

CONTROL SANITARIO INTEGRAL S.L, empresa dedicada al asesoramiento en materia de Seguridad Alimentaria, bajo sus tres líneas de trabajo: consultoría, auditorías de verificación y formación, ha pasado a formar parte de la Red de patrocinadores de ACES, para lo que pone en conocimiento de los asociados:

1. Según el *Reglamento (CE) 178/2000 por el que se establecen los principios y requisitos de la Seguridad Alimentaria*, y el *Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios*, en su artículo 5.1 señala; “Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del Sistema de Autocontrol APPCC que deberán tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius.”.
2. Todos los establecimientos miembros de ACES, están sujetos al cumplimiento del *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos*, así como al *Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía*.
3. Al tratarse de establecimientos de restauración colectiva de colectivos vulnerables, están sujetos al Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía.
4. El Plan para la Supervisión, responde a la aplicación del *Reglamento 882/2004* establece la necesidad de que por las autoridades competentes se realicen auditorías, tanto internas como externas, para asegurarse que se están alcanzando los objetivos de seguridad alimentaria, llevándose a cabo las medidas oportunas, cuando del resultado de las mismas se deduzca que no se cumplen dichos objetivos. El sistema de auditoría debe abarcar la Verificación de la conformidad con las disposiciones previstas: se realizará mediante un estudio documental aunque también requiere una verificación in situ. Se realiza en los establecimientos alimentarios con una periodicidad máxima de 2 años, donde la Autoridad Sanitaria competente revisará el la ejecución, vigilancia y verificación del sistema de Autocontrol implantado. Los plazos establecidos por dicha Supervisión son los siguientes:
 - 10 días para la entrega del Plan de Mejoras.
 - 42 días para llevar a cabo el Plan de Mejoras.
 - 84 días para llevar a cabo el Plan de Mejoras en caso de deficiencias estructurales.

Transcurridos estos plazos, si la supervisión se cerrase desfavorablemente, podrá tener carácter sancionador.

Con el fin de informar y evitar así, que algún establecimiento miembro de ACES, fuera objeto de una supervisión desfavorable, pondremos en conocimiento la Normativa de aplicación y acuerdo suscrito con dicha asociación.

