

Datos de identificación del sistema de autocontrol y descriptivos de la actividad

Identificación del documento:	<ul style="list-style-type: none">▫ Nombre de la empresa.▫ Datos de identificación: se hará constar el titular de la empresa, el domicilio social, el domicilio industrial, teléfono, fax, e-mail, números de registros sanitarios, etc.▫ Actividades que desarrolla la empresa, indicando categorías y actividades autorizadas por su Registro Sanitario o Autorización sanitaria de funcionamiento.▫ Ámbito de aplicación del Sistema de Autocontrol, productos y fases de la actividad a los que se aplicará.▫ Fecha de finalización del Documento.▫ Revisiones del Documento, si las hubiere.
Índice del Documento:	Identificando el orden de los distintos capítulos, documentos o planos.
Equipo responsable:	Se indicarán los nombres de las personas y el tipo de responsabilidad que tienen en el diseño e implantación del Sistema de Autocontrol.
Términos de referencia:	Consiste en definir los términos y conceptos empleados para la realización y aplicación del Sistema de Autocontrol.
Descripción de productos: (Fichas Técnicas)	<p>Permite tener definido claramente cada producto y facilita la rastreabilidad (trazabilidad) del mismo y de las materias primas que lo forman.</p> <p>Deben realizarse tantas fichas técnicas como productos o tipo de productos se manipulen. En dichas fichas se hará constar:</p>

	<ul style="list-style-type: none">▫ Denominación comercial del producto.▫ Clasificación del producto según legislación vigente.▫ Marcas comerciales bajo las que se produce, elabora, transforma o envasa ese producto.▫ Categoría del mismo.▫ Composición cualitativa o cuantitativa, incluidos los aditivos.▫ Descripción del procesado: tiempo, temperatura, etc.▫ Tipo de presentación.▫ Características del envasado.▫ Características del etiquetado.▫ Condiciones de almacenamiento.▫ Condiciones de transporte.▫ Destino final previsto del producto: se identificará los distintos grupos y tipos de consumidores, sistema de loteado de los productos.▫ Marcado de fechas: fechas de duración mínima o fecha de caducidad, fecha de envasado, fecha de fabricación, etc.▫ Valor nutricional.▫ Modo de empleo.
Flujos de productos sobre plano:	<p>Tienen el objeto de plasmar documentalmente la dirección del proceso de producción e indicar si existe alguna posibilidad de contaminación cruzada.</p> <p>Partiendo de un plano de planta o croquis, a escala y legible, se identificarán las dependencias y se hará constar toda la maquinaria así como la dotación esencial para la correcta higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>Sobre dicho plano se trazarán líneas direccionales de colores o trazos distintos, que vayan indicando todos y cada uno de los pasos que sigue el producto dentro del proceso, así como los flujos de ingredientes, productos, envases, embalajes, personal y residuos.</p> <p>Deben elaborarse tantos flujos de productos sobre plano como tipos de procesos o productos realice la empresa.</p>

