

MEMORIA DE ACTIVIDAD O ANEXO DEL APPCC, PARA DESTINAR A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL SUBPRODUCTOS VEGETALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los subproductos de la Industria alimentaria para poder destinarse a la alimentación animal, deben cumplir con los requisitos de higiene establecidos en el Reglamento 183/2005, donde se indica que mediante un APPCC adecuado a los procesos de producción, el operador debe controlar los posibles peligros del producto destinado a la alimentación animal y para ello debe efectuar autocontroles para verificar que se cumplen los criterios microbiológicos, de sustancias indeseables etc.

Estos subproductos generados en la industria alimentaria (materias primas para el ganado) deben ir con un documento de acompañamiento si es a granel o con etiqueta en caso de ir ensacados, donde figuren los datos obligatorios del Reglamento 767/2009 artículo 15:

“materia prima para piensos” y nombre de la misma...

Nombre/razón social y dirección de la Industria alimentaria.

Nº de Lote y cantidad

Humedad > 12%

Dependiendo de la materia prima de que se trate, deberán declararse o no, ciertos constituyentes analíticos si así lo establece el Reglamento 2017/1017 de 15 de junio, relativo al Catálogo de materias primas.

Ver asimismo Orden APM/189/2018 de 20 de febrero por la que se determina cuando los subproductos originados en una industria alimentaria pueden destinarse a la alimentación animal.

En cuanto a la Memoria o anexo al APPCC a presentar en la Sección de alimentación animal (firmado por el responsable de la Industria) debe incluirse, todo lo relativo al subproducto en cuestión (y no al alimento producido en la industria alimentaria controlado por las autoridades de Salud Pública). Por tanto es necesario que se indique:

Actividad principal de la Industria alimentaria y tipos de subproductos que se generan y que se pretende destinar a la alimentación animal. (descripción de obtención de los mismos)

Requisitos higiénico-sanitarios del propio subproducto, su acondicionamiento, posibles tratamientos, condiciones de almacenamiento, tiempo de almacenaje, etc.

Controles y analíticas efectuadas con el fin de asegurar que el subproducto es seguro y no produzca efecto adverso en los animales.

Indicar si se trata de subproductos a granel o envasados.

Indicar como se controlan sustancias indeseables, microorganismos, restos de envases etc.

Procedimiento de loteado y trazabilidad de los subproductos (Reglamento 178/2002).

Limpieza y mantenimiento de los contenedores, silos, transporte en su caso.

Procedimiento de reclamación y retirada de productos de la cadena alimentaria en caso necesario.

Fecha revisión: abril 2018.