapen egokia ezarri dela honi dagokionez; eta aurreikusita daudela dokumentazio eta erregistro mekanismoak hau guztia kreditatzeko.

Autokontrol planaren gutxieneko edukiak ondoko hauek dira:

#### **1. Enpresaren eta autokontrol planaren datuak**

Enpresaren identifi kazioa sartuko da, bere Izen Soziala, helbidea, funtzionamenduko baimen sanitarioaren Zk. eta APPCC sistema hartuko duen elikagai jarduerak. Sistemako arduradun edo arduradunen izenak identifi katuko dira.

Idatzizko konpromisoa, enpresaren aldetik, bere produktuen segurtasunarekin.

## **2. Laneko ekipoaren prestakuntza**

Kontrol plana garatu, ezarri, mantendu, gaurkotu eta berraztertuko duen ekipo bat sortuko da. Ekipo honek ezagutzak eta esperientzia edukiko ditu enpresaren produkzioan nahastutako produktuei, prozesuei eta arriskuei dagokienez. Halaber, ezagutzak eta esperientzia edukiko du elikagai segurtasunean eta APPCC Sistemaren ere.

Autokontrol planean sartuko da APPCC ekipoaren osaketa.

## **3. Enpresako jardueren eta produktuen definizioa**

### a) Enpresaren jarduera:

Autokontrol planean sartutako enpresaren jarduera guztiak sartuko dira.

### b) Produktuen deskribapena:

Lanerako erabiltzen diren produktu eta osagai zehatzak sartuko dira. Hauei dagokienez gutxienez osaketa, garrantzizko ezaugarri fisikokimikoak, hala nola, hezetasuna, aw, pH, ezaugarri biologikoak (mikrobiologikoak), tratamendu termikoak, etab.

### c) Erabilitako ontzi eta enbalaje motaren deskribapena:

Ontzi eta enbalajearen formatua eta aurkezpena deskribatuko da (tamaina, materiala, itxitura, gasak edo hutsean ontziratzea, etab).

### d) Bizitza baliagarriaren deskribapena eta produktuaren argibideak:

Zein populazio sektoreri (publikoa edo kontsumitzaileak) zuzendua dagoen adieraziz, produktuaren espero den erabilpena, gutxienez adieraziz, kontsumoaren aurretiko prestaera mota, iraunkortasuna.

e) Banaketa eta garraio sistemaren deskribapena.

#### **4. Fluxu diagrama lantzea eta prozesuko etapa bakoitzaren deskribapena**

Fluxu diagrama bat egingo da gauzatutako prozesu bakoitzarentzat; diagrama honek autokontrol planak besarkatzen dituen prozesuaren etapa guztiak barne hartuko ditu, lehengaien eta tarteko produktuen eta hondakin ezabapenaren fluxua barruan hartuz

#### **5. Arriskuen analisisa**

Prozesu bakoitzeko etapa banatan nahastutako garrantzizko arrisku guztiak sistematikoki ebaluatu eta identifi katuko dira, kontuan edukiz berauen arriskua eta larritasuna.

Arriskuen analisisian kontuan eduki beharko dira arrisku guztiak, kimikoak zein biologiko eta fisikoak.

#### **6. Neurri prebentiboak ezartzea arrisku bakoitzarentzat**

Neurri prebentiboak ezarriko dira prozesuaren etapa bakoitzeko arrisku bakoitzarentzat

Lan prozeduretan oinarritzen diren neurri prebentiboetarako, garatutako eskuliburuak egon beharko dute eta/edo ongi dokumentatuak.

#### **7. Kontrol kritikoko puntuen (KKP) identifikazioa arrisku bakoitzarentzat**

Kontrol kritikoko puntuen existentzia aztertuko da prozesuaren etapa bakoitzeko arrisku bakoitzarentzat.

KKP-en zehaztapenerako erabilitako sistematika adieraziko da. Sistematika hau identifi katutako arrisku bakoitzarentzat erabiliko da eta honen emaitzek justifi kagarriak beharko dute izan.

#### **8. KKP bakoitzarentzat muga kritikoak ezartzea**

KKP bakoitzarentzat muga kritikoak ezarriko dira, honela, onargarria onargarri ez denetik bereizteko.



Muga kritikoek argi eta objektibagarriak izan behar dute behatu edo zaindu ahal izateko. Ahal denean zenbaki izaerako balioak erabiliko dira. Muga kritikoa datu ez objektiboetan oinarritzen baldin bada, hala nola, produktuaren, manipulazioaren eta abarren ikuskapena, nahikoa espezifiko diren argibez baliatuko dira.

### **9. Zainketa sistema bat ezartzea muga kritikoak noiz gainditzen diren detektatzeko**

Zainketa sistema bat ezarriko da kontrol kritikoko puntu bakoitzarentzat kontrolpean dagola egiaztatzeko. Honetan datza sistema: planeatutako neurketa edo behaketa sekuentzia bat egitean muga kritikoak gainditzen ote diren zehazteko.

Autokontrol planak zainketarako erabiliko diren prozedurak eduki beharko ditu, gutxienez adieraziz:

- Zer behaketa, neurri edo metodo gauzatuko diren KKP bakoitzaren zainketarako.
- Nola zainduko den. Zainketa prozedura bakoitzaren deskribapena.
- Nor den zainketa bakoitzaren arduraduna.
- Noiz (zein unetan eta nolako maiztasunez) egingo den KKP bakoitzaren zainketa.
- Prozedura osatzeko beharrezko denean, non gauzatuko diren zainketa neurri horiek.

Hartutako zainketa neurrien erregistroak ezarriko dira, hauek gauzatu dituen nor den adieraziz.

### **10. Ekintza zuzentzaileak ezartzea**

Zainketaren emaitzek KKP batek muga kritikoak gainditzen dituela adierazten dutenean erabiliko diren ekintza zuzentzaileak ezarriko dira KKP bakoitzarentzat.

Ekintza zuzentzaileek, detektatutako desbideratzea zuzentzen dela bermatuko dute normaltasunera itzultzeko prozesu produktiboarekin zer egiten den adieraziz eta desbideratzea berriro gertatzea nola eragotzi edo berau murrizteko modua bilatuz

## **11. Balidazio eta egiaztapen sistema ezartzea autokontrol sistemak ondo funtzionatzen duela frogatzeko**

Balidazioko prozedura dokumentalak ezarriko dira, zeinak egiaztatzen lagunduko diguten autokontrol planaren elementuak funtsean eraginkorrak direla berauek martxan jarri baino lehenagotik; eta, era berean, egiaztapen prozedurak ezarriko dira, zeinak egiaztatzen lagunduko diguten gauzatutako ekintzak planari doitzen zaizkiola eta plan honek behin ezarria izanez geroztik eraginkorki funtzionatzen segitzen duela.

Jarduera hauek pertsonal koalifi katuak burutuko ditu.

## **12. Dokumentazio eta erregistro sistema ezartzea**

Dokumentazio eta erregistro sistema bat edukiko da.

Erregistro sistema bat egongo da, non idatziz edo erregistro egiaztagarritan jasota egingo diren autokontrol sistemako jarduera guztiak.

## **13. Laguntza planak**

APPCC planak bere funtzionamendua erraztuko duten eta bere oinarria izango diren elementu sail bat eduki beharko du. Beharrezko da autokontrol sistema osatuko duten dokumentu sail bat edukitzea..

Dokumentatu beharreko laguntza planak:

- 13.1. Fabrikazioko Praktika Onak Eskuliburua
- 13.2. Garbiketa eta desinfektatze plana
- 13.3. Izurriteen kontrola plana
- 13.4. Formakuntza plana
- 13.5. Hornitzaileen kontrola plana
- 13.6. Makineria eta instalazioen mantenimendu plana
- 13.7. Produktuen trazabilitate plana
- 13.8. Neurketa edo/ta kalibrazio ekipoen kontrastazio plana