



# S9.6 - HACCP del transporte guía del lector

Versión ES: 1 noviembre 2022



# Índice

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>3</b>
1.1. ALCANCE DE ESTE DOCUMENTO .....	4
1.2. HACCP DEL TRANSPORTE DENTRO DEL ESQUEMA GMP+ FC .....	4
<b>2. CÓMO HACER UN PLAN HACCP ESPECÍFICO DE LA COMPAÑÍA – INSTRUCCIONES DE TRABAJO</b> .....	<b>6</b>

# 1. Introducción

La guía del HACCP (*Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos*) para el Transporte tiene por objeto ayudar a las compañías certificadas GMP+ FSA (o a las compañías que desean obtener la certificación GMP+ FSA) a establecer sus sistemas HACCP en la compañía. La guía proporciona un ejemplo interactivo de un plan HACCP y se ha desarrollado con gerentes (*gestores*) y auditores de calidad con experiencia en el campo del transporte por carretera con base en diferentes países.

Esta guía tiene como objetivo proporcionar apoyo en el aseguramiento de la seguridad de los piensos y los alimentos, para la dirección y los empleados de las compañías con el alcance "Transporte de piensos por carretera" en el desarrollo de un sistema HACCP específico de la compañía. La forma en que se describe el HACCP en el esquema GMP+ FC 2020 y el documento S9.4 "Aplicación de la evaluación HACCP" sirvió de guía para preparar esta herramienta HACCP. Ver el documento S9.4 para obtener más información sobre el HACCP. Para las definiciones y la terminología, consulte F0.2 *Lista de definiciones*.

## + Helpful tip:

Este símbolo significa una atención complementaria y específica para el tema correspondiente.



Al elegir el esquema de Certificación de Piensos GMP+, está eligiendo trabajar junto con la comunidad GMP+ para agregar valor a sus productos y compañía. Esto asegura unos piensos seguros y responsables -y por lo tanto alimentos seguros- para todos en todo el mundo.

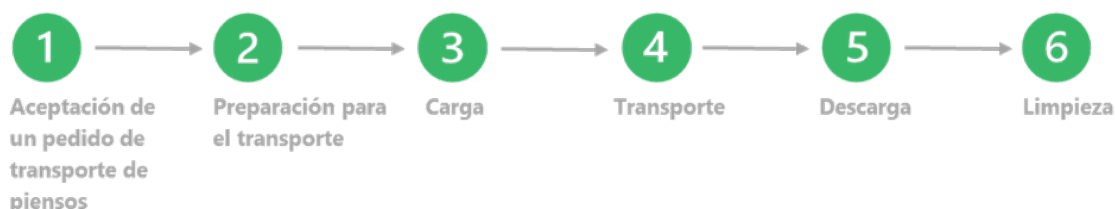
## 1.1. Alcance de este documento

Este documento se aplica a las compañías (certificadas GMP+) con el alcance "Transporte de piensos por carretera", independientemente de su tipo o tamaño, responsables de una o más de las siguientes funciones:

- a. encargar el transporte de piensos a granel y/o envasados;
- b. organizar el transporte de piensos a granel y/o envasados;
- c. el transporte físico de piensos a granel y/o envasados.

No es importante si estas funciones se realizan por cuenta propia o como (sub)contratistas ("proveedores de servicios"). Para cada función, la compañía está obligada a desarrollar e implementar un plan HACCP.

GMP+ International lo apoya con un [ejemplo interactivo de un plan HACCP](#) (archivo de Excel). Este plan HACCP incluye las siguientes actividades:



Tenga en cuenta que también deben controlarse otros riesgos relacionados con las actividades (piensos y no piensos) que no están cubiertas por el alcance de la certificación GMP+. Estas actividades pueden tener un impacto negativo en la seguridad de los piensos y, por esta razón, se deben implementar y monitorear medidas de control, basadas en un análisis HACCP, para asegurarlas. Todas estas actividades deben estar disponibles para la inspección/auditoría.

## 1.2. HACCP del Transporte dentro del esquema GMP+ FC

Cada compañía de transporte debe identificar, analizar y controlar los peligros de seguridad de los piensos específicos de la compañía mediante la aplicación de los principios del HACCP establecidos en R1.0. Este documento describe los riesgos más comunes y las medidas de control asociadas relacionadas con las diferentes actividades dentro del alcance "Transporte de piensos por carretera". Esto significa que en caso de que se presenten otros riesgos –en la situación específica de la compañía- también deberán ser controlados mediante medidas de control. Estas medidas de control pueden ser parte de un programa de requisitos previos, o la compañía puede implementarlas como medidas específicas para controlar un Punto de Control Crítico en particular.

Se enfatiza que, al final, cada compañía certificada GMP+ es responsable de su propia implementación correcta y completa del sistema de gestión de la seguridad de los piensos GMP+ -incluido el plan HACCP- y debe demostrar esto en el contexto de la certificación. La información contenida en este documento está destinada exclusivamente a fines ilustrativos y

como una herramienta para elaborar el propio plan HACCP de una compañía. GMP+ International no se responsabiliza en modo alguno del uso de la información proporcionada.

## 2. Cómo hacer un plan HACCP específico de la compañía – instrucciones de trabajo

La realización de una evaluación HACCP es obligación y responsabilidad de la propia compañía certificada. GMP+ brinda apoyo en forma de esta herramienta y el auditor comprueba la conformidad.

El esquema GMP+ FC es un sistema en cadena. Cada eslabón de la cadena debe asegurar la seguridad de los piensos (productos) sobre la base de los mismos principios expresados en las normas (de productos). El principio básico de toda compañía de transporte es que los productos se transporten de forma que los riesgos estén controlados y se manipulen con los mismos niveles de seguridad antes de la carga, durante el transporte y en el momento de la entrega.

El HACCP es la herramienta para obtener información sobre los riesgos durante estos pasos y cómo controlarlos. Las circunstancias de cada tipo de transporte son diferentes. Esto significa que esta evaluación del HACCP genérica no puede utilizarse simplemente tal como es. Es necesaria la adaptación a las circunstancias específicas de la compañía de transporte individual. Por esta razón, la herramienta es interactiva. Mediante la implementación de los siguientes pasos, puede crear su plan HACCP específico para su compañía. La totalidad de la información es entonces un resumen de su plan HACCP.

Empezar aquí:

### **Paso 1: Compare las actividades y los riesgos con la situación de su compañía**

Para cada paso del proceso, evalúe por actividad (Columna B) si los riesgos de la Columna C son aplicables a su compañía o no.

- Si un peligro (columna C) es aplicable, continúe con el paso 2
- Si un peligro (columna C) no es aplicable, puede eliminar toda la fila.
- Si faltan actividades, cree una fila adicional. Agregue a esta fila la actividad que falta (columna B) y la información relacionada en las columnas C, D y E. Continúe con el paso 2

#### Helpful tip:

Los requisitos del cliente juegan un papel importante en el paso del proceso "Aceptación de un pedido de transporte de piensos (aceptación del contrato)". No olvide incluir en la tabla los posibles riesgos relacionados con los requisitos del cliente.

### **Paso 2: Determine la categoría de riesgo (columna H)**

Para determinar la categoría de riesgo, debe seguir los siguientes pasos. Dependiendo del resultado de la categoría de riesgo, pueden ser necesarias acciones (ver 2.3).

#### 2.1 Defina la probabilidad (columna F) para cada peligro

Para cada peligro aplicable, debe seleccionar la probabilidad de que ocurra.

La probabilidad está determinada por las circunstancias específicas de la compañía. Por lo tanto, debe determinar la probabilidad usted mismo. De forma predeterminada, las ocurrencias probables siempre se establecen en media en el archivo de Excel. A través de un menú desplegable, puede seleccionar la ocurrencia probable aplicable: Baja, Media o Alta.

Probabilidad	Explicación
Baja	Teóricamente posible, pero difícilmente ocurre en la práctica
Media	Puede ocurrir, se sabe que ocurre con cierta frecuencia
Alta	Ocurre con frecuencia

### 2.2 Defina la Severidad (columna G) para cada peligro

En la columna G se proporciona una recomendación para el nivel de severidad. Tiene la opción de desviarse de este nivel. Puede seleccionar la severidad aplicable a través de un menú desplegable. Esta desviación debe justificarse.

### 2.3 Determine la Categoría de Riesgo

De forma predeterminada, todas las Categorías de Riesgo se establecen en 3 en el archivo de Excel. Dependiendo de la ocurrencia probable y la severidad seleccionada, la categoría de riesgo se generará automáticamente:

↓ →		Probabilidad		
		Baja	Media	Alta
Severidad	Alta	3	4	4
	Media	2	3	4
	Baja	1	2	3

Categoría	Probabilidad	Severidad	Categoría de riesgo
↓	Medio	Alto	4
↓	Bajo	Alto	4

### Categoría de Riesgo 1 o 2

Los riesgos incluidos en las categorías de riesgo 1 o 2 (ver la columna H de la tabla) son riesgos generales que **pueden** controlarse a través de un programa de requisitos previos. Se debe haber alcanzado un nivel mínimo de control de seguridad de los piensos antes de implementar el HACCP. Este nivel mínimo también es aplicable a las actividades de transporte, independientemente de su tipo o tamaño. El programa de requisitos previos consiste principalmente en medidas generales de control. Estos incluyen planes de control de plagas, planes de limpieza y desinfección, planes de formación, planes de mantenimiento,

procedimientos de compra y manejo de quejas. El programa de requisitos previos es parte del módulo GMP+ FSA, R1.0 párrafo 8.2 y el Programa de requisitos previos (PRP) TS 1.1.

Estas medidas generales de control se enumeran en la Columna J y forman una base para la aplicación efectiva del análisis de peligros para cada compañía de transporte. En algunos casos, se necesitan medidas de control adicionales. Estas medidas de control también se dan en la columna J.

Debe determinar si las medidas de control propuestas brindan una base adecuada para la aplicación exitosa del plan HACCP. Si este no es el caso, debe especificar e implementar otras medidas de control (adicionales) para controlar el riesgo.

Para cada medida de control, debe especificar la siguiente información:

- Persona responsable de la medida de control\*
- Evidencia de la medida de control\*\*

#### \* Persona responsable

Agregue una persona responsable para cada medida de control (columna K). Esto está vinculado a un rol (por ejemplo, Director, Director de Calidad, Conductor, Planificador). Dependiendo del tamaño de la compañía, los diferentes roles pueden dividirse entre diferentes personas, mientras que, en las compañías más pequeñas, una persona puede tener varios roles. Cuando este sea el caso, puede ser más fácil agregar el nombre de la persona responsable.

#### \*\* Evidencia de la Medida de Control

Agregue la evidencia aplicable en la columna L

Nota: Una medida de control es una acción para **prevenir** el riesgo (como se indica en la columna H), por ejemplo, una llamada telefónica. Tenga en cuenta que debe poder demostrar que ha llevado a cabo la medida de control.

#### Categoría de Riesgo 3 y 4

En el caso de que la "probabilidad X de severidad " resulte en una categoría de riesgo '3 o 4', se necesitan medidas de control específicas (adicionales) para controlar el riesgo. Las sugerencias para medidas de control específicas se enumeran en la tabla, columna J. Compruebe si estas sugerencias se ajustan a la situación específica de su compañía y seleccione las medidas de control aplicables.

Si las medidas de control no se ajustan, proponga una(s) medida(s) de control específica(s) que sea(n) adecuada(s) para su compañía, con el objetivo de controlar el riesgo (como se muestra en la columna H) e indique esta medida de control en la columna J.

Continúe con el paso 3. Debe considerar de antemano qué acción correctiva se necesita si el peligro/situación (como se indica en la columna C) ocurre.

#### **Paso 3: Complete el plan HACCP específico de su compañía**

Los riesgos resultantes de las categorías de riesgos 3 y 4 deben controlarse y, por lo tanto, es necesario realizar un monitoreo con cierta frecuencia. Si el riesgo no está bajo control, ya no



se puede asegurar la seguridad del producto que se transporta. Por esta razón, debe establecer acciones correctivas para evitar que un producto potencialmente inseguro entre en la cadena de los piensos.

Para todos los riesgos que resulten en la categoría de riesgo 3 y 4, deberá proporcionar la siguiente información por riesgo:

- Cómo monitorear
- Frecuencia del monitoreo
- Corrección, que debe realizarse en caso de ocurrir el peligro\*
- Persona responsable de esta corrección\*\*
- Evidencia de la corrección\*\*\*

#### **\*Correcciones**

Las correcciones son acciones para eliminar una no conformidad detectada. Una corrección puede ser, por ejemplo:

- En caso de contacto con una carga prohibida: rechazar el pedido.
- En caso de cargar el producto equivocado: detener de cargar.
- En caso de (posible) contaminación del compartimiento de carga: rechazar el remolque y limpiar el compartimiento de carga con el objetivo de conseguir un compartimiento de carga limpio, sin residuos ni olores.

En todos estos ejemplos, informe siempre al cliente y decidan juntos qué acción de seguimiento son necesarias.

#### **\*\* Persona responsable**

Agregue una persona responsable para cada corrección (columna P). Esto está vinculado a un rol (por ejemplo, Director, Director de Calidad, Conductor, Planificador). Dependiendo del tamaño de la compañía, los diferentes roles pueden dividirse entre diferentes personas, mientras que, en las compañías más pequeñas, una persona puede tener varios roles. Cuando este sea el caso, puede ser más fácil agregar el nombre de la persona responsable.

#### **\*\*\* Evidencia para la corrección**

Agregue la evidencia aplicable para la corrección en la columna Q.

Nota: Una corrección es una acción para eliminar el riesgo, por ejemplo, una llamada telefónica. Tenga en cuenta que debe poder demostrar que ha llevado a cabo la corrección.

En caso de que sea necesaria una corrección, evalúe de inmediato si es necesario mejorar el proceso y las medidas de control (como se indica en la columna J) con el objetivo de evitar que el riesgo vuelva a ocurrir. Todas las correcciones deben revisarse al menos una vez al año (R1.0 párrafo 8.6.2.2 y 9.3).

### **Paso 4: Actualizar el plan HACCP**

La totalidad de la información de los pasos 1 a 3 es un resumen de su plan HACCP. Este plan HACCP necesita ser actualizado. Esto significa que se necesita una revisión al menos una vez

al año e inmediatamente después de que se disponga de nueva información relevante. Esto incluye cuando:

- Los roles dentro de su compañía cambian (ver 1.1)
  - Hay cambios en las actividades de su compañía
  - Se necesitan correcciones
  - La base de datos IDTF se actualiza con nuevos productos o regímenes de limpieza
- Ver R1.0 párrafo 10.3 para conocer los requisitos específicos sobre las actualizaciones del plan HACCP.

 Helpful tip:

- Sea crítico y cree una cultura abierta: el personal debe sentirse libre de reportar errores para que la compañía pueda tomar las medidas de control necesarias (por ejemplo, formación). Forme al personal para que señale y reporte los problemas.
- Puede utilizar las quejas para medir la eficacia de las medidas de control.



## Risk Management tools

Where to find more about the GMP+ International Feed Support Products

Fact sheets

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/fact-sheets/>

Review fact sheets: GMP+ Portal

Product list

More information: <https://fsd.gmpplus.org/raadplegen/productenpdf.aspx?lang=en-gb>

Hazard Reports

Review reports: GMP+ Portal

Specific feed safety limits

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/specific-feed-safety-standards/>.

Risk Assessments

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/risk-assessments/>

Access database: GMP+ Portal

GMP+ Monitoring database

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/gmpplus-monitoring-database/>

Access database: GMP+ Portal

# We enable every company in the feed chain to take responsibility for safe and sustainable feed.

## **GMP+ International**

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

Renuncia:

Esta publicación ha sido creada en inglés y traducida a varios idiomas. En caso de cualquier conflicto en la interpretación o discrepancia entre el idioma inglés y cualquier otro idioma, prevalecerá el idioma inglés.

© GMP+ International B.V.

Todos los derechos están reservados. La información en esta publicación puede ser consultada en la pantalla, descargada e impresa mientras sea para uso propio, no para uso comercial. Para otros usos, se debería obtener un permiso por escrito por parte de GMP+ International B.V.