

# **GUÍA PRÁCTICA PARA LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE CENTROS DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS**

**Departamento de Salud y Consumo  
Dirección General de Salud Pública  
Gobierno de Aragón**

---

# GUÍA PRÁCTICA PARA LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE CENTROS DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS

Documento Técnico nº 6

**Edita:**

Diputación General de Aragón  
Departamento de Salud y Consumo  
Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental

**Autores:**

Jesús García López  
Coordinador de la Zona Veterinaria de La Almunia de Doña Godina  
Subdirección General de Salud Pública de Zaragoza  
Servicio Provincial de Salud y Consumo  
Gobierno de Aragón

Luís Colón García  
Jefe de Sección de Higiene Alimentaria y Coordinación de los Servicios Veterinarios Oficiales  
Subdirección General de Salud Pública de Zaragoza  
Servicio Provincial de Salud y Consumo  
Gobierno de Aragón

Guillermo Cubero Martín  
Jefe de Sección de Seguridad Alimentaria y Medioambiental  
Dirección General de Salud Pública  
Departamento de Salud y Consumo  
Gobierno de Aragón

## INTRODUCCIÓN

El sector de producción de huevos y ovoproductos ha experimentado un avance espectacular en los últimos años en nuestro país convirtiéndose en uno de los primeros de Europa, no sólo en cantidad - segundo productor de la UE detrás de Francia durante el año 2005, seguido de Alemania, Italia, Reino Unido y Polonia - sino también en calidad y competitividad, lo que ha conllevado a la necesidad de un mayor control con el fin de garantizar la seguridad y la calidad de éstos productos, para evitar posibles riesgos para la salud de las personas y disminuir la incidencia de intoxicaciones alimentarias.

Según los datos del Ministerio de Agricultura para el año 2005, en **España** existen 2.051 granjas de producción de huevos, que albergan 47.200.000 de gallinas ponedoras (13,4% de la UE-25), con una producción anual de 1030 millones de docenas de huevos (12% de la UE-25).

Las previsiones del Ministerio de Agricultura para el 2006, indican que el censo de gallinas ponedoras ha descendido un 6,1% (44.300.000 de gallinas ponedoras) con un descenso en la producción de huevos de un 5,4% (974 millones de docenas) pasando **España** a ocupar el tercer puesto detrás de Francia y de Alemania.

**Tabla I**  
**España: distribución y consumo de huevos (año 2005)**

• Para la exportación:	15%
• Para el consumo interior:	85%
○ Industria alimentaria:	10%
○ Industria de ovoproductos:	4%
○ Consumo en fresco:	86%
▪ 73% consumo en hogares	
▪ 27% consumo en restauración e instituciones	
• Consumo por persona año 1987: 300 huevos	
• Consumo por persona año 2005: 205 huevos	

En el total de Comunidades Autónomas, **Aragón** aparece en séptimo lugar con un total de 2.717.000 gallinas ponedoras (5,6%) y en el sexto lugar con una producción de 53.983.000 docenas de huevos (5,2%).

Del total de establecimientos autorizados y registrados para la actividad de "centros de envasado de huevos" en nuestro país, la **Comunidad Autónoma de Aragón** ocupa el puesto número 7 detrás de Andalucía, Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla León, Castilla La Mancha y País Vasco.















La presente Guía recoge los requisitos básicos a aplicar en la inspección y control de los centros de envasado y almacenamiento de huevos, teniendo como referencia los nuevos Reglamentos Comunitarios de Higiene de los Alimentos y las vigentes normas de comercialización del sector (*ver capítulo 13: legislación*) y especialmente:

- *El Reglamento (CE) 1907/1990, de 26 de junio de 1990, relativo a determinadas normas de comercialización de huevos y sus modificaciones.*
- *El Reglamento (CE) 2295/2003, de 23 de diciembre de 2003, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1907/1990 y su modificación por Reglamento (CE) 1515/2004, de 26 de agosto de 2004.*
- *El Reglamento (CE) 1028/2006, de 19 de junio de 2006, sobre las normas de comercialización de huevos con entrada en vigor el 15 de julio de 2006, que derogará, con efecto a partir del 1 de julio de 2007, el citado Reglamento (CE) 1907/1990.*

El Reglamento (CE) 1028/2006, entre sus novedades, hace una clara distinción entre los huevos destinados al consumo humano y los que no lo son, a la vez que establece que se adoptarán disposiciones de aplicación de la norma, contribuyendo a simplificar el marco jurídico de control de estos productos.

Por consiguiente y en tanto no se adopten las disposiciones necesarias sobre la base del nuevo reglamento, seguirán aplicándose, *mutatis mutandis*, las disposiciones establecidas en el Reglamento (CE) 2295/2003 de la Comisión de 23 de diciembre de 2003 y su modificación por el Reglamento (CE) 1515/2004.

El Reglamento (CE) 1028/2006 recoge también en su anexo una serie de referencias al reglamento derogado, que se entienden hechas al nuevo reglamento con arreglo a una tabla de correspondencias que se incorporan en la presente guía.

Con todo ello, la *Guía práctica de inspección y control de los centros de envasado de huevos* que presentamos, recoge de manera ordenada y sistematizada, aquellos aspectos que el inspector debe controlar tanto en la inspección ordinaria como en la inspección ante incidencias en este tipo de establecimientos, y que van desde el control de las autorizaciones sanitarias hasta el control de aspectos tan importantes como la trazabilidad y el control de lotes, o la supervisión mediante técnicas de auditoría de los Planes de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Prerrequisitos y APPCC), incluidos los documentos y registros que el operador económico está obligado a mantener.

En el mismo sentido, y aunque no es competencia directa de los Servicios de Seguridad Alimentaria del departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón, la guía incluye también, un apartado dedicado al control de la categorización y la clasificación de los huevos por calidad y peso, puesto que si se despachasen a libre práctica huevos de categoría B destinados a la industria alimentaria mezclados con huevos de categoría A destinados al consumo humano directo, ello supondría un fraude comercial y sobretodo un riesgo para la seguridad alimentaria de los consumidores.

---

Con el fin de facilitar lo más posible la labor inspectora a lo largo de toda la cadena de producción, envasado, almacenamiento, transporte y venta de los huevos, hemos incluido también un anexo, que recoge las condiciones que deben reunir estos productos, sus indicaciones y los criterios generales de presentación, exposición y venta tanto en el comercio al por menor, como en su venta a granel.

Por último, y con el fin de hacer el documento más práctico, los aspectos más importantes a tener en cuenta en la inspección de los centros de envasado y almacenamiento de huevos, incluidas las novedades legislativas, se presentan resaltados, en forma de llamadas al lector, de tablas o de cuadros resúmenes.

---

## **2. DEFINICIONES**

El Reglamento (CE) 1028/2006 del Consejo, de 19 de Junio de 2006, sobre las normas de comercialización de los huevos (entrada en vigor el 15 de julio 2006), que deroga el Reglamento (CE) 1907/1990 con efecto a partir del 1 de julio de 2007) establece las siguientes definiciones:

- **«Huevos»:** Los huevos con cáscara – sin romper, incubar o cocer - de gallinas de la especie *Gallus gallus* y aptos para el consumo humano directo o para la preparación de ovoproductos.
- **«Huevos rotos»:** Los huevos que presentan roturas tanto de la cáscara como de las membranas, dando lugar a la exposición de su contenido.
- **«Huevos incubados»:** Los huevos a partir del momento de su introducción en la incubadora.
- **«Comercialización»:** La posesión a efectos de venta, incluyendo la puesta a la venta, el almacenamiento, el envasado, el etiquetado, la entrega o cualquier otra forma de transferencia, libres de gastos o no.
- **«Agente económico»:** El productor y toda persona física o jurídica relacionada con la comercialización de huevos.
- **«Lugar de producción»:** Un establecimiento que cría gallinas ponedoras, registrado con arreglo a la Directiva 2002/4/CE.
- **«Centro de envasado»:** Un centro de envasado contemplado en el Reglamento (CE) 853/2004, autorizado por la autoridad competente con arreglo al artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) 1028/2006<sup>1</sup> y en el que se clasifiquen los huevos en función de su calidad y peso.
- **«Consumidor final»:** El último consumidor de un producto alimenticio que no lo utilizará como parte de una operación o una actividad empresarial del sector alimenticio.
- **«Código del productor»:** El número de identificación del lugar de producción de conformidad con el punto 2 del anexo de la Directiva 2002/4/CE.

El Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece las siguientes definiciones:

- **«Huevos resquebrajados»:** Los huevos cuya cáscara esté resquebrajada, con las membranas intactas (se corresponde con los huevos con fisuras definidos en el Reglamento (CE) 1907/1990).
- **«Huevo líquido»:** El contenido del huevo no transformado después de quitar la cáscara.
- **«Ovoproductos»:** Los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados.

<sup>1</sup>Reglamento (CE) 1028/2006 artículo 5, apartado 2: la autoridad competente autorizará los centros de envasado para clasificar los huevos y asignará un código de centro de envasado a cualquier agente económico que disponga de locales y equipo técnico adecuados que permitan la clasificación de los huevos en función de su calidad y peso. No será preciso ningún equipo técnico particular para clasificar los huevos por peso en los centros de envasado que trabajen exclusivamente para la industria alimentaria y no alimentaria.

---

### **3.OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**



### **Objeto y ámbito de aplicación**

*El objeto de la presente guía es facilitar una herramienta práctica que sirva para la inspección de los productos (huevos) producidos y comercializados en la Unión Europea, para los importados de terceros países y para aquellos destinados a la exportación fuera de la Comunidad, a través del control de los centros de envasado y almacenamiento de huevos.*



### **Quedan fuera del ámbito de aplicación de la guía**

*Los Estados miembros podrán eximir de los requisitos del nuevo Reglamento (CE) 1028/2006 – con excepción de las disposiciones relativas al marcado de los huevos que les serán de aplicación<sup>1</sup> – a los huevos vendidos directamente al consumidor final por el productor en el lugar de producción o en un mercado público local o en la venta a domicilio en la región de producción del Estado miembro en cuestión.*

- Cuando se conceda una excepción de éste tipo, cada productor podrá elegir si se aplica o no ésta excepción y en caso afirmativo, no podrá utilizarse una clasificación por calidad y peso.*
- El Estado miembro podrá establecer, con arreglo a la legislación nacional, la definición de los términos mercado público local, venta a domicilio y región de producción.*

*Reglamento (CE) 1028/2006*

*Los huevos que el consumidor importe de países terceros o exporte fuera de la Comunidad para su consumo personal en pequeñas cantidades que no excedan de 60 huevos.*

*Reglamento (CE) 1907/1990*

<sup>1</sup>Ver epígrafe: control del mercado e identificación y etiquetado de huevos y sus envases – criterios generales

---

## **4. CONTROL OFICIAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

## CRITERIOS GENERALES

Aunque son los operadores económicos los responsables directos de la higiene de sus establecimientos y de la seguridad de sus productos, los Servicios de Inspección de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón verifican que dichos operadores cumplen los requisitos pertinentes de la normativa sobre seguridad de los alimentos, realizando el control sanitario del producto (huevos) y de las instalaciones (centros de envasado y almacenes de huevos) a través de intervenciones de carácter habitual, periódica y programada y de otras en aquellos supuestos en los que existan indicios de irregularidades (*ver tablas V y VI*).

Como norma general, los establecimientos receptores de huevos (centros de envasado y almacenamiento, almacenes de huevos procedentes de otros centros de clasificación, almacenes distribuidores de huevos sin depósito, colectores, mayoristas, etc.), serán objeto de controles oficiales en todas las fases de la comercialización del producto.



*Los controles oficiales se realizarán con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada (ver tablas III y IV) y teniendo en cuenta:*

- *Los riesgos identificados en relación con el producto y las operaciones que puedan afectar a la seguridad de los mismos.*
- *El historial de la empresa en cuanto al cumplimiento de la legislación (historial).*
- *La fiabilidad de los autocontroles realizados hasta el momento.*
- *Cualquier dato que pueda indicar incumplimiento.*

*Reglamento (CE) 882/2004*

*En el caso concreto de los productos (huevos) dichos controles, se efectuarán en todas las fases de su comercialización.*

*Las inspecciones se efectuarán, además de mediante muestreo aleatorio, sobre la base de un análisis de riesgo, teniendo en cuenta el tipo y la producción del establecimiento en cuestión, así como los antecedentes del agente económico en materia de cumplimiento de las normas de comercialización de los huevos.*

*Reglamento (CE) 1028/2006*

El Reglamento (CE) 1028/2006 establece con respecto de las inspecciones de los huevos importados de terceros países:

- Para los huevos de categoría A, que las inspecciones se efectuarán en el momento del despacho en aduana y antes de su despacho a libre práctica.
- Para el caso de los huevos de categoría B, que únicamente se despacharán a la libre práctica previa comprobación, en el momento del despacho en aduana, de que su destino final es la industria de transformación.

El control oficial de los establecimientos de huevos en la Comunidad Autónoma de Aragón se ejerce de forma prioritaria por medio de inspecciones (de forma regular y sin previo aviso), y a través de la supervisión mediante técnicas de auditoría de los sistemas de autocontrol, además de mediante toma de muestras y análisis para el control de salmonella en los centros de envasado de huevos.

En todos los casos y especialmente en la supervisión de los Programas de APPCC, con el fin de poder realizar un estudio documental del mismo, se deberá requerir la colaboración de los responsables del establecimiento.



*La realización de los controles oficiales se puede efectuar, por medio de diferentes métodos y técnicas de control como son la inspección, el control documental, la verificación, la auditoría y el muestreo y análisis, entre otros.*

*Reglamento (CE) 882/2004*

La comprobación de las indicaciones referentes a la fecha de puesta, al sistema de alimentación de las gallinas ponedoras y a la indicación del origen de los huevos (origen regional), podrán delegarse en organismos designados por los Estados miembros que ofrezcan las necesarias garantías de independencia respecto de los productores y cumplan los requisitos de las Norma Europea EN/45011 en vigor.

Cada uno de esos organismos deberá ser autorizado y supervisado por las autoridades competentes del Estado miembro.

El coste de los controles realizados por dichos organismos correrá a cargo de los agentes económicos que utilicen las indicaciones mencionadas.

## FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN

Las inspecciones de los centros de envasado y de los almacenes distribuidores de huevos se realizarán con la frecuencia mínima que corresponda según el nivel de riesgo individual en que esté catalogado el establecimiento, debiendo no obstante efectuar cuantas inspecciones sea preciso según los casos.

Si se realizan varias actividades, la periodicidad se fijará en función de la actividad que requiera mayor frecuencia de inspección.



*Las unidades de producción y los centros de envasado que procedan al "mercado con indicación de la fecha de puesta" serán objeto de inspecciones más frecuentes.*

*Reglamento (CE) 1515/2004*

Cuando existan situaciones particulares se realizarán cuantas inspecciones sean necesarias para resolverlas.

De modo especial se realizarán inspecciones cuando se hayan declarado situaciones de riesgo inminente para la salud de los consumidores o se haya constatado la materialización de dicho riesgo, como puede ser, en el caso de:

- Alertas sanitarias: (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información ó "SCIRI").
- Brotes de Toxiinfecciones Alimentarias vinculados al consumo de huevos procedentes de establecimientos objeto de control.

**Tabla III**  
**Inspección ordinaria: frecuencias de inspección**

Tipo de establecimiento	Categoría en función del riesgo estimado			
	a	b	c	d
Centros de envasado de huevos	bimestral	bimestral	mensual	mensual
Almacenes de huevos	semestral	cuatrimestral	trimestral	bimestral

Nota: a: riesgo menor; b: riesgo moderado; c: riesgo medio; d: riesgo mayor

## **FRECUENCIAS DE SUPERVISIÓN DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL MEDIANTE AUDITORÍA**

La supervisión de los Planes de Autocontrol (Prerrequisitos y APPCC) que deben de tener implantados las empresas del sector de huevos, la realizan de forma general los Servicios de Control Oficial del Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón, en las inspecciones ordinarias y de forma más específica en las supervisiones mediante auditoría.

En las inspecciones ordinarias, el inspector comprobará los controles específicos propios de la inspección y además en relación con el autocontrol, la cumplimentación de los registros y las medidas adoptadas en caso de desviaciones.

En las visitas de supervisión mediante técnica de auditoría se hará una supervisión a fondo del Plan de autocontrol implantado por la empresa, comprobando la adecuación del Plan a las instalaciones y procesos del establecimiento y la correcta implantación y mantenimiento del mismo.

**Tabla IV**  
**Supervisión mediante técnica de auditoría: frecuencias de inspección**

### **Auditoría del sistema (revisión documental)**

- Al iniciarse la actividad y al presentar un Plan de APPCC nuevo.
- Cuando se haya hecho una modificación del plan.
- Cuando se hayan detectado no conformidades importantes en las auditorías de implantación o seguimiento realizadas y se dude de la validez del plan.

### **Auditoría de implantación**

- En un plazo máximo de 3 meses posteriores a la auditoría del sistema.

### **Auditoría de seguimiento**

- Cada 6 meses o el tiempo que se determine.

**Tabla V**  
**Inspección ordinaria: aspectos generales a controlar en los centros de envasado y almacenes de huevos**

1. Situación administrativa de los establecimientos.
2. Inspección de las instalaciones.
3. Inspección del producto (huevos).
4. Inspección de los materiales que entran en contacto con los huevos (envases y embalajes).
5. Condiciones higiénicas generales de los establecimientos.
6. Control e identificación de lotes.
7. Control del marcado e identificación y etiquetado de huevos y sus envases.
8. Control de la clasificación y categorización de los huevos por calidad y peso<sup>1</sup>.
9. Control de huevos reclasificados y reenvasados.
10. Control de la importación y exportación de huevos.
11. Verificación de los procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene o Planes de prerequisites y del APPCC.
12. Examen y control de documentos y registros.
13. Verificación del plan de muestreo para la detección de salmonela.
14. Cualquier otra actividad de inspección y control que garantice el cumplimiento de la normativa vigente.

<sup>1</sup>Aunque no es competencia directa de los servicios de inspección sanitaria de la Comunidad Autónoma de Aragón, conviene que se realice un control de la categorización de los huevos puesto que si se despachasen a libre práctica huevos de categoría B destinados a la industria alimentaria mezclados con huevos de categoría A destinados al consumo humano directo, ello supondría un fraude comercial y sobretodo un riesgo para la seguridad alimentaria de los consumidores.

**Tabla VI**  
**Inspección ante incidencias: aspectos a controlar y su frecuencia de inspección (caso: brote de salmonelosis vinculado al consumo de huevos procedentes de un centro de envasado)****Frecuencia de inspección**

1. Inmediata, nada más tener conocimiento del brote en cuestión.

**Actuaciones**

1. Inspección del establecimiento.
2. Suspensión cautelar de la actividad hasta que se determine el origen de la contaminación.
3. Identificación de los productos o presentaciones comerciales afectadas y/o sospechosas (identificación de lotes implicados, presentaciones comerciales, control de proveedores, fechas de consumo preferente...), y su distribución nacional, UE, terceros países, destinos de las mercancías implicadas, etc.
4. Inmovilización de la producción implicada comprobando la trazabilidad de los huevos en cuanto al origen (ante cualquier duda del origen de las naves o de la explotación de procedencia o de posibles contaminaciones cruzadas, se inmovilizará toda la producción), prohibiendo la comercialización de los huevos para consumo humano directo y dictaminando el destino de estos huevos a una industria alimentaria de elaboración de ovoproductos autorizada (previa autorización del envío por la autoridad competente).
5. Siempre que se detecte presencia de salmonella en alguna de las muestras oficiales iniciales de prospección, se procederá a efectuar una nueva toma de muestras oficial (muestra ampliada) que será de tipo reglamentario, con tres ejemplares de muestras y en caso de detección de salmonella en estas muestras se procederá a su identificación (*ver protocolo de actuación ante la detección de Salmonella en huevos en centros de clasificación, de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón*).
6. Revisión del plan de autocontrol del establecimiento con especial atención al plan de L+D, trazabilidad, programa de toma de muestras y comprobación de las medidas correctoras adoptadas por la empresa tras la detección del brote.
7. Exigencia de que se garantice el cumplimiento de la normativa sobre residuos en productos de origen animal, asegurándose de la retirada de los huevos del consumo durante los tratamientos o periodos de supresión, en su caso (Directiva 96/23/CE – Real Decreto 1749/1998).
8. Garantizar que los subproductos generados reciban un tratamiento de eliminación adecuado (Reglamento (CE) 1774/2002).
9. Notificación al Departamento de Agricultura para el control (si procede) de la explotación de gallinas ponedoras originaria de los huevos implicados en el brote (Orden PRE/1377/2005 – Orden PRE/407/2006).
10. Y la adopción de cualquier medida que se estime oportuna por parte de la autoridad competente.

---

## **5.SITUACIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

## CONDICIONES GENERALES

Todos los centros de envasado y almacenamiento de huevos deben obtener la autorización sanitaria definitiva previa al inicio de la actividad, de forma que antes de obtenerla no pueden comercializar el producto (huevos).



*Los centros de envasado clasificarán y envasarán los huevos y etiquetarán sus envases.*

*La autoridad competente autorizará los centros de envasado para clasificar los huevos y asignará un código de centro de envasado a cualquier agente económico que disponga de locales y equipo técnico adecuados que permitan la clasificación de los huevos en función de su calidad y peso.*

*Dicha autorización podrá retirarse en cualquier momento cuando dejen de cumplirse las condiciones requeridas para este tipo de establecimientos.*

*Reglamento (CE) 1028/2006*

Una vez autorizada la empresa, se inscribe de oficio en el Registro General Sanitario de Alimentos (R.G.S.A.) y se le asigna un número de orden y las siglas correspondientes a la provincia, precedidos por la clave: "14".

Además del número con el que figure inscrito en el citado Registro, el número de autorización de todos los centros de envasado de España llevará un código inicial "ES"

**ES.14.XXXXX/XX**

\*Las letras y cifras del número del centro de envasado de huevos tendrán una altura mínima de 2 milímetros.

## REGISTRO GENERAL SANITARIO

De manera general, los inspectores realizarán el control sanitario de los siguientes establecimientos autorizados, incluidos en la clave 14 del Registro General Sanitario de Alimentos, en cualquiera de sus categorías y actividades:

### Clave 14: huevos y derivados

#### Categorías

1. Fabricación y/o elaboración y/o transformación.
2. Envasado.
3. Distribución.
4. Almacenista (de huevos procedentes de otros centros de clasificación).
5. Importador del producto procedente de países de fuera de la UE.
6. Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores (centros de envasado).

#### Actividades

1. Centros de envasado de huevos.
2. Centros de envasado de huevos de categoría A.
3. Colector de huevos.
4. De huevos.
5. De ovoproductos.
6. De huevos de otras especies.

**Tabla VII**  
**Tipos de establecimientos receptores de huevos<sup>1</sup> en la Comunidad Autónoma de Aragón por categoría y actividad**

ESTABLECIMIENTO	CLAVE	CATEGORÍA	ACTIVIDAD
Centros de envasado y almacenamiento de huevos	14	06	01
Almacenes de huevos procedentes de otros centros de clasificación	14	04	04
Distribuidores de huevos sin depósito	14	03	04

<sup>1</sup>Utilizamos esta denominación para referirnos de manera general a los siguientes tipos de establecimientos: centros de envasado y almacenamiento, almacenes de huevos procedentes de otros centros de clasificación, distribuidores de huevos sin depósito, colectores y mayoristas.

## CONDICIONES ESPECIALES

La autoridad competente registrará por separado las empresas que intervengan únicamente en calidad de **COLECTORES**<sup>1</sup> de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4 del Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Los establecimientos que dispusieran de una autorización para el **LAVADO DE HUEVOS**<sup>2</sup> hasta el 31 de diciembre de 2006 (Reglamento (CE) 1907/1990 artículo 6, apartado 4), podrán seguir realizando esta práctica ampliándose el plazo hasta el 30 de junio de 2007 (un día antes de la entrada en vigor del Reglamento (CE) 1028/2006), y seguir comercializándolos en aquellos Estados miembros cuya legislación lo autorice - *ningún establecimiento autorizado en España* -. Este tipo de huevos no podrán comercializarse como huevos de categoría A, aunque tengan las características de esta categoría, sino que deberán clasificarse como "huevos lavados" y la marca distintiva estará constituida por la palabra «tvättat» o «gesassen» en letras de una altura mínima de 2mm.

## DATOS A COMPROBAR

Se deberá comprobar que los establecimientos receptores de huevos - centros de envasado y almacenes - disponen de todas las autorizaciones necesarias, a nombre del titular y para la actividad que se realice, verificando:

- La inscripción inicial del establecimiento en el R.G.S.A.
- La convalidación cada 5 años o antes, en el caso de modificaciones.
- Los cambios de titularidad cuando se modifique la razón social.
- Los cambios de domicilio del establecimiento dentro de la misma provincia.
- La totalidad de las actividades que realicen estén expresamente autorizadas.
- La ampliación de actividad, en su caso.
- Las modificaciones de instalaciones y de los procesos, en su caso.
- Las bajas cuando deje de ejercer la actividad completa de toda la clave 14.
- El cese de actividad cuando dentro de la clave 14 tengan autorizadas varias actividades y se deje de ejercer alguna de ellas.
- Que el centro de envasado posee un registro/ anotación especial que le autorice para el caso de:
  - Envasar huevos de la categoría A marcados como "extras".
  - Indicar la fecha de puesta en huevos y sus envases.



*La totalidad de actividades que realicen los distintos operadores económicos del sector de huevos, deben de estar expresamente autorizadas.*

<sup>1</sup>**Colector:** (Reglamento (CEE) 1907/1990): Cualquier persona autorizada por la autoridad competente para recoger huevos de un productor con el fin de entregarlos: a un centro de embalaje, un mercado cuyo acceso como compradores esté reservado a los mayoristas cuyas empresas estén reconocidas como centros de embalaje o bien a la industria.

<sup>2</sup>**Reglamento (CE) 1582/2006,** concede una excepción para el lavado de huevos a nueve centros de envasado en Suecia y uno en los Países Bajos.

---

## **6.CONDICIONES HIGIÉNICAS GENERALES DE LOS CENTROS DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS**

## CONDICIONES GENERALES

Todos los establecimientos donde se manipulen, clasifiquen y almacenen los huevos en estado fresco deben cumplir las condiciones generales y específicas establecidas en las siguientes normativas:

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (Anexo II).
- Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (anexo III sección X capítulo I).
- Reglamento (CE) 1028/2006, sobre las normas de comercialización de los huevos (artículo 5).
- Reglamento (CE) 1515/2004, que modifica el Reglamento (CE) 2295/2003 en su artículo 3, establece cuales han de ser las condiciones específicas de los locales y de los equipos técnicos de los centros de envasado y almacenamiento de huevos.
- Además del Reglamento (CE) 2076/2005 que establece disposiciones transitorias aplicables a determinados productos de origen animal y de entre ellos los huevos y los ovoproductos (artículo 13).

En base a las citadas normas, se establecen las condiciones generales que deben cumplir los locales, los equipos técnicos, el almacenamiento y transporte, las condiciones del producto para su transformación por la industria de ovoproductos, además de las prácticas correctas de higiene de las operaciones de manipulación, clasificación, envasado, marcado, etiquetado, almacenamiento y transporte de los huevos.

## CONDICIONES DE LOS LOCALES

- Tener una superficie que sea suficiente con relación al volumen de trabajo efectuado.
- Estarán contruidos y acondicionados de tal modo:
  - Que puedan ventilarse convenientemente y disponer de luz adecuada.
  - Que puedan limpiarse y desinfectarse correctamente.
  - Que los huevos estén protegidos de cambios bruscos de la temperatura exterior.
- Estarán reservados para la manipulación y el almacenamiento de huevos; no obstante, podrá utilizarse una parte de los locales para almacenar otros productos siempre y cuando éstos no transmitan olores extraños a los huevos.

## CONDICIONES DE LOS EQUIPOS TÉCNICOS

Se deberá comprobar que los centros de envasado de huevos, dispongan de los siguientes elementos:

- Un equipo adecuado para la inspección visual de los huevos cuyo funcionamiento esté controlado permanentemente por un operario y que permita examinar la calidad de cada huevo por separado.
- Un dispositivo de medición de la altura de la cámara de aire.
- Una máquina para clasificar los huevos según su peso, para los huevos de categoría A.



*No será preciso ningún equipo técnico particular para clasificar los huevos por peso en los centros de envasado que trabajen exclusivamente con huevos de categoría B cuyo destino será la industria alimentaria y no alimentaria.*

*Reglamento (CE) 1028/2006*

- Una o varias balanzas homologadas para pesar huevos, que permita comprobar el funcionamiento de la máquina de clasificación.
- Un equipo para estampar huevos, cuando se aplique el marcado de huevo en cáscara.
- Los locales y el equipo técnico deberán mantenerse limpios, en buen estado de funcionamiento y exentos de olores extraños.



*En caso de utilizarse una máquina automática en la inspección visual y en la selección y clasificación de los huevos, el equipo deberá estar provisto de una lámpara autónoma para dicha inspección.*

*En los sistemas automáticos, la autoridad competente podrá dispensar la presencia permanente de un operario al frente de la máquina siempre y cuando se establezca por parte del operador económico, un control de calidad por muestreo de los huevos expedidos con arreglo a la normativa vigente y previamente autorizado por la autoridad competente.*

*Reglamento (CE) 1515/2004*

## CONDICIONES DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

En base a lo establecido en el anexo III sección X capítulo I del Reglamento (CE) 853/2004 y en el artículo 37 del Reglamento (CE) 2295/2003, en la inspección ordinaria, se deberá comprobar, que:

- En las instalaciones del productor, incluido el almacenamiento y transporte hasta su venta al consumidor final, los huevos deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes, apartados de la luz solar directa y de las diferencias excesivas de temperatura.
- Los receptáculos de los vehículos o contenedores utilizados para el transporte deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de protegerlos de la contaminación.
- Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse periódicamente y siempre que se haga necesario.



*Los huevos de categoría A no deberán someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigeración en locales o plantas en los que la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5°C. No obstante, no se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5°C bien en el curso de un transporte de duración no superior a 24 horas, bien en locales destinados a la venta al por menor o en sus anexos, siempre que la cantidad almacenada en éstos no sobrepase la necesaria para 3 días de venta al por menor en dichos locales.*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

- No obstante los huevos destinados a la venta al por menor en los departamentos franceses de ultramar podrán enviarse con destino a esta parte del territorio comunitario en condiciones de refrigeración. Este tipo de huevos no podrán comercializarse como huevos de categoría A, aunque tengan las características de esta categoría, sino como «huevos refrigerados». La marca distintiva para los huevos comercializados bajo la denominación «huevos refrigerados» estará constituida por un triángulo equilátero de 10 milímetros de lado, como mínimo.



Los huevos deben almacenarse y transportarse a la temperatura, preferiblemente constante<sup>1</sup>, mas apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas.

Reglamento (CE) 853/2004

<sup>1</sup>No obstante, los Estados miembros que antes del 1 de enero de 2006 aplicaran requisitos nacionales de temperatura a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a los vehículos para su transporte entre dichas instalaciones, podrán seguir aplicando dichos requisitos de forma transitoria (hasta el 31 de diciembre de 2009), si la autoridad competente continúa autorizándolas. Ello dará a los operadores tiempo para adaptar sus actividades y procedimientos a las nuevas normas sobre temperaturas que puedan ser impuestas por la autoridad competente.

Reglamento (CE) 2076/2005



La cáscara de los huevos utilizados para la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas, no obstante se podrán enviar huevos resquebrajados para la fabricación de ovoproductos, si el establecimiento de producción o el centro de envasado los entrega directamente a un establecimiento de transformación, donde deberán cascarse lo antes posible.

Reglamento (CE) 853/2004

En el mismo sentido y de forma transitoria (hasta el 31 de diciembre de 2009), se podrán enviar huevos resquebrajados para la fabricación de huevo líquido en un establecimiento autorizado a tal fin, a condición de que el establecimiento de producción o un centro de envasado se los hayan entregado directamente y sean cascados lo antes posible.

Reglamento (CE) 2076/2005

## CONDICIONES DE HIGIENE DE LAS OPERACIONES

El personal manipulador de los centros de envasado de huevos deberá realizar su actividad aplicando todas las medidas preventivas necesarias para evitar la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria y en especial la salmonelosis, utilizando los conocimientos y aplicando las prácticas aprendidas en la formación (*ver: plan de higiene del personal y plan de formación*).

Los titulares de los centros de envasado y almacenamiento de huevos deberán adoptar todas las medidas necesarias para asegurar la correcta manipulación, debiendo especialmente vigilar la implantación y control de las buenas prácticas de manipulación, así como la aplicación de las medidas correctoras previstas en el Plan de APPCC.

El inspector sanitario, en el ejercicio de su labor inspectora ordinaria comprobará que las prácticas de manipulación, envasado, etiquetado, almacenamiento y transporte de los huevos se realizan de forma correcta y, en especial, se supervisarán las siguientes prácticas:

- Se comprobarán las condiciones higiénicas y del transporte de los huevos suministrados por productores externos (granjas) a su llegada al centro de envasado (presencia de suciedad visible, restos de paja, plumas, huevos rotos, manchados, visiblemente sucios, etc.). En función de la anomalía detectada, se procederá a su almacenamiento, perfectamente identificados y separados del resto, en espera de realizar los controles que se consideren oportunos y a la espera de decidir su destino final.
- El personal procedente de los centros de producción (granjas) no deberá pasar a los centros de envasado, sin antes haber adoptados las medidas mínimas de bioseguridad que impidan contaminaciones cruzadas (lavado y desinfectado de manos, duchas, cambio de vestimenta y calzado, uso de pediluvios, etc.).
- Los huevos de categoría A no deberán lavarse ni limpiarse por cualquier procedimiento antes o después de su clasificación (*ver excepción, en epígrafe condiciones especiales: establecimientos autorizados para el lavado de huevos*).
- Los lotes de huevos que lleguen de los centros de producción (granjas) deberán mantenerse en una zona de espera previa a la de clasificación, lejos de la luz solar y a una temperatura adecuada. Se evitarán las fluctuaciones de temperatura para reducir el riesgo de condensaciones de agua en la cáscara de los huevos, lo que incrementa la probabilidad de entrada de microorganismos desde la cáscara al interior.
- Los huevos transportados desde el centro de producción al centro de envasado a través de cintas transportadora deberán ser inspeccionados antes de su llegada a la cámara de miraje, con el fin de retirar los huevos sucios, rotos, etc. evitando de éste modo, posibles contaminaciones con el resto de los productos.
- Los huevos defectuosos que no hayan sido retirados a la entrada del centro de envasado (preselección), serán retirados en la cámara de miraje.

- 
- Los huevos visiblemente defectuosos (rotos o muy sucios) deberán retirarse lo más rápidamente posible de las zonas de clasificación y seguirán una línea diferente y claramente separada de los huevos de categoría A y su destino será la industria no alimentaria (*ver tabla XXV*).
  - Los huevos de categoría B cuyo destino será exclusivamente la industria alimentaria y no alimentaria, aunque precisan una clasificación por calidad, no precisan de una clasificación en función del peso (Reglamento (CE) 1028/2006).
  - Las operaciones de clasificación, envasado y etiquetado deben realizarse con rapidez, no debiendo permitir la presencia de huevos en áreas de procesado por tiempos innecesarios.
  - Las operaciones de envasado se realizarán siguiendo las normas de higiene, de forma que se evite la contaminación de los productos.
  - Los huevos deben almacenarse en sus envases separados del suelo y alejados de las paredes y techos y apilados de forma que permitan una buena circulación del aire y una fácil manipulación.
  - En todas las fases se garantizará la trazabilidad de los huevos (*ver: Plan de trazabilidad y control de lotes*).
  - Las operaciones de clasificación, marcado, envasado y etiquetado de los huevos se realizará con arreglo a la normativa vigente (*ver tablas XIII a XXIII*).
  - La carga y descarga de los huevos en los vehículos de transporte se realizará siguiendo las normas de higiene, evitando golpear los envases y embalajes y deberán colocarse y protegerse de manera que se evite el riesgo de rotura de los mismos durante el transporte.
  - En el caso de producirse roturas en los envases y sus productos (huevos) en el momento de la expedición, se procederá a la descarga de los mismos, colocándolos en una zona aparte del muelle de carga perfectamente identificados, para proceder posteriormente a su reenvasado y reclasificación y posterior destino a la industria no alimentaria, en su caso.
  - Los vehículos de transporte deberán mantenerse limpios antes y después de cada carga y deberán desinfectarse periódicamente siempre que sea necesario.
  - Cuando sea necesario, los receptáculos de los vehículos utilizados para el transporte deberán de ser capaces de mantener los huevos a temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

---

**7.SUPERVISIÓN DE LAS BUENAS  
PRÁCTICAS DE HIGIENE  
(PRERREQUISITOS) Y DE LOS  
PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL  
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y  
PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)**

## CRITERIOS GENERALES

El Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que todos los establecimientos alimentarios deben tener implantados *Planes de autocontrol* basados en los principios del *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)*.

Al mismo tiempo, el Reglamento (CE) 852/2004 y los criterios de interpretación de la Comisión Europea, establecen que los principios en que se basa el Sistema de APPCC deben ser suficientemente *flexibles* para poder aplicarse en las pequeñas empresas.

En base a ello, los establecimientos receptores de huevos (centros de envasado y almacenes de huevos) deberán disponer de un Plan de autocontrol basado en el Sistema APPCC, conforme a los criterios de flexibilidad establecidos en la siguiente tabla:

<b>Tabla VIII</b> <b>Clasificación de los establecimientos receptores de huevos con relación al grado de flexibilidad de los requisitos relativos al APPCC</b>
---

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Los <b>CENTROS DE ENVASADO DE HUEVOS</b>, deben disponer de:<ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Procedimientos de Buenas Prácticas Higiénicas (Prerrequisitos)</li><li><input type="radio"/> Un Plan de Autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), válido para controlar los riesgos potenciales de éstos productos.</li></ul></li></ul> |
|--|

*«El Plan debe estar correctamente implantado y se deben efectuar las verificaciones correspondientes mediante la comprobación de registros y de las actividades de vigilancia y verificación del establecimiento y de la toma de muestras y análisis, en su caso».*

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Cuando un <b>ALMACÉN DE HUEVOS</b> aplique procedimientos recogidos en las Guías Genéricas para la aplicación del Sistema de APPCC, en lugar de establecer sus propios procedimientos específicos, la auditoría abarcará el uso apropiado de estas guías genéricas.</li><li><input type="checkbox"/> En los <b>PEQUEÑOS ALMACENES DISTRIBUIDORES DE HUEVOS</b>, en aplicación de los principios del APPCC de manera de flexible y simplificada, si no es posible identificar puntos de control crítico, las Guías de Buenas Prácticas de Higiene (Prerrequisitos) podrán reemplazar el seguimiento de los puntos críticos.</li></ul> |
|---|

En el mismo sentido, el Reglamento (CE) 854/2004 establece, que los controles oficiales en relación con los productos de origen animal, incluirán:

1. Auditorías de Buenas Prácticas de Higiene.
2. Auditorías de Procedimientos basados en el Sistema de APPCC.

## **1. AUDITORÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE**

Se comprobará que los operadores económicos de los centros de envasado y almacenes de huevos, aplican de forma continua y adecuada procedimientos relativos al menos a los siguientes asuntos:

- Comprobaciones de información sobre la cadena alimentaria.
- El diseño y el mantenimiento de los locales y equipos.
- La higiene antes, durante y después de las operaciones.
- La higiene del personal.
- La formación en procedimientos de higiene y de trabajo.
- La calidad del agua.
- El control de la temperatura.
- El control de productos (huevos) que entran y salen del establecimiento y la documentación que los acompaña.

## **2. AUDITORÍAS DE PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL SISTEMA DE APPCC**

Se comprobará que los operadores económicos de los centros de envasado y almacenes de huevos, aplican dichos procedimientos de forma permanente y adecuada y en especial se comprobarán si los procedimientos garantizan, en la medida de lo posible, que los productos (huevos):

- Son conformes a los criterios microbiológicos establecidos en virtud de la legislación comunitaria.
- Son conformes con la legislación comunitaria sobre residuos, contaminantes y sustancias prohibidas.
- No presentan peligros físicos tales como cuerpos extraños.

En las visitas específicas de auditoría, el auditor oficial efectuará un control exhaustivo de los procedimientos (Prerrequisitos y APPCC) y su aplicación, y en el curso de las inspecciones ordinarias o extraordinarias, además de los controles específicos de inspección, verificará la cumplimentación de los registros y su comparación con las observaciones realizadas.



La supervisión de la implantación o auditoría del Plan APPCC de los centros de envasado y almacenamiento de huevos, deberá incluir:

- El estudio inicial del Plan APPCC.
- El seguimiento continuado de su implantación.
- La inspección "in situ" del establecimiento.

## TIPOS DE AUDITORÍAS

Las auditorías, que se deben realizar en los centros de envasado y almacenamiento de huevos (ver: *Manual de implantación y supervisión del autocontrol basado en el Sistema APPCC – documento técnico nº 5*, disponible en: [www.aragon.es](http://www.aragon.es)), serán de tres tipos:

1. Auditoría del Sistema o de revisión documental.
2. Auditoría de implantación o de cumplimiento.
3. Auditoría de seguimiento.

### 1. AUDITORÍA DEL SISTEMA O REVISIÓN DOCUMENTAL

Se realizará en los centros de envasado y almacenes de huevos que soliciten su autorización e inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos (establecimientos nuevos), en aquellos que presenten el Plan de Autocontrol por primera vez y en aquellos en que en revisiones anteriores del Plan APPCC, se haya considerado como no válido.

Se comprobará que:

- La documentación es completa, es consecuente con los requisitos de las normas generales y normas específicas de los huevos (ver *capítulo 13: legislación*), que se corresponde con el ámbito de aplicación descrito para el centro de envasado y que abarca tanto los Planes de Prerrequisitos como el propio Sistema APPCC.
- El documento tiene en cuenta las características propias del centro de envasado, identifica los posibles peligros que pueden aparecer en cualquiera de las etapas del proceso (ver *tabla XXV*) y especialmente los peligros que tienen una probabilidad razonable de presentarse.
- El documento cumple los principios del Sistema APPCC y los peligros considerados, identifica los PCCs, establece sistemas de vigilancia, límites críticos, sistema de verificaciones, y los documentos y registros se consideran adecuados para garantizar la seguridad del producto.



Como apoyo a la auditoría del sistema "se deberá utilizar" el listado de comprobaciones ó ("check-list") de la Dirección General de Salud Pública.

## 2. AUDITORÍA DE IMPLANTACIÓN

Se realizará después de la revisión de la documentación (auditoría del sistema) con el fin de comprobar que los procedimientos descritos en el plan de autocontrol se aplican correctamente en el establecimiento.

El inspector comprobará el grado de cumplimiento y desarrollo del plan y en especial si la totalidad de las acciones descritas son adecuadas, entre otros aspectos, para obtener huevos seguros, a través de la comprobación *in situ*, de los siguientes extremos:

- El diagrama de flujo se corresponde con la secuencia de las operaciones descritas en el documento: recepción de huevos y recepción de envases, preselección de huevos, cámara de miraje, pesaje, clasificación, marcado, envasado, almacenamiento, expedición y transporte (*ver tabla XXV*).
- Se cumplen las operaciones de vigilancia en la forma y con la frecuencia señalada en el plan.
- Los procedimientos de trabajo son correctos, adecuados y operan dentro de los límites establecidos.
- Los registros se cumplimentan en tiempo y forma y se firman por la persona responsable.
- Los datos registrados se corresponden con los datos observados.
- Se aplican las medidas correctoras previstas para los casos de desviaciones de los límites críticos.
- Se controlan los productos afectados (huevos rotos), se realiza la recogida en recipientes de cierre hermético y se comprueban los circuitos de evacuación de los mismos (frecuencia mínima diaria).
- Se llevan a cabo por la empresa actividades de verificación, incluidas calibraciones de los equipos de trabajo (máquinas de pesaje, de marcado de huevos, cintas transportadoras, etc.) y revisiones periódicas de los registros de vigilancia y otros (*ver: verificación del Plan APPCC – ejemplo práctico*).

### 3. AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO

Se realizará periódicamente para comprobar el mantenimiento y aplicación del Plan, así como la corrección de las no conformidades detectadas en la auditoría anterior y la aplicación efectiva de las medidas correctoras establecidas. Se efectuarán las mismas comprobaciones que en las auditorías de implantación, teniendo en cuenta además, que:

- Siempre se deberá especificar el ámbito de aplicación (centro de envasado y/o almacén de huevos) y la profundidad de la auditoría (que parte de la implantación del Plan de APPCC vamos a auditar).
- A efectos prácticos, para poder auditar más profundamente los aspectos seleccionados, es conveniente, como criterio general, que una sola auditoría no abarque a la vez todas las actividades del establecimiento (clasificación de huevos, envasado, etiquetado, almacenamiento, distribución, transporte, etc.).
- De acuerdo con dicho criterio, en las sucesivas auditorías se supervisarán la implantación de diferentes partes del plan APPCC, con el fin de que al cabo de varias auditorías se abarque la supervisión de la totalidad del Plan APPCC de la empresa.
- Las notas de no conformidad estarán basadas en **evidencias objetivas**<sup>1</sup> y siempre dentro de los criterios de la auditoría.
- Las no conformidades se deben agrupar y graduarse, desde un punto de vista higiénico-sanitario, en: muy graves, graves o leves.



<sup>1</sup>**Evidencias objetivas:** la búsqueda de evidencias objetivas en las auditorías se debe hacer por diversos medios:

- *Comprobación de registros.*
- *Observación de instalaciones y procesos.*
- *Observación de las actividades de vigilancia y verificación de los responsables de la empresa.*
- *Entrevistas directas con el personal.*



Como apoyo a las auditorías de implantación y seguimiento "se podrá utilizar" el listado de comprobaciones ó ("check-list") de la Dirección General de Salud Pública.

## CONCLUSIONES E INFORME FINAL DE AUDITORÍA

Como resultado final de la supervisión del Plan de APPCC de los centros de envasado y almacenes de huevos mediante la técnica de auditoría, el inspector sanitario emitirá un informe final que recogerá las no conformidades observadas en la inspección del establecimiento.



### **Informes de auditoría – criterios generales**

*El informe final debe de incluir los hallazgos de la auditoría (basados en evidencias objetivas) y en su caso, las notas de no conformidad (en base a los criterios de la auditoría).*

- **Informe provisional:** *Una vez finalizada la auditoría del centro de envasado o almacén de huevos, se elaborará un informe provisional que incluirá las notas de no conformidad y su plazo de corrección.*
- **Plan de acción:** *Al operador económico se le dará un plazo para presentar alegaciones al informe de no conformidades y podrá realizar propuestas de corrección.*
- **Informe definitivo:** *En el caso de estar conforme con el informe provisional o una vez estudiadas las alegaciones y propuestas de medidas correctoras realizadas por el operador económico, se elaborará y enviará el informe definitivo que incluirá la totalidad de las no conformidades encontradas y los plazos de corrección de las mismas.*



*En el caso de que una vez cumplidos los plazos establecidos en el informe final para la corrección de deficiencias no se hubiesen corregido las mismas, se levantará acta de inspección con exigencia de la corrección inmediata de las deficiencias, programándose una nueva visita de comprobación (plazo inmediato) y en el caso de mantenerse las deficiencias se propondrá la apertura de un expediente sancionador.*

---

## **7.1 SUPERVISIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE O PLANES DE PRERREQUISITOS. CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS**

## CRITERIOS GENERALES

Como condicionante previo en el Sistema APPCC, los Planes de prerrequisitos o Buenas Prácticas Higiénicas comprenden los planes y medidas que deben de estar implementados de forma eficaz, con el fin de controlar los aspectos básicos relacionados con la higiene y la salubridad del centro de envasado de huevos, garantizando que el Sistema APPCC pueda implantarse con éxito.

En base a ello, el inspector sanitario comprobará que los operadores económicos del sector aplican, de forma continua y adecuada, procedimientos relativos, al menos, al control de la potabilidad del agua, al diseño de los locales y mantenimiento de equipos, a la higiene del personal y la formación de los manipuladores, al control de plagas y animales indeseables, a la limpieza y desinfección del establecimiento, a la trazabilidad y el control de lotes, a la eliminación higiénica de los subproductos generados, etc. y todo ello a través de la comprobación documental de, al menos, los siguientes Planes de Prerrequisitos:

**Tabla IX**  
**Planes de Prerrequisitos (mínimos)**

- PLAN DE APTITUD DEL AGUA.
- PLAN DE HIGIENE DEL FUNCIONAMIENTO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS.
- PLAN DE LUCHA FRENTE A PLAGAS Y ANIMALES INDESEABLES.
- PLAN DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- PLAN DE HIGIENE DEL PERSONAL.
- PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO (FORMACIÓN DE MANIPULADORES).
- PLAN DE CONTROL DE MARCAS, PRECINTOS Y ETIQUETAS.
- PLAN DE TRAZABILIDAD Y CONTROL DE LOTES.
- PLAN DE ELIMINACIÓN Y DESTINO DE SUBPRODUCTOS (HUEVO ROTO, CÁSCARAS Y MEMBRANAS).

## **PLAN DE APTITUD DEL AGUA**

### **CRITERIOS GENERALES**

Los centros de envasado y almacenamiento de huevos, al ser establecimientos sujetos al Registro General Sanitario de Alimentos (R.G.S.A.), les serán de aplicación:

- Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios del agua de consumo humano.
- Los criterios de aplicación del Real Decreto 140/2003 en la industria alimentaria, recogidos en el documento "*vigilancia y control del agua de consumo humano en la industria alimentaria y otras actividades relacionadas con los alimentos*" disponible en [www.aragon.es](http://www.aragon.es) (búsqueda a través de: salud pública – salud ambiental – agua de consumo – programa de vigilancia sanitaria).



*A efectos de clasificación, de forma general, los centros de envasado y almacenes de huevos podemos considerarlos como industrias en las que el agua no entra en la composición o en contacto directo con los huevos.*

Por tanto, y con el fin de controlar los riesgos sanitarios que el agua pueda suponer en éste tipo de establecimientos, el operador económico pondrá a disposición del inspector sanitario las siguientes determinaciones generales y específicas:

**Tabla X**  
**Plan de aptitud del agua: determinaciones generales**

La industria determinará los puntos de muestreo, siempre con la supervisión de la autoridad sanitaria. En general serán aquellos puntos que puedan tener más incidencia en los productos (huevos) y en los trabajadores y en función del volumen del agua distribuida y los riesgos que se determinen.

El desinfectante utilizado normalmente en estos establecimientos es el cloro. En caso de utilizar otro, tiene que estar autorizado para uso alimentario y el inspector debe realizar el control de estos extremos.

El Cobre, el níquel, el hierro, el cromo o el plomo, son parámetros relacionados con la instalación interior de la industria, por lo tanto si están dentro de los límites de aptitud no tendrán que determinarse hasta que haya un cambio en los materiales de las conducciones o en los depósitos. Las industrias podrán certificar (Decisión de la Comisión de 13 de mayo de 2002), la conformidad de estos materiales que entran en contacto con el agua, con el fin de quedar exentos de determinarlos. En el caso de sospecha de que la instalación interior tiene materiales de este tipo, se analizarán estos parámetros.

En el caso de producirse una toxiinfección o cuando los resultados analíticos determinen la presencia de patógenos (*coliformes*, *E. coli*, otros gérmenes indicadores o algún patógeno por encima de lo permitido), se realizarán análisis extraordinarios completos (los parámetros microbiológicos establecidos en el anexo I del Real Decreto 140/2003).

**Tabla XI****Plan de aptitud del agua: determinaciones específicas según el tipo de abastecimiento****Si el centro de envasado de huevos está conectado a la red pública sin depósito intermedio ni tratamiento del agua en el mismo**

Análisis de control en grifo (los parámetros señalados en el artículo 20 del Real Decreto 140/2003) al comienzo de la actividad y de manera ordinaria bastará con la presentación de los resultados analíticos de la calidad del agua aportados por el Gestor por el municipio o bien de la copia de los resultados actualizados anualmente, cuando consten en el SINAC<sup>1</sup>.

Análisis completo (los parámetros señalados en el anexo I del Real Decreto 140/2003); será suficiente con la presentación de los resultados analíticos de la calidad del agua aportados por el Gestor por el municipio o bien de la copia de los resultados cuando consten en el SINAC<sup>1</sup>.

Control del desinfectante residual diario en el grifo, con carácter semanal.

**Si el centro de envasado de huevos está conectado a la red pública y dispone de depósito intermedio**

Análisis de control (artículo 18 del Real Decreto 140/2003) al menos en la red de distribución<sup>2</sup>, al comienzo de la actividad y con carácter anual (<100m<sup>3</sup> volumen de agua distribuido por día).

Análisis completo (los parámetros señalados en el anexo I del Real Decreto 140/2003) al menos en la red de distribución<sup>2</sup> al comienzo de la actividad y cada dos años (<100m<sup>3</sup> volumen de agua distribuido por día).

Control diario del desinfectante residual en el grifo.

**Si el centro de envasado de huevos dispone de abastecimiento propio**

Análisis de control al menos en la red de distribución<sup>2</sup> al comienzo de la actividad y con carácter anual (<100m<sup>3</sup> volumen de agua distribuido por día).

Análisis completo (los parámetros señalados en el anexo I del Real Decreto 140/2003) al menos en la red de distribución<sup>2</sup>, al comienzo de la actividad y cada dos años (<100m<sup>3</sup> volumen de agua distribuido por día).

Control diario (sin excepciones) del desinfectante residual en el grifo (cloro residual).

<sup>1</sup>Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC) - Ministerio de Sanidad y Consumo

<sup>2</sup>En los centros de envasado de huevos el agua no entra en la composición ni en contacto directo con los huevos, por lo tanto, la toma de muestras sólo será necesaria en la red de distribución y no en la salida del depósito.

**Tabla XII**  
**Plan de aptitud del agua: parámetros a determinar según el tipo de análisis**

Real Decreto 140/2003

**Análisis de control (parámetros del artículo 18)**

Parámetros básicos a determinar:

- Olor, color, sabor, turbidez.
- Conductividad, pH, amonio.
- «Escherichia coli» (*E. coli*).
- Bacterias coliformes.

Parámetros a determinar en la red de distribución<sup>1</sup>:

- Hierro y aluminio cuando se utilicen como floculantes.
- Recuento de colonias a 22<sup>o</sup> C.
- «*Clostridium perfringens*» (incluidas las esporas).

Parámetros a determinar en función del método de desinfección:

- Nitrito: cuando se utiliza la cloraminación.
- Cloro libre residual: cuando se utilice el cloro o derivados.
- Cloro combinado residual: cuando se utilice la cloraminación.

**Análisis de control en el grifo (parámetros del artículo 20)**

- Olor, color, sabor, turbidez.
- Conductividad, pH, amonio.
- Bacterias coliformes.
- «Escherichia coli» (*E. coli*).
- Cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otro parámetro cuando se sospeche que la instalación interior tiene éste tipo de materiales instalados.
- Cloro libre residual y/o cloro combinado residual: cuando se utilice cloro o sus derivados para el tratamiento de potabilización del agua.

**Análisis de completo (parámetros del anexo I)**

- Parámetros microbiológicos.
- Parámetros químicos generales y específicos.
- Parámetros indicadores.
- Radiactividad.

<sup>1</sup>En los centros de envasado de huevos el agua no entra en la composición ni en contacto directo con los huevos, por lo tanto, la toma de muestras sólo será necesaria en la red de distribución y no en la salida del depósito.



Tras dos años de tener instaurado un Plan de APPCC que incluya el control del agua del establecimiento según la normativa vigente, existe la posibilidad de reducir al 50% la frecuencia de análisis de aquellos parámetros del análisis completo siempre que la autoridad competente considere que no es probable la presencia de esos parámetros en el agua en concentraciones que supongan un riesgo de incumplimiento para esos parámetros.

Real Decreto 140/2003



El análisis completo incluye los parámetros del análisis de control. En consecuencia, cuando se realice el primero no es necesario hacer también a la vez el segundo.

Documento sobre el control de la calidad del agua en establecimientos alimentarios

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE APTITUD DEL AGUA</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE APTITUD DEL AGUA</b>
<p>Descripción del tipo de abastecimiento del centro de envasado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conectado a la red general con o sin depósitos intermedios.</li> <li>○ Abastecimiento propio (pozo).</li> </ul> <p>Planos del sistema de distribución del agua (conducciones y número de tomas - grifos - numerados).</p> <p>Programa de limpieza y desinfección de los depósitos intermedios de agua, en su caso, con descripción de los tratamientos, periodicidad establecida, productos empleados, responsable del programa, etc.</p> <p>Los sistemas de desinfección empleados por la empresa en el caso de que el suministro de agua se haga por abastecimiento propio (pozo) y en todo caso, garantizando la presencia de cloro residual libre o combinado en la red de abastecimiento.</p>	<p>Resultados analíticos de la calidad del agua aportados por el Gestor, por el municipio o bien la copia de los resultados actualizados, anualmente, cuando consten en el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC).</p> <p>Boletines analíticos de los laboratorios autorizados.</p> <p>Recibos de agua del gestor municipal, en su caso.</p> <p>Registros de control de cloro.</p> <p>Registros de incidencias y de medidas correctoras.</p>

**PLAN DE HIGIENE DEL FUNCIONAMIENTO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS**

**CRITERIOS GENERALES**

Siendo la finalidad de este plan controlar los riesgos sanitarios que se pueden derivar de unas deficientes condiciones de limpieza y desinfección de los centros de envasado y almacenamiento de huevos, y especialmente de las superficies que pueden estar en contacto con los huevos, se comprobará que el operador tiene desarrollados y aplica procedimientos:

- De limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos al menos al finalizar la jornada de trabajo y en las superficies en contacto con los huevos además en las pausas durante la jornada de trabajo.
- De vigilancia mediante inspección, al menos visual, de la limpieza del establecimiento antes del comienzo de las actividades de clasificación y envasado, almacenamiento, expedición y transporte de los huevos.
- De vigilancia mediante inspección, al menos visual, antes del comienzo de las actividades de clasificación y durante las mismas para comprobar el estado de limpieza de las cintas transportadoras de huevos, de las máquinas, equipos, mesas de trabajo y cualquier otras superficie que pueda estar en contacto con los huevos.
- De vigilancia del estado de limpieza y desinfección general de las instalaciones, incluidos almacenes, vehículos de transporte, vestuarios, servicios higiénicos, etc.
- Que incluyan controles analíticos de superficies para verificar la eficacia de la limpieza y desinfección.

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE HIGIENE DEL FUNCIONAMIENTO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE HIGIENE DEL FUNCIONAMIENTO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE HUEVOS</b>
Planos del establecimiento y de la instalación.	
Descripción del programa de limpieza y desinfección.	Registros de analíticas de superficies.
Productos a aplicar, sustancias activas, fichas de seguridad de los productos.	Registros de vigilancia.
Procedimientos de trabajo, responsables de los mismos.	Registros de incidencias.
Justificantes o certificados de L+D de los vehículos de transporte en condiciones normales (y ante incidencias).	Registros de medidas correctoras.
Procedimientos de vigilancia	Registros de verificaciones.

## **PLAN DE LUCHA FRENTE A PLAGAS Y ANIMALES INDESEABLES**

### **CRITERIOS GENERALES**

Con el fin de controlar los riesgos sanitarios que la presencia de insectos, roedores y animales indeseables puedan suponer en los centros de envasado y almacenamiento de huevos, se comprobará:



Se prestará especial atención al control de las medidas preventivas a adoptar.

- Si el Plan de control de plagas es propio o pertenece a una empresa externa y en éste caso, se aportará una copia del contrato actualizado y firmado entre ambas partes.
- En el caso de que se utilicen productos biocidas, la empresa responsable de la aplicación de dichos productos deberá estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón (Dirección General de Salud Pública) o bien estar autorizada por éste organismo en el caso de estar inscrita en otra Comunidad Autónoma.
- El personal encargado de la aplicación de estos productos debe poseer una capacitación adecuada a la actividad que va a desarrollar, de acuerdo a la normativa vigente.
- La correcta colocación de las barreras protectoras frente a insectos en los huecos practicables (puertas, ventanas) y la comprobación de su estado general (limpieza, roturas).
- Que los exteriores de las instalaciones (desperdicios, hierbas altas, etc.) y las condiciones de almacenamientos de los productos, envases, embalajes, etiquetas, etc. no faciliten la existencia de zonas donde puedan albergarse roedores u otros animales indeseables.
- Los cebos (su colocación en los sitios previstos, su estado general y su mantenimiento ante incidencias).



*La lucha frente a plagas no sólo es exterminar roedores y otras plagas y animales indeseables.*

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE LUCHA FRENTE A PLAGAS Y ANIMALES INDESEABLES</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE LUCHA FRENTE A PLAGAS Y ANIMALES INDESEABLES</b>
<p>Planos de la instalación y localización de cebos.</p> <p>Documentos de autorización e inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos Biocidas de la empresa aplicadora de los productos y contrato de servicios.</p> <p>Documento contractual con la empresa de gestión del plan, en su caso.</p> <p>Productos a aplicar, sus sustancias activas, fichas técnicas y sus autorizaciones y registros.</p> <p>Descripción de las medidas preventivas.</p> <p>Descripción de los procedimientos de aplicación, tratamientos, etc.</p> <p>Descripción de las actuaciones previstas ante incidencias (cebos alterados, rotos, comidos, mordidos, desaparecidos).</p> <p>Certificados de tratamientos realizados.</p> <p>Documentación acreditativa del personal aplicador de los productos biocidas.</p>	<p>Registros de tratamientos realizados.</p> <p>Registros de revisiones.</p> <p>Registros de vigilancia.</p> <p>Registros de incidencias.</p> <p>Registros de medidas correctoras.</p>

**PLAN DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS**

**CRITERIOS GENERALES**

Con el fin de controlar los riesgos sanitarios que unas deficientes condiciones de diseño construcción y mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos, puedan suponer en los centros de envasado y almacenamiento de huevos, se comprobará:

- Que el mantenimiento de las instalaciones, los locales y los equipos se realiza correctamente (inspección visual del correcto funcionamiento de las cintas transportadoras, de las máquinas de clasificadoras y envasadoras de huevos, etc.).
- Que existe un plan de mantenimiento periódico de las instalaciones y equipos de trabajo en el que se describen los procedimientos y actividades a desarrollar en condiciones de funcionamiento normales.
- Que existe un Plan de mantenimiento ante incidencias de las instalaciones y equipos de trabajo en el que se describen los procedimientos y actividades a desarrollar ante posibles incidencias o mal funcionamiento de los equipos.
- Los equipos de clasificación de huevos se encontrarán permanentemente calibrados, para lo cual se realizarán las verificaciones correspondientes.

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>
Planos del establecimiento.  Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos en condiciones normales y ante incidencias.  Documentación acreditativa del calibrado de equipos, balanzas de clasificación de huevos por peso, máquinas marcadoras de huevos, etc.	Registros de mediciones de los aparatos calibrados.  Registros de revisiones.  Registros de incidencias.  Registros de medidas correctoras.  Registros de verificaciones.

## **PLAN DE HIGIENE DEL PERSONAL**

### **CRITERIOS GENERALES**

La finalidad del Plan es establecer una serie de normas correctas de higiene personal y asegurar que el personal manipulador las conoce y las cumple.

Este plan deberá relacionarse con el Plan de formación de manipuladores.

Con el objeto de asegurar la aplicación de unas prácticas correctas de higiene del personal y de la manipulación de los productos (huevos) a lo largo de toda la cadena de producción, el inspector sanitario comprobará:

- El cumplimiento de las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos de trabajo: no se podrá fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los mismos, ni llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como, anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
- El mantenimiento de un elevado grado de aseo personal, utilizando una vestimenta limpia y de uso exclusivo y, cuando proceda, ropa protectora cubrecabezas y calzado adecuado.
- El personal manipulador deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables adecuados.
- Cualquier persona que padezca o sea portadora de una enfermedad que pueda transmitir a los productos (huevos) deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar la necesidad de someterse a un examen médico y en caso necesario a su exclusión temporal de la zona de manipulación y envasado.

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE HIGIENE DEL PERSONAL</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE HIGIENE DEL PERSONAL</b>
Descripción de los procedimientos e instrucciones de trabajo.  Descripción de los métodos de verificación para comprobar la eficacia de las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de la empresa.	Registro de actividades realizadas.  Registros de comprobación visual.  Registros de incidencias detectadas.  Registros de medidas preventivas.  Registros de medidas correctoras.

## **PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO** **FORMACIÓN DE MANIPULADORES**

### **CRITERIOS GENERALES**

La finalidad del Plan es asegurar que el personal manipulador dispone de los conocimientos necesarios sobre Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), Procedimientos Operativos Estándar (POEs), normas de higiene personal, conocimientos básicos del autocontrol y en general todo lo necesario para garantizar la seguridad de los productos (huevos) puestos a disposición de los consumidores.

Los centros de envasado y almacenamiento de huevos garantizarán que el personal manipulador disponga de formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo a su actividad.



*La empresa dispondrá de un programa de formación que garantice la correcta formación específica de los manipuladores según lo establecido en el Decreto 81/2005, de 12 de abril del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los manipuladores de alimentos de la Comunidad Autónoma de Aragón, que desarrolla el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, de ámbito nacional.*

Los programas de formación se deberán desarrollar, y en su caso, impartir por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por el Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón.

La formación y supervisión estará relacionada con las tareas que realizan y con los riesgos derivados de su actividad. Para ello la empresa incluirá el programa de formación en el Plan APPCC o lo aplicará como instrumento complementario de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

Los programas de formación impartidos por la autoridad sanitaria competente (Departamento de Salud y Consumo), entidades autorizadas o empresas del sector alimentario, garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación.

El inspector sanitario verificará:

- La adecuada formación del personal encargado del mantenimiento del Sistema APPCC.
- La adecuada formación de los manipuladores en higiene alimentaria.
- Que los manipuladores aplican los conocimientos adquiridos a través de la constatación de las Buenas Prácticas de Higiene (*ver epígrafe: condiciones de higiene de las operaciones*).
- Los programas de formación de la empresa.
- La documentación acreditativa de la formación de los manipuladores.

Se evaluará de forma regular, que:

- La empresa revisa el Plan de higiene de los manipuladores, así como la aplicación de medidas correctoras ante posibles desviaciones, a través, entre otros, de la observación in situ de las prácticas higiénicas establecida, del mantenimiento actualizado de los certificados médicos de los manipuladores, etc.
- Se realiza una evaluación periódica de las necesidades de formación del personal, contemplando además de la formación inicial una formación continuada del personal manipulador.
- Se realiza una verificación de los registros de actividades formativas, que incluya al menos los contenidos del curso, la lista nominal de asistentes, los responsables de la formación, las fechas de los cursos realizados y las firmas de los responsables.



*El Plan de formación deberá estar relacionado con el resto de los planes de prerequisites del centro de envasado de huevos, y en especial con el Plan de higiene del personal, de modo que las deficiencias observadas en la higiene para cada plan sean incorporadas al programa de formación para evitar que se repitan en un futuro.*

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO (FORMACIÓN DE MANIPULADORES)</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO (FORMACIÓN DE MANIPULADORES)</b>
Descripción del Plan de formación general.	Registros de actividades formativas que incluirán: las fechas de los cursos, la duración, los contenidos, el listado de alumnos, los responsables de la formación, etc.
Descripción del Plan de formación específico.	
Descripción del Plan de formación en relación con el APPCC (y relación de personas implicadas en el mismo).	Certificados de formación.
Programa de actividades formativas.	Registros de verificaciones.



*Los certificados de formación de los manipuladores estarán siempre a disposición de la inspección sanitaria.*

## **PLAN DE CONTROL DE MARCAS, PRECINTOS Y ETIQUETAS**

### **CRITERIOS GENERALES**

La finalidad del Plan es garantizar que todo el material relacionado con las marcas e identificación de los huevos y sus envases (tintas y colorantes para el marcado de huevos en cáscara, precintos y etiquetas, documentos comerciales, cintas adhesivas, envases, etc.), se usan únicamente para los huevos envasados conforme a los procedimientos establecidos y a las autorizaciones correspondientes y se someten al control oficial.

Con el objeto de garantizar estos extremos, el inspector sanitario comprobará:

- Que los colorantes utilizados para el marcado de huevos en cáscara, son de uso alimentario.
- Que los modelos de precintos y etiquetas y las indicaciones que en ellos se imprimen se corresponden únicamente con las señaladas por la autoridad competente.
- Los sistemas de almacenamiento de los precintos y etiquetas.
- Las personas autorizadas para su utilización y colocación.
- El control de entradas de precintos y etiquetas.
- El control de existencias de precintos y etiquetas.
- El control de precintos y etiquetas gastadas y/o utilizadas en el envasado de huevos (por semanas).



*El inspector sanitario realizará periódicamente la verificación de que las etiquetas gastadas (consumos y/o destrucción, deterioros...) se corresponden con el volumen de envases de huevos etiquetados.*

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

<b>DOCUMENTOS DEL PLAN DE CONTROL DE MARCAS, PRECINTOS Y ETIQUETAS</b>	<b>REGISTROS DEL PLAN DE CONTROL DE MARCAS, PRECINTOS Y ETIQUETAS</b>
<p>Descripción del Plan del marcado e identificación de huevos en cáscara y sus envases.</p> <p>Ficha técnica de la tinta y colorantes utilizados para el marcado de huevos en cáscara y sus autorizaciones para uso alimentario.</p> <p>Albaranes, facturas de compra de precintos y etiquetas, etc.</p> <p>Registros y autorizaciones de las empresas suministradoras de los colorantes (tinta) para el marcado de huevos.</p>	<p>Registros de entradas, existencias y etiquetas gastadas.</p> <p>Registros de incidencias.</p> <p>Registros de medidas correctoras.</p> <p>Registros de verificaciones.</p>

## **PLAN DE TRAZABILIDAD Y CONTROL DE LOTES**

### **CRITERIOS GENERALES**

El Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, en el artículo 3, define "**trazabilidad**" como: la posibilidad de seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

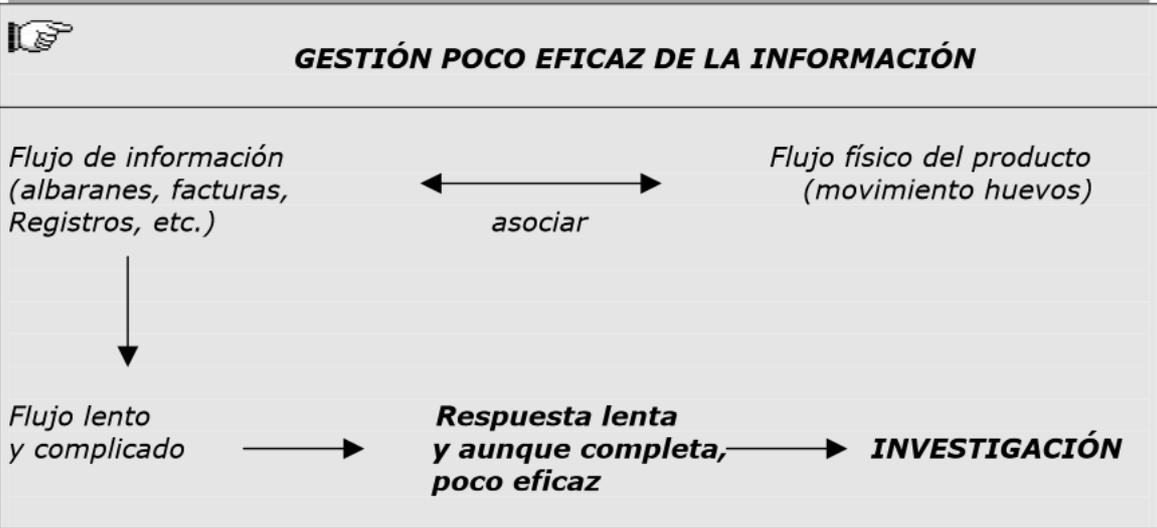
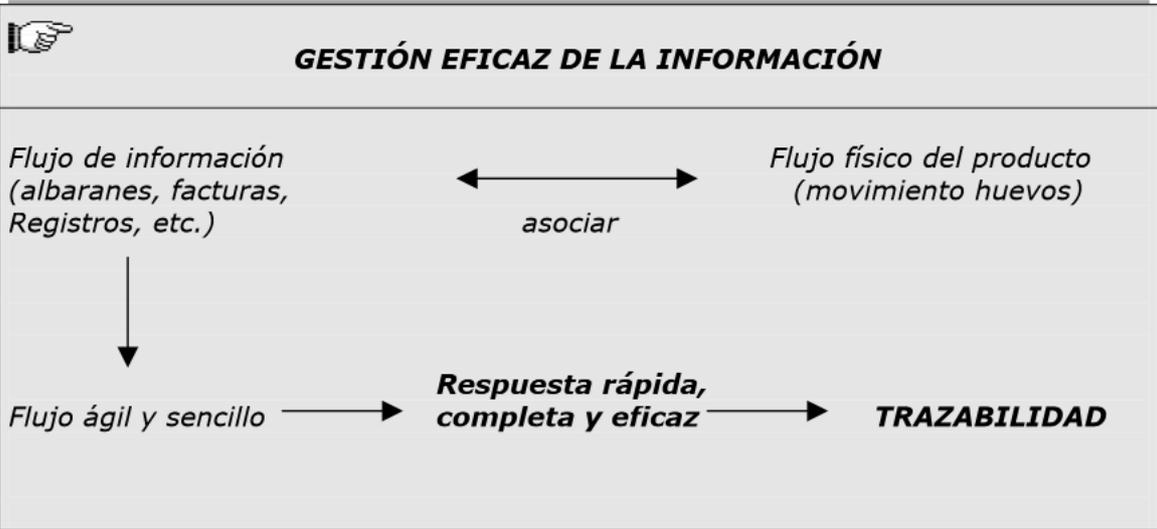
El Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, recoge en su artículo 18, que las empresas del sector alimentario deberán asegurar la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Con estas referencias, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Sistema APPCC) implantado en los centros de envasado y almacenes de huevos, debe de incluir entre los requisitos previos del Sistema, un Plan de trazabilidad documentado que identifique en todo momento el origen y el destino de los huevos bajo la responsabilidad del operador económico.

Sobre ésta base, el inspector sanitario comprobará:

- Que la empresa tiene instaurado un procedimiento debidamente documentado que permita identificar a cualquier productor que les haya suministrado los huevos (**trazabilidad hacia atrás**).
- Que la empresa está en condiciones de vincular los huevos que entran en el centro de envasado y/o almacén, con los que salen de los mismos, a través del establecimiento de relaciones directas y documentadas entre los lotes de huevos recibidos y los lotes que se expiden (**trazabilidad del proceso o interna**).
- Que la empresa tiene instaurado un procedimiento debidamente documentado que permita, ante la pérdida de seguridad del producto, su retirada del mercado de forma rápida y eficaz (**trazabilidad hacia delante**).

**GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN A EFECTOS DE LA TRAZABILIDAD HACIA DELANTE EN LOS CENTROS DE ENVASADO Y ALMACENES DE HUEVOS**



Por lo tanto, aunque ambos métodos nos lleven a encontrar un determinado producto para su retirada del mercado (trazabilidad hacia delante) hemos de tener en cuenta que:

**"INVESTIGACIÓN NO ES IGUAL A TRAZABILIDAD"**

Como hemos visto, la trazabilidad aporta garantías al control de la seguridad de estos productos a lo largo de la cadena de producción, almacenamiento, transporte, distribución, venta y consumo de los huevos y permite conocer en cualquier momento, en que punto de la cadena se puede producir un fallo de seguridad de los productos.

En el sector de huevos, la trazabilidad hacia atrás es relativamente sencilla y está plenamente garantizada en base a la obligación de identificar los huevos que pueden proceder de centros de producción anexos a centros de envasado, o de centros de producción externos a los centros de envasado. Además, el operador económico deberá disponer de un sistema de control de las partidas a través de la identificación de lotes, que establezcan relaciones directas entre los lotes de huevos recibidos y los huevos expedidos; y para finalizar, la trazabilidad deberá garantizarse en las etapas posteriores de comercialización y distribución, comercio minorista, restauración colectiva e industria de ovoproductos, a través de procedimientos documentados que ante cualquier fallo de seguridad de los huevos, se puedan adoptar las medidas correctoras necesarias e incluso la retirada del mercado de estos productos de forma rápida y eficaz.

Con el fin de garantizar la trazabilidad de estos productos (huevos), el inspector sanitario comprobará:



- Control de la procedencia y el destino de los huevos (ver tabla XIII).*
  - Centro de producción y centro de envasado en comunicación directa.*
  - Centro de producción y centro de envasado separados.*
- Control de los plazos de entrega o recogida de los huevos desde el productor hasta los distintos centros receptores de huevos (ver tabla XIV).*
- Control de los plazos para la clasificación, marcado y envasado de los huevos (ver tabla XV).*
- Control de los plazos para la clasificación, marcado y envasado de los huevos con indicación de fecha de puesta (ver tabla XVI).*
- Control e identificación de lotes (ver tabla XVII).*
- Control de documentos y registros de los distintos centros receptores de huevos (cuadros resúmenes de documentos y registros).*
- Control del marcado e identificación y etiquetado de huevos y sus envases (ver tablas XVIII - XIX - XX - XXI - XXII - XXIII)*

**Tabla XIII****Trazabilidad: control de la procedencia y destino de los huevos**

Reglamento 2295/2003

**Cuando el centro de producción y el centro de envasado tienen comunicación directa a través de cintas transportadoras**

En este caso, los huevos pasan directamente desde la nave de producción al centro de envasado, siendo éste el primer centro de identificación del huevo (caso más habitual).

Las naves de producción de las que proceden los huevos deberán estar identificadas mediante dígitos o letras y se deberá poder relacionar en todo momento los huevos que entran en el centro de envasado a través de las cintas transportadoras, con la nave de la que proceden (*ver epígrafe: identificación de lotes y tabla XVII*).

**Cuando el centro de producción y el centro de envasado están separados**

En este caso, la recogida de los huevos se realiza en bandejas o contenedores que llegan al centro de envasado en vehículos apropiados.

Antes de su salida del establecimiento de producción, los contenedores en los que se trasladan los huevos, deben de ir identificados con las siguientes identificaciones:

- Nombre, dirección y número distintivo del establecimiento de producción (Directiva 2002/4CE).
- Número de huevos o el peso de éstos.
- El día o periodo de puesta (en caso de huevos procedentes de la puesta de más de un día).
- La fecha de expedición.

Estas indicaciones deberán figurar en el contenedor y en los documentos de acompañamiento, conservándose esta documentación durante seis meses como mínimo.

En el caso de centros de envasado a los que les sean suministrados huevos sin envasar por unidades de producción propias situadas en el mismo establecimiento, la identificación de los contenedores podrá efectuarse en el centro de envasado identificando los distintos lotes de manera clara.

<b>Tabla XIV</b>	
<b>Trazabilidad: control de los plazos de entrega o recogida de los huevos desde el productor a los distintos centros receptores de huevos</b>	
Reglamento (CE) 2295/2003 y Reglamento (CE) 1515/2004	
<b>Categoría de calidad</b>	<b>Plazo de entrega o recogida de los productores exclusivamente a los centros de envasado</b>
Categoría A "extra"	Cada día laborable
Categoría A "Extra" con indicación del día de puesta	El mismo día de la puesta
Categoría A "extra" que proceda de una granja que conserve los huevos a una temperatura ambiente mantenida artificialmente a menos de 18° C	Cada dos días laborables
<b>Categoría de calidad</b>	<b>Plazo de entrega o recogida del productor a los centros de envasado o colectores o mercados mayoristas o industria alimentaria</b>
Categoría distinta a la "extra" (A ó B)	Cada tres días laborables. Una vez por semana, cuando los huevos se conserven en la granja a una temperatura ambiente mantenida artificialmente a menos de 18° C
<b>Categoría de calidad</b>	<b>Plazo de entrega por parte de los colectores al resto de operadores</b>
Categoría distinta a la "extra" (A ó B)	A más tardar el día laborable siguiente al de su recepción

<p><b>Tabla XV</b>  <b>Trazabilidad: control de los plazos para la clasificación, marcado y envasado de los huevos</b></p>
--

Reglamento 1515/2004

**Criterios generales**

Los centros de envasado de huevos clasificarán y marcarán los huevos a más tardar el segundo día laborable siguiente al de su recepción y dispondrán de un día laborable suplementario para su envasado y el marcado de los envases.

**Excepciones a los criterios generales**

En el caso de que los huevos recibidos de los productores se entreguen, tras su marcado en cáscara, a un segundo centro de envasado, para su clasificación por calidad y peso, envasado y marcado de envases, esta entrega se realizará a más tardar el día laborable siguiente al de su recepción por el primer centro. La clasificación se efectuará a más tardar el día laborable siguiente al de su recepción por el segundo centro y dispondrá de un día laborable suplementario para el envasado y el marcado de los envases.

En el caso de que el primer centro de envasado entregue los huevos a un segundo centro tras haber efectuado el marcado y la clasificación por calidad y peso, el envasado de los huevos y el marcado de los envases se efectuará en un plazo de un día laborable siguiente al de su recepción por el segundo centro. "Plazo máximo de 5 días tras la recepción".

**Identificación de contenedores**

En ambos casos los contenedores deben de ir identificados antes de su salida del establecimiento de producción con los datos generales (nombre, dirección, código de identificación del productor, nº de huevos o el peso, el día o periodo de puesta y la fecha de expedición) y en el segundo caso, llevará además la categoría de peso y de calidad de los huevos.

<p><b>Tabla XVI</b>  <b>Trazabilidad: control de los plazos para la clasificación, marcado y envasado de huevos con indicación de la fecha de puesta</b></p>
--

Reglamento 2295/2003 y Reglamento 1515/2004

Cuando esté previsto indicar la fecha de puesta en los huevos suministrados sin contenedores por unidades de producción situadas en el mismo establecimiento que el centro de envasado, estos huevos se clasificarán y envasarán el mismo día de la puesta ó si éste coincide con un día no laborable, el primer día laborable siguiente.

## CONTROL E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Para garantizar la trazabilidad del producto, el operador económico deberá definir claramente lo que considera un **"lote"** y cómo lo identifica. El Real Decreto 1808/1991 define el lote, como: el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.



*Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.*

*Real Decreto 1808/1991*

A efectos del Reglamento (CE) 3117/1994 que modifica el Reglamento (CE) 1907/1990, consideraremos, **"lote"** el conjunto de huevos procedentes del mismo centro de envasado, situados en un único lugar, envasados o a granel, que lleven la mención de la misma fecha de duración mínima o de envasado, así como de las mismas categorías de calidad y de peso.



*En el curso de las labores de inspección, se deberá comprobar el sistema de loteado de huevos puesto en práctica por la empresa, de tal forma que no existan dudas al respecto, ya que en el caso de no determinarse individualmente el número de la nave (por dígitos o letras) de la que proceden los huevos, el conjunto de huevos provenientes de todas las naves recogidas al mismo tiempo, se considerarán "un sólo lote y su identificación a los efectos de la trazabilidad será única"<sup>1</sup>*

**"Punto a tener en cuenta en el caso de realizar inmovilizaciones cautelares de huevos en un centro de envasado en el que la trazabilidad no esté garantizada"**

**Tabla XVII****Trazabilidad: control e identificación de lotes (ejemplo práctico)**

**LOTE:** Unidad mínima de venta que irá impresa en cada uno de los envases tanto para la categoría A como para la categoría B.

**Número de lote**

- ⇒ Número de nave de producción: 1 – **2** – 3
- ⇒ Seis primeros dígitos (fecha de envasado): **dd/mm/aa**
- ⇒ Séptimo dígito: (categoría por calidad y peso)
  - 1: categoría A y tamaño XL
  - 2: categoría A y tamaño L
  - 3: categoría A y tamaño M
  - 4: categoría A y tamaño S
  - **5: categoría B (industria alimentaria – ovoproductos)**
  - 6: huevo roto (industria no alimentaria)
- ⇒ Octavo dígito: **número de orden del centro de embalaje** (que lo identifique en el caso de que exista mas de un centro)

**Nave 2**  
**01 01 07 5 1**

## CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS DE LOS DISTINTOS CENTROS RECEPTORES DE HUEVOS

A efectos de garantizar la trazabilidad entre los productos (huevos) y los distintos centros receptores, el inspector sanitario, realizará el control de los datos que con carácter obligatorio deben de registrar los distintos operadores económicos del sector de huevos a tres niveles:

- Registros de los productores de huevos.
- Registros de los centros de envasado de huevos.
- Registros de otros operadores económicos (colectores y mayoristas).

<b>REGISTROS DE LOS PRODUCTORES DE HUEVOS</b> Reglamento (CE) 2295/2003 artículo 25, modificado por Reglamento (CE) 1515/2004
<b>Registros relativos a la forma de cría</b>
<p>«Para cada uno de los tipos de cría: ecológica, campera, suelo, jaula»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La fecha de la instalación, la edad en el momento de ésta y el número de gallinas ponedoras.</li> <li>○ La fecha y el número de eliminaciones de gallinas efectuadas.</li> <li>○ La producción diaria de huevos.</li> <li>○ Número o peso de los huevos vendidos o entregados por otros medios, por día, y en éste caso, el nombre y la dirección de los compradores y el número de la autorización del establecimiento.</li> </ul>
<b>Registros relativos a los métodos de alimentación de las gallinas ponedoras</b>
<p>La información relativa a los métodos de alimentación de las gallinas ponedoras cuando los huevos de categoría A y sus envases lleven la indicación del método de alimentación de las gallinas, reflejándolo por el método de alimentación practicado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La cantidad y el tipo de piensos suministrados y/o mezclados en la granja.</li> <li>○ La fecha de suministro.</li> <li>○ El nombre del fabricante o distribuidor.</li> <li>○ El número y la edad de las gallinas ponedoras y el número de huevos producidos y entregados.</li> <li>○ La fecha de expedición.</li> <li>○ El nombre y dirección de los compradores y el número de registro del establecimiento.</li> </ul>
<b>Registros relativos al marcaje con la fecha de puesta</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ En el caso de que el productor marque algunos huevos con la fecha de puesta y no hace lo mismo con otros huevos los siguientes datos se registrarán por separado: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La producción diaria de huevos.</li> <li>• Número o peso de los huevos vendidos o entregados por otros medios, por día, y en éste caso, el nombre y la dirección de los compradores y el número de la autorización del establecimiento.</li> </ul> </li> </ul>



*Cuando un mismo establecimiento aplique diferentes formas de cría y de alimentación de las gallinas ponedoras, los datos se desglosarán por gallineros. Cuando un productor abandone la actividad o sacrifique la totalidad de las gallinas conservará esta información al menos durante seis meses.*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

### **REGISTROS DE LOS CENTROS DE ENVASADO DE HUEVOS**

Reglamento (CE) 2295/2003 artículo 26, modificado por Reglamento (CE) 1515/2004

Los centros de envasado registrarán por separado, por formas de sistema de cría y día:

- Las cantidades de huevos no clasificados que reciban, desglosadas por productores, nombre, domicilio y número distintivo del productor así como la fecha o el periodo de puesta.
- Cantidad de huevos clasificados, desglosadas por categorías de calidad y de peso.
- Cantidad de huevos clasificados por otros centros de envasado, número de registro sanitario de estos centros, fecha de duración mínima y la identidad de los vendedores.
- Las cantidades de huevos no clasificados entregados a otros centros de envasado, incluidos los números distintivos de estos centros y la fecha o el periodo de puesta.
- El número o el peso de los huevos entregados, por calidad y categoría de peso, fecha de envasado en el caso de los huevos de categoría B o fecha de duración mínima en los huevos de categoría A, por comprador, nombre y domicilio de éste último.
- Registro semanal de existencias.
- Cuando se indique en los huevos de categoría A y en sus envases, la fecha de puesta, el sistema de alimentación de las gallinas o el origen regional, se registrarán estos datos por separado por forma de cría y día.
- No obstante, en lugar de llevar registros documentales de ventas o entregas, los centros podrán archivar las facturas y albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren todas estas indicaciones.
- Los registros y los archivos deberán conservarse al menos seis meses.
- Registros de cantidades globales y fechas en el caso de venta directa al consumidor final (no individualizadas).

**REGISTROS DE OTROS OPERADORES ECONÓMICOS**

Reglamento (CE) 2295/2003 artículo 27, modificado por Reglamento (CE) 1515/2004

**Colectores**

Los colectores deberán demostrar con respecto a los huevos en los que se indique la forma de cría, el sistema de alimentación y el origen de los huevos:

- Fechas y cantidad de huevos recogidos.
- Nombre, domicilio y número distintivo de los productores.
- Fechas y cantidad de huevos entregados a los centros de envasado.

Deberán registrar por separado y desglosado por el método de cría, por el modo de alimentación y por día, las cantidades de huevos que entreguen a los centros de envasado, con los números distintivos de dichos centros y la fecha o el periodo de puesta.

**Mayoristas (incluidos los intermediarios que no manipulen físicamente los huevos)**

Los mayoristas, deberán demostrar con respecto de los huevos en los que se indique la forma de cría, el sistema de alimentación y el origen de los huevos:

- Las fechas y volúmenes de compras y ventas.
- Nombres y domicilios de compradores y vendedores.
- Además, los mayoristas que manipulen físicamente los huevos deberán registrar semanalmente las existencias.

Los colectores y mayoristas deberán conservar durante al menos seis meses un registro de las transacciones de compra y venta y un estadillo de las existencias de huevos por la forma de cría y, si procede, las indicaciones especiales sobre alimentación de las gallinas ponedoras y origen de los huevos.

En lugar de llevar registros de compra y ventas a efectos de la trazabilidad, los colectores y mayoristas podrán archivar las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones citadas por la forma de cría, origen de los huevos o forma de alimentación. Estos registros o contabilidad se conservarán al menos durante seis meses después de la entrega.



*Todos los registros y contabilidades se podrán a disposición de las autoridades competentes al requerimiento de estas.*

Reglamento (CE) 2295/2003

## **CONTROL DEL MERCADO IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE HUEVOS Y SUS ENVASES**

### **CRITERIOS GENERALES**

Se debe establecer una clara distinción entre los huevos destinados al consumo humano directo y los destinados a la industria alimentaria o no alimentaria, por lo tanto deben distinguirse únicamente dos categorías de calidad: categoría A y categoría B.

Para garantizar la trazabilidad de los huevos de categoría A comercializados para el consumo humano directo, estos se marcarán con el número de identificación del productor, tal como establece la Directiva 2002/4/CE.

También deben marcarse los huevos de categoría B comercializados con destino a la industria alimentaria o no alimentaria con el fin de evitar prácticas fraudulentas. Sin embargo los huevos de categoría B también deben poder marcarse con una indicación distinta del código del productor siempre que permita distinguir entre distintas clasificaciones de calidad. Con arreglo al principio de proporcionalidad, los Estados miembros deben poder establecer excepciones en caso de que los huevos de categoría B se comercialicen exclusivamente en su territorio.

En base a ello, el inspector sanitario deberá de controlar que las marcas estampadas en los huevos cumplen los siguientes criterios generales y específicos:



- Los huevos de categoría A se marcarán con el código del productor.*
- Los huevos de categoría B se marcarán con el código del productor y/o con otra indicación.*

*"Los Estados miembros podrán eximir a los huevos de la categoría B de éste requisito cuando se comercialicen exclusivamente en su territorio".*

- El mercado de los huevos (con arreglo a los criterios de la presente guía), se realizará en el lugar de producción o en el primer centro de envasado donde se entreguen los huevos.*
- Los huevos vendidos por el productor al consumidor final en un mercado público local en la región de producción del Estado miembro en cuestión se marcarán con arreglo a las indicaciones de la presente guía (los huevos de categoría A se marcarán con el código del productor).*

*"Sin embargo, los Estados miembros podrán eximir de éste requisito a los productores con hasta 50 gallinas ponedoras que destinen sus productos a estos mercados, a condición de que el nombre y la dirección del productor estén indicados en el punto de venta".*

- En el caso de huevos envasados de categoría A, el significado del número distintivo del centro de envasado, que obligatoriamente llevan los huevos de la categoría A, se explicará sobre el envase o dentro del mismo.
- Las marcas recogidas en la presente guía, se colocarán respectivamente a más tardar el día de la clasificación y envasado de los huevos.
- Las marcas se estamparán en los huevos y se colocarán en los envases de forma que sean claramente visibles y perfectamente legibles.
- El producto utilizado para estamparlas deberá ajustarse a las disposiciones en vigor sobre materias colorantes que pueden emplearse en los alimentos destinados al consumo humano.
- No obstante las marcas correspondientes al número distintivo del productor, a la fecha de puesta, a la alimentación de las gallinas ponedoras y al origen regional de los huevos podrán ser estampadas por el productor.
- Cuando un productor suministre huevos a un centro de envasado situado en otro Estado miembro, tales huevos se estamparán con el número distintivo del productor antes de que salgan del establecimiento de producción. No obstante si el productor y el centro de envasado firmaron un contrato de entrega que implicaba la exclusividad para las operaciones subcontratadas en dicho Estado miembro y la obligación de efectuar el marcado (conforme a la presente guía), el Estado miembro en cuyo territorio se sitúa el centro de producción podrá, previa petición de los agentes económicos y con el acuerdo previo del Estado miembro donde se sitúa el centro de envasado, establecer excepciones a ésta obligación. En tal caso, una copia del contrato, certificada conforme al original por estos operadores, acompañará al transporte y la autoridad competente será informada de la concesión de dicha excepción. Los Estados miembros determinarán la duración mínima del contrato de entrega, que no podrá ser inferior a 1 mes.
- Cuando se transfieran huevos no clasificados de un centro de envasado a otro, los huevos serán estampados con el número distintivo del productor, antes de abandonar el primer centro de envasado.
- Cuando se entreguen los huevos a la industria y el marcado de los mismos no sea obligatorio en función de su destino a los efectos de la transformación, la dispensa del marcado sólo será posible si la entrega de los huevos es efectuada:
  - Por el industrial en cuestión, en forma de colecta directa en sus proveedores tradicionales.
  - Bajo la responsabilidad del industrial, que se compromete a utilizar los huevos exclusivamente para la transformación.
- En los casos no previstos en el párrafo anterior, el marcado de los huevos se realizará conforme a los criterios generales del marcado.
- No se podrán colocar más marcas que las establecidas en la normativa vigente

## **MARCAS E IDENTIFICACIÓN DE HUEVOS EN CÁSCARA**

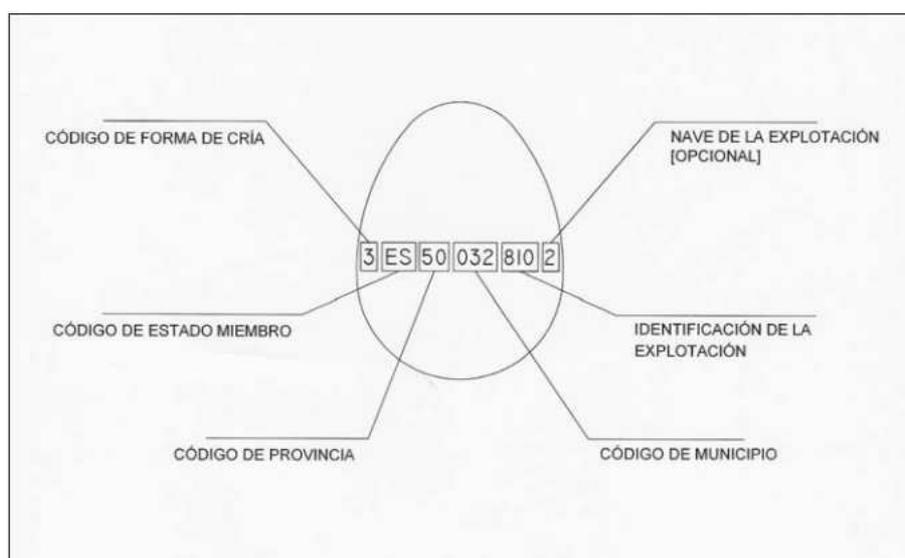
### **1. MARCAS DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LOS HUEVOS CATEGORÍA A**



Los huevos de categoría A destinados al consumo humano directo que se comercialicen envasados o a granel se marcarán con un código que identifique el sistema de cría de las gallinas, el código del Estado miembro y el número de identificación del establecimiento productor.

Directiva 2002/4CE – Real Decreto 372/2003

- La **forma de cría** se identificará por los siguientes códigos:
  - 0 para la producción ecológica.
  - 1 para la campera (al aire libre).
  - 2 para la realizada en el suelo.
  - 3 para la de jaulas.
- El **código del Estado miembro** correspondiente a España será: ES y figurará inmediatamente después del código de forma de cría.
- El **número de identificación del establecimiento** será asignado de forma individual por las Comunidades Autónomas y estará compuesto por:
  - Dos dígitos que corresponden al código de la provincia.
  - Tres dígitos para el código del municipio donde radique el establecimiento.
  - Un código de siete dígitos que los identifique de forma única dentro del municipio.
  - Se podrá añadir un carácter adicional al número distintivo que permita identificar las manadas mantenidas en naves o edificios separados pertenecientes a una misma explotación o granja



\*Las letras y cifras tendrán una altura mínima de 2 milímetros.

---

## 2. MARCAS DE CARÁCTER POTESTATIVO PARA LOS HUEVOS DE CATEGORÍA A

Los huevos podrán llevar una o varias de las marcas siguientes:

- Fecha de duración mínima o de consumo preferente.
- Fechas que faciliten al consumidor información complementaria (*ver tablas XX y XXI*).
  - Fecha de duración mínima o de consumo preferente.
  - Fecha de envasado.
  - Fecha de clasificación (para huevos destinados a venta a granel).
  - Fecha límite de venta recomendada.
  - Fecha de puesta.
- La categoría de calidad.
- La categoría según el peso: en un círculo de 12mm, dentro del cual figurará la marca distintiva de la categoría de peso (XL – supergrandes / L – grandes / M – medianos / S – pequeños), de una altura mínima de 2mm.
- El número del centro de envasado.
- El nombre o razón social del centro de envasado.
- Una marca de empresa o una marca comercial.
- Una mención del origen de los huevos (*ver epígrafe: indicaciones especiales en huevos y sus envases*).
- El régimen alimenticio de las gallinas ponedoras (*ver epígrafe: indicaciones especiales en huevos y sus envases*).

---

### **3. MARCAS DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LOS HUEVOS DE CATEGORÍA B**



*Los huevos de categoría B se marcarán con el código del productor y/o con otra indicación.*

*Los Estados miembros podrán eximir de este requisito a los huevos de categoría B cuando se comercialicen exclusivamente en su territorio.*

*Reglamento (CE) 1028/2006*

---

- La marca distintiva de los huevos de categoría B será un círculo de un diámetro mínimo de 12 milímetros dentro del cual figurará la letra B de una altura mínima de 5 milímetros.

### **4. MARCAS DE CARÁCTER POTESTATIVO PARA LOS HUEVOS DE CATEGORÍA B**

Podrán llevar una o varias de las indicaciones enumeradas para los huevos de categoría A

## **ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN DE ENVASES**

### **CRITERIOS GENERALES**

El Reglamento (CE) 852/2004 recoge en el capítulo I artículo 2, la definición de **"envasado y envase"** cómo: La introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente.

Los huevos de categoría A (consumo humano directo) y de categoría B (industria alimentaria y no alimentaria) se envasarán en los siguientes tipos de recipientes:

**"Grandes envases"**: los envases, recipientes o contenedores no cerrados con un contenido superior a treinta y seis huevos.

**"Pequeños envases"**: los envases, bandejas o alvéolos, con exclusión de las bandejas ó alvéolos no envueltos, con un contenido igual o inferior a treinta y seis huevos.

### **CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ENVASES**

En la inspección ordinaria deberemos comprobar los siguientes requisitos:

- Los materiales utilizados no deberán ser fuente de contaminación para los huevos.
- Con el fin de garantizar la calidad y la integridad de los huevos que contengan, los envases, incluidos los elementos interiores, deberán ser resistentes a los golpes, estar secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza y estar fabricados con materiales adecuados para que los huevos estén protegidos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.
- Los grandes envases, incluidos los elementos interiores, utilizados para el transporte y expedición de huevos, únicamente podrán reutilizarse cuando estén nuevos y cumplan los requisitos de calidad del párrafo anterior.
- Los grandes envases reutilizados no deberán presentar ninguna marca anterior que pueda inducir a error.
- Los envases de huevos se marcarán e identificarán en una de las caras exteriores, con letras claramente visibles y legibles, con las marcas de carácter obligatorio o potestativo establecidas en la legislación actual.
- El correcto almacenamiento de los envases.



*Los pequeños envases no podrán reutilizarse*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

## 1. MARCAS DE CARÁCTER OBLIGATORIO EN LOS ENVASES

Los envases grandes y pequeños, aunque estuvieran incluidos en envases grandes, llevarán en una de las caras exteriores, en letras claramente visibles y legibles:

- El nombre o la razón social y la dirección de la empresa que haya envasado o haya mandado envasar los huevos. Podrá indicarse el nombre, la razón social o la marca comercial utilizada por dicha empresa, que podrá ser una marca comercial utilizada colectivamente por varias empresas, siempre que no contengan ninguna indicación o símbolo incompatible con las normas vigentes, relativa a la calidad, al estado de frescura, a la forma de cría adoptada para su producción o el origen de los huevos.
- El número distintivo del centro de envasado.
- La categoría de calidad y la categoría en razón del peso.
  - Los huevos de categoría A podrán marcarse con las palabras "categoría A" o con la letra "A", combinadas o no con la palabra "frescos".
  - Las categorías de peso se indicarán mediante las letras "XL" "L" "M" "S" o mediante los términos "supergrandes" "grandes" "medianos" ó "pequeños" o una combinación de ellos pudiendo añadir la escala de peso correspondiente.
- El número de huevos envasados.
- La fecha de duración mínima, seguida de las recomendaciones de almacenamiento adecuadas para los huevos de la categoría A: "una indicación que recomiende a los consumidores la conservación de los huevos en el frigorífico".
- La fecha de envasado para los huevos de categoría B
- La fecha de clasificación para los huevos destinados a la venta a granel.
- El sistema de cría para los huevos de categoría A (*ver tabla XXII*).
- La indicación, en forma no codificada, de las condiciones de refrigeración para los huevos vendidos en los departamentos franceses de ultramar como "huevos refrigerados" (ver epígrafe sobre excepción: huevos refrigerados).
- La indicación de "huevos lavados" para aquellos huevos cuyo lavado haya sido autorizado en establecimientos que dispusiesen de autorización para realizar esta práctica (ver epígrafe sobre excepción: huevos lavados).

## 2. MARCAS DE CARÁCTER POTESTATIVO EN LOS ENVASES

Además de las indicaciones anteriores, tanto los envases grandes como los pequeños podrán llevar, en una o varias de sus caras interiores o exteriores, las siguientes indicaciones suplementarias:

- El precio de venta.
- El código de gestión de la venta al por menor o del control de existencias.
- Indicaciones sobre condiciones especiales de almacenamiento.
- Indicaciones o símbolos destinados a promover la venta de huevos, siempre que tales indicaciones o símbolos o su presentación no induzcan a error a los compradores.
- Indicación del origen de los huevos (*ver epígrafe: indicaciones especiales en huevos y sus envases*).
- Indicación del régimen alimenticio de las gallinas ponedoras (*ver epígrafe: indicaciones especiales en huevos y sus envases*).
- Una o varias fechas que faciliten al consumidor información suplementaria (*ver tablas XX y XXI*).
  - Fecha de venta recomendada.
  - Fecha de puesta.
  - Fecha de envasado.

Las fechas suplementarias y las menciones del sistema de cría, origen y régimen alimenticio de las gallinas ponedoras sólo se podrá utilizar de conformidad con las disposiciones vigentes. No obstante si se comprobara que las menciones referentes al origen y al sistema de cría son perjudiciales para la fluidez del mercado comunitario o si sugieren graves dificultades en el control del uso de esas menciones y de su eficacia, la Comisión podrá suspender por ese mismo procedimiento el uso de tales menciones.

En el caso de envases grandes que contengan otros pequeños o huevos que lleven una mención referente a su origen, tal mención deberá figurar también en dichos envases.

Los envases grandes irán provistos de un precinto o etiqueta con las indicaciones obligatorias o potestativas establecidas en el presente capítulo sobre etiquetado e identificación de envases, que no podrá volver a utilizarse una vez abierto el envase, expedido por la autoridad o bajo su control. Sin embargo, dicho precinto o sistema de etiquetado no será obligatorio en el caso de envases grandes en forma de recipientes o contenedores sin cerrar, siempre que estos últimos no impidan la identificación de las indicaciones mencionadas (obligatorias y potestativas) que aparezcan en los envases pequeños que contengan.

**Tabla XVIII****Huevos categoría A: marcado y etiquetado de carácter obligatorio****Marcado obligatorio de huevos en la cáscara**

1. Número distintivo del productor, que indica la forma de cría, país y código de la explotación.

*Directiva 2002/4CE – Real Decreto 372/2003*

**Indicaciones obligatorias en los envases**

1. El nombre o la razón social y la dirección de la empresa
2. El número distintivo del centro de envasado.
3. La categoría de calidad y la categoría en razón del peso.
4. El número de huevos envasados.
5. Fecha de duración mínima o fecha de consumo preferente: no podrá exceder de 28 días después de la puesta.
6. Consejos de almacenamiento: indica al consumidor que "se aconseja mantener refrigerados los huevos después de la compra"
7. El sistema de cría para los huevos de categoría A:
  - 0 para la producción ecológica
  - 1 para la campera
  - 2 para la realizada en el suelo
  - 3 para la de jaulas

Reglamentos (CE) 1907/1990 – 2617/1993 – 5/2001 – 2052/2003

**Tabla XIX****Huevos categoría B: marcado y etiquetado de carácter obligatorio****Marcado de huevos en la cáscara**

Los huevos de categoría B se marcarán con el código del productor y/o con otra indicación.

Los Estados miembros podrán eximir de este requisito a los huevos de categoría B cuando se comercialicen exclusivamente en su territorio.

Reglamento (CE) 1028/2006

Los huevos de categoría B irán provistos de una marca que indique su categoría de calidad. Esta marca distintiva consistirá en un círculo de 12 milímetros de diámetro mínimo dentro del cual figurará la letra B de una altura mínima de 5 milímetros.

Reglamento (CE) 1515/2004

**Indicaciones obligatorias en envases**

- Nombre o razón social, domicilio y número el identificativo de la empresa que haya expedido los huevos.
- Fecha de envasado.
- Número de huevos envasados o su peso neto.

En el caso de huevos de categoría B no se tiene que indicar la categoría de peso, ni el sistema de cría en los envases (*diferencia con los huevos de categoría A*).

Reglamento (CE) 2295/2003

**Comercialización**

Los huevos de categoría B se comercializarán (ver epígrafe sobre precintos y etiquetas):

- En envases provistos de un precinto o etiqueta de color amarillo que se inutilice al abrir el envase con la indicación "**HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**" en letras mayúsculas negras de 2cm de altura.
- Si el destino es la industria no alimentaria se comercializarán en envases provistos de un precinto de color rojo con la indicación "**HUEVOS INDUSTRIALES**" en letras mayúsculas negras de 2cm de altura y la mención "**no aptos para consumo humano**" en letras negras de 0,8cm de altura como mínimo. En éste caso, además de figurar en el envase el nombre o razón social, domicilio y el número identificativo de la empresa que haya expedido los huevos, figurarán los datos de la empresa destinataria.

Reglamento (CE) 2295/2003

## **INDICACIONES ESPECIALES EN HUEVOS Y SUS ENVASES**

Los huevos y sus envases podrán llevar una serie de indicaciones de carácter obligatorio o potestativo dependiendo de su categoría y destino, que faciliten al consumidor información complementaria y de entre ellas, cabe reseñar las siguientes:

1. Indicaciones de fechas.
2. Indicaciones de la forma de cría.
3. Indicaciones del origen de los huevos.
4. Indicaciones del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras.

### **1. INDICACIONES DE FECHAS**



#### **Fecha de duración mínima**

- La fecha de duración mínima o fecha de consumo preferente, es aquella hasta la cuál, los huevos de categoría A conservan las características propias de la categoría, en condiciones de conservación adecuada.*
- Obligatoria para los huevos de categoría A y se indicará en el momento del envasado conforme a la normativa vigente.*
- Dicha fecha no podrá exceder de los 28 días siguientes a la puesta.*
- Cuando se indique el periodo de puesta, la fecha de duración mínima se calculará partiendo del primer día de este periodo.*
- En el caso de los huevos refrigerados destinados a la venta al por menor en los departamentos franceses de ultramar, la fecha de duración mínima no podrá rebasar el cuadragésimo día siguiente al de la puesta (ver epígrafe sobre excepción: huevos refrigerados).*

*Reglamento (CE) 2295/2003 y Reglamento (CE) 1515/2004*



#### **Fecha de envasado**

- La fecha de envasado debe figurar obligatoriamente en los envases para los huevos de categoría B: "envasado el.....día y mes.*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

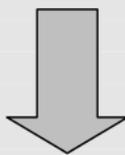
**Fecha de venta recomendada**

- Además de la fecha de duración mínima y la fecha de envasado, en el momento del envasado de los huevos, el operador económico podrá indicar la fecha de venta recomendada en los huevos, en sus envases o en ambos.
- La fecha de venta recomendada, no podrá sobrepasar el plazo máximo de 21 días desde la puesta.
- No obstante en el caso de los huevos refrigerados destinados a la venta al por menor en los departamentos franceses de ultramar, la fecha de venta recomendada podrá diferirse hasta treinta y seis días después de la puesta (ver epígrafe sobre excepción: huevos refrigerados).
- Cuando se indique el periodo de puesta, la fecha de venta recomendada se calculará partiendo del primer día de este periodo.

Reglamento (CE) 2295/2003 y Reglamento (CE) 1515/2004



**EL REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004, ESTABLECE DE MANERA CONCRETA EN EL ANEXO III (REQUISITOS ESPECÍFICOS) SECCIÓN X (HUEVOS Y OVOPRODUCTOS) CAPÍTULO I (HUEVOS)**



**LOS HUEVOS DEBERÁN SUMINISTRARSE AL CONSUMIDOR EN UN PLAZO MÁXIMO DE 21 DÍAS A PARTIR DE LA PUESTA**



### **Fecha de puesta**

- El agente económico podrá indicar la fecha de puesta en el momento de proceder al envasado de los huevos, en cuyo caso, deberá indicarla también en los huevos contenidos en ellos.*
- Cuando el abastecimiento de huevos del centro de envasado se realice mediante contenedores, se clasificarán y envasarán sin interrupción todos los huevos de un mismo contenedor destinados a marcarse con la fecha de puesta. La fecha de puesta se estampará en los huevos durante las operaciones de clasificación o inmediatamente después de ella.*
- Cuando el suministro de huevos del centro de envasado no se efectúe mediante contenedores sino desde unidades de producción propias situadas en el mismo establecimiento, los huevos deberán estampillarse con la fecha de puesta el mismo día de la puesta.*
- No obstante, los huevos puestos en días no laborables podrán estampillarse el primer día laborable siguiente, al mismo tiempo que los huevos puestos ese día laborable, indicando la fecha del primer día no laborable.*
- Si los centros de envasado reciben también huevos de productores externos en los que no se vaya a indicar la fecha de puesta, dichos huevos serán almacenados y manipulados por separado.*

*Reglamento (CE) 2295/2003 y Reglamento (CE) 1515/2004*



*En el caso de los huevos destinados a la venta a granel, se colocará una indicación equivalente a la contemplada como "fecha de duración mínima" que sea claramente visible y no equívoca para los consumidores.*

*Esta fecha se corresponderá con la "fecha de clasificación" que figurará en los huevos destinados a la venta a granel.*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

<b>Tabla XX</b> <b>Marcado de fechas: cálculo de fechas estampadas en los huevos</b> Reglamento (CE) 2295/2003	
Huevos categoría A	Fecha de duración mínima
Huevos categoría B	Fecha de envasado
Huevos categoría A destinados a la venta a granel	Fecha de clasificación

<b>Tabla XXI</b> <b>Indicación de fechas: tipos de caracteres</b> Reglamento (CE) 2295/2003 y Reglamento (CE) 1515/2004		
<b>Fechas</b>	<b>En los huevos</b>	<b>En los envases</b>
Fecha de duración mínima	cons. Pref..	Consúmase preferentemente antes del
Fecha de envasado	Env.	Envasado el:
Fecha de venta recomendada	Vender antes	
Fecha de puesta	Puesta	
Caracteres	<p>En todos los casos (de conformidad con lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 9 de la Directiva 2000/13 CE), estas fechas se indicarán en el orden y según las siguientes formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ El día en caracteres numéricos del 1 al 31.</li> <li>○ El mes en caracteres numéricos del 1 al 12 o en caracteres alfabéticos con un máximo de cuatro.</li> </ul>	

## 2. INDICACIÓN DE LA FORMA DE CRÍA

En los huevos y en sus envases junto con el número de registro del productor, podrán recogerse las indicaciones relativas a la forma de cría siempre y cuando los huevos procedan de granjas avícolas que cumplan los requisitos establecidos para cada tipo de cría:

<b>Tabla XXII</b>		
<b>Indicaciones especiales: indicación de la forma de cría</b>		
Reglamento (CE) 2295/2003 y Reglamento (CE) 1515/2004		
<b>CODIGO</b>	<b>EN LOS HUEVOS</b>	<b>EN LOS ENVASES</b>
1	Camperas	Huevos de gallinas camperas
2	Suelo	Huevos de gallinas criadas en el suelo
3	Jaula	Huevos de gallinas criadas en jaula



*Para la forma de cría ecológica se utilizará el código 0: producción ecológica*

*Directiva 2002/4/CE*

Estas fórmulas podrán completarse con las indicaciones referentes a las características de cada forma de cría y podrán añadirse en los huevos al número distintivo del productor.

En el caso de envases de huevos destinados a la industria de ovoproductos podrán llevar los códigos de forma de cría, siempre y cuando cumplan en cada caso los requisitos de cría.

### 3. INDICACIÓN DEL ORIGEN DE LOS HUEVOS

El envasado de huevos de categoría A podrán llevar una indicación sobre el origen o procedencia de los huevos o la mención "**origen de los huevos: véase código en el huevo**", mediante la utilización de códigos o símbolos que se refieran a circunstancias administrativas o regiones geográficas definidas por los Estados miembros donde se hayan producido los huevos.

Los grandes envases que contengan huevos o pequeños envases que lleven estas indicaciones, llevarán las mismas indicaciones.

### 4. INDICACIÓN DEL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE LAS GALLINAS PONEDORAS

Cuando los huevos de categoría A y sus envases lleven una indicación del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras, se aplicarán los siguientes requisitos mínimos:

- En la composición de los piensos, sólo se podrá hacer referencia a los cereales usados cuando estos representen como mínimo el 60% de la fórmula del pienso, en peso, con no más de un 15% de subproductos cereales.
- No obstante si se hace referencia a un cereal concreto, éste deberá representar al menos el 30% de la fórmula utilizada, y si se hace referencia a varios, cada uno de ellos deberá representar como mínimo el 5% de la fórmula empleada.

Los grandes envases que contengan huevos o pequeños envases que lleven estas indicaciones, llevarán las mismas indicaciones.

## **PRECINTOS Y ETIQUETAS**

### **CRITERIOS GENERALES**

Los huevos, salvo en el supuesto de la venta a granel, deben de comercializarse en envases precintados o etiquetados de forma distinta en función de su categoría y destino.

Los envases irán provistos de un precinto o etiqueta con las indicaciones obligatorias y/o voluntarias (*ver tablas XVIII a XXIII*), de forma que no puedan volver a utilizarse una vez abierto el envase.

### **1. PRECINTOS DE COLOR BLANCO**

#### **“Para huevos de categoría A destinados al consumo humano directo”**

El precinto/etiqueta será de **COLOR BLANCO** y las indicaciones obligatorias y/o potestativas que se impriman en ellos serán de color negro (*ver tabla XVIII*).

En huevos de categoría A “extra” se podrá utilizar las expresiones **“extra” ó “extra frescos”** en envases pequeños que contengan huevos de la categoría A y que vayan provistos de un precinto o etiqueta que se colocará de manera que no oculte ninguna de las indicaciones que figuren en el envase y constará de las siguientes expresiones:

La palabra *extra* (que podrá anteceder a la palabra frescos) se imprimirá en el precinto/etiqueta, de **COLOR BLANCO** y las indicaciones que se impriman en ellos serán de color negro, en letra cursiva de al menos 1cm de altura, seguida de los términos “hasta el” y las cifras correspondientes al día y mes (el día, expresado en caracteres numéricos, el mes, en caracteres numéricos de 1 a 12 o en caracteres alfabéticos, con un máximo de cuatro) referidos al:

- **7º día después de la fecha de envasado ó el,**
- **9º día después de la fecha de puesta**

Si se indica la fecha de envasado, la indicación anterior podrá sustituirse por la indicación **“extra hasta siete días después de la fecha de envasado”**.

Si es la fecha de puesta la que se indica en el envase, dicha indicación podrá sustituirse por **“extra hasta nueve días después de la fecha de puesta”**.

La palabra “extra” podrá ir seguida de la palabra “frescos”.

El precinto/etiqueta de los huevos extras deberá retirarse y destruirse a más tardar el séptimo día siguiente a la fecha de envasado, o el noveno día siguiente a la fecha de puesta. Si este precinto/etiqueta no se puede despegar del envase, dicho envase deberá retirarse del punto de venta a más tardar el séptimo día después de la fecha de envasado o el noveno día después de la fecha de puesta y los huevos volverán a envasarse.

Los envases grandes que contengan otros pequeños con la palabra “extra” llevarán la indicación: **“CONTIENE ENVASES PEQUEÑOS EXTRA”** en letras mayúsculas de 1cm de altura como mínimo en uno o varios idiomas de la UE.

## 2. PRECINTOS DE COLOR AMARILLO

### “Para huevos categoría B destinados a la industria alimentaria”

Componen este grupo:

- Huevos de categoría B.
- Huevos de categoría A que no se ajusten a las características de ésta categoría y no se hayan reclasificado.
- Huevos no clasificados destinados a la industria alimentaria.

En estos casos, el precinto o etiqueta será de **COLOR AMARILLO**, con las indicaciones en color negro que quede inutilizado al abrir el envase, con las indicaciones de:

- Nombre o razón social y domicilio de la empresa que expide los huevos.
- Número o peso neto de los huevos envasados.
- La mención: **“HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”** (en letras mayúsculas de color negro de 2cm de altura), en uno o varios idiomas de la UE.

## 3. PRECINTOS DE COLOR ROJO

### “Para huevos categoría B destinados a la industria no alimentaria”

Componen este grupo:

- Los huevos con cáscara, incluidos los rotos y los incubados.
- Las cáscaras.
- Las membranas.

Todos ellos llevarán un precinto de **COLOR ROJO** con las siguientes indicaciones:

- El nombre o razón social y el domicilio de la empresa destinataria y de la empresa que haya expedido los huevos.
- La mención de **“HUEVOS INDUSTRIALES”** (en letras mayúsculas de color negro de 2cm de altura) y la mención **“no apto para el consumo humano”** (en letras negras de 0,8cm de altura como mínimo), en uno o varios idiomas de la UE.

**Nota:** En los envases de huevos de categoría B cuyo destino sea la industria alimentaria figurarán entre otros, los datos de la empresa que expide los huevos. En los envases de huevos de categoría B cuyo destino sea la industria no alimentaria “no aptos para el consumo humano”, además de los datos del expedidor figurarán los datos de la empresa destinataria.

<b>Tabla XXIII</b>		
<b>Precintos y etiquetas</b>		
		Reglamento (CE) 2295/2003
<b>Huevos</b>	<b>Precintos y etiquetas</b>	<b>Destino</b>
Categoría "A" y "EXTRA"	Color blanco e indicaciones en color negro	Consumo humano directo
Categoría "B" «Categoría "A" que no se ajusten a las características de ésta categoría y que no se hayan reclasificado»	Color amarillo con indicaciones en color negro	Huevos destinados a la industria alimentaria (ovoproductos)
Huevos industriales	Color rojo con indicaciones en color negro	Huevos industriales no aptos para el consumo humano (huevos con cáscara incluidos los rotos y los incubados)

## **PLAN DE ELIMINACIÓN Y DESTINO DE SUBPRODUCTOS (HUEVO ROTO, CÁSCARAS Y MEMBRANAS)**

### **CRITERIOS GENERALES**

Los centros de envasado deben de garantizar que los subproductos generados reciben un tratamiento de eliminación y/o aprovechamiento adecuado de manera higiénica a la vez que se garantiza la salubridad del resto de los huevos, de acuerdo al Reglamento (CE) 1774/2002, por el que se establecen las normas higiénicas aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

En base a ello, el inspector comprobará:

- Los desperdicios y subproductos no comestibles (huevo roto, cáscaras, membranas, huevo incubado....) deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas de trabajo para evitar posibles contaminaciones.
- Los subproductos se depositarán en contenedores exclusivos para tal fin, provistos de cierre hermético, de características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección y rotulados con la frase: "no aptos para el consumo humano".
- El almacenamiento y eliminación se realizará de manera higiénica y sin perjuicio para el medio ambiente, de acuerdo con la normativa aplicable a tal efecto.
- La frecuencia de retirada de los contenedores de las zonas de trabajo será como mínimo una vez al día realizándose posteriormente la limpieza y desinfección de la zona y de los recipientes después de su evacuación.



*El Reglamento (CE) nº 1774/2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano, recoge la obligación de gestionar por parte de los operadores económicos la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o eliminación de los subproductos animales y, en el caso de los centros de embalaje de huevos, "los subproductos de incubación y subproductos de huevos resquebrajados que procedan de animales sanos tipificándolos como: material de categoría 3"*

*El destino de los subproductos (huevos rotos, cáscaras y membranas) será la incineración o entrega a vertedero para su eliminación previa transformación adecuada.*

*Directiva 1999/31/CE*

El inspector sanitario comprobará los documentos y registros generados:

**DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PLAN DE ELIMINACIÓN Y DESTINO DE SUBPRODUCTOS (HUEVOS DEFECTUOSOS)**

Contrato con una empresa autorizada para la gestión de los subproductos: número de autorización o registro de la planta de tratamiento.

Documento comercial por triplicado: fecha de salida de los subproductos, descripción del material, cantidad y datos de la empresa de origen y destino.

Periodicidad de la retirada de subproductos.

Registros de los datos señalados que se conservarán durante un periodo mínimo de 2 años.

---

## **7.2 SUPERVISIÓN DEL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC). CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS**

## CRITERIOS GENERALES

Cada centro de envasado y almacenamiento de huevos debe disponer de un Plan de APPCC específico para su empresa, que debe estar diseñado para abordar los posibles peligros que puedan aparecer en cualquiera de las fases de manipulación, envasado, etiquetado, almacenamiento y transporte de los huevos, con el fin de garantizar la seguridad de estos productos.

Deberemos tener en cuenta que la supervisión del autocontrol tiene dos fases, una en la que se estudia con detenimiento el plan para ver su corrección (*auditoria del sistema o revisión documental*), y otra en la que lo que se busca es conocer si el plan está implantado y si las actividades de autocontrol en él señaladas se llevan a cabo en la práctica (*auditoría de implantación y de seguimiento*).

En el presente capítulo no referiremos a la supervisión (*auditoria*) para verificar que el plan está correctamente implantado, teniendo en cuenta que antes de comenzar el inspector, debe leerse (*no exhaustivamente*) el plan para familiarizarse con él y para programar su auditoría "lo cual no es una auditoría del sistema o revisión documental".

La supervisión de la implantación de los autocontroles en los centros de envasado y almacenamiento de huevos se realizará mediante **visitas específicas de auditoría** en las que se efectuará un control exhaustivo de la aplicación de los procedimientos (Prerrequisitos y APPCC), sin olvidarnos de que en las **inspecciones ordinarias o extraordinarias**, se llevará a cabo una supervisión (más somera) verificando las anotaciones de algunos registros y comparando los datos anotados con las observaciones realizadas.

<b>Tabla XXIV</b> <b>Técnica de Auditoría del Sistema APPCC</b>	
Supervisión de la corrección de un Plan APPCC (revisión documental)	 Auditoría del Sistema
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Al presentar un nuevo Plan de APPCC.</li> <li>○ Cuando se haya hecho una modificación del Plan APPCC.</li> <li>○ Cuando se hayan detectado no conformidades importantes en las auditorías de implantación o seguimiento y se duda de su validez.</li> </ul>	
Supervisión de la implantación de un Plan APPCC y de seguimiento	 Auditoría de Implantación
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Auditoría de implantación: supervisaremos la implantación de la mayor parte posible del plan de autocontrol dentro del tiempo de la auditoría.</li> <li>○ Auditoría de seguimiento:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se selecciona uno, dos o más PCCs en función del tiempo posible.</li> <li>• En cada uno de los PCCs seleccionados comprobaremos:                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Quién y cómo se hace la vigilancia y con qué frecuencia se realiza.</li> <li>□ Los límites críticos establecidos para un PCC determinado.</li> <li>□ Las medidas correctoras previstas ante posibles desviaciones.</li> <li>□ Los registros generados para controlar los PCCs.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	

## VERIFICACIÓN DEL PLAN APPCC POR PARTE DEL AUDITOR OFICIAL

Una vez que el auditor ha realizado la auditoría del sistema (revisión documental), la verificación se efectúa con el Plan ya implantado a través de la auditoría de implantación y de la auditoría de seguimiento que consiste en la comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de que se cumplen los objetivos especificados en el Plan.

La verificación la puede realizar el inspector a través de la comprobación efectiva de la aplicación de los siguientes requisitos:

- De los procedimientos y frecuencias de vigilancia.
- De la cumplimentación de los registros, con el fin de comprobar los resultados de la vigilancia.
- De las medidas correctoras ante posibles desviaciones de los límites críticos.
- De la toma de muestras y análisis, en su caso, para asegurar la eficacia del sistema.
- De los procedimientos y sus frecuencias para la calibración de equipos.
- De los controles (validación y reevaluación del plan) realizados por la empresa con el objeto de comprobar la eficacia del plan en su conjunto.
- De la verificación de los procedimientos de vigilancia establecidos por la empresa.
- De cualquier otra documentación o registros relacionados con el Plan.

**Nota:** Como alternativa o estrategia adicional, el inspector además, podrá realizar mediciones en un punto concreto del establecimiento con el fin de comparar los resultados obtenidos con los registros presentados por la empresa.



Además, el inspector observará al empleado del establecimiento mientras realiza las actividades de vigilancia establecidas en el Plan APPCC y a cualquier otro de los empleados del centro de envasado mientras realizan las actividades comprendidas en el Plan APPCC para verificar su cumplimiento.

---

**EJEMPLO PRÁCTICO DE  
VERIFICACIÓN, POR PARTE  
DEL AUDITOR OFICIAL,  
DEL PLAN APPCC  
EN UN CENTRO DE ENVASADO Y  
ALMACENAMIENTO DE HUEVOS**

## **EJEMPLO PRÁCTICO**

El caso práctico que presentamos a continuación, se hace a modo de ejemplo, con el fin de que el auditor siga paso a paso las actuaciones que debe realizar y en los puntos concretos que la debe hacer, para una correcta verificación del Plan de Autocontrol o de una parte del mismo (como es el caso), en un centro de envasado y almacenamiento de huevos.

### **INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO OBJETO DE AUDITORÍA**

- Centro de envasado y almacenamiento de huevos "El ovoscopio".
- Domicilio industrial: C/ Aragón s/n (Teruel).
- Nº R.G.S. 14.XXXXX - Categoría 06 - Actividad 01.
- Centro de envasado de huevos anexo a un centro de producción (granja).
- Granja con una capacidad de 480.000 gallinas ponedoras.
- Producción de huevos estimada: 340.000 huevos/día.
- Velocidad de clasificación: 48.000 huevos /hora.
- Personal: un responsable de calidad de la empresa que a la vez lo es de implantar y desarrollar el plan de autocontrol del establecimiento, un (1) encargado de operaciones que a la vez lo es de la vigilancia de los PCCs y seis (6) operarios encargados de las operaciones de clasificación, marcado e identificación, envasado, almacenamiento y transporte de los huevos.

### **DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR LA EMPRESA "EL OVOSCOPIO"**

- Huevos categoría A (consumo humano directo) y huevos categoría B (industria alimentaria).
- Presentaciones comerciales: envases pequeños de 12 huevos (categoría A "extra"); envases grandes de 360 huevos (categoría A) y envases grandes paletizados de 12.960 huevos (categoría B).
- Condiciones de almacenamiento y distribución: se aconseja el mantenimiento del producto refrigerado después de su compra.
- Vida útil del producto: la fecha de duración mínima no podrá exceder de los 28 días siguientes a la puesta.
- Operaciones del procesado de los productos: diagrama de flujo (*ver tabla XXV*).
- Población de destino de los productos: venta a distribuidores, comercio minorista de alimentación y a la industria alimentaria para la fabricación de ovoproductos (población general).

### **DOCUMENTO PRESENTADO POR LA EMPRESA "EL OVOSCOPIO"**

- La empresa dispone de un Plan de autocontrol completo (Prerrequisitos y APPCC) desde hace 2 años. El citado Plan está considerado por parte de la autoridad sanitaria como "aceptable con no conformidades leves", en base a la auditoría del sistema que se le ha hecho con anterioridad.
- El auditor oficial examina el documento (*de forma no exhaustiva*) y selecciona dos Puntos de Control Crítico (preselección de huevos y cámara de miraje) para programar una auditoría de seguimiento sobre ellos.

**Nota:** Con el fin de recabar la mayor información posible, el auditor comprueba a través del documento de autocontrol, que el establecimiento para controlar los PCCs seleccionados: "preselección de huevos y cámara de miraje" cuenta con los siguientes medios: (ver diagrama de flujo tabla XXV).

- Un punto de preselección a la entrada de la cinta transportadora en el centro de envasado, donde se realiza la retirada de los huevos defectuosos del resto de los huevos aptos para el consumo humano.
- Una cámara de miraje, como segundo punto de selección de huevos defectuosos que no pueden ser apreciados en la etapa anterior de preselección.
- Dos operarios que realizan la selección y retirada de los huevos defectuosos a la entrada del centro de envasado (preselección y cámara de miraje).
- Un operario que realiza el control (vigilancia) de los PCCs (preselección y cámara de miraje), en un punto situado antes del envasado de los huevos de categoría A y de categoría B.
- Un responsable de control de calidad que realiza la verificación de las actividades de vigilancia de los PCCs (preselección y cámara de miraje), situado en el almacén del centro de envasado de huevos.

**Con todos estos datos y con el objeto de verificar la aplicación del Plan de autocontrol de la empresa, a continuación se describen paso a paso los procedimientos del Plan APPCC (A) correspondientes a los PCCs seleccionados por el auditor: "preselección de huevos y cámara de miraje", para posteriormente realizar la auditoría de implantación y seguimiento (B), finalizando con las emisiones de las conclusiones e informe final de la auditoría (C).**

## A. PROCEDIMIENTOS DEL PLAN APPCC

### 1. Etapa

#### **PCCs: "PRESELECCIÓN DE HUEVOS Y CÁMARA DE MIRAJE"**

### 2. Peligros

- El documento señala para ambos PCCs que el peligro principal consiste en la contaminación microbiológica de los huevos que puede producirse por una inadecuada separación de los huevos rotos, fisurados, sucios, con heces, plumas, etc. en la **preselección manual** a la entrada de los huevos en el centro de envasado a través de las cintas transportadoras, o bien, posteriormente, en una segunda fase, por la inadecuada separación de los huevos incubados, viejos, con cámara de aire muy grandes, con inclusiones indeseables en el interior, en la **en la cámara de miraje**.

### 3. Medidas preventivas

En el documento se señalan las siguientes:

- Control visual realizado por dos operarios "expertos y hábiles", capaces de retirar de forma rápida y sin error los huevos defectuosos no aptos para el consumo humano del resto (control continuado).

- Mantenimiento de unas correctas condiciones higiénico – sanitarias de las cintas transportadoras y de la cámara de miraje (control diario y ante incidencias).
- Calibrado de la cámara de miraje (control semestral y ante incidencias).

#### 4. PCCs (preselección de huevos y cámara de miraje)

- SI

#### 5. Límite crítico

En el documento de autocontrol de la empresa se señalan los siguientes:

- La aparición de 8 huevos defectuosos (0,1%) en la zona previa al envasado cada 10 minutos de vigilancia (8.000 huevos observados).

#### 6. Vigilancia

En el documento de autocontrol de la empresa se señalan las siguientes:

- La persona encargada de la vigilancia realizará un control visual cada 10 minutos en la zona previa al envasado de huevos y registrará cada hora el resultado de los controles realizados y cada 10 minutos el resultado de los controles ante incidencias.

#### 7. Medidas correctoras

En el documento de autocontrol de la empresa se señalan las siguientes:

- Separación de huevos defectuosos y toma de medidas correctoras según porcentajes establecidos:
  - Hasta 8 huevos defectuosos (0,1%) se retiran de la línea de envasado.
  - Por encima de 8 huevos defectuosos (>0,1%), se retiran todos los huevos clasificados en la hora previa (entre ésta vigilancia y la anterior) revisándose individualmente y retirando únicamente los huevos defectuosos encontrados.
- En la siguiente hora de producción se vigilarán la totalidad de los huevos clasificados (48.000 huevos):
  - Si los huevos defectuosos encontrados no superan los 48 (0,1%), no se tomará ninguna medida correctora y se volverá a la vigilancia establecida cada 10 minutos.
  - Si los huevos defectuosos encontrados superan los 48 (>0,1%) como medida correctora se continuará con la vigilancia de todos los huevos, se revisará el calibrado y mantenimiento de la cámara de miraje, se modificará la velocidad de la cinta transportadora con el fin de reducir el número de huevos clasificados por hora, y se revisará la formación continuada del personal que realiza la separación de los huevos en las etapas de preselección y miraje.

- Los huevos defectuosos (rotos, sucios, incubados, etc.) encontrados durante las actividades de vigilancia, una vez contabilizados y registrados formarán parte del total de huevos rechazados para el consumo humano en la preselección y en la cámara de miraje y su destino será la industria no alimentaria (*ver epígrafe: Plan de eliminación y destino de subproductos*).

## 8. Registros

En el documento de autocontrol de la empresa se señalan los siguientes:

- Resultados de los controles de vigilancia (control cada hora).
- Resultados de las anomalías detectadas y de las medidas correctoras aplicadas (control cada 10 minutos).
- Resultados de las actividades de verificación, y de entre ellas, de calibración de la cámara de miraje y de reparaciones y mantenimiento de cintas transportadoras (control semestral y ante incidencias).
- Formación del personal manipulador.
- Limpieza y desinfección de la cinta transportadora y cámara de miraje (diario y ante incidencias).

### REGISTROS DE VIGILANCIA

Los registros de vigilancia relacionarán el *producto controlado (huevos)* con el *límite crítico vigilado* e incluirán información sobre la fecha y los resultados de los controles y la firma del responsable.

### REGISTROS DE MEDIDAS CORRECTORAS

Deberá relacionarse el correspondiente *registro de vigilancia con la medida correctora adoptada*, e incluirá información sobre las acciones de control del PCC, la fecha y la firma del responsable.

### REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN

Resultados de las inspecciones y auditorías que se han realizado (copias de actas de inspección, informes de no conformidades, medidas correctoras, certificaciones de calidad del establecimiento, etc.).

Ajustes y calibración de equipos (balanzas, equipos de pesado, marcaje, etc.).

Toma de muestras y análisis de huevos y de superficies.

Resultados de las actividades de verificación (revisión de registros y otras).

## B. AUDITORÍA DE IMPLANTACIÓN Y SEGUIMIENTO

El auditor oficial una vez leído el documento, anota en su libreta los datos que considera imprescindibles para realizar la auditoría de implantación y seguimiento, y de entre ellos: quién y como se hace la vigilancia, con qué frecuencia se realiza, los límites críticos establecidos para los PCCs, las medidas correctoras adoptadas, el tipo de registros generados, etc. y a continuación con el plano de las instalaciones y el diagrama de flujo de procesos, se desplaza a la planta de envasado con el fin de comprobar "in situ" si todo ello se lleva a cabo conforme está reflejado en el Plan APPCC.

1. El auditor se desplaza al lugar donde se realiza la vigilancia de los dos PCCs objetos de control ( *tabla XXV*), espera a que comience la siguiente vigilancia y observa al operario como realiza la misma durante 10 minutos, y una vez que ha terminado, le hace las siguientes preguntas:

- ¿Cuándo se va a realizar la próxima vigilancia?
- ¿Cuántas vigilancias lleva hechas hasta el momento en el día de hoy?
- ¿Siempre las realiza en el mismo lugar o en otro punto del establecimiento?
- ¿Que deficiencias ha encontrado hasta el momento?
- ¿Dónde y como las ha registrado?
- ¿En el caso de no haber deficiencias, cuál fue el último día que las detectó?
- ¿Que medida toma y a quien avisa cuando detecta deficiencias?
- ¿Cuál es el límite crítico establecido para actuar y como actúa?
- ¿Cómo se retiran los huevos defectuosos objeto de la vigilancia?
- ¿En que tipo de envases se colocan los huevos defectuosos, como se identifican, donde se almacenan?

Ejemplos de incumplimientos:

- No se realizan los procedimientos de vigilancia establecidos en el plan o en la forma establecida.
- No se realizan los procedimientos de vigilancia con la frecuencia establecida en el plan.
- No se respetan los límites críticos marcados.
- No se adoptan medidas correctoras.

2. Posteriormente el auditor oficial le pide al operario que le enseñe los registros de la última semana y sobre ellos comprueba los siguientes extremos:

- ¿Las anotaciones se realizan con la frecuencia prevista en el Plan? (cada hora).
- Comprueba si han aparecido desviaciones de los límites críticos (más del 0,1% de huevos defectuosos) y en caso afirmativo que medidas se han tomado.
- Las medidas correctoras aplicadas.

Ejemplos de incumplimientos:

- No se anotan las cantidades de huevos defectuosos que aparecen en el punto de control y vigilancia.
- Los registros no incluyen la fecha y la hora de la vigilancia.
- Los resultados no se anotan en el momento que se producen.
- Los registros incluyen palabras como: "SI" "NO" "OK" u otras marcas en lugar de reflejar los valores reales.
- No se anotan las medidas correctoras tomadas.

- No se registran resultados de calibración de la cámara de miraje (registro del prerequisite "mantenimiento").
- No se registran los datos del Plan de limpieza y desinfección y mantenimiento de la cámara de miraje y de la cinta transportadora (registro del prerequisite "limpieza y desinfección").
- Los registros no están firmados por el responsable de la vigilancia.

**Nota:** el auditor oficial debe comprobar no sólo los registros de vigilancia de los PCCs, sino también los de los prerequisites u otros que tengan relación con lo auditado.

3. Verificación de los procedimientos de vigilancia puestos en práctica por la empresa:

- La empresa como parte del Plan APPCC, según se recoge en el mismo, realiza una verificación de los procedimientos de vigilancia de los PCCs por parte del responsable de control de calidad de la planta, que incluyen entre otras, la observación directa de las actividades de vigilancia y de las medidas correctoras, además del estudio de los registros generados en el control de los PCCs (preselección y cámara de miraje) y el control de calidad de los huevos por muestreo.
- El auditor oficial, tras la lectura del documento del Plan APPCC lee en el apartado "verificaciones" lo siguiente:
  - Mediante observación directa, el responsable de calidad del centro, realizará, dos veces por semana, la verificación de los procedimientos de vigilancia y su frecuencia.
  - Examen semanal de los registros de vigilancia con el fin de comprobar el número de huevos que sobrepasa el límite crítico establecido y en cuantas observaciones aparecen.
  - Examen semanal de los registros de medidas correctoras con el fin de comprobar la efectividad de las mismas.
  - Control de calidad por muestreo, con carácter mensual, de huevos en la entrada en el almacén, sometiendo a control las cantidades de huevos establecidas en el Reglamento (CE) 2295/2003 (capítulo VIII - control de los huevos - artículo 31 - control por muestreo). (ver capítulo 9: sobre control de la categorización de los huevos por muestreo).

4. Evaluación de las actividades de verificación de la empresa por parte del auditor oficial:

- El auditor con todos estos datos obtenidos, realizará la evaluación de los procedimientos de verificación implantados por la empresa en relación con los PCCs (preselección y cámara de miraje) y comprobará:
  - Los resultados de los registros de verificación.
  - Si se cumplen las frecuencias de verificación establecidas.
  - Si se analizan los registros de vigilancia y de medidas correctoras con la frecuencia establecida en el plan.
  - Si se realiza el muestreo de huevos con la frecuencia establecida en el plan.
  - Y en el caso de desviaciones frecuentes de los límites críticos establecidos (>0,1% de huevos defectuosos en la zona de envasado) preguntará al encargado de calidad:

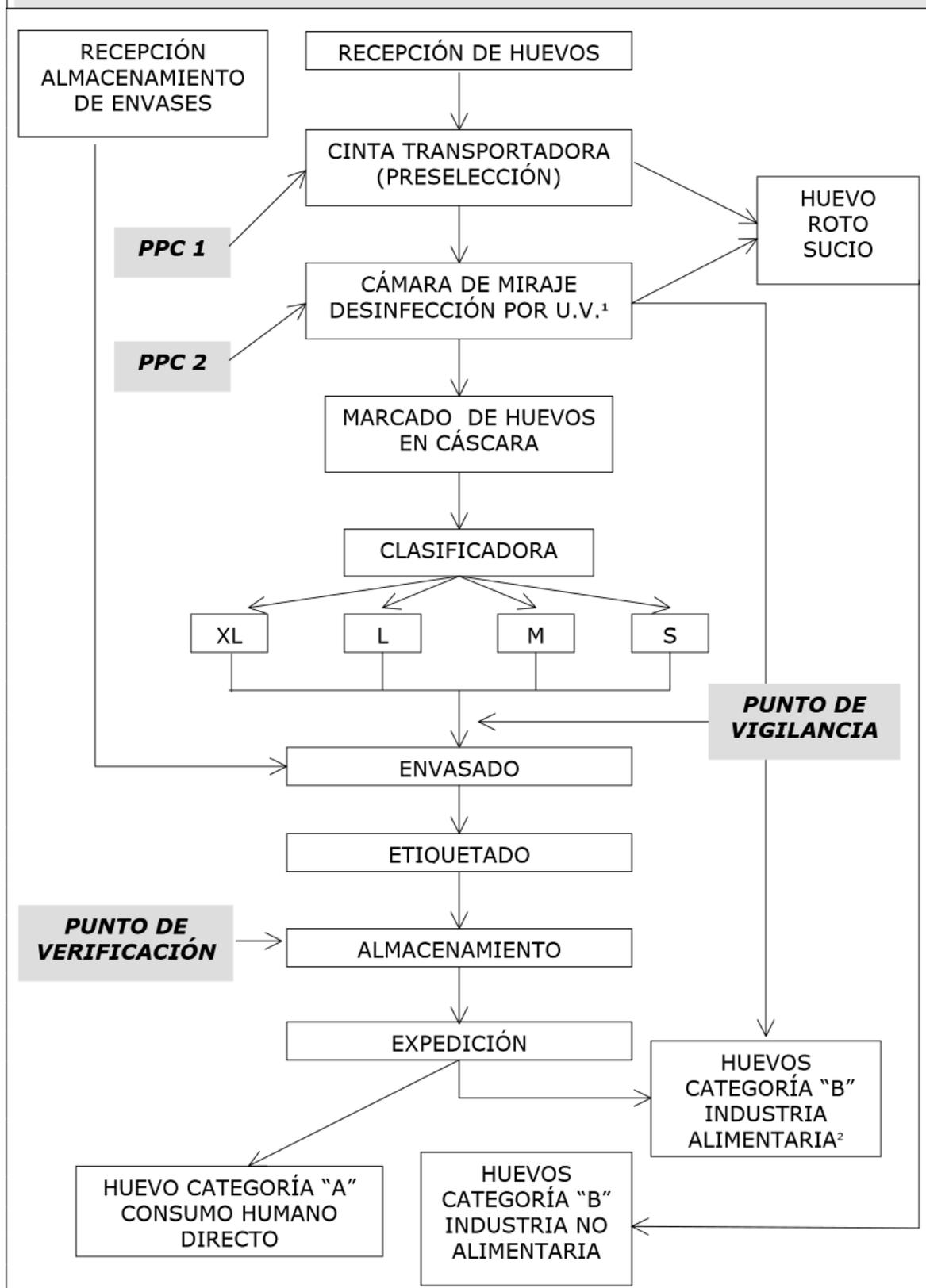
- ¿Que medidas se toman?
- ¿Se identifica la causa?
- ¿La medida correctora aplicada elimina la causa?
- ¿La medida correctora garantiza que los PCCs están bajo control?
- ¿Se ha establecido un nuevo límite crítico?
- En caso contrario ¿se cuenta con documentación que avale dicha decisión?
- ¿La verificación de los registros ha mejorado los procedimientos de vigilancia?
- ¿Se analizan los registros de medidas correctoras ante una desviación no cubierta por una medida correctora específica o por un riesgo imprevisto (velocidad inadecuada de la cinta transportadora, rotura de la protección de las cintas transportadoras en su trayecto entre el centro de producción (granjas) y el centro de envasado dejándola a la intemperie? etc.
- En estos casos, ¿se ha realizado una reevaluación del Plan?

### **C. CONCLUSIONES E INFORME FINAL DE AUDITORÍA**

Una vez terminada la auditoría se emitirá un informe con las conclusiones que incluirá los hallazgos de la auditoría (basados en evidencias objetivas), y en su caso, las notas de no conformidad (en base a los criterios de la auditoría), (ver capítulo 7: supervisión de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC – criterios generales).

**Nota:** Deberá tenerse en cuenta que además de lo señalado, el auditor oficial deberá comprobar si las no conformidades detectas en la auditoria del sistema (que se ha señalado al comienzo del ejemplo) han sido corregidas o no, e incluir los hallazgos de dichas comprobaciones en el informe de auditoria.

**Tabla XXV**  
**Diagrama de flujo de procesos del centro de envasado y almacenamiento de huevos**



<sup>1</sup>Desinfección de huevos en cáscara por rayos ultravioleta (en su caso).

<sup>2</sup>Los huevos de categoría B no precisan de una clasificación por peso y pueden eximirse de su marcado en ciertas condiciones de comercialización. (Reglamento (CE) 1028/2006).

---

## **8. PLAN DE MUESTREO PARA LA DETECCIÓN DE SALMONELLA EN HUEVOS**

**Tabla XXVI**  
**Verificación del plan de muestreo para la detección de salmonella a poner en práctica por la empresa**

El inspector sanitario comprobará que la empresa como parte de los procedimientos de verificación del Sistema para evaluar la efectividad del Plan APPCC, dispone de un protocolo documentado sobre detección de salmonellas de importancia para la salud pública (*salmonella enteritidis* y *typhimurium*, especialmente) en su establecimiento, comprobando su aplicación y su contenido, que deberá incluir como mínimo:

1. Muestreo:
  - Parámetros analíticos a determinar: salmonellas de importancia para la salud pública (*S. Enteritidis* y *typhimurium*).
  - Límites críticos: ausencia/presencia en 25 gramos.
  - Puntos de muestreo: por naves de puesta.
  - Número de muestras tomadas: a determinar.
  - Frecuencia del muestreo: a determinar.
  - Tipo de muestras (huevo entero, cáscara, etc.).
2. Métodos analíticos utilizados para la investigación de salmonella.
3. Resultados analíticos obtenidos, desglosados por años.
4. Relación de laboratorios autorizados.
5. Medidas correctoras previstas con relación al plan de muestreo.
6. Cumplimiento de las medidas de vigilancia y control de determinadas salmonelosis en las explotaciones de gallinas ponedoras establecidas por la autoridad competente – Reglamento (CE) 2160/2003 – Reglamento (CE) 1168/2006 Reglamento (CE) 1177/2006 - Orden PRE/1377/2005 y Orden/PRE/407/2006, etc.

**REGISTROS**

Registros de medidas correctoras en el caso de detección de salmonella en cáscara y/o contenido que al menos incluya:

1. Informes a la autoridad sanitaria.
2. Revisión del Plan de APPCC.
3. Destinos de los envíos de huevos a la industria alimentaria.
4. Nuevo protocolo de toma de muestras.
5. Comunicación de las medidas a adoptar por la explotación de origen en animales vivos, en su caso.

---

## **9. CONTROL DE LA CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN POR CALIDAD Y PESO DE LOS HUEVOS**

## CRITERIOS GENERALES

Aunque no es competencia directa de los servicios de inspección sanitaria de la Comunidad Autónoma de Aragón, conviene que se realice un control de la categorización de los huevos puesto que la no realización del mismo, podría dar lugar a la comercialización de huevos para el consumo humano directo de aquellos que únicamente su destino debería de ser la industria alimentaria de ovoproductos o la industria no alimentaria (huevos sucios, resquebrajados, rotos).

<b>Tabla XXVII</b> <b>Características de calidad de los huevos categoría "A"</b>	
Reglamento (CE) 2295/2003	
Cáscara y cutícula	Normales, limpias e intactas
Cámara de aire	Altura no superior a 6mm Huevos "extras" no superior a 4mm
Clara	Transparente, sin manchas, de consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas de cualquier tipo
Yema	Sólo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe sensiblemente del centro al someter al huevo a un movimiento de rotación y que esté exenta de materias extrañas de cualquier tipo
Germen	Desarrollo imperceptible
Olor	Ausencia de olores extraños

<b>Tabla XXVIII</b> <b>Categorización de los huevos por peso</b>	
Reglamento (CE) 2295/2003	
<b>Categoría</b>	<b>Peso unitario</b>
XL – supergrandes	73 gramos o mas
L – grandes	de 63 a 73 gramos
M – medianos	De 53 a 63 gramos
S – pequeños	menos de 53 gramos

**Nota:** El peso neto total de los huevos, deberá tener en cuenta la pérdida fisiológica de peso de los huevos durante el almacenamiento y corresponder, como mínimo, al peso neto total de los huevos en el momento de la venta al consumidor final.



Los huevos de categoría A, con excepción de los comercializados con la indicación "extra", podrán ponerse a la venta en envases pequeños sin pertenecer a las mismas categorías de peso. En tal caso los envases incluirán como información complementaria el peso neto total así como las indicaciones "huevos de calibres diferentes", o la indicación de las diferentes categorías de peso.

Reglamento (CE) 2052/2003

## **CONTROLES DE CALIDAD DE LOS HUEVOS POR MUESTREO**

Los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004 y sus medidas de ejecución, no establecen para el caso de los centros de envasado métodos de muestreo o de análisis. En consecuencia, los operadores podrán utilizar métodos adecuados establecidos en otras legislaciones comunitarias o nacionales, o, a falta de estos, métodos que ofrezcan resultados equivalentes a los obtenidos utilizando el método de referencia, siempre y cuando estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente.

En tanto en cuanto no se adopten nuevas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1028/2006, entendemos que seguirá en vigor, el Reglamento (CE) nº 2295/2003 de la Comisión, de 23 de diciembre de 2003, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1907/90 del Consejo, relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos, que establece los siguientes criterios:

- Se considera *"lote"*: El conjunto de huevos procedentes del mismo centro de envasado, situados en un único lugar, envasados o a granel, que lleven la mención de la misma fecha de duración mínima o envasado, así como de las mismas categorías de calidad y peso.
- En todas las fases de la comercialización y del transporte el control se efectuará mediante sondeo.
- Las decisiones que se adopten en caso de inobservancia de las disposiciones del Reglamento únicamente podrán adoptarse para el conjunto del lote controlado.
- Cuando se considere que el lote controlado no se ajusta a las disposiciones del Reglamento, el organismo que haya efectuado el control prohibirá la comercialización en la medida que no se aporte la prueba de que se han subsanado las causas de su no conformidad con las disposiciones reglamentarias.
- Una vez adoptadas las medidas, el organismo que haya efectuado el control verificará si el lote incriminado ha sido puesto en conformidad con las disposiciones del Reglamento o si dicha operación está en curso.
- Las prohibiciones previstas se adoptarán únicamente en los casos en que se haya efectuado un control con arreglo a las disposiciones que se indican a continuación:

Cuando los huevos se envasen en envases grandes que no contengan otros pequeños, se someterán a control al menos las cantidades de huevos siguientes:

<b>Tabla XXIX</b>		
<b>Control de huevos por muestreo (envases grandes)</b>		
Reglamento (CE) 2295/2003		
<b>Número de huevos de que consta el lote</b>	<b>Número de huevos que se someterán a control</b>	
	<b>Porcentaje del lote</b>	<b>Número mínimo de huevos</b>
Hasta 180	100	-----
De 181 a 1.800	15	180
De 1.801 a 3.600	10	270
De 3.601 a 10.800	5	360
De 10.801 a 18.000	4	540
De 18.001 a 36.000	3	720
De 36.001 a 360.000	1,5	1.080
Más de 360.000	0,5	5.400

Cuando los huevos se envasen en envases pequeños, independientemente de que estos se introduzcan a su vez en otros grandes, se someterán a control al menos las cantidades de envases y de huevos siguientes:

<b>Tabla XXX</b>		
<b>Control de huevos por muestreo (envases pequeños)</b>		
Reglamento (CE) 2295/2003		
<b>Número de huevos de que consta el lote</b>	<b>Porcentaje de envases pequeños controlados</b>	<b>Número de huevos que se someterán a control por cada envase controlado (%)</b>
		Hasta 180
De 181 a 1.800	15	100
De 1.801 a 3.600	10	100
De 3.601 a 10.800	5	100
De 10.801 a 18.000	4	100
De 18.001 a 36.000	3	100
De 36.001 a 360.000	1,5	100
Más de 360.000	0,5	100

- En lotes de 18.000 huevos como máximo: Los huevos que deban someterse a control se tomarán, como mínimo, en el 20% de los envases grandes.
- En los lotes de más de 18.000 huevos: Los huevos que deban someterse a control se tomarán, como mínimo, en el 10% de los envases grandes y al menos en 10 de estos envases.
- En huevos sin envasar expuestos para la venta o puestos a la venta en el comercio al por menor, se someterán a control,
  - El 100% de los huevos, si hubiere un máximo de 180.
  - El 15% con un mínimo de 180 huevos, si hubiese cantidades superiores.

**1. TOLERANCIA EN MATERIA DE DEFECTOS DE CALIDAD EN HUEVOS DE CATEGORÍA A**

- A la salida del centro de envasado: 5% de huevos que presenten defectos de calidad.
- En las demás fases de comercialización: 7% de huevos que presenten defectos de calidad.
- Cuando el lote controlado contenga menos de 180 huevos, estos porcentajes se multiplicarán por 2.
- No obstante, cuando se trate de huevos comercializados con la indicación "extra", no se tolerará ningún defecto de altura de la cámara de aire al realizar el control en el momento del envasado o de la importación.

**2. TOLERANCIAS EN MATERIA DE DEFECTOS DE PESO DE LOS HUEVOS DE CATEGORÍA A**

- Los lotes de huevos de categoría A integrados por más de 180 unidades, podrán contener un máximo del 10% de huevos con categorías de peso limítrofes a la indicada en la etiqueta, pero no más no más de un 5% de los de categoría de peso inmediatamente inferior.
- En los lotes de menos de 180 unidades los porcentajes indicados se multiplicarán por dos.
- Los envases grandes de huevos de la categoría A clasificados según su peso tendrán el siguiente peso neto mínimo:

<b>Tabla XXXI</b>	
<b>Peso neto mínimo de los grandes envases</b>	
Reglamento (CE) 2295/2003	
<b>Categoría</b>	<b>Peso neto mínimo</b>
XL – supergrandes	7,3 Kg /100 huevos
L – grandes	6,4 Kg /100 huevos
M – medianos	5,4 Kg /100 huevos
S – pequeños	4,5 Kg /100 huevos

**3. TOLERANCIA EN MATERIA DE DEFECTOS DE CALIDAD EN HUEVOS DE CATEGORÍA B**

- Se tolerará un 7% de los huevos que presenten defectos de calidad

**Tabla XXXII****Control de huevos por muestreo: precintos de control**

Una vez realizado el control y, en su caso, tras efectuar en el lote las correcciones necesarias para ajustarlo a las disposiciones vigentes, el inspector podrá poner en el envase, a instancia del propietario del lote, un precinto provisto de un sello oficial seguido de las siguientes indicaciones:

- **“Controlado el... [fecha] en.... [lugar]”**
- **El número asignado al inspector por el organismo de control.**

Una vez realizado el control de los envases pequeños que lleven la mención “extra”, el precinto de control deberá incluir, además, la palabra “**extra**” en letra cursiva de 1cm de altura.

- **El precinto de control será de color blanco y las indicaciones de color rojo**

Cuando el envase haya sido cerrado antes del control, se cerrará de nuevo mediante el precinto de control, el cual, si fuera necesario, podrá situarse sobre el precinto o la etiqueta de origen.

---

**10. CONTROL DE HUEVOS  
RECLASIFICADOS Y REENVASADOS.  
REUTILIZACIÓN DE ENVASES**

## 1. HUEVOS RECLASIFICADOS

Los huevos de la categoría A que hayan dejado de reunir las características fijadas para ésta categoría pasarán a clasificarse en la categoría B y podrán comercializarse en los envases originales que los contenían antes de la reclasificación. Si se envasan de nuevo, cada envase podrá contener huevos de un solo lote.

Estos huevos serán entregados directamente a la industria alimentaria o no alimentaria y sus envases deberán indicar con claridad el destino.

Los precintos o etiquetas serán de amarillo o rojo según el caso, llevarán como mínimo en caracteres negros claramente visibles y perfectamente legibles las indicaciones de los huevos destinados a la industria alimentaria ó no alimentaria (*ver tabla XIX*), así como el nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar los huevos.

En el caso de envases pequeños que contengan huevos reclasificados se taparan las indicaciones que ya no procedan. Podrán llevar además la marca comercial de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar los huevos.



*Todo Estado miembro en cuyo territorio se reclasifique un lote de huevos procedente de otro Estado miembro, velará por que la decisión de reclasificarlo sea comunicada en el plazo de 3 días laborables a la autoridad competente de ese Estado miembro.*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

## 2. HUEVOS REENVASADOS

Los huevos de categoría A envasados sólo podrán ser reenvasados en otros envases grandes o pequeños por centros de envasado. Cada envase únicamente contendrá huevos de un solo lote.

El precinto o la etiqueta de los envases grandes llevarán al menos la siguiente información en caracteres negros claramente visibles y perfectamente legibles:

- Nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reenvasado o mandado reenvasar los huevos.
- El número distintivo del centro de envasado que haya reenvasado los huevos.
- El número distintivo del centro de envasado que haya envasado los huevos por primera vez, o el país de origen en el caso de huevos importados.
- Las categorías de calidad y peso.
- El número de huevos envasados.
- La fecha original de duración mínima y bajo ella, las palabras "huevos reenvasados"
- La forma de cría.
- Plazos sobre el marcado: le afectan las normas generales (*ver tabla XV*).



*Los envases pequeños que contengan huevos reenvasados únicamente llevarán las indicaciones anteriores en caracteres claramente visibles y perfectamente legibles. Además podrán llevar la marca comercial de la empresa que haya reenvasado o mandado reenvasar los huevos. No podrá utilizarse la palabra: "extra".*

*Reglamento (CE) 2295/2003*

## REUTILIZACIÓN DE ENVASES

Los envases de origen que se utilicen para la reclasificación y el reenvasado deberán cumplir con las normas de calidad referidas a los envases (*ver epígrafe: condiciones de calidad de los envases*).

Las indicaciones que figuraban en los precintos o etiquetas de los grandes envases que se reutilicen se cubrirán completamente con los nuevos precintos o etiquetas o se eliminarán de cualquier otro modo, no debiendo presentar ninguna marca anterior que induzca a error.

Los envases grandes podrán llevar una o varias de las indicaciones que figuren en los precintos y etiquetas que los cierren.

Podrán además, llevar la marca comercial de la empresa que haya reenvasado o mandado reenvasar los huevos.

---

## **11. IMPORTACION Y EXPORTACION DE HUEVOS FUERA DE LA UNIÓN EUROPEA (TERCEROS PAÍSES)**

**Tabla XXXIII**  
**Importación de huevos de terceros países**

En interés de los productores y consumidores, es indispensable que los huevos importados de terceros países satisfagan las normas comunitarias. Sin embargo las disposiciones especiales vigentes en determinados terceros países pueden justificar excepciones a esas normas, siempre que se garantice la equivalencia de la normativa.

La Comisión evaluará las normas de comercialización de huevos aplicables en los terceros países exportadores previa petición del país en cuestión. Esta evaluación se ampliará a las normas sobre marcado y etiquetado, a los métodos y a los controles de cría, así como a la aplicación de dichas normas. Si de dicha evaluación se desprende que las normas aplicadas ofrecen suficientes garantías de equivalencia con la normativa comunitaria, los huevos importados de los países en cuestión se marcarán con un número de identificación equivalente al código del productor.

En caso necesario la Comisión mantendrá negociaciones con los terceros países y podrá celebrar acuerdos en la materia.

Si no se proporcionan las garantías suficientes en cuanto a la equivalencia de las normas, los huevos importados del tercer país en cuestión llevarán un código que permitirá identificar el país de origen y la indicación de que el método de cría es «indeterminado»

Reglamento (CE) 1028/2006

Según Decisión de la Comisión 2006/696/CE de 28 de agosto de 2006, a partir del 25/04/2007 sólo podrán importarse a la Comunidad o transitar por ella, huevos de los siguientes terceros países o de parte de los mismos: Albania, Argentina, Australia, Bulgaria (hasta su adhesión el 01/01/2007 a la UE), Brasil (Distrito Federal y los Estados de Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Río Grande do Sul, Santa Catarina y São Paulo), Botswana, Canadá, Suiza, Chile, Croacia, Israel, Islandia, Corea, Madagascar, Malasia (Península Occidental), Namibia, Nueva Zelanda, Rumania (hasta su adhesión el 01/01/2007 a la U.E.), Tailandia, Túnez, Turquía, Estados Unidos, Uruguay, Sudáfrica y Zimbabwe, que vayan amparados por un certificado veterinario oficial para las mercancías en cuestión, conforme al anexo II de la Decisión 2006/696/CE (modelo E), o conforme al anexo IV para el caso de huevos en tránsito por la UE o almacenamiento en ella. En el mismo, el veterinario oficial - abajo firmante - declara conocer las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) 178/2002, (CE) 852/2004 y (CE) 853/2004 y certifica que los huevos que figuran en el certificado se han obtenido de conformidad con lo establecido en ellos, y en particular:

- Que proceden de un establecimiento que aplica un programa basado en los principios de APPCC, de conformidad con el Reglamento (CE) 852/2004.
- Que se han mantenido, almacenado, transportado y entregado de conformidad con lo establecido en la sección X, capítulo I del anexo III del Reglamento (CE) 853/2004.
- Cumplen lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1688/2005 por el que se aplica el Reglamento (CE) 853/2004 en lo que se refiere a garantías especiales, con respecto a la salmonela, para los envíos destinados a Finlandia y Suecia, de determinados huevos.
- Que se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos y los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE y en particular en su artículo 29.

Decisión de la Comisión 2006/696/CE de 28 de agosto de 2006

## MARCADO DE LOS HUEVOS IMPORTADOS DE TERCEROS PAÍSES

Los reglamentos (CE) 1907/1990 y 2295/2003 establecen de manera concreta las indicaciones que deben llevar los huevos y sus envases, importados de terceros países:

- Los huevos de categoría A, salvo los procedentes de la ganadería ecológica, se estampillarán en el país de origen con el número distintivo del productor.
- El resto de los huevos de categoría A (que no sean los anteriores) importados de terceros países se estampillarán en el país de origen, de forma claramente visible y perfectamente legible, con la indicación del código ISO del país de origen precedido de la siguiente mención: «normas no CE»
- Los envases de los huevos de categoría A incluidos los pequeños envases contenidos en embalajes grandes deben de llevar de forma clara y visible las siguientes indicaciones:
  - País de origen.
  - Nombre del centro de envasado del país tercero.
  - La categoría de calidad y de peso.
  - Peso en kilogramos de los huevos envasados y su número para los envases grandes y en el caso de los envases pequeños el número de huevos envasados.
  - La fecha de envasado y fecha de duración mínima, seguidas de las recomendaciones de almacenamiento adecuadas para los huevos de categoría A y la fecha de envasado, para los huevos de categoría B.
  - Nombre y domicilio del expedidor para el caso de los grandes envases.
  - Y en el caso de los huevos de categoría A el sistema de cría o la mención siguiente, en su caso «sistema de cría indeterminado»
  - La indicación de la fecha de duración mínima y la fecha de envasado se hará mediante una o varias de las fórmulas que figuran en la (*tabla XXI*) de la presente guía.
  - Las indicaciones de la forma de cría en los envases de los huevos de categoría A salvo los procedentes de la ganadería ecológica se efectuará en las mismas condiciones establecidas en la (*tabla XXII*).
  - La colocación de los precintos y etiquetas en los envases y la reclasificación y el reenvasado de los huevos se efectuaran en las mismas condiciones que las establecidas en la presente guía.
  - Los huevos, excepto los de categoría A, importados de terceros países estarán exentos del estampillado. No obstante la entrega de estos huevos a la industria estará supeditado al control de su destino final.

**Tabla XXXIV**  
**Exportación de huevos a terceros países**

El Reglamento (CE) 1028/2006 establece las normas de comercialización en la U.E. no sólo de los huevos importados de terceros países sino también de los huevos destinados a la exportación fuera de la comunidad.

Con objeto de cumplir las disposiciones reglamentarias de determinados países importadores, los huevos destinados a la exportación, podrán:

- Ajustarse a requisitos superiores a los previstos por la normativa en lo referente a la calidad así como al marcado y etiquetado, o a requisitos suplementarios.
- Ir provistos de marcas o de indicaciones en los envases distintos en cuanto a su naturaleza, siempre que no se presten a confusión con las previstas en la normativa actual.

Los huevos envasados y destinados a la exportación podrán clasificarse de acuerdo con categorías que atiendan al peso unitario distintas a las de la reglamentación actual (S - L - M - XL), en tal caso, la categoría que atienda al peso unitario se indicará claramente en los envases.

No se considerarán que hayan sufrido un tratamiento de conservación los huevos envasados destinados a la exportación que se hayan sometido a un recubrimiento.

Reglamento (CE) 1907/1990















