

MANUAL PRÁCTICO DE INSPECCIÓN

BEBIDAS ALCOHOLICAS: VINOS

GRUPO DE TRABAJO:

Nuria Gala López
Olga Ortiz Rodríguez
José Manuel Camisón Criado
Lorenzo Fernández Prieto
Miguel Ángel García Martín

INDICE

- 1.- Introducción
- 2.- Objetivos
- 3.- Ámbito de aplicación
- 4.- Esquema general de actuaciones
- 5.- protocolos de actuación
 - 5.1.- Registro General Sanitario de Alimentos
 - 1.- Datos de identificación de la industria
 - 2.- Accesos y zonas colindantes
 - 3.- Condiciones Técnico-Sanitarias de las instalaciones
 - 4.- Condiciones de los equipos, utillajes y materiales
 - 5.- Suministro de agua potable
 - 6.- Evacuación de aguas residuales
 - 7.- Vestuarios y aseos
 - 8.- Personal
 - 9.- Aditivos
 - 10.-Condiciones generales de limpieza
 - 11.-Autocontroles
 - 12.-Laboratorio
 - 13.-Oficinas
 - 5.2.- Inspecciones periódicas
 - 5.2.1.- Procedimiento de actuación
 - Clasificación de las inspecciones
 - Periodicidad de las inspecciones
 - 5.2.2.- Protocolos de inspecciones periódicas
 - 1.- Datos de identificación de la industria
 - 2.- Control de limpieza y mantenimiento
 - 2.1.- Accesos y zonas colindantes
 - 2.2.- Condiciones Técnico-Sanitarias
 - 2.3.- Equipos, utillajes y materiales
 - 2.4.- Vestuarios y aseos
 - 3.- Personal
 - 4.- Control de transporte de producto terminado
- 6.- Verificación de los sistemas de autocontrol
- 7.- Toma de muestras
- 8.- Registros
 - 8.1 Registro de actuaciones
 - 8.2 Condiciones de los vehículos de transporte
- 9.- Analíticas básicas
- 10.- Legislación
- 11.- Anexos
 - 11.1.- Documentación del Registro General Sanitario de Alimentos
 - 11.2.- Prácticas autorizadas
 - 11.3.- Modelo de examen específico de manipuladores de alimentos; vinos

1.-INTRODUCCIÓN

El sector del vino en Extremadura representa una parte considerable de la economía de numerosas familias. Arraigada en amplias zonas de nuestra comunidad (su cultivo ocupa una superficie de más de 100.000 Has) y siendo una fuente importante de demanda de mano de obra, el sector viene desarrollando un importante despegue económico y tecnológico en los últimos años, alcanzando la producción del año 2000 la cantidad de 3.684.100 Hl. De éstos, tan sólo el 10% es embotellado (si bien este porcentaje está en aumento), teniendo el resto como destino la venta a granel o la destilación.

Las principales zonas productoras de nuestra comunidad son:

- En Cáceres: - Montánchez
- Cañamero
- Sierra de Gata
- En Badajoz: - Ribera Alta
- Ribera Baja
- Tierra de Barros
- Comarca de Matanegra

Entre una gran variedad de uvas autorizadas; las principales variedades cultivadas son:

- En blancas: - Alarije (en Cáceres principalmente)
- Cayetana blanca
- Macabeo o viura
- Pardina
- En tintas: - Cencibel o tempranillo
- Garnacha

Por otra parte, la tendencia del sector hace que estén en aumento las plantaciones de variedades denominadas de calidad:

- En blancas: - Chardonnay
- Verdejo
- En tintos: - Cabernet-sauvignon
- Merlot
- Syrah

Es de esperar que la aprobación de la próxima ley del vino (en proceso de elaboración) venga a aclarar la complicada normativa de este sector, regido por una Ley preconstitucional (Ley 25 /1970) marcadamente obsoleta y parcialmente derogada por Reglamentos y Directivas comunitarias.

Mientras tanto, el vino como alimento que es, reconocido como tal en el Código Alimentario Español, está sometido a las normativas que afectan a cualquier producto alimenticio.

El R.D. 50/1993, de 15 de enero, relativo al Control Oficial de los Productos Alimenticios, establece que son las empresas las obligadas a producir y fabricar alimentos seguros e inocuos; siendo función de las Autoridades Sanitarias la supervisión de las mismas. Sin embargo, la manera de efectuar esta supervisión no está claramente definida en los textos legales; dando lugar a tantas formas de actuar como inspectores hay.

Para solventar esta situación las Autoridades Sanitarias han optado por la elaboración de **protocolos de inspección**. En un primer paso mediante su desarrollo por **grupos de trabajo** (en donde se pretende recoger la diversidad de nuestra Comunidad) y, en un segundo, su extensión a todos los **farmacéuticos E.F.S.** para que añadan las aportaciones que consideren oportunas.

Por otra parte, la cumplimentación de los protocolos permitirá dejar constancia de las actuaciones realizadas, las cuales se reflejarán en los **registros** creados al efecto.

Cabe destacar que, a diferencia de otros productos alimenticios, en el vino prácticamente no existen riesgos sanitarios microbiológicos. Tampoco se requieren para su mantenimiento (ni para la materia prima, ni para el producto final) unas condiciones ambientales especialmente rigurosas. Se considera, por tanto, un producto fácil de manejar desde el punto de vista de riesgos de contaminaciones biológicas.

Debemos, por tanto, centrar el control sanitario de estas industrias en la contaminación química de los vinos.

2.- OBJETIVOS

El objetivo fundamental de toda inspección es asegurar la higiene y calidad de los productos elaborados por la industria y conseguir que lleguen al consumidor final en las mejores condiciones.

Para ello, en este sector, se ha desarrollado un protocolo para la recogida de datos que permita:

a.- Obtener información detallada de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.

b.- Unificar criterios de actuación y concretar las pautas a seguir en cada caso, donde prime la objetividad independientemente del inspector que actúe.

c.- Desarrollar un sistema de registro donde quede constancia de las actuaciones realizadas.

3.- AMBITO DE APLICACIÓN

El presente protocolo de actuación será de aplicación en los siguientes tipos de industrias:

a.- Industrias elaboradoras y envasadoras de vinos.

b.- Industrias elaboradoras de vino, con venta exclusiva del producto a granel.

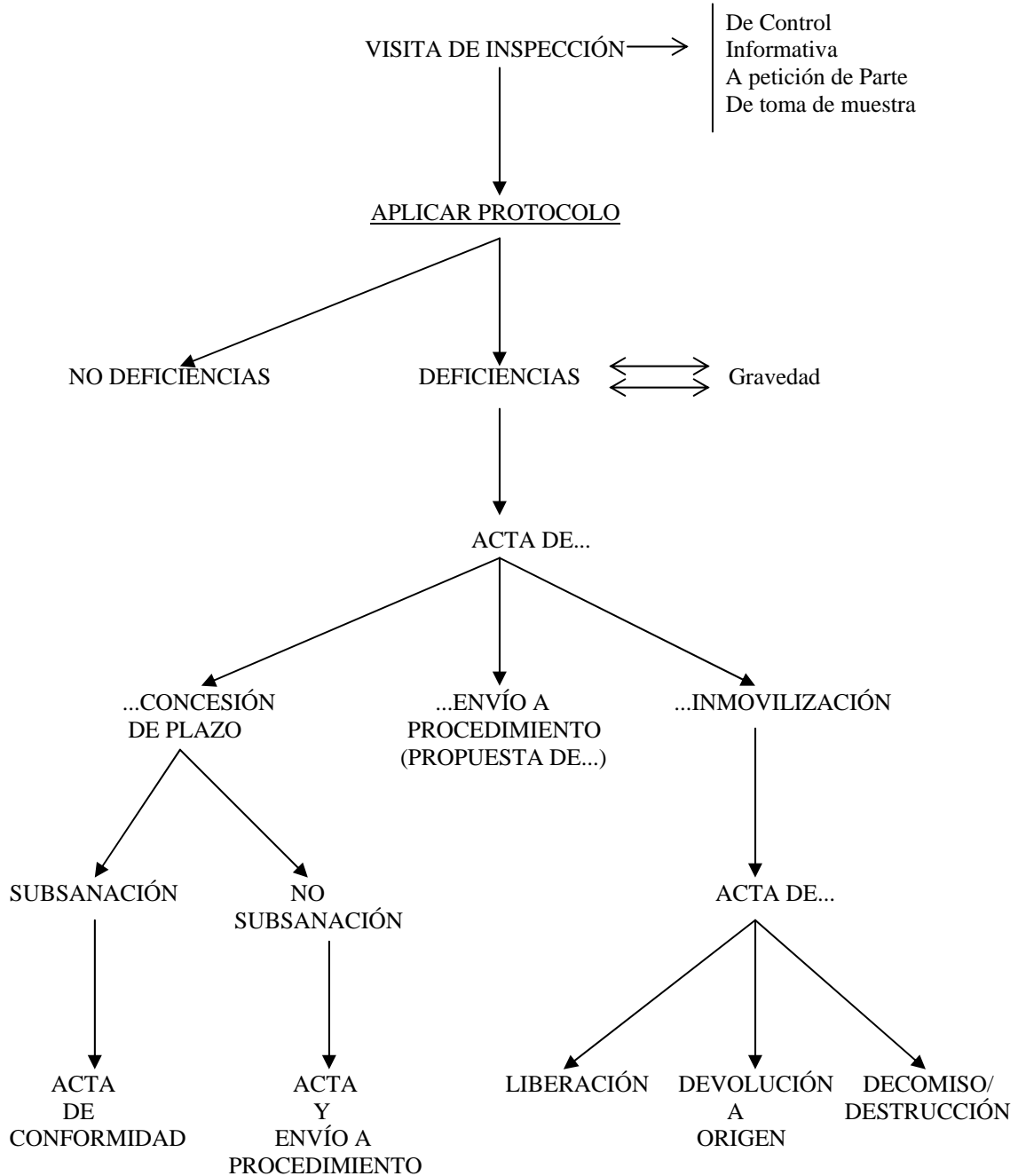
c.- Almacén de productos a granel, para posterior:

- Proceso de envasado

- Venta a granel.

- Venta al detalle.

4.- ESQUEMA GENERAL DE DECISIONES (Árbol)



5.- PROCOLOS DE ACTUACIÓN:

5.1.- REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS

Para facilitar la inspección inicial y las convalidaciones de una industria dedicada a la elaboración de vinos, se ha desarrollado un protocolo que facilite valorar sanitariamente las dependencias, instalaciones, equipos y útiles del establecimiento visitado.

Todas las preguntas del protocolo se deben responder con SI, NO o NO PROCEDE (N.P.)

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
JUNTA DE EXTREMADURA**

Nº.....

1.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Área de Salud.....Zona de Salud.....

Inspector/es:.....

Fecha:.....

DATOS DEL TITULAR:

Apellidos:.....Nombre:.....

D.N.I./ N.I.F.:.....

Domicilio:.....

Localidad/ C.P.:Provincia:.....

Tfno./ Fax:.....E-mail:.....

DATOS DE LA EMPRESA:

Denominación o razón social:.....

CIF:.....

Domicilio social:.....

Localidad/ C.P.:Provincia:.....

Tfno./ Fax:.....E-mail:.....

Representante/gerente:.....

NºRGSA:.....Categoría/s:.....Actividad/es:.....

Fecha de obtención:.....Fecha de última convalidación:.....

Registro de envasadores y embotelladores de bebidas alcohólicas:.....

DATOS DEL COMPARECIENTE:

Apellidos:.....Nombre:.....

D.N.I.:.....

Cargo que ocupa en la empresa :.....

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

-Inscripción inicial en el R.G.S.A.:

-Convalidación del N.R.S.:

- Cambio de titular:

- Cambio de domicilio:

- Ampliación de actividad:

Inspección reflejada en Acta Nº:.....

2.-ACCESOS Y ZONAS COLINDANTES A LA INDUSTRIA:

I.- Perímetro exterior

-Adecuadamente pavimentado y provisto de drenaje suficiente:	SI	NO	N.P.
-Exento de fuentes de contaminación:	SI	NO	N.P.
-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.

II.-Accesos:

-Dispone de accesos directos desde la vía pública:	SI	NO	N.P.
-Adecuadamente pavimentado y provisto de drenaje suficiente:	SI	NO	N.P.
-Independientes de viviendas, despacho de venta u oficinas donde accede personal ajeno a la industria:	SI	NO	N.P.

3.-CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LAS INSTALACIONES:

I.-Zona de recepción de materias primas:

-Aislada de otras ajenas a su cometido específico:	SI	NO	N.P.
-Dimensiones adecuadas a las necesidades de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Dispone de tolva de recogida de uva en condiciones técnico-sanitarias adecuadas:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

II.-Zona de elaboración:

-Dimensiones adecuadas a las necesidades de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Separada o aislada de otras ajenas a su cometido específico:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.

-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Uniones de paramentos verticales y horizontales redondeadas (para bodegas de nueva construcción):	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, construidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados y suficientes:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

III.-Zona envasado y etiquetado:

-Dimensiones adecuadas a las necesidades de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Separada por pared de obra de otras ajenas a su cometido específico:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Uniones de paramentos verticales y horizontales redondeadas (para bodegas de nueva construcción):	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, construidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados y suficientes:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

IV.-Zona de almacén para los productos terminados:

-Dimensiones adecuadas a las necesidades de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Separada o aislada de otras ajenas a su cometido específico:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Uniones de paramentos verticales y horizontales redondeadas (para bodegas de nueva construcción):	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados y suficientes:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Permite la adecuada rotación de las existencias de los productos almacenados	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

V.-Zona de crianza:

-Dimensiones adecuadas a las necesidades de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Separada por pared de obra de otras ajenas a su cometido específico:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Uniones de paramentos verticales y horizontales redondeadas (para bodegas de nueva construcción):	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados y suficientes:	SI	NO	N.P.

-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

VI.-Zona de almacén de envases y embalajes:

-Dimensiones adecuadas a las necesidades de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Separada por pared de obra de otras ajenas a su cometido específico:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Uniones de paramentos verticales y horizontales redondeadas (para bodegas de nueva construcción):	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, construidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados y suficientes:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

VII.-Zona de venta (al consumidor final):

-Existe venta al detalle:	SI	NO	N.P.
-La venta al detalle se efectúa de:	SI	NO	N.P.
-Producto a granel:			
-Producto embotellado:			
-Ambos:			
-El producto está correctamente identificado (mínimo denominación):	SI	NO	N.P.
-La venta se realiza exclusivamente por personal de la industria:	SI	NO	N.P.

-La zona de venta tiene acceso directo desde la vía pública:	SI	NO	N.P.
-Se encuentra dentro de las instalaciones de la bodega:	SI	NO	N.P.
-Si está dentro, existe separación del resto de las instalaciones, de manera que el público no pueda acceder a ellas:	SI	NO	N.P.
-Dimensiones adecuadas a las necesidades:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Uniones de paramentos verticales y horizontales redondeadas (para bodegas de nueva construcción):	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados y suficientes:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial. Con dispositivos de protección antirotura (para la artificial):	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

4.-CONDICIONES DE LOS EQUIPOS, UTILLAJE Y MATERIALES:

-Los equipos y útiles están autorizados para su uso en la industria alimentaria:	SI	NO	N.P.
-En caso de utilizar pinturas o resinas, están autorizadas para su uso en la industria alimentaria:	SI	NO	N.P.
-Superficies de fácil limpieza y desinfección, fácilmente desmontables y resistentes a la corrosión:	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.

5.-SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

-Está conectado a la red municipal de suministro de agua potable:	SI	NO	N.P.
-Posee depósito de agua intermedio <ul style="list-style-type: none"> En este caso, realiza un control periódico de higienización. 	SI	NO	N.P.
-Si no está conectado a la red municipal: <ul style="list-style-type: none"> Dispone de certificado inicial de potabilidad del agua: 	SI	NO	N.P.

<ul style="list-style-type: none"> • Dispone de un sistema adecuado de potabilización: • Dispone de un sistema de control diario de cloración y pH: • Utiliza lejía apta para la desinfección de agua potable u otro desinfectante autorizado: • Realiza analíticas de agua con la periodicidad adecuada (al menos 4 análisis mínimos al año): 			
-Dispone de instalación de agua no potable autorizada, y con tuberías perfectamente identificadas:	SI	NO	N.P.

6.-EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES.

-Se vierten las aguas residuales a la red de alcantarillado pública:	SI	NO	N.P.
-Si no vierte a la red, dispone de un sistema adecuado de vertido de aguas residuales: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza análisis de las aguas residuales: • Posee autorización de la Confederación Hidrográfica para el vertido: 	SI	NO	N.P.
-Si utiliza fosa séptica, se limpia en la forma y periodicidad adecuadas:	SI	NO	N.P.

7.-ASEOS Y VESTUARIOS.

-Acceso directo desde el exterior o antes de la entrada a zonas de fabricación o almacenamiento:	SI	NO	N.P.
- Dimensiones adecuadas a las necesidades:	SI	NO	N.P.
-Suelos impermeables y resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, dispuestos de forma que se facilite la salida del agua:	SI	NO	N.P.
-Desagües con rejilla que impida el retroceso de líquidos y olores y el acceso de animales indeseables:	SI	NO	N.P.
-Paredes lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; con revestimiento lavable y claro:	SI	NO	N.P.
-Techos de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Puertas de materiales inalterables y de fácil limpieza:	SI	NO	N.P.
-Ventanas y demás huecos practicables, contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad. Las que comuniquen con el exterior tendrán pantallas contra insectos que se desmonten con facilidad:	SI	NO	N.P.
-Sistemas de ventilación adecuados:	SI	NO	N.P.
-Iluminación suficiente, natural ó artificial:	SI	NO	N.P.
-Vestuarios, locales de aseo y retretes están separados por sexos:	SI	NO	N.P.

I.- Aseos.

-Dotados de agua caliente y fría:	SI	NO	N.P.
-Dotados de medios higiénicos para la limpieza y secado higiénico de manos:	SI	NO	N.P.
-Las duchas están independizadas de otras zonas:	SI	NO	N.P.
-Los retretes están dotados adecuadamente:	SI	NO	N.P.
-Los retretes no comunican directamente con la zona de trabajo:	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.

II.- Vestuarios.

-Disponen de vestuarios con taquillas en número adecuado y de capacidad suficiente:	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.

8.-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

-Disponen de ropa exclusiva adecuada:	SI	NO	N.P.
-Disponen de carné de manipulador:	SI	NO	N.P.
-Mantienen unos hábitos higiénicos correctos:	SI	NO	N.P.
-Poseen certificado de acreditación de manipuladores de alimentos.	SI	NO	N.P.
-Fecha de caducidad de los certificados:.....			
-Dispone de Programa de Formación de manipuladores:	SI	NO	N.P.
-Cumple lo dispuesto en el R.D.202/2000, D.138/2002 y O.14 de enero de 2003 y RTS, respecto a la higiene y pulcritud:	SI	NO	N.P.

9.-ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA:

I.-Aditivos

-Autorizados para su uso en bodegas:	SI	NO	N.P.
-Se mantienen en sus envases originales:	SI	NO	N.P.
- Están perfectamente identificados:	SI	NO	N.P.
-Existe documentación acreditativa del origen de los aditivos:	SI	NO	N.P.

II.-Almacén de aditivos.

-Existe un almacén, un armario ó una zona de uso exclusivo para el almacenamiento de los aditivos:	SI	NO	N.P.
-Cuenta con las condiciones técnicas apropiadas que garantice la correcta conservación de los mismos:	SI	NO	N.P.
-Se encuentra en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias:	SI	NO	N.P.
-No presencia de manchas y humedades:	SI	NO	N.P.
-No presencia de polvo, telarañas, etc.:	SI	NO	N.P.
-No presencia de objetos ajenos a la actividad de la industria:	SI	NO	N.P.
-Estado de orden adecuado:	SI	NO	N.P.

10.-CONDICIONES GENERALES DE LIMPIEZA.

I. Desinfección, Desinsectación, Desratización.

-Realiza las operaciones de DDD una empresa autorizada:	SI	NO	N.P.
-Empresa que efectua la DDD:.....			
-Nº inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas:.....			
-Se realizan las operaciones de DDD con la frecuencia necesaria (mínimo una antes del comienzo de la campaña):	SI	NO	N.P.
-Se lleva un registro de operaciones DDD:	SI	NO	N.P.

-Guarda el certificado de la última operación DDD efectuada:	SI	NO	N.P.
-Utiliza plaguicidas inscritos en el Registro de plaguicidas:	SI	NO	N.P.
-Posee la Ficha Técnica de los biocidas y plaguicidas empleados:	SI	NO	N.P.
-Posee la Ficha de Datos de Seguridad de los biocidas y plaguicidas empleados:	SI	NO	N.P.

II. Residuos sólidos.

-Existen contenedores estancos con tapadera para el almacenamiento temporal de los residuos:	SI	NO	N.P.
-Los contenedores tienen capacidad adecuada:			
-Los contenedores se vacían con la frecuencia necesaria, al menos una vez al final de la jornada de trabajo:	SI	NO	N.P.
-Los contenedores se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas:	SI	NO	N.P.
-Los orujos se evacuan adecuadamente (mediante empresa concertada, para proceder a su destilación):	SI	NO	N.P.

III. Productos de limpieza.

-Los productos utilizados en la limpieza, están autorizados para uso en la industria alimentaria:	SI	NO	N.P.
-Posee la Ficha Técnica de los productos empleados:	SI	NO	N.P.
-Existe un almacén, armario ó un lugar específico destinado al almacenamiento de productos y útiles de limpieza:	SI	NO	N.P.
-Los productos están perfectamente identificados y se conservan en sus envases originales:	SI	NO	N.P.

11.-AUTOCONTROLES.

-Existe Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos:	SI	NO	N.P.
-Está realizado por la propia empresa:	SI	NO	N.P.
-En caso contrario, Nombre de la empresa contratada:.....			

Remitirse al apartado 6; Verificación del Sistema de Autocontroles.

12.-LABORATORIO.

-Dispone de laboratorio para la realización de los correspondientes análisis:	SI	NO	N.P.
-Si dispone de laboratorio propio: <ul style="list-style-type: none"> • Está aislado del resto de la industria: • Los reactivos están correctamente identificados y almacenados: 	SI	NO	N.P.
-En caso contrario, Nombre del laboratorio contratado:.....			

13.-OFICINAS:

-Existen oficinas en la industria:	SI	NO	N.P.
-Con acceso independiente del resto de las instalaciones:	SI	NO	N.P.
-Aisladas del resto de la industria:	SI	NO	N.P.
-Se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza:	SI	NO	N.P.

OBSERVACIONES:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

5.2.- INSPECCIONES PERIODICAS DE LAS INDUSTRIAS.

5.2.1.- PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN

CLASIFICACIÓN:

Por su naturaleza, en función a sus características, las inspecciones las podemos calificar en cuatro clases:

- **INFORMATIVAS:** En ellas se procederá a facilitar información, consejos profesionales, o bien la entrega de cualquier tipo de documentación.
- **DE CONTROL O COMPROBACIÓN:** En las que se procederá a la aplicación del protocolo que corresponda.
- **A PETICIÓN DE PARTE:** En las que se procederá a la aplicación del protocolo que corresponda.
- **DE TOMA DE MUESTRAS:** Se realizará la recogida y tramitación de las muestras que correspondan.

PERIODICIDAD DE LAS INSPECCIONES

Es complicado establecer un calendario prefigurado de visitas de inspección a industrias. La periodicidad, a nuestro entender, debe quedar a juicio del interventor farmacéutico, condicionada por:

- Volumen de producción de la industria.
- Características propias de cada industria.
- Época del año; siendo obligada la inspección antes y/o durante la campaña de elaboración.

En todas las inspecciones que se realicen siempre hay una serie de consideraciones que se deben tener en cuenta:

a) Cualquier visita de inspección debe comenzarse preguntando sobre los siguientes aspectos:

- Incorporación de nuevos operarios.
- Cambio de proveedores.
- Cambio en la tecnología de elaboración y en las máquinas o utensilios
- Cambio en los productos de limpieza o desinfección.

b) Independientemente de la zona inspeccionada, siempre deberá aplicarse el protocolo referente a las condiciones generales de limpieza.

**CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
JUNTA DE EXTREMADURA**

Nº.....

1.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Área de Salud.....Zona de Salud.....

Inspector/es:.....

Fecha:.....

DATOS DEL TITULAR:

Apellidos:.....Nombre:.....

D.N.I./ N.I.F.:.....

Domicilio:.....

Localidad/ C.P.:Provincia:.....

Tfno./ Fax:.....E-mail:.....

DATOS DE LA EMPRESA:

Denominación o razón social:.....

CIF:.....

Domicilio social:.....

Localidad/ C.P.:Provincia:.....

Tfno./ Fax:.....E-mail:.....

Representante/gerente:.....

NºRGSA:.....Categoría/s:.....Actividad/es:.....

Fecha de obtención:.....Fecha de última convalidación:.....

Registro de envasadores y embotelladores de bebidas alcohólicas:.....

DATOS DEL COMPARECIENTE:

Apellidos:.....Nombre:.....

D.N.I.:.....

Cargo que ocupa en la empresa :.....

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Por irregularidades: -por alerta sanitaria

-por denuncia

-por sospecha

A petición de parte A petición de la administración

Habitual , periódica , programada

Inspección reflejada en Acta Nº:.....

2.- CONTROL DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

2.1.- ACCESOS Y ZONAS COLINDANTES A LA INDUSTRIA:

-Exento de fuentes de contaminación:	SI	NO	N.P.
-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.

2.2.- CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LAS INSTALACIONES:

I.Zona de recepción de materias primas:

-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.

II. Zona de elaboración:

-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.
-No presencia de productos químicos no autorizados para uso en bodega o no identificados:	SI	NO	N.P.

III. Zona envasado y etiquetado:

-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.
-No presencia de productos químicos no autorizados para uso en bodega o no identificados:	SI	NO	N.P.
- Etiquetado: <ul style="list-style-type: none"> • No se ha modificado • Es adecuado 	SI	NO	N.P.
- Envase: <ul style="list-style-type: none"> • No se han modificado • Son adecuados (N.R.S.) • Mantienen las condiciones higiénicas 	SI	NO	N.P.

IV. Zona de crianza:

-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.

-No presencia de productos químicos no autorizados para uso en bodega o no identificados:	SI	NO	N.P.
---	----	----	------

V. Zona de almacén de envases y embalajes:

-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.
-No presencia de productos químicos no autorizados para uso en bodega o no identificados:	SI	NO	N.P.

VI. Zona de almacén de aditivos:

-Se mantiene en condiciones de higiene adecuada:	SI	NO	N.P.
-Grado de deterioro de las instalaciones: <ul style="list-style-type: none"> • En perfectas condiciones • El deterioro existe pero es aceptable • Deterioro elevado 	SI	NO	N.P.
-Los aditivos: <ul style="list-style-type: none"> • Se mantienen en sus envases originales: • Perfectamente identificados: 	SI	NO	N.P.
-Si se utilizan aditivos nuevos, éstos están autorizados para su uso en bodegas:	SI	NO	N.P.
-No presencia de productos químicos no autorizados para uso en bodega o no identificados:	SI	NO	N.P.

OBSERVACIONES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6.- VERIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL

A.- INTRODUCCIÓN.

De los siete principios definidos en el documento del Codex Alimentarius, creado por un programa conjunto FAO/OMS, el Principio 6 ya se refiere al establecimiento de procedimientos de verificación para confirmar que el sistema APPCC está trabajando de manera efectiva, por ejemplo, la revisión del sistema APPCC y de sus registros.

La verificación se realiza, generalmente, para conseguir uno o varios de los **objetivos** siguientes:

- * Evaluar la satisfacción de los requisitos reglamentarios (Legislación).
- * Determinar la conformidad o no conformidad de los elementos del Sistema de autocontrol con los requisitos especificados.
- * Determinar la eficacia del Sistema implantado.

En cuanto al **concepto** de verificación decir que:

- * Consiste en comprobar que el sistema está implantado, que está bien definido y es fiable (Revisar documentación, registros, auditoría, revisión de resultados) y, además, que el producto es seguro (Análisis microbiológico, químico y físico).
- * Los elementos que intervienen son: Normas (Legislación) – Documentos del Sistema – Prácticas establecidas.
- * Debe ser realizada periódicamente con el propósito de examinar si el sistema se aplica tal como está documentado y si es adecuado al uso o debería ser revisado/modificado. La frecuencia se debe basar en las condiciones individuales del proceso y tiene que ser documentada.
- * Información para llevarla a cabo de (Debería comprender, fundamentalmente):
 - Las tareas que se realizan.
 - Responsabilidades individuales.
 - Los métodos y procedimientos utilizados.
 - Los ensayos e inspecciones realizados.
 - Auditorías APPCC internas.
 - La evaluación de las reclamaciones de los clientes.
 - Los datos.
 - Frecuencia y resultados del sistema de monitorización de los PCCs.
 - Registro de desviaciones incurridas.
 - Muestras tomadas.
 - Conformidad con la legislación aplicable.
 - las necesidades de formación del personal con respecto a los procesos de control y a la seguridad de los productos.
- * Algunos procedimientos típicos de verificación son:

- Análisis de los PCCs registrados, desviaciones incurridas y acciones correctoras tomadas.
- Análisis de los POAs (Puntos Objeto de Atención) registrados, y su influencia en la seguridad de los productos y si es necesario la revisión de los estándares y límites.
- Validación del sistema APPCC completo, es decir, la obtención de evidencias de que los elementos del Sistema son efectivos.
- Análisis de las reclamaciones recibidas concerniente a la seguridad de los productos.

* Los resultados de la verificación deben ser evaluados sistemáticamente. Se debe prestar especial atención a las áreas con problemas.

Respecto a las **evidencias** de la verificación, es decir, la validación del sistema:

+ Los resultados deben basarse en evidencias objetivas: “Informaciones, comprobantes o constataciones de hechos, de naturaleza cuantitativa o cualitativa, relativos a un bien o a un servicio o a la existencia y la implantación de un elemento del Sistema de autocontrol, que se basan en observaciones, medidas o ensayos y que pueden comprobarse”.

+ Se deben buscar en todo momento pruebas objetivas de la conformidad o no conformidad con la norma y con los requisitos del sistema.

+ Las pruebas objetivas deben ser reales, tangibles y se pueden recabar mediante la observación de las actividades, entrevistando al personal, buscando documentación y datos, incluyendo la revisión del trabajo del personal.

+ La comprobación tiene lugar al comparar las diferentes pruebas, como por ejemplo, las respuestas de las entrevistas frente a los registros escritos de las actividades.

B.- ETAPAS DEL PROCESO.

B1.- Revisión de la documentación (Normas vs Documentos del Sistema).

*** Objetivos:**

- Comprobar si existe un sistema documentado y que es acorde con los requisitos de la norma.
- Identificar cualquier “deficiencia” del sistema para corregirla.
- Planificar la auditoría de cumplimiento.
-

*** Proceso:**

- Revisar la documentación del sistema, propiamente dicha.
 - Comparar los contenidos con la norma de referencia.
 - Realizar nota/s informativa/s
- (De forma esquemática, “Normas” + “Documentos del Sistema” = “Informe”).

* Documentación disponible:

- Programas de seguridad alimentaria.
- Procedimientos de trabajo.
- Instrucciones de trabajo para actividades concretas.
- Material publicitario: etiquetado, catálogos, fichas de productos, ...
- Organigrama de funcionamiento y de responsabilidades del personal.
- Planos.
- Detalles de proyectos importantes en desarrollo (nuevas líneas, reformas).
- Contratos: Proveedores, transportistas, etc.

* Nota/s informativa/s:

Deben reunir la información relevante obtenida durante este ejercicio: qué es lo que se ha visto, haciendo especial hincapié en aquellos aspectos que pudieran originar algún problema en la auditoría de cumplimiento.

En el caso de resultados negativos, se pueden dar las siguientes posibilidades:

- La carencia, la falta de implantación o el fallo total de un sistema, bien como un único incidente o como combinación de cierto número de incidentes similares o asociados (No conformidad).
- Un error aislado o esporádico en el contenido o implantación de los procedimientos o registros que podría conducir al fallo del sistema si no se corrige (Exigencia de mejora).
- Un problema de muy poca importancia o los indicios iniciales de un problema, no obstante hace falta más información (Observación).

B.2.- Auditoría de cumplimiento (Comprobación de las prácticas establecidas).

* Objetivo:

Determinar si las actividades y los resultados relativos a la seguridad cumplen las especificaciones previamente establecidas, y si estas disposiciones están implantadas de forma efectiva.

Debe contemplar todas las áreas relevantes que incidan en la seguridad de los productos. Puede estar organizada por: áreas o departamentos de la empresa, por procedimientos, por pedidos o proyectos, por elementos del sistema o una combinación de ellos.

* Proceso:

- Comprobar “in situ”: La empresa, funciones y responsabilidades, procedimientos y el sistema de gestión.
- Recabar evidencias objetivas de cumplimiento.
- Nota/s informativa/s.

* Formas de captar información:

- Entrevistas: Tipos de preguntas (Quién-responsabilidades, Qué-información, Por qué-comprensión, Dónde-ubicación, Cuándo-secuencia, Cómo-proceso, Enséñame-recopilación de evidencias, Qué pasaría si-poner a prueba el sistema).
- Observación: Se debe desarrollar durante toda la auditoría de cumplimiento, es mejor que una explicación oral.
- Muestreo: Se pueden muestrear: departamentos, documentos de trabajo (procedimientos, instrucciones), procesos o líneas de producción, actividades desarrolladas por personas, productos, registros. Las muestras se pueden realizar de manera aleatoria, estadística, porcentual, identificadas previamente, etc.
- Toma de notas: Son la base para la realización del informe, ya que en ellas se anotarán los datos necesarios de las evidencias objetivas que soporten el resultado final de la verificación.

3.- Informe.

Debe ser claro y conciso, haciendo referencia a cada una de las etapas del proceso de verificación, teniendo presente el siguiente guión:

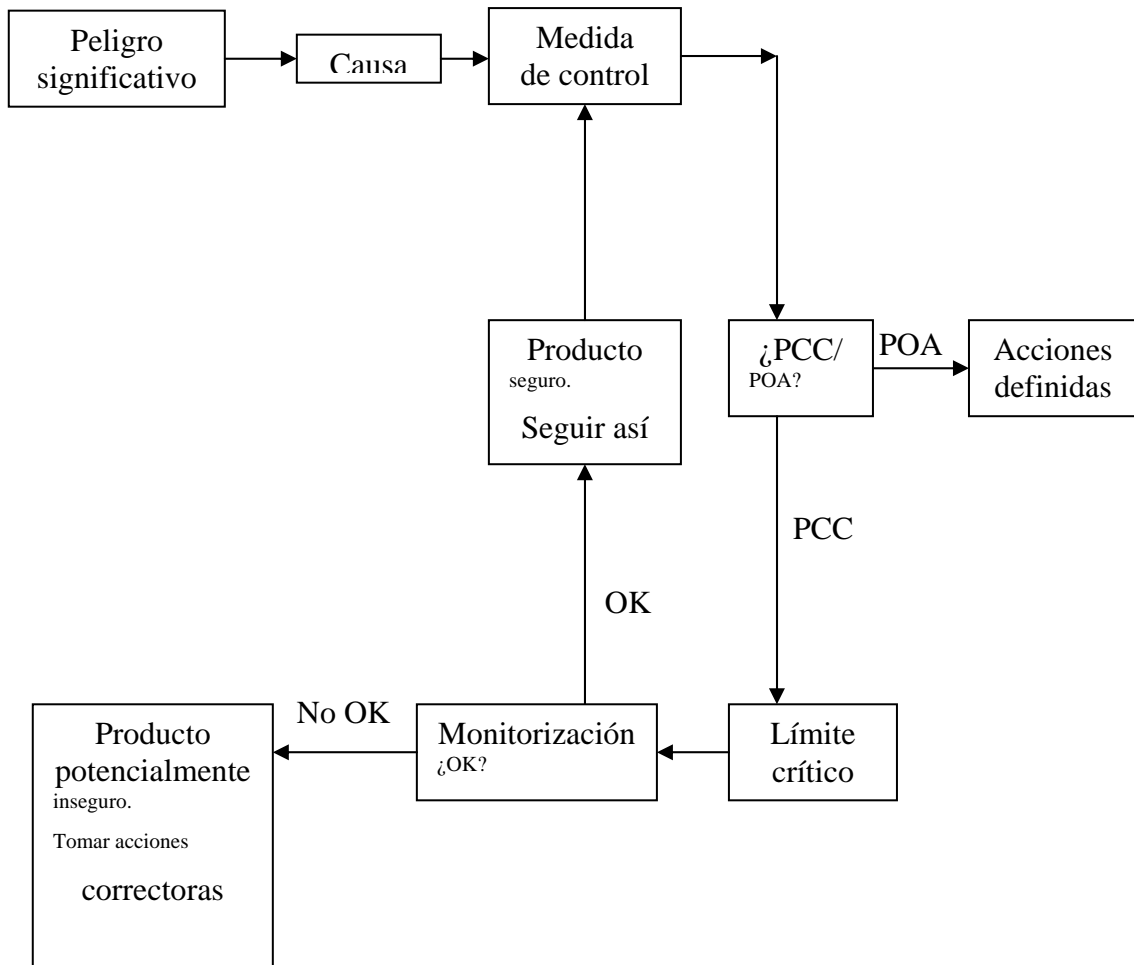
- ¿Documentación revisada?
- ¿PCCs identificados correctamente?
- ¿Notas informativas desfavorables?
- ¿De qué tipo?: No conformidad / Mejora / Observación.
- ¿Auditoría de cumplimiento realizada?
- Informe, ¿ es válido el Sistema de Autocontrol?

4.- Anexos para la verificación:

- 1.- Diagrama APPCC: Verificación (Fotocopia).
- 2.- Árbol de decisiones para identificar PCCs (Fotocopia).
- 3.- Árbol de decisión para suministro de materias primas (Fotocopia).
- 4.- Esquema del Método o Rutina de verificación (Fotocopia).

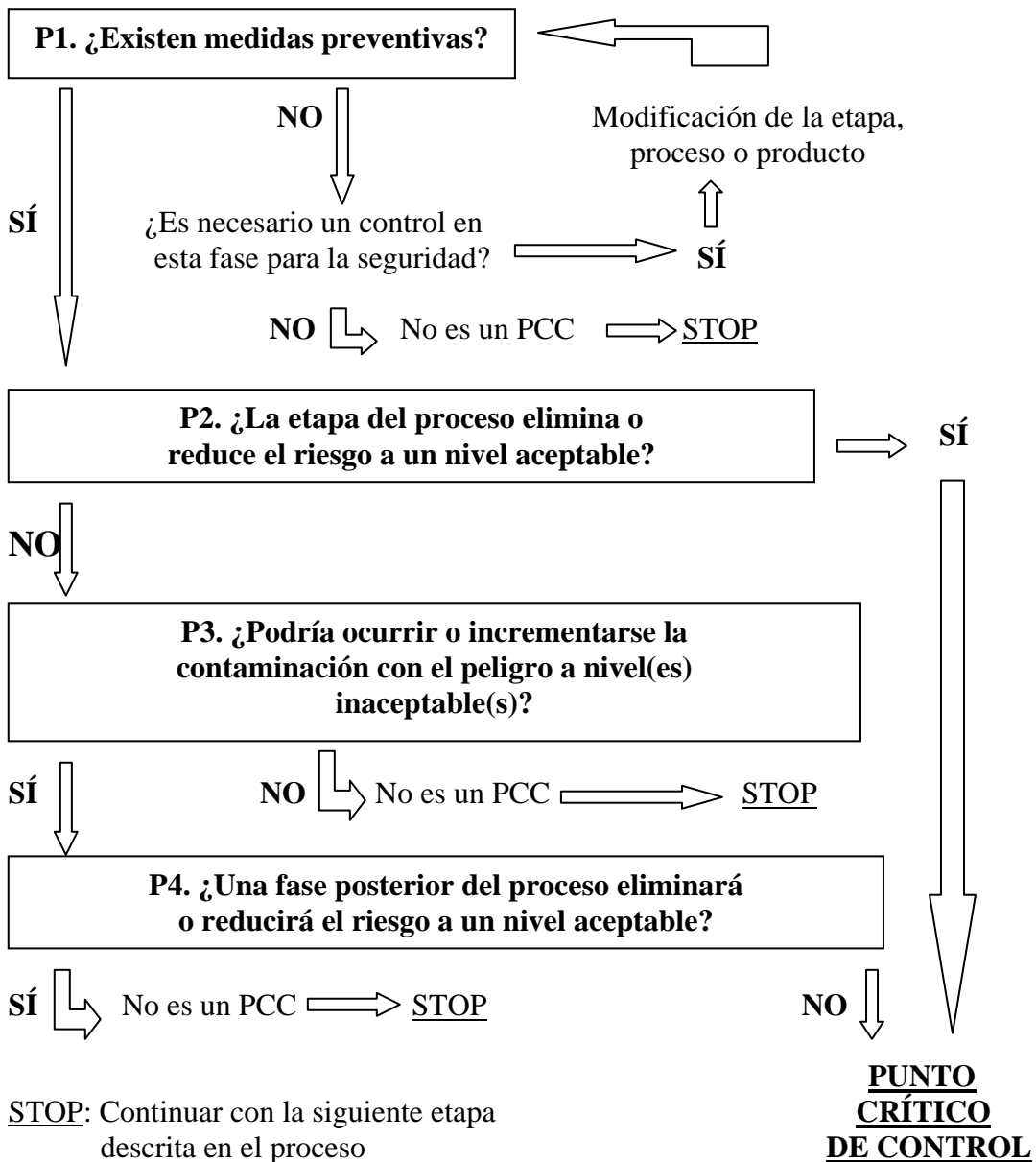
DIAGRAMA APPCC: VERIFICACIÓN

Con estas medidas de control, así definidas, ¿se evita o elimina el peligro hasta un nivel aceptable?

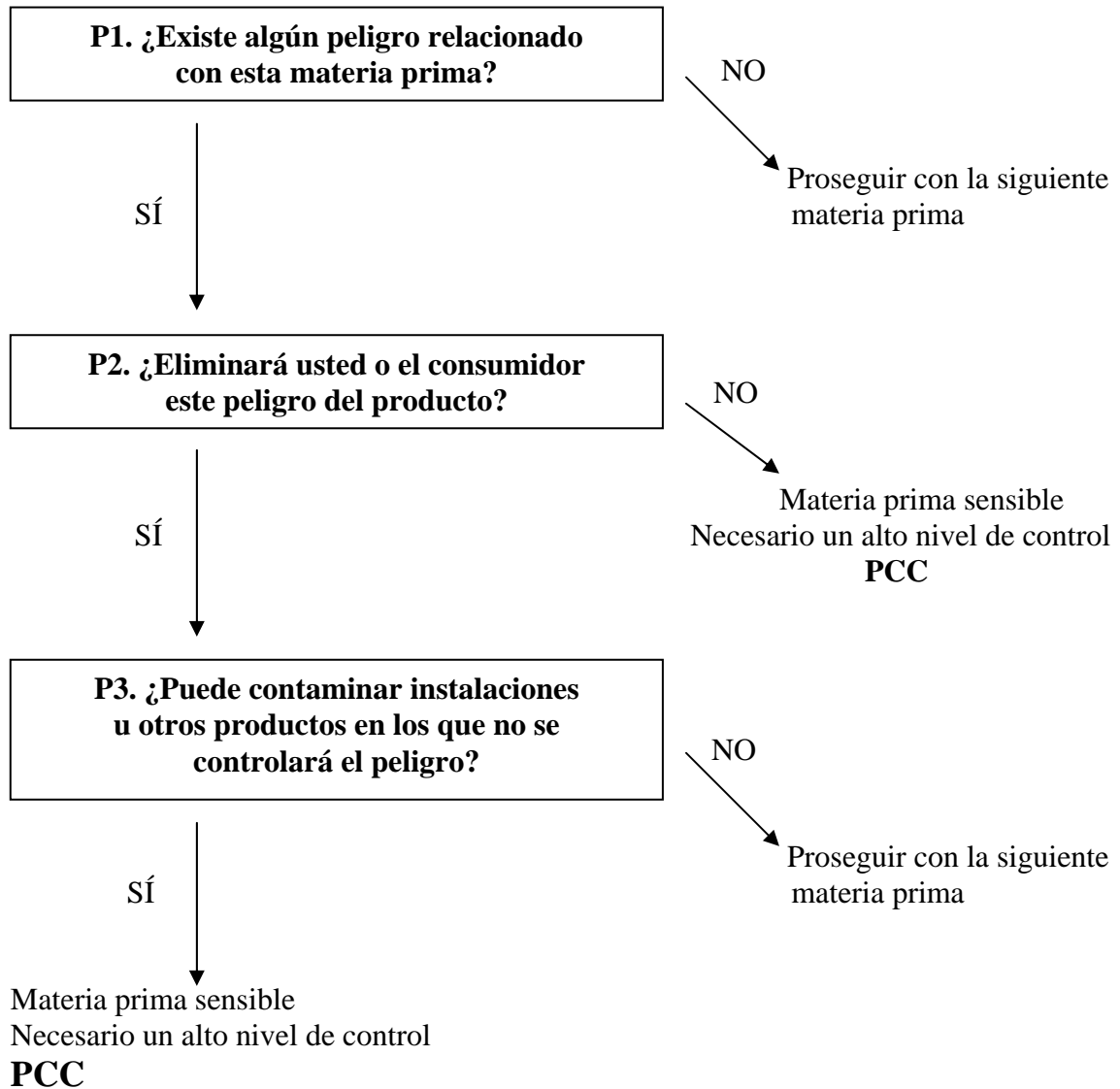


Anexo de verificación 1.

ÁRBOL DE DECISIONES PARA IDENTIFICAR PCCs



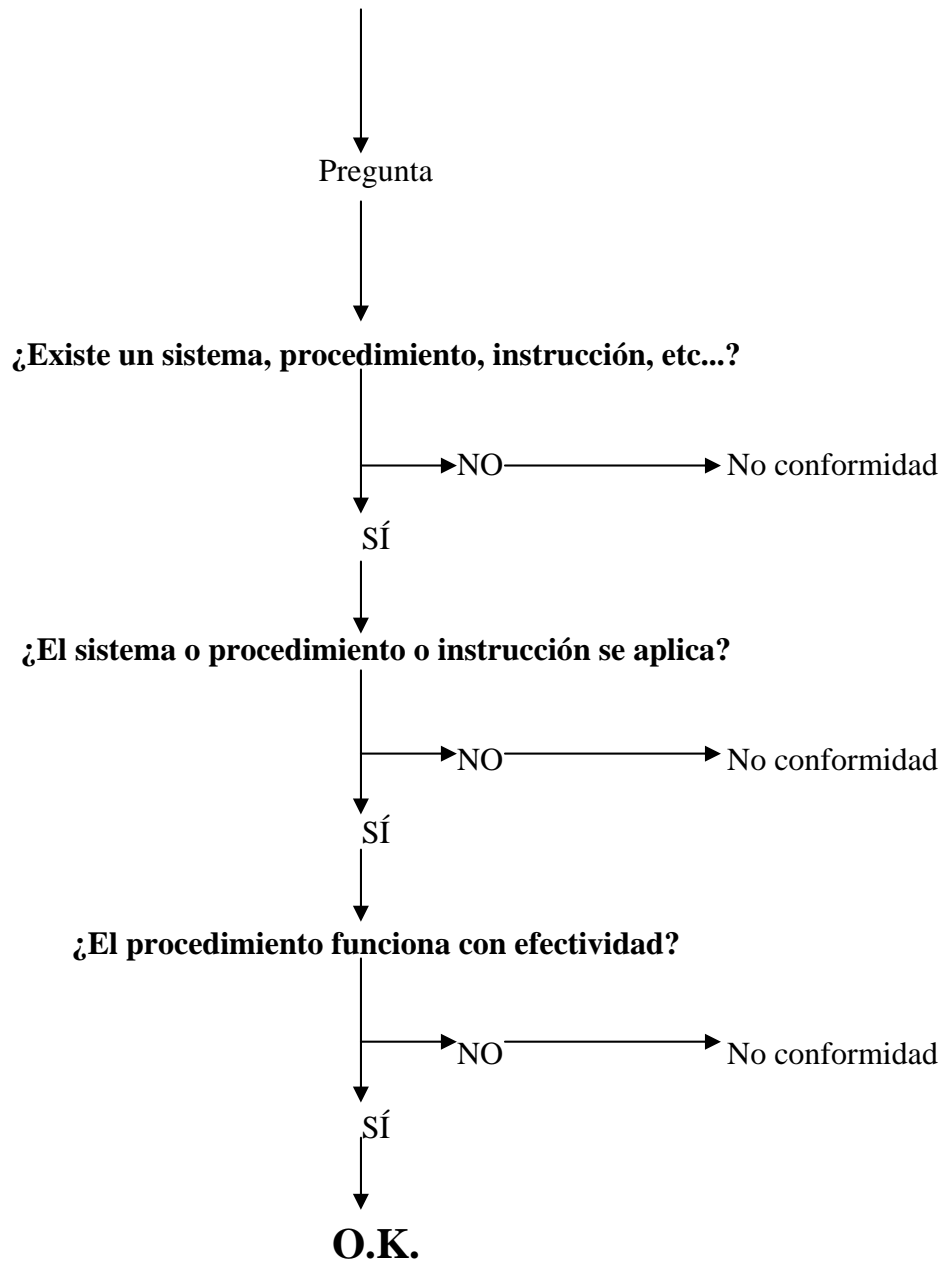
ÁRBOL DE DECISIÓN PARA SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS



Anexo de verificación 3.

MÉTODO O RUTINA

Requerimientos de la norma base del sistema



Anexo de verificación 4.

7.- TOMA DE MUESTRAS

-Motivos de la misma:

- Ante sospecha de posibles problemas potenciales.
- Adecuación a la legislación.
- Verificación del sistema de autocontroles establecidos por las empresas.

-Aplicación:

Se aplicará preferentemente sobre el producto final (granel o envasado).

-Metodología:

Se realizará siempre mediante toma de muestra oficial, con levantamiento de acta, por triplicado y ante un representante de la empresa.

La toma de muestra oficial implica que los tres ejemplares estarán acondicionados, lacrados, etiquetados y firmados.

En el caso de los vinos a granel, no deben homogeneizarse, sino tomar muestras a diferentes alturas y mezclarlas posteriormente.

Se remitirá al laboratorio la muestra (1 L) en frasco de boca estrecha, al abrigo de la luz y a T^a inferior a 25 °C.

Para fabricantes: Uno de los ejemplares queda en su poder, bajo depósito, junto a una copia del acta, con la obligación de conservarla en perfecto estado para su utilización como prueba contradictoria. Un segundo ejemplar irá al laboratorio y el tercero queda bajo custodia de la inspección.

Para distribuidores: Se entrega copia del acta al compareciente. Las tres muestras son custodiadas por la inspección; quedando una a disposición del fabricante para su utilización como prueba contradictoria y enviando otra al laboratorio.

Se hará constancia de la toma de muestra, en el caso de que se realizase, en el registro general de actuaciones.

8.- REGISTROS

8.1.- REGISTROS DE ACTUACIONES

8.2.- CONDICIONES DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

REGISTRO DE ACTUACIONES.

Establecimiento:					N° Protocolo:
Fecha	Motivo de control	Acta N °	Anomalías encontradas.	Acciones acometidas	Firma.

CONDICIONES DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE VINOS.

Industria:	Fecha:	Reflejada acta nº
Inspector /es actuante/ es:		Nº Protocolo:

CONDICIONES TÉCNICO SANITARIAS DEL VEHÍCULO TRANSPORTADOR: CISTERNA
EMPRESA DE TRANSPORTE:
MATRÍCULA CISTERNA:
VOLUMEN TRANSPORTADO:
CERTIFICADO DE LIMPIEZA: (Si/No)
CISTERNA DE USO EXCLUSIVO ALIMENTARIO (Si/No):
ROTULACIÓN" USO EXCLUSIVO ALIMENTARIO" : (Si/No)
CLASE DE VINO O PRODUCTO:
USO AL QUE SE DESTINA:
PRECINTADO DE LA CISTERNA (Si/No).
OBSERVACIONES:

9.- ANALÍTICAS BÁSICAS, SUSCEPTIBLES DE SOLICITAR PARA LOS VINOS DE MESA:

(Valores recogidos en el Reglamento de la C.E.E. nº 1493/99 del Consejo del 17 de Mayo del 1999.)

I.- GRADO ALCOHÓLICO:

El vino de mesa, tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 9% vol., así como un grado alcohólico volumétrico total no superior al 15%.

II.- ACIDEZ TOTAL:

El contenido en acidez total, expresada en ácido tartárico, no será inferior a 3.5 g/l o a 46.6 miliequivalentes por litro.

III.- ANHÍDRIDO SULFUROSO:

El contenido total en anhídrido sulfuroso en el momento de su oferta al consumo humano directo, no podrá exceder de:

- a) 160 miligramos por litro para los vinos tintos.
- b) 210 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados.

IV.- RESTOS DE FERROCIANURO:

Ausencia, tanto en solución como en suspensión. Se trata de una práctica de declaración obligatoria en el caso de que se utilice este método para evitar posibles quiebras metálicas.

V.- ACIDEZ VOLÁTIL:

El contenido en acidez volátil no podrá ser superior a:

- 18 miliequivalentes por litro para los vinos blancos y rosados.
- 20 miliequivalentes por litro para los vinos tintos.

Nota: Los valores recogidos en la Directiva, difieren de los establecidos en el Código Alimentario Español y en el Estatuto de la viña y la vid.

METODOLOGÍA:

Hay que tener en cuenta la práctica frecuente de trasiegos de vinos y mostos en el interior de una bodega durante el propio proceso de elaboración, así como la mezcla de distintos caldos, para corregir incluso algunos parámetros de calidad, como la acidez, concentración de sulfuroso...

A la hora pues de solicitar una analítica (lo mismo ocurre si se pretende tomar una muestra debido a la sospecha de posibles riesgos potenciales que se puedan presentar), se hará sobre el producto final :

- En el depósito previo al filtrado y envasado,
- En el depósito objeto de expedición o
- En el propio envase.

10.-BASE LEGISLATIVA

A) Específica (por orden cronológico):

- **Ley 25/1970, de 2 de Diciembre**, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (modificado por Ley 2/93).
- **Decreto 835/1972, de 23 de Marzo**, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970 (modificado por R.D. 1129/85, R.D. 1195/85, R.D. 322/00, R.D. 3479/00).
- **Orden de 27 de Julio de 1972**, por la que se regula la aplicación de las denominaciones de los vinos especiales.
- **Orden de 27 de Julio de 1972**, por la que se reglamentan los vinos espumosos y los vinos gasificados.
- **Orden de 31 de Enero de 1978**, por la que se reglamentan los vinos aromatizados y el bitter-soda.
- **Orden de 1 de Agosto de 1979**, por la que se reglamenta el uso de las indicaciones relativas a la calidad, edad y crianza del vino.
- **Orden de 11 de Diciembre de 1986**, por la que se establecen las reglas de utilización de nombres geográficos y denominaciones de la tierra en la designación de los vinos de mesa.
- **Reglamento (CEE) n.º. 823/87** del Consejo, de 16 de Marzo de 1987, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas.
- **Directiva 87/250/CEE** de la Comisión, de 15 de Abril de 1987, relativa a la indicación del grado alcohólico volumétrico en etiquetas de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final.
- **Reglamento (CEE) n.º. 2392/89** del Consejo, de 24 de Julio de 1989, por el que se establecen las normas generales para la designación y presentación de los vinos y mostos de uva.
- **R.D. 1045/1990, de 27 de Julio**, por el que se regulan las tolerancias admitidas para la indicación del grado alcohólico volumétrico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final.
- **R.D. 323/1994, de 28 de Febrero**, sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas que se deben llevar en el sector vitivinícola (Orden de 20 de Mayo de 1994, que lo desarrolla).
- **Decreto 87/1996, de 4 de Junio**, de la Consejería de Agricultura y Comercio, por el que se establece el Registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas.
- **Orden de 17 de marzo de 1997**, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana.
- **Reglamento (CEE) n.º. 1493/99** del Consejo, de 17 de Mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (modificado por los Reglamentos, CEE, n.º. 1227/00, n.º. 1607/00, n.º. 1622/00, n.º. 1623/00).
- **Reglamento (CEE) n.º. 2729/00**, de 14 de Diciembre, que establece disposiciones de aplicación relativas a los controles del sector vitivinícola.

B) General (por orden cronológico):

- **Decreto 2484/1967, de 21 de Septiembre**, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- **R.D. 1945/1983, de 22 de Junio**, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- **Ley 26/1984**, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- **RD723/1988**, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios.
- **R.D. 1425/1988, de 25 de Noviembre**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios.
- **R.D. 397/1990, de 16 de Marzo**, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales en contacto con los los alimentos distintos de los poliméricos.
- **R.D. 1712/1991, de 29 de Noviembre**, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.
- **R.D. 50/1993, de 15 de Enero**, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios.
- **R.D. 1397/1995, de 4 de Agosto**, por el que se aprueban medidas adicionales sobre control oficial de productos alimenticios.
- **R.D. 2207/1995, de 28 de Diciembre**, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- **RD44/96**, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor.
- **R.D. 1334/1999, de 31 de Julio**, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (modificado por R.D. 238/2000), modificado por R.D.1324/2002.
- **R.D. 202/2000, de 11 de Febrero**, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- **Ley 6/2001**, del Estatuto de los Consumidores de Extremadura.
- **Ley 10/2001, de 28 de junio**, de Salud de Extremadura.
- **D 138/2002, de 8 de octubre**, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos y al procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación de manipuladores de alimentos en la comunidad autónoma de Extremadura.
- **O 14 de enero de 2003**, por las que se establecen normas para el desarrollo de la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- **R.D. 140/2003, de 7 de febrero**, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

11.- ANEXOS

11.1.- DOCUMENTACION DEL R.G.S.A.

11.1.1.- Inscripción inicial:

1. -Impreso de solicitud modelo oficial.
2. -Memoria del proceso de elaboración de los productos.
3. -Certificado de conexión a la red de agua potable, y si no existiera certificado de potabilidad del agua.
4. -Planos de las instalaciones.
5. -Memoria de autocontroles elaborada por personal cualificado.
6. -Fotocopia de los carné de manipuladores.
7. -Fotocopia del D.N.I. ó C.I.F.
8. -Boceto de etiquetas para productos envasados.

11.1.2.- Convalidación:

1. -Impreso de solicitud modelo oficial.
2. -Declaración del titular que no realizado desde la inscripción inicial o última convalidación, modificación en las instalaciones ó en los productos que elabora, en caso contrario deberá presentar:
 - Memoria del proceso de elaboración de los productos, en su caso. -Planos de las instalaciones, si procede.
 - Memoria de autocontroles elaborada por personal cualificado.
3. -Fotocopia de los carné de manipuladores.
4. -Fotocopia del D.N.I. ó C.I.F.
5. -Boceto de etiquetas para productos envasados, si se hubiesen modificado.

11.1.3.- Cambio de titular:

1. -Impreso de solicitud modelo oficial.
2. -Copia del documento público o privado del cambio de titular.
3. -Fotocopia del D.N.I. o C.I.F.
4. -Es imprescindible que la industria esté actualizada en el Registro.

11.1.4.- Cambio de domicilio:

1. -Impreso de solicitud modelo oficial.
2. -Plano de las nuevas instalaciones.
3. -Certificado de conexión a la red de agua potable, y si no existiera certificado de potabilidad del agua.
4. -Memoria de autocontroles elaborada por personal cualificado.
5. -Fotocopia de los carné de manipuladores.

11.1.5.- Ampliación de actividad:

1. - Impreso de solicitud modelo oficial.
2. -Memoria descriptiva de la nueva actividad a realizar y memoria del proceso de elaboración de los productos.
3. - Memoria de autocontroles elaborada por personal cualificado, que incluya la nueva actividad.
4. - Fotocopia de los carné de manipuladores.

11.2.- PRÁCTICAS AUTORIZADAS

Las prácticas autorizadas, así como los productos empleados en las mismas, quedan recogidas en los Anexos IV y V del Reglamento de la C.E.E. nº 1493/99, del Consejo, del 17 de Mayo del 1999.

11.3.- TEST DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS: VINOS

- 1) ¿Qué productos químicos e pueden utilizar para la elaboración del vino?
 - a) Cualquier producto que esté en el mercado.
 - b) Sólo productos autorizados según la Legislación vigente, que dispongan de registro sanitario de Alimento y con un etiquetado correcto.
 - c) Ningún producto.

- 2) ¿Dónde debemos almacenar los productos químicos que se utilizan en a elaboración del vino?
 - a) En cualquier lugar.
 - b) En el armario de los vestuarios.
 - c) En un almacén o armario adecuado.

- 3) ¿Puede cualquier persona visitar la bodega?
 - a) Sí, en todo momento.
 - b) Sólo los que comprenden vino y sus acompañantes.
 - c) En general se prohíbe la entrada a personas ajenas a la actividad en los locales donde ésta se desarrolla.

- 4) ¿Qué tipo de indumentaria debe llevar el trabajador de la bodega?
 - a) Ropa de calle.
 - b) Ropa de uso exclusivo para el trabajo.
 - c) Ropa de mecánico.

- 5) Si la bodega dispone de un pozo para su suministro:
 - a) El agua sólo se puede utilizar para lavarse las manos.
 - b) El agua se debe desinfectar con un producto autorizado y hacer controles analíticos periódicamente.
 - c) El agua, al proceder de pozo, es potable.

- 6) Los instrumentos, útiles de trabajo e indumentaria que usemos en la bodega:
 - a) Se deben mantener en un estado de rigurosa limpieza.
 - b) Los podemos utilizar para otras actividades.
 - c) Sólo la indumentaria debe de estar limpia.

- 7) Después de una pausa en el trabajo, debemos:
 - a) Reanudarlo rápidamente.
 - b) Lavarnos las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado.
 - c) Fumarse un cigarrillo.

- 8) Los recipientes que se rompan durante su utilización y que constituyan material de desecho:
- a) Se almacenará en un contenedor adecuado.
 - b) Se almacenarán en cualquier sitio hasta su recogida.
 - c) Se almacenará junto a los nuevos.
- 9) Un vino que se elabora en una bodega casera:
- a) Se puede vender en cualquier sitio si tiene etiqueta.
 - b) Está prohibido legalmente.
 - c) Sólo se puede vender en bares y locales autorizados.
- 10) Una vez elaborado el vino en la bodega:
- a) Se le puede añadir agua.
 - b) Se le puede añadir alcohol.
 - c) Se prohíbe añadir agua y alcohol.
- 11) Los vinos que se elaboran con uvas dañadas procedentes de plagas, fenómenos meteorológicos o cualquiera que estén en malas condiciones:
- a) pueden estar muy buenos para el consumo.
 - b) No son aptos para el consumo.
 - c) Si están registrados y etiquetados son legales y se pueden consumir.
- 12) Al vino se le puede añadir legalmente y en cantidades adecuadas:
- a) Esencias, ésteres o aromas y similares.
 - b) Anhídrido sulfuroso o metabisulfito.
 - c) Azúcar.
- 13) En los vinos, el contenido en anhídrido sulfuroso en el producto terminado puede ser:
- a) todo el sulfuroso que se quiera.
 - b) Todo el sulfuroso que aguante el vino.
 - c) El contenido máximo de sulfuroso depende del tipo de vino.
- 14) Una vez vaciados los depósitos donde se almacena el vino:
- a) se deben limpiar con productos autorizados.
 - b) Se almacenan en su sitio hasta la próxima campaña.
 - c) Se pueden utilizar para otros productos alimentarios.
- 15) ¿Qué graduación alcohólica deben tener los vinos?
- a) Cualquiera.
 - b) Menos de 7 grados.
 - c) No debe ser inferior a 9 grados excepto los de algunas regiones determinadas.