

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS APPCC INTERMEDIARIOS DE PREMEZCLAS Y DISTRIBUIDORES DE PIENSOS

Documento firmado por el titular de la empresa responsable del almacén, declarando conocer el Reglamento 183/2005, por el que se fijan los requisitos en materia de higiene de piensos, así como su compromiso con la seguridad alimentaria.

Aspectos que deben especificarse en el documento (Manual) :

- Descripción de la actividad o actividades.
- Indicar ubicación de los locales o almacenes que posee la empresa, dirección y municipio.
- Organigrama de la empresa.
- Responsabilidades y competencias del personal.
- Controles realizados en la recepción de productos:
 - Etiquetado.
 - Documentación.
 - Acondicionamiento.
 - Estiba (minimizar sacos rotos y contaminación cruzada)
 - Revisión de fechas de consumo preferente, garantía o caducidad.
 - Ausencia de aditivos prohibidos.

- Trazabilidad de los productos comercializados (modelos de registros o documentos)
- Condiciones de almacenamiento, separación entre productos, carteles indicativos, zona de productos no conformes.
- Iluminación.
- Lucha contra plagas.
- Programa de limpieza y mantenimiento.
- Reclamación y retirada de productos de la cadena alimentaria en caso necesario.
- Destino de los productos caducados, en mal estado, etc.
- Registro y tratamiento de quejas y reclamaciones.

Fecha de la última revisión: octubre de 2013.