

DOCUMENTO DE IMPLANTACIÓN DE LA GUÍA EUROPEA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO Y LÁCTEOS ARTESANOS – V5

Quesería (indicar nombre de la quesería)

La Guía en la que basamos nuestro sistema de autocontrol, ha sido validada por los Estados Miembros y la Comisión Europea el 13 de diciembre de 2016 y la versión española fue publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea del 21 de diciembre de 2017 (2017/C 440/01) y se puede consultar aquí: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_es.pdf.

La Guía ha sido elaborada por FACEnetwork (Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network–www.face-network.eu) en colaboración con QueRed (Red Española de Queserías de Campo y Artesanas - www.redqueserias.org).

Este documento es propiedad de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (CIF G86827599). No se permite la difusión ni cesión de este documento a terceros, ni su reproducción, distribución y comunicación pública, sin autorización expresa de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas no se hace responsable de la información adicional que la empresa láctea incluya en este documento, y que podrá ser utilizada como la misma indique.

DECLARACIÓN DEL RESPONSABLE LEGAL DE LA QUESERÍA

(Nombre y apellidos....), con DNI , (función dentro de la quesería, ej.: propietario, maestro quesero), representante legal de la quesería (Nombre de la quesería), situada en (dirección completa.....) y con datos fiscales (dirección, NIF o CIF) y nº de RGSEAA (si ya lo tuviera).

ME COMPROMETO:

- A poner en marcha la Guía de Buenas Prácticas de Higiene para la producción de quesos y lácteos artesanos basada en buenas prácticas y análisis de peligros y puntos críticos de control, (como sustitución a mi actual sistema de autocontrol, en caso de que no sea una nueva quesería)
- A explicar a la autoridad competente el sistema de gestión de la seguridad alimentaria (ver página 10, punto 4) (indicar lo que proceda):
 - Verbalmente, o
 - Mediante documentación.

En, de de 201..

Fdo: Nombre y apellidos del responsable legal

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA QUESERÍA

- Dirección de la quesería:
- Persona de contacto:
 - e-mail:
 - Teléfono:
- Superficie de la quesería: m²
- Volumen anual máximo de leche transformada: litros (..... litros semanales, durante meses/año).
- Número de manipuladores:
- Procedencia de la leche (indicar si es propia o viene de otras ganaderías):
 - Propia
 - De otras ganaderías (indicar cuántas y a qué distancia está la más lejana)
- El trabajo se realiza:
 - Manualmente y/o
 - Con escasa mecanización (indicar qué equipos se utilizan):
 - ...
 - ...
- Productos que elaboramos:

Por cada familia de lácteos identificada en la guía (coagulación láctica, coagulación enzimática o mixta, por evaporación y precipitación etc), indicamos los quesos que se elaboran, mencionando el tipo de queso (nombre comercial o referencias como “queso de corteza natural” o “queso azul” o “queso de corteza lavada” o “queso con hierbas”) si está hecho con (i) leche cruda o leche pasteurizada*, (ii) si es fresco (listo para venta al finalizar la elaboración) o madurado, (iii) si se venden enteros o se porcionan.

*En quesos elaborados con leche pasteurizada, se especificará si es (i) por razón sanitaria (la leche no cumple los criterios sanitarios contemplados en el Reglamento 853/2005 y presentes en la ficha “producción de leche”) o se realiza una (ii) pasteurización voluntaria.

FICHAS QUE IMPLEMENTO EN MI QUESERÍA

FICHAS OBLIGATORIAS PARA TODAS LAS QUESERÍAS

Sección II - PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)	
PCH Personal: higiene general, formación y estado de salud	11
PCH locales y equipos	13
PCH limpieza	17
PCH desinfección	21
PCH control de plagas	22
PCH calidad del agua	23
Sección VI - TRAZABILIDAD	79
Sección VII - MONITORIZACIÓN	80
Sección VIII - GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES	
Resumen del Reglamento (CE) N° 2073/2005 aplicable a los productos lácteos objeto de esta guía	83
Gestión de no conformidades	86
Retirada y recuperación	88

APÉNDICE I - ANÁLISIS DE PELIGROS PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

FICHAS OPTATIVAS

(Tachamos aquellas que no son necesarias en la quesería):

Sección III – PRÁCTICAS CORRECTAS DE ELABORACIÓN (PCE)	25
PCE cultivos iniciadores	
PCE coagulantes: producción, almacenamiento, uso	
PCE adiciones a la leche y a la cuajada	
PCE salado	
PCE almacenamiento y transporte de los productos	
PCE venta directa	
Sección IV – Análisis de Peligros en la Producción Primaria	37
Producción de leche, almacenamiento en la granja	
Sección V – Planes basados en el APPCC	48
Plan basado en el APPCC para la recogida de leche, almacenamiento en el establecimiento lácteo y tratamiento	
Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación láctica	
Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación enzimática y mixta	

Doc. de implantación de la Guía Europea de PCH en la Quesería

www.redqueserias.org

Plan basado en el APPCC para quesos y productos lácteos elaborados por evaporación y precipitación

Plan basado en el APPCC para la leche pasteurizada de consumo humano

Plan basado en el APPCC para la leche cruda de consumo humano directo

Plan basado en el APPCC para la mantequilla y la crema

Plan basado en el APPCC para productos lácteos fermentados

Plan basado en el APPCC para productos lácteos no fermentados

REGISTROS

(Página 8)

Para el control de peligros en nuestra quesería necesitamos registrar las no conformidades, acompañadas de las medidas correctoras, que vienen recogidas en (indicar el anexo, archivo o agenda en la que se registran):

.....

IMPLANTACIÓN DE LA GUÍA EN LA QUESERÍA

(Páginas 7 y 10)

Una vez seleccionadas las fichas que corresponden a nuestra actividad, procedemos a completar la información relativa a nuestra forma específica de trabajar:

- En primer lugar leemos atentamente las fichas seleccionadas
- Tachamos las fases u operaciones que no llevamos a cabo. Se puede hacer directamente sobre el papel o en versión electrónica en pdf, con el fin de que no pueda ser manipulado el documento oficialmente validado. Si se tacha directamente en papel, recomendamos utilizar lápiz en vez de bolígrafo para evitar tener que hacer continuamente nuevas copias de la guía.
- En caso de que se haga más de un tipo de queso de cada familia, el quesero podrá elegir trabajar cada queso en una ficha independiente o bien trabajar sobre una ficha todas las producciones anotando las especificaciones de cada producto. Es elección del quesero.
- Incluimos cuando sea relevante para el control de peligros, información o valores en ciertas etapas. Dichos valores los pondremos:
 - Directamente en las fichas de la guía, y/o
 - En fichas complementarias que añadiremos a las distintas secciones de la guía.
- Y adjuntamos en anexos la siguiente documentación:

Doc. de implantación de la Guía Europea de PCH en la Quesería
www.redqueserias.org

- Agenda o modelos para el registro de las no conformidades y medidas correctoras.
- Resultados de analíticas de leche, de agua, de superficies, de quesos u otros lácteos (aquellas que sean necesarias).
- Certificados de la calificación sanitaria del rebaño.
- Documentación acerca de la formación (si la formación es externa).
- Archivo de trazabilidad.
- Gestión de no conformidades de criterios de seguridad alimentaria (si las hubiera habido).
- Plano o croquis de la quesería, en caso de que sea necesario

A continuación presentamos el documento de implantación que recoge los modelos que pueden ser utilizados para completar la información necesaria en cada una de las fichas de la guía.

Si el queso decide disponer de copia impresa en la quesería, recomendamos imprimir la guía en papel de color blanco e imprimir el documento de implantación en papel de otro color, para que se distinga bien el documento oficialmente validado del documento individual de implantación.

Sección II – Prácticas Correctas de Higiene

PERSONAL: HIGIENE GENERAL, FORMACIÓN Y ESTADO DE SALUD

(Página 11)

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Tachamos lo que no proceda
- Completamos la ficha con la siguiente información:

Formación: indicamos cómo se forman los manipuladores:

- Formación interna impartida por otros compañeros con más experiencia, o bien
- Formación recibida por profesionales externos (ver certificados en el anexo de Formación), o bien
- Mixta.

Formación para la implantación de la Guía Europea de Buenas Prácticas de Higiene en la quesería:

- Nombre y apellidos de la persona que ha recibido la formación:
- Organización que la imparte:
- Nombre del asesor:

En caso de incidencia relativa a la higiene general, formación o estado de salud del personal, la registramos acompañada de la medida correctora, en:

..... (indicar dónde: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección II- Prácticas correctas de higiene

LOCALES Y EQUIPOS

(Página 13)

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Completamos la ficha con la siguiente información:

Diseño general y flujo del proceso:

Indicamos si la quesería dispone de:

- La misma entrada y salida para el personal, materias primas y productos elaborados:
 - Sí (indicar cuáles):
 - No
 - Mixto (indicar cuáles):
- Un mismo espacio para diferentes actividades:
 - Sí (indicar cuáles):
 - No
- Edificios/locales separados del principal, para algunas actividades (ej.: almacenamiento del material de envasado/embalado, maduración de queso, venta, etc.):
 - Sí (indicar cuáles)
 - No

Almacenamiento y transporte de la leche:

Indicamos el medio de transporte utilizado (si lo realiza el propio quesero, en cisterna, cántaras etc:

Indicamos si usamos medios alternativos de refrigeración:

- Sí (indicamos cuáles) :
- No, uso el tanque de frío.

Indicamos si elaboramos inmediatamente después del ordeño:

- Sí
- No. En este caso, la temperatura de almacenamiento de la leche es de ...

Área para cambio de vestimenta y aseos:

Indicamos si disponemos de una habitación exclusiva para el cambio de vestimenta:

- Sí
- No (indicar dónde lo realizamos):

Indicamos si disponemos de inodoros que estén localizados en un edificio anexo:

- Sí (indicamos dónde y autorizamos al control oficial a inspeccionarlo):
- No

Áreas o receptáculo para almacenamiento de ingredientes y material de envasado.

Indicamos si usamos armarios u otros habitáculos para almacenar ingredientes y material de envasado en salas no específicas para ello o en edificio o local anexo:

- Sí, (indicar dónde en la quesería):
- No

Indicamos si almacenamos en edificios o locales anexos:

- Sí (indicar dónde)
- No

Área de limpieza.

Indicamos si disponemos de fregaderos multiusos:

- Sí, dispongo de un fregadero también para lavado de manos en la sala de elaboración.
- No dispongo de fregadero multiuso en la sala de elaboración

Indicamos si almacenamos productos de limpieza en armarios en sala de producción:

- Sí
- No

Área de envasado y etiquetado.

Indicamos si realizamos estas operaciones en la sala de elaboración:

- Sí, evitando la contaminación cruzada
- No, disponemos de otro espacio para realizarlo

Área de ventas. Uso de fregadero:

Indicamos si usamos un fregadero que esté en sala contigua:

- Sí (indicar dónde está):
- No, disponemos de un fregadero en área de ventas.

Mantenimiento de los equipos e instalaciones

Si necesitamos equipos para monitorizar un PCC (pasteurización obligada) o fases o parámetros importantes para la seguridad alimentaria, indicamos qué equipos utilizamos y la frecuencia del mantenimiento y calibración:

- pHmetro:
 - Termómetros.
-
- En caso de incidencia relativa a locales y equipos, la registramos acompañada de la medida correctora, en : (indicar dónde: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección II – Prácticas Correctas de Higiene (PCH)

LIMPIEZA

(página 17)

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- En caso de que hayamos elegido la explicación del sistema mediante procedimiento escrito, podremos utilizar como ejemplo, la tabla de la página 20 de la Guía:

Plan de limpieza de locales

	Locales de trabajo (detallando suelos, paredes o techos)	Equipo de limpieza (raspadores, brochas, pistolas de espuma, etc.)	Nombre y tipo de producto de limpieza	Dosis, temperatura (agua fría, caliente o templada) y tiempo de contacto	Frecuencia
Sala elaboración					
Sala maduración					
Sala de ventas					
Aseos					

Plan de limpieza de equipos

Equipo (especificar el tipo de equipo)	Equipo de limpieza (brochas, recipientes para limpieza, etc.)	Productos usados, cuando sean necesarios (detallar el tipo de producto)	Dosis, temperatura (agua fría, caliente o templada) y tiempo de contacto	Frecuencia de limpieza	Frecuencia de desinfección (cuando sea necesaria)

- En caso de utilización de productos de limpieza que requieran instrucciones especiales, incluiremos sus especificaciones técnicas en el anexo (indicar el anexo, archivo...)
- En caso de incidencia relativa a la limpieza, la registramos, en: (especificar dónde) y aportaremos la siguiente información:
 - Día
 - Tipo de acción
 - Nombre del producto
 - Equipo o local al que se aplica (descripción exacta)
 - Nombre de la persona que ejecuta la operación

Sección II – Prácticas Correctas de Higiene (PCH)

DESINFECCIÓN

(Página 21)

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Si hemos elegido explicar el sistema mediante procedimiento escrito, podremos usar el mismo modelo de tablas utilizado para la limpieza.
- En caso de utilización de productos de desinfección que requieran instrucciones especiales, incluiremos sus especificaciones técnicas en el anexo:
(indicar la referencia del anexo, carpeta, archivo etc)
- En caso de incidencia, la registramos (especificar dónde) y aportaremos la siguiente información:
 - Día
 - Tipo de acción
 - Nombre del producto
 - Equipo o local al que se aplica (descripción exacta)
 - Nombre de la persona que ejecuta la operación

SECCIÓN II – Prácticas Correctas de Higiene (PCH)

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

(Página 22)

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Tachamos lo que no proceda
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en (indicar dónde: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección II – Prácticas Correctas de Higiene (PCH)

CALIDAD DEL AGUA

(Página 23)

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Completamos la ficha con la siguiente información:

Indicamos si el agua procede de la red pública o de suministro propio:

- Red pública. En este caso sólo son necesarios controles organolépticos
- Suministro propio. En este caso indicaremos lo siguiente
 - Qué suministro:
 - Qué analíticas realizamos:
 - Con qué frecuencia las realizamos y
 - En caso de necesitarlo, indicamos qué método utilizamos para controlar los peligros microbiológicos (ej.: desinfección, radiaciones ultravioletas, tratamiento térmico, etc).

Indicamos si disponemos de depósito intermedio:

- Sí, dispongo de depósito intermedio, indico lo siguiente:
 - El tipo:
 - Los controles que realizo (ej. limpieza, eventual adición de cloro etc):
 - No dispongo de depósito intermedio.
-
- En caso de incidencia relativa a la calidad del agua, la registramos acompañada de la medida correctora, en: (indicar dónde: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección III – Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)

CULTIVOS INICIADORES (FERMENTOS)

(Página 25)

Si no utilizamos cultivos iniciadores, ponemos al inicio de la ficha de la guía (página 25) bien visible: no aplicable. No obstante, ya se han tachado las fichas que no aplicamos en la quesería, en la introducción de la guía.

Si usamos cultivos iniciadores (fermentos):

- Seguimos las indicaciones de la ficha, y
- La completamos con la siguiente información:
 - Usamos cultivos comerciales, o,
 - Usamos cultivos propios y detallamos los puntos clave en nuestro proceso de elaboración:
 - Tiempo:
 - pH o acidez final
 - Temperatura
 - Modo de conservación (T^a y tiempo):
- Uso ambos, comerciales y propios.

En caso de incidencia relativa a la elaboración y/o uso de cultivos, la registramos acompañada de la medida correctora, en: (agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección III- Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)

COAGULANTES: PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, USO

(Página 27)

Si no utilizamos coagulantes, ponemos al inicio de la ficha de la guía bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si usamos coagulantes,

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Tachamos en la ficha las etapas que no aplicamos;
- Y completamos la ficha indicando si usamos coagulantes comerciales o propios:
 - Usamos coagulantes comerciales,
 - Usamos coagulantes propios (indicamos cómo los elaboramos):
 -
 - Usamos ambos, comerciales y propios.

En caso de incidencia relativa a la producción y/o uso de coagulantes, la registramos acompañada de la medida correctora, en : (en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección III – Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)

ADICIONES A LA LECHE Y A LA CUAJADA diversos a la sal, a fermentos y coagulantes

(Página 30)

Si no añadimos nada en nuestro proceso de elaboración, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si añadimos agentes de mejora (aditivos, aromas, enzimas) o ingredientes,

- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Tachamos en la ficha las etapas que no aplicamos
- Y completamos la ficha con la siguiente información:
 - Producto 1:
 - Para qué tipo de queso:
 - ¿Uso en corteza o masa?:
 - ¿Es comestible?
 - Si hubiera que garantizar una dosis máxima, detallamos cómo se controla:
 - ¿Es alérgeno?
 - ¿Es comprado o propio?
 - Comprado
 - Elaboración propia
 - Producto 2:
 - Para qué tipo de queso:
 - ¿Uso en corteza o masa?:
 - ¿Es comestible?
 - Si hubiera que garantizar una dosis máxima, detallamos cómo se controla:
 - ¿Es alérgeno?
 - ¿Es comprado o propio?
 - Comprado
 - Elaboración propia*

- Producto 3....

En caso de incidencia relativa a las adiciones a la leche y a la cuajada, la registramos acompañada de la medida correctora, en:(agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección III – Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)

SALADO

(Página 32)

- Seguimos las indicaciones de la ficha y
- La completamos con la siguiente información:
 - Salamos en salmuera?
 - Sí
 - No
 - Ambos (especificamos qué productos se salan en salmuera):
.....
- Si salamos en salmuera, indicamos lo siguiente (indicar lo que corresponda):
 - Utilizo la salmuera también para controlar peligros microbiológicos a $\geq 19,5$ °Baumé
 - No utilizo la salmuera para el control de peligros
- Indicamos la frecuencia de renovación total o parcial:

En caso de incidencia la registramos acompañada de la medida correctora, en:

..... (en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección III – Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

(Página 33)

Si no almacenamos ni transportamos, ponemos al inicio de la ficha de la guía bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si almacenamos y/o transportamos los productos,

- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- La completamos con la siguiente información:
 - Indicamos si elaboramos productos que necesiten temperatura regulada por razones sanitarias:
 - Sí
 - No
 - Si controlamos temperatura por razones sanitarias, especificamos el tipo de lácteos y la temperatura máxima en refrigeración, vitrinas, cámaras y transporte.

Tª máxima	Lácteo 1:	Lácteo 2:
Cámara		
Vitrina (si hay)		
Transporte		

En caso de incidencia la registramos acompañada de la medida correctora, en:
 (en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección III – Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)

VENTA DIRECTA

(Página 35)

Si no hacemos venta directa, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable.
No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

- Si vendemos directamente al consumidor, tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha
- Y completamos la ficha con la siguiente información:
 - Indicamos la temperatura máxima de exposición de los quesos que lo necesiten por razones sanitarias:

Tª máxima	Lácteo 1:	Lácteo 2:
Exposición		

- En caso de incidencia relativa a la venta directa, la registramos acompañada de la medida correctora, en: (en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección IV – Análisis de Peligros en la Producción Primaria PRODUCCIÓN DE LECHE Y ALMACENAMIENTO EN LA EXPLOTACIÓN

(Página 37)

Si no realizamos este proceso, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. Aunque no produzcamos leche, esta ficha se la transmitimos al ganadero que nos suministra para que tenga en cuenta las indicaciones. No obstante el ganadero conoce los requisitos normativos sanitarios a los que tiene que acogerse y la leche cumple con todos ellos.

Si producimos leche o también la almacenamos en la explotación:

- Tachamos en la ficha, las etapas que no aplicamos
- Seguimos las indicaciones de la ficha.
- La completamos con la siguiente información:
 - Estado sanitario del rebaño:
 - Ver certificados en Anexo:(indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
 - Control de inhibidores (España):
 - Ver resultados en Anexo:(indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
 - Analíticas de gérmenes a 30°C:
 - Ver resultados en Anexo: (indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
 - Analíticas de células somáticas (en vacuno)
 - Ver resultados en Anexo: (indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
 - ¿Necesito refrigerar la leche?
 - Sí, porque no inicio la elaboración antes de que transcurran 2 horas tras el ordeño:
 - < 6°C porque no transformo en el día.
 - < 8°C porque transformo en el día.
 - A otra Temperatura por razones tecnológicas autorizadas: (indicar la Tª)

- No, porque inicio la elaboración antes de que transcurran 2 horas tras el ordeño.
- En caso de incidencia la registramos acompañada de la medida correctora tomada, en: (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección V – Planes basados en el APPCC RECOGIDA DE LECHE, ALMACENAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO Y TRATAMIENTO

(Página 48)

Si no recogemos leche, ni la pasteurizamos, ni la almacenamos en la quesería, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si realizamos este proceso:

- Tachamos en la ficha las etapas que no aplicamos,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- La completamos con la siguiente información:
 - ¿Cómo nos suministramos?
 - Suministro propio
 - Exterior: Indicamos si es ganaderías a título individual (nº de ganaderías, grupos de ganaderos o cooperativas, industria, etc)
 - ¿Realizamos el transporte?:
 - Sí. Indicamos cómo:
 - No.
 - Recojo la leche en explotaciones que están a más de 50 kms (España)
 - Sí. En este caso realizaremos los controles complementarios españoles (ver la presentación “Recogida, almacenamiento en el establecimiento y tratamiento de la leche” del curso para la implantación de la Guía)
 - No
 - ¿Transformamos más de 500.000 kilos/año? (España)
 - Sí. En este caso realizaremos los controles complementarios españoles
 - No
 - Si recojo leche a más de 50 kms y transformo más de 500.000 litros,
 - limpio los receptáculos de la leche en el siguiente centro autorizado (España):
 - conservo el registro de lavado en el anexo (indicar anexo, carpeta, archivo, etc)

- Almacenamiento (indicar temperatura y en su caso, temperatura de premaduración)
- Trasiego (indicamos cómo):
- Control de la acidez o estabilidad al alcohol:
 - Sí (indicar cómo):
 - No
- Estado sanitario del rebaño:
 - Ver certificados en Anexo:(indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
- Control de inhibidores:
 - Ver resultados en Anexo (test de laboratorio):(indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
- Analíticas de gérmenes a 30°C:
 - Ver resultados en Anexo: indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
- Analíticas de células somáticas (en vacuno)
 - Ver resultados en Anexo: indicar referencia del anexo, carpeta, archivo, etc)
- ¿Necesito controlar la temperatura en la recepción?
 - Sí
 - No, porque inicio la elaboración antes de que transcurran 2 horas tras el ordeño.
 - No porque tengo autorizadas otras temperaturas por razones tecnológicas.
- Pasteurizo:
 - No
 - Sí, voluntariamente por razones de empresa. Detallo cómo:
 - Cómo (placas, cuba...)
 - Tiempo/temperatura:
 - Sí, por razones sanitarias o por obligación de la norma técnica para la elaboración de yogures en España. Detallo cómo:
 - Cómo (placas, cuba...)
 - Tiempo/temperatura:
 - Conservo registros de tiempo/temperatura y prueba de la fosfatasa alcalina en el Anexo: (indicar la referencia del anexo, archivo, carpeta etc)

Sección V – Planes basados en el APPCC

QUESOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

(Página 52)

Si no elaboramos quesos de coagulación láctica, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos quesos de coagulación láctica:

- Si elaboramos más de un tipo de queso de coagulación láctica:
 - Tenemos una ficha por tipo de queso, o
 - Trabajamos en una misma ficha todos los tipos de queso, anotando las especificaciones de cada producto.
- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en:
..... (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección V – Planes basados en el APPCC

QUESOS DE COAGULACIÓN ENZIMÁTICA Y MIXTA

(Página 57)

Si no elaboramos quesos de coagulación enzimática o mixta, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos quesos de coagulación enzimática o mixta:

- Si elaboramos más de un tipo de queso de coagulación enzimática y/o mixta (indicar lo que corresponda):
 - Tenemos una ficha por queso, o
 - Trabajamos en una misma ficha todos los tipos de queso, anotando las especificaciones de cada producto.
- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en(indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc) ,

Sección V – Planes basados en el APPCC

QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS POR EVAPORACIÓN O PRECIPITACIÓN

(Página 65)

Si no elaboramos quesos o productos lácteos elaborados por evaporación o precipitación, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos quesos o productos lácteos elaborados por evaporación o precipitación:

- Si elaboramos más de un tipo de producto de esta familia (indicar lo que corresponda):
 - Tenemos una ficha por tipo de queso, o
 - Trabajamos en una misma ficha todos los tipos de queso, anotando las especificaciones de cada producto.
- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc), .

Sección V – Planes basados en el APPCC

LECHE PASTEURIZADA PARA CONSUMO

(Página 68)

Si no elaboramos leche pasteurizada para consumo, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos leche pasteurizada para consumo:

- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- Y completo la ficha con la siguiente información:
 - Pasteurizo:
 - Sí, por razones tecnológicas. Detallo cómo:
 - Cómo (placas, cuba...)
 - Tiempo/temperatura:
 - Sí, por razones sanitarias. Detallo cómo:
 - Cómo (placas, cuba...)
 - Tiempo/temperatura:
 - Conservo registros de tiempo/temperatura y prueba de la fosfatasa alcalina en el Anexo:(indicar la referencia del anexo, archivo, carpeta, etc)
 - Tiempo de enfriamiento para alcanzar 8°C

En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en:

..... (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección V – Planes basados en el APPCC

LECHE CRUDA PARA CONSUMO

(Página 70)

Si no elaboramos leche cruda para consumo, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos leche cruda para consumo:

- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección V – Planes basados en el APPCC

MANTEQUILLA Y NATA

(Página 72)

Si no elaboramos mantequilla y nata, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos mantequilla o nata:

- Si elaboramos mantequilla y nata (indicar lo que corresponda):
 - Tenemos una ficha para la mantequilla y otra para la nata.
 - Trabajamos en una misma ficha ambos productos, anotando las especificaciones de cada producto.

- Tacho en la ficha, las etapas que no aplico,
- Seguimos las indicaciones de la ficha,
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora tomada, en:(indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc),.

Sección V – Planes basados en el APPCC

PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

(Página 75)

Si no elaboramos productos lácteos fermentados, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos productos lácteos fermentados:

- Si elaboramos más de un tipo de lácteos fermentados (indicar lo que corresponda):
 - Tenemos una ficha por tipo de producto, o
 - Trabajamos en una misma ficha todos los tipos, anotando las especificaciones de cada producto.
- Tacho las etapas que no aplico,
- Completo la ficha con la siguiente información:
 - Incubación (indicamos el valor de pH que en España por norma debe ser menor de 4,6):
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección V – Planes basados en el APPCC

PRODUCTOS LÁCTEOS NO FERMENTADOS

(Página 77)

Si no elaboramos productos lácteos no fermentados, ponemos al inicio de la ficha bien visible: no aplicable. No obstante, ya hemos tachado en la introducción de la guía, las fichas que no necesitamos en la quesería.

Si elaboramos productos lácteos no fermentados:

- Si elaboramos más de un tipo de producto de esta familia (indicar lo que corresponda):
 - Tenemos una ficha por tipo de producto, o
 - Trabajamos en una misma ficha todos los tipos, anotando las especificaciones de cada producto.
- Tacho las etapas que no aplico.
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en(indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección VI

TRAZABILIDAD

(Página 79)

- Seguimos las indicaciones de la ficha y
- La completamos con la siguiente información:
 - Indico cómo defino el lote en mi quesería:
 - ¿Realizo trazabilidad interna?
 - No
 - Sí. Indicar cómo se realiza.
- La documentación sobre proveedores y clientes la archivo:
 - en la carpeta física, o
 - electrónica para tal fin, o
 - (indicar cómo/dónde se guarda):
- En caso de incidencia, la registramos acompañada de la medida correctora, en:
..... (indicar cómo: en agenda, modelo específico físico o electrónico, etc).

Sección VII

MONITORIZACIÓN/VERIFICACIÓN

(Página 80)

- Seguimos las indicaciones de la ficha
- A todos los controles ya realizados y expuestos a lo largo de la guía, añadimos los siguientes de verificación general del plan:
 - Toma de muestras de queso para análisis microbiológicos y de toxinas
 - Toma de muestras de superficie para *Listeria monocytogenes*, en caso de que se elaboren alimentos propensos al crecimiento de *Listeria monocytogenes*.
- En el plan de muestreo hay que indicar por cada queso:
 - El momento de realización del muestreo en el proceso de elaboración del queso
 - El tipo de germen
 - La frecuencia
 - Número de muestras (n=5 o n=1)

EJEMPLO DEL PLAN DE MUESTREO DE UN CASO CONCRETO

Ejemplo del Plan de muestreo de una quesería que transforma 50.000 litros de leche cruda de cabra que compra en una explotación de cabras en pastoreo, situada a 3 kilómetros de la quesería; se inauguró en 2016, realizando muestreo de n=5 . En 2018 se ha pasado a n=1, 2 analíticas al año por producto.

MATERIA	ANÁLISIS	FRECUENCIA Y CONDICIONES
LECHE CRUDA	<ul style="list-style-type: none"> - Colonias gérmenes 30°C/ (ml): < 500.000 - Residuos de antibióticos - Acidez - Punto crioscópico, grasa, proteínas, extracto 	<p>2/mes (según norma es necesario solicitar a la explotación de origen resultados de 2 análisis/mes de los 2 últimos meses).</p> <p>A cada recepción de la leche</p> <p>2/mes voluntariamente</p>

	seco magro -Células somáticas	No es obligatorio analizar células somáticas en cabra y oveja, ni grasa, proteína y extracto seco magro en todas las especies.
QUESO TIERNO DE LECHE CRUDA	Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g Muestreo en queso listo para la venta	Durante el segundo año (2018) 2 veces/ año: 1º: mayo 2º: noviembre Revisar al 3er año Muestreo n=1 y n=5 en caso de no conformidad
	Salmonella: ausencia en 25 g Muestreo en queso listo para la venta	
	Estafilococos coagulasa positivos: m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g n=5 y c=2 Muestreo en leche (momento en el que se prevea el número máximo de S. aureus)	2/año
QUESO MADURADO DE LECHE CRUDA	Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g Muestreo en queso listo para la venta	Durante el segundo año (2018) 2 veces/ año: 1º: mayo 2º: noviembre Muestreo n=1 y n=5 en caso de no conformidad
	Salmonella: ausencia en 25 g Muestreo en queso listo para la venta	

Sección VIII

GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES (ALERTAS SANITARIAS)

(Página 83)

Tanto en la gestión de no conformidades relativas a higiene de los procesos como a criterios de seguridad alimentaria, seguiremos los pasos descritos en la sección VIII.

En caso de no conformidades de criterios de seguridad alimentaria registraremos la siguiente información:

- Nombre del coordinador de la gestión
- Nombre del producto y descripción
- Código de lotes afectados
- Cantidad de alimento implicado y cantidad de la mercancía que se va recuperando o retirando
- Detalle de su distribución
- Si el producto puede haber llegado al consumidor
- Copia de la notificación a la autoridad competente

En caso de no conformidades sobre higiene de los procesos se registrarán seguidas de las medidas correctoras por el método elegido (agenda, modelo físico o electrónico, etc).