



## OBJECTIVO

Determinar las actuaciones que se tienen que realizar para gestionar y comunicar una alerta alimentaria producida por un producto alimentario no seguro y retirarlo de su comercialización.

## TIPOS DE ALERTA ALIMENTARIA

**Interna:** La alerta se genera en la propia empresa (el producto se contamina en la empresa o se elabora a partir de materias primas contaminadas) y este producto se ha distribuido, por tanto se tiene que retirar de la comercialización.

**Externa:** La alerta se genera fuera de la empresa pero la empresa está implicada en la distribución del producto afectado.

## PROCEDIMIENTO

### 1. DESIGNAR UNA PERSONA O GRUPO DE PERSONAS RESPONSABLES DE GESTIONAR LAS ALERTAS ALIMENTARIAS EN LA EMPRESA.

La persona responsable de alertas tiene que tener toda la información necesaria sobre la alerta:

- Producto afectado
- Lote/partida
- Fecha de entrada
- Proveedor
- Stock y su localización
- Datos de los clientes a los que se les ha distribuido producto (fecha de entrega y cantidad).

La responsabilidad de la gestión y comunicación de las alertas alimentarias es de la **Dirección de la empresa y de la persona o equipo de personas designadas** como responsables de la gestión y comunicación de alertas alimentarias.

### 2. INFORMAR A LA AUTORIDAD SANITARIA SOBRE EL STOCK Y LA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO AFECTADO APORTANDO DOCUMENTACIÓN CON LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

A. Una relación del stock del producto afectado que **todavía está bajo el control de la empresa** para inmovilizarlo.

B. Una relación de los clientes a los que se ha **distribuido** el producto afectado en formato electrónico (Se adjunta modelo de registro de distribución de producto afectado).

El tiempo para proporcionar esta información tiene que ser el más breve posible.

Los e-mails de contacto con la autoridad sanitaria son:

Alertas Mercat del Peix: [svo.peix@aspb.cat](mailto:svo.peix@aspb.cat) Alertas General: [secai@aspb.cat](mailto:secai@aspb.cat)

C. **Comunicar la alerta a los clientes**, e informarlos de la obligación de inmovilizar el producto para evitar su comercialización. Se tiene que dejar constancia por escrito de esta comunicación via e-mail, whatsapp, etc. (Se adjunta modelo de registro de comunicación de alerta a los clientes que se ha distribuido el producto afectado).

D. En caso de alerta alimentaria interna primero de todo se tiene que proporcionar a la Autoridad Sanitaria un **Comunicado de Alerta Interna** (se adjunta modelo de comunicado) con toda la información sobre el producto afectado. (Causas, análisis...). Al igual que en la alerta alimentaria externa se tiene que informar a la Autoridad Sanitaria del stock de producto afectado, la relación de clientes a los que se ha distribuido el producto y comunicar la alerta a los clientes.

E. Tratamiento del producto: Los productos afectados por una alerta alimentaria se tiene que inmovilizar hasta que la Autoridad Sanitaria nos informe sobre que destino se tiene que dar a los productos afectados:

- Posibilidad de retornar el producto al proveedor acompañado de la documentación oportuna.
- Gestión del producto como subproducto de origen animal no destinado a consumo humano SANDACH 1 o 2 (Consultar la instrucción de trabajo para la gestión de residuos SANDACH categoría 1 y 2).
- Otros

#### Modelos de documentos:

- Documento 1: Listado de distribución de producto afectado (en formato electrónico para la Autoridad Sanitaria).
- Documento 2: Listado de comunicación a clientes.
- Documento 3: Modelo de comunicado de alerta alimentaria interna a la Autoridad Sanitaria.

## REGISTRE DE DISTRIBUCIÓ DE PRODUCTE ALIMENTARI AFECTAT PER UNA ALERTA ALIMENTARIA

Nom producte	Núm. lot	Data caducitat/Cons. pref.	Albarà	Data enviament	Quantitat	Unitats (kg, g, bosses, caixes...)	Nom establiment destí	RGSEAA	Franquícia (Sí/No)	Telèfon	Adreça (nom i núm.)	Codi postal	Municipi	Província	Comunitat autònoma	País

IDENTIFICACIÓ	
Codi alerta:	
Número notificació:	
Nom expedidor:	
RGSEAA expedidor:	



## Modelo de Comunicado de Alerta Interna del Operador económico a la Autoridad Sanitaria

Nombre del establecimiento	
Núm. de RGSEAA:	
Descripción del peligro detectado	
Identificación del producto	Nombre
	Marca comercial
	Peso unitario
	Núm. de lote
	Fecha caducidad
	Cantidad de producto afectado (Kg)
	Otra información
Posibles causas del peligro detectado	
Toma de muestras	Fecha
	Tipo de muestra
	Número de muestras
	Lugar de toma de muestras
Resultados analíticos	Inicial
	Contradictorio
	Dirimente
Laboratorio donde se han analizado las muestras	
Resultados de los autocontroles relacionados con el peligro detectado	
Medidas voluntarias adoptadas por la empresa	
Destinación final que quiere dar a los productos	
Otros lotes afectados	
Otra información	
Documentos que se adjuntan	Certificados sanitarios
	Boletines analíticos
	Factura/Albaran
	Otros
Distribución del producto	Adjuntar listado de distribución