



**Sede y Laboratorio Central**

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna  
08040 Barcelona  
T. 932 632 454  
F. 932 632 646 / 933 350 748

**Laboratorio microbiología y recepción de muestras**

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona  
T. 932 632 454  
F. 935 561 233

**Centro de análisis sensorial**

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona  
T. 934 501 262  
F. 934 350 951

**Delegación Zona Centro:**

Avda. de Europa, 14 (Edificio AFFIRMA)  
28108 La Moraleja (Madrid)  
T. 911 890 519  
F. 911 890 539

**Evaluaciones de la seguridad alimentaria  
en establecimientos alimentarios**

[www.silliker.com](http://www.silliker.com) · [www.silliker.es](http://www.silliker.es) · [www.ceinal.es](http://www.ceinal.es)

## Evaluaciones de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios

La seguridad alimentaria es un elemento estratégico fundamental en cualquier empresa alimentaria. Opinar lo contrario equivale a decir que la falta de seguridad alimentaria: no afecta al valor de la empresa; o a la confianza en la bondad y seguridad de los puestos de trabajo por parte de sus empleados; o a la percepción de la imagen de sus productos por parte del consumidor; o al grado de confianza de los proveedores de la empresa en cuestión.

Los elementos estratégicos, si no se gestionan específicamente y adecuadamente, terminan haciendo inviable a la empresa que así los trata.

Con la experiencia de más de 30 años colaborando en la mejora de la seguridad alimentaria en todo el mundo, en SILLIKER hemos desarrollado un sistema de evaluación de establecimientos alimentarios, que es una de las herramientas más potentes y eficaces para la mejora y el mantenimiento de la seguridad alimentaria en los mismos. Es un placer para nosotros presentárselo, y ponerlo a su disposición para colaborar en el siempre difícil pero apasionante mundo de la gestión de la seguridad alimentaria.



## ¿Qué valor aportan las evaluaciones Food Safety and GMP Systems de SILLIKER?

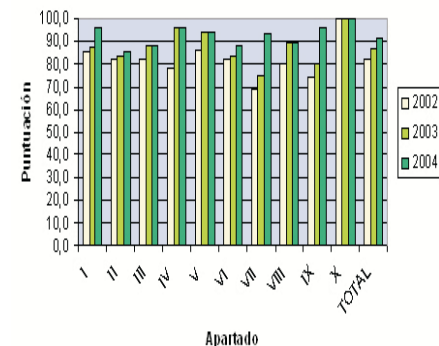
Son una herramienta asombrosamente eficaz de mejora de la seguridad alimentaria en los establecimientos dedicados a la elaboración, envasado, almacenado o transporte de alimentos, tanto propios como de proveedores o franquiciados.

Las evaluaciones Food Safety and GMP Systems de SILLIKER son:

- una fotografía de la realidad;
- una visión objetiva y experta de la situación de la seguridad alimentaria en el establecimiento alimentario en cuestión;
- un estímulo para la implantación de mejoras;
- una referencia para evaluar los progresos realizados o los retrocesos sufridos;
- una herramienta para valorar el nivel de confianza que podemos depositar en los proveedores;
- una herramienta para valorar en nivel de protección de nuestra marca en los establecimientos franquiciados;
- y un documento claro e imparcial que recuerda aquellos aspectos que no cumplen con las directrices dadas por la propia empresa.

Ejemplo de presentación de resultados en la evolución de puntuaciones:

Fecha de la evaluación	04.09.02	15.09.03	20.10.04
I SISTEMAS DE SEGURIDAD HIGIÉNICA	85,4	87,7	95,4
II SISTEMAS DE CALIDAD	82,7	83,8	85,4
III SUELOS, EDIFICIOS, Y EQUIPOS	81,8	88,2	88,2
IV CONTROL DE PLAGAS	77,8	95,6	95,6
V PRÁCTICAS DEL PERSONAL	86,0	94,0	94,0
VI RECEPCIÓN, ALMACENADO Y EXPEDICIÓN	81,7	83,3	88,3
VII LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	69,1	75,0	93,3
VIII PROCESADO	80,0	89,2	89,2
IX SEGURIDAD ALIMENTARIA	74,0	80,0	96,0
X REQUISITOS LEGALES	100,0	100,0	100,0
<b>Puntuación TOTAL</b>	<b>81,8</b>	<b>86,5</b>	<b>91,0</b>



## ¿Puede obtenerse un certificado?

Sí. En el caso que la puntuación global sea igual o superior al 85 % del total de puntos posibles, y no se haya constatado ninguna no conformidad crítica, se entregará, junto con el informe, un diploma certificado con la calificación de:

Valoración	Porcentaje sobre el total de puntos posibles	Diploma
Excelente	95% o superior	Gold
Notable	90-94 %	Silver
Aprobado	85-89 %	Bronze



## ¿Cuáles son los pasos en la contratación y realización de una evaluación o un programa de evaluaciones?

Los pasos fundamentales a seguir son:

- Solicitar a Ceinal (grupo SILLIKER) una propuesta o presupuesto para la realización de una evaluación, o de un programa de evaluaciones, de uno o varios establecimientos, propios o de uno o varios proveedores o franquiciados. En la solicitud, deberá constar el nombre de la empresa, persona de contacto y correo electrónico, la dirección de los establecimientos a evaluar, así como la relación de alimentos incluidos en el ámbito de la evaluación.
- En un plazo máximo de cinco días, les remitiremos un presupuesto en el que se detallarán las condiciones de realización de la evaluación o programa de evaluaciones y coste de la misma.
- A la aceptación del presupuesto, enviaremos a la persona designada, por correo electrónico, el documento "Reglamento SILLIKER-Food Safety and GMP Systems", que corresponda a la actividad a auditar, y estableceremos, de común acuerdo con el responsable designado por la empresa, el programa, fecha y horario de los trabajos relativos a la realización de la evaluación.
- Llevaremos a cabo la evaluación en los términos acordados y emitiremos el oportuno informe de evaluación, puntual o en función del programa de evaluaciones contratado.



## ¿Cuáles son los principales aspectos que son objeto de la evaluación Food Safety and GMP Systems de SILLIKER?

Los principales aspectos objeto de la evaluación FOOD SAFETY AND GMP SYSTEMS DE SILLIKER son los que se indican a continuación:

- **I. Sistemas de protección de la seguridad alimentaria**
  - Sistema APPCC
  - Buenas Prácticas de Seguridad Alimentaria
  - Contaminación de producto
  - Gestión de alérgenos
  - Formación en seguridad higiénica
- **II. Sistemas de gestión**
  - Sistema de gestión de la calidad
  - Buenas prácticas de fabricación (GMP)
  - Control de plagas
  - Limpieza y desinfección
  - Control de proveedores
  - Control de procesos para asegurar la calidad del producto
  - Mantenimiento
  - Buenas prácticas de laboratorio
  - Reclamación de clientes, trazabilidad y recuperación de producto
- **III. Diseño de áreas exteriores, locales, equipos e instalaciones**
- **IV. Control de plagas**
- **V. Prácticas higiénicas**
- **VI. Recepción, almacenado y expedición**
- **VII. Limpieza, orden y desinfección**
- **VIII. Procesos**
  - Materias primas y otros ingredientes
  - Control de procesos
- **IX. Seguridad alimentaria contra sabotajes y actos de terrorismo.**
- **X. Requisitos legales**

## ¿Cómo se presentan los resultados de la evaluación?

Los resultados de la evaluación se presentan en forma de informe, en el que se detallan: todos los datos relativos a la evaluación (fecha, equipo auditor, datos del establecimiento evaluado, ámbito de la evaluación, etc.); todos los aspectos evaluados debidamente puntuados en función de su conformidad con el reglamento; todas las desviaciones constatadas, agrupadas por apartados; y un cuadro con la puntuación obtenida en cada uno de los mismos. A continuación, se muestra un ejemplo de la presentación de los resultados de la evaluación



### VII. Limpieza, orden y desinfección

#### A. Limpieza de los Equipos y Productos de limpieza y desinfección Puntuación

1	Todos los productos utilizados para la limpieza y desinfección, están adecuadamente etiquetados, se utilizan para el propósito previsto y se almacenan en áreas seguras y cerradas bajo llave, separados de cualquier área de almacenado o procesado de alimentos. Los productos de limpieza y desinfección que están conectados a equipos de dilución y no están en un área cerrada bajo llave, si están ubicados de forma que no suponen un riesgo de contaminación para los alimentos, envases o equipos y disponen de una protección adecuada.	3
2	Se controla de forma sistemática la concentración de desinfectante en baños de desinfección para manos, calzado y demás soluciones de desinfectantes. Se han establecido procedimientos para estos controles, y se mantienen registros de los mismos.	1
3	Los contenedores, cepillos y aplicadores utilizados para la limpieza y desinfección están codificados por colores o etiquetados para identificarlos adecuadamente en función del uso previsto. Si se utiliza un sistema de codificación por color, existen letreros que informan de su zona o equipo de utilización.	5
4	Los equipos de limpieza y desinfección están adecuadamente almacenados y no se almacenan en áreas de procesado de alimentos.	4
5	El material de los utensilios de limpieza no es poroso y está en buenas condiciones.	5

## B. Limpieza, Desinfección y Procedimientos de Gestión Interna

1	Se mantiene la limpieza en todas las superficies que no están en contacto directo con los alimentos.	3
2	Se mantiene la limpieza y desinfección en todas las superficies de contacto con alimentos.	3
3	La limpieza de los derrames y restos o retales de producto se realiza de forma continua durante la producción.	5
4	Se siguen procedimientos adecuados para la limpieza y desinfección. Los equipos se desmontan, como es necesario, para su limpieza y desinfección eficaz.	3
5	No existe presencia de restos de producto acumulados de producciones anteriores.	5
6	El exceso de humedad, charcos de agua y condensaciones se eliminan de los equipos y áreas adyacentes antes de empezar las operaciones.	5
7	Los cuchillos y demás útiles, utilizados en el procesado, se limpian y desinfectan adecuadamente antes y durante el proceso.	5

<b>Puntos posibles</b>	<b>60</b>
<b>Puntos obtenidos</b>	<b>52</b>
<b>Porcentaje</b>	<b>86,7%</b>

### Comentarios

**A1:** Se constata la presencia de dos envases de productos de limpieza y desinfección almacenados en un estante de la zona de producción.

**A2:** No verifican de las concentraciones de las soluciones de los productos de limpieza y desinfección preparados.

**A4:** Los cepillos utilizados para la limpieza no se almacenan en un lugar específico, sino que se hallan almacenados encima de equipos, mesas de trabajo o envases.

**B1:** Se constata la presencia de suciedad en algunos rincones donde se almacenan equipos fuera de uso (en el fondo del almacén de materias primas, en el altillo de esta misma sala y encima de la sala de los compresores).

**B2:** Se constata que algunas mangas, como la de la conducción de salida de harina cernida, están sucias.

**B4:** Las duchas de la línea de enfriado están sucias y el desmontaje de las mismas no está incluido, de forma explícita, en la instrucción de limpieza y desinfección.

De acuerdo con la instrucción de limpieza, las piezas de la cortadora se deben dejar en remojo con la solución desinfectante durante 10 minutos; sin embargo, se constata que estos elementos se dejan en remojo durante toda la noche.

En el caso de programas de evaluaciones, además, también se presentan los resultados en forma de gráficos, como los que figuran a continuación, en los que puede apreciarse la evolución con el tiempo de las garantías de seguridad de cada uno de los aspectos evaluados y del establecimiento en general.

## ¿Que es el reglamento SILLIKER Food Safety and GMP Systems?

SILLIKER ha desarrollado un reglamento propio de seguridad alimentaria y buenas prácticas de fabricación (FOOD SAFETY AND GMP SYSTEMS) que permite, mediante la realización de evaluaciones periódicas, valorar el nivel de seguridad alimentaria y las buenas prácticas de fabricación de los establecimientos alimentarios, al objeto de asegurar la calidad y la ausencia de peligros alimentarios en los productos elaborados en los mismos.

El reglamento se ha desarrollado tomando en consideración las normativas legales aplicables en la Comunidad Europea y las recomendaciones de organismos internacionales, como el National Advisory Committee for Microbiological Criteria in Food and el Federal Food and Drug and Cosmetic Act; así como la experiencia de nuestros expertos en seguridad alimentaria de todo el mundo.

## ¿Es un reglamento genérico para toda la industria alimentaria?

No. Existe un reglamento específico para cada uno de los sectores que conforman la industria alimentaria, que recoge las especificidades, riesgos y peligros particulares de cada uno de ellos. De esta forma, la evaluación realizada no se hace contra criterios generales de seguridad alimentaria, sino que a éstos se les suman las particularidades de cada sector:

- Aceites y grasas
- Agua
- Aperitivos y frutos secos
- Aromas y aditivos
- Bebidas refrescantes y zumos de frutas

## ¿Quiénes son los responsables de las evaluaciones?

- Bebidas alcohólicas
- Carne y productos cárnicos crudos
- Café
- Caldos y sopas deshidratados
- Caramelos y chicles
- Chocolate, cacao y derivados
- Cereales, harinas y derivados
- Cocinas, cocinas centrales y restaurantes
- Conservas vegetales
- Embutidos crudos curados
- Envases y embalajes alimentarios
- Especies y condimentos
- Frutas y vegetales frescos
- Huevos y derivados
- Industrias cerveceras
- Leche y productos lácteos
- Pescados y derivados
- Platos preparados
- Productos cárnicos cocidos y conservas cárnicas
- Productos de bollería y pastelería
- Productos dietéticos
- Vino y productos enológicos

## ¿Quién lleva a cabo las evaluaciones?

Las evaluaciones son llevadas a cabo por auditores especialmente capacitados y entrenados, con un mínimo de dos años de experiencia, con amplio conocimiento y experiencia en la materia que, además de poseer una cualificación universitaria adecuada, han seguido una formación interna específica en cada uno de los sectores. Periódicamente, cada uno de los auditores sigue un programa complementario de formación y debe superar un programa interno de reevaluación, que confirma la calidad y homogeneidad de su trabajo.