

**REGLAMENTO PARTICULAR DE
CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD AENOR
DEL SISTEMA HACCP**

RP B13.01 rev. 02

Reglamento aprobado el 2012-05-17

1 OBJETO

Este Reglamento Particular describe, en cumplimiento del apartado 3.2 del Reglamento General de la Marca AENORconform, en adelante el Reglamento General, el sistema particular de certificación para el Sistema HACCP.

El Reglamento General mencionado prevalece en todo caso sobre este Reglamento Particular.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se aplica a la certificación del Sistema HACCP. En concreto se aplica al control del cumplimiento de los requisitos Seguridad Alimentaria establecidos en el documento del *Codex Alimentarius* CAC/RCP 1-1969, rev. 4 2003 CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS RECOMENDADO – PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS o en cualquier otra Norma pertinente, por ejemplo NCh 2861:2004 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación.

La certificación está dirigida a todas las organizaciones que tengan implantado un Sistema HACCP para el control de los peligros relativos a la Seguridad Alimentaria. Es aplicable a todas las empresas que intervengan directa o indirectamente en la cadena alimentaria. La certificación hará referencia a la actividad que cubre el Sistema HACCP de la empresa. La Certificación será por Centro.

3 DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

A continuación se relacionan las referencias y títulos completos de los documentos o normas que se citan en el resto de este Reglamento Particular. En lo sucesivo podrán citarse únicamente por su referencia (siempre sin año):

- Reglamento General de la Marca AENORconform
- CAC/RCP 1-1969, REV 4 2003 Código Internacional de prácticas recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos.
- NCh 2861:2004 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación.

4 DEFINICIONES

Además de las definiciones contenidas en la documentación de referencia se consideran las definiciones siguientes:

EMPRESA PETICIONARIA: empresa que solicita la certificación del Sistema de Gestión.

EMPRESA LICENCIATARIA: empresa a la que AENOR ha concedido el certificado y la licencia de uso de la Marca.

SISTEMA HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

PRERREQUISITOS: Prácticas y condiciones necesarias antes y a lo largo de la implantación del Sistema de HACCP y que son esenciales para la seguridad alimentaria, de acuerdo con lo que se describe en los principios generales de higiene alimentaria y otros códigos de prácticas de la Comisión del *Codex Alimentarius*.

5 ÓRGANO DE GESTIÓN

La gestión de este sistema particular de certificación se encomienda, en los términos previstos en los Estatutos de AENOR y en el Reglamento General de la Marca AENOR conform a los servicios técnicos de AENOR cuyos datos figuran en la portada de este documento.

6 CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR

6.1 Proceso de concesión

El proceso de concesión se ajustará a lo establecido en el capítulo 4 del Reglamento General y en el resto de este capítulo.

6.2 Solicitud

AENOR facilitará a todos los Peticionarios que lo soliciten la documentación necesaria para efectuar una solicitud de certificación.

El Peticionario, o en su caso el representante legal, que desee que le sea concedido el Certificado AENOR dirigirá su solicitud a los servicios técnicos de AENOR.

Dicha solicitud irá acompañada de:

- Manual del Sistema HACCP.
- Programas de Prerrequisitos.

6.3 Recepción de la solicitud

Los servicios técnicos de AENOR comprobarán el contenido de la solicitud y solicitará cualquier aclaración o documentación complementaria que considere necesaria. Si todo es conforme al punto 6.2 los servicios técnicos de AENOR asignará un número de expediente e iniciará el proceso de tramitación.

6.4 Tramitación de la solicitud

La tramitación de la solicitud por los Servicios Técnicos de AENOR tiene como finalidad determinar la conformidad del Sistema de Gestión establecido por la empresa con el modelo, y comprende esencialmente:

- Auditoría inicial. Fase I
- Auditoría inicial. Fase II

El análisis de la documentación comprende el estudio de la documentación que sustenta el sistema HACCP (Manual HACCP, Programas de Prerrequisitos y la documentación complementaria que proceda).

Una vez analizada la documentación, los servicios técnicos de AENOR, acordarán, si procede, la fecha prevista para la Fase I y Fase II, y se le comunicará, a través de un plan de visita previa, la fecha y el equipo auditor designado para su realización.

La Fase I comprende la realización del estudio de la documentación de la organización auditada, así como una evaluación del nivel de implantación de los aspectos más relevantes del Sistema HACCP.

Los resultados de la auditoría de Fase I se documentarán en un Informe de Auditoría y se comunicarán al cliente, incluyendo la identificación de cualquier área preocupante que pueda clasificarse como no conformidad durante la Fase II.

El periodo máximo de tiempo que puede transcurrir entre la realización de la auditoría de Fase I y la de Fase II será de 6 meses. Si una vez pasado ese tiempo la organización auditada no ha realizado la Fase II, se volverá a realizar de nuevo la Fase I.

En algunos casos la Fase I puede llevarse a cabo sin visita a las instalaciones.

En algunos casos se podrá realizar la Fase II de forma consecutiva a la Fase I.

La auditoría de Fase II tendrá lugar en las dependencias de la organización cliente. El propósito de la auditoría de Fase II es evaluar la implementación y eficacia del Sistema HACCP del cliente.

6.5 Auditoría

Una vez fijada las fechas de realización de la Auditoría, los servicios técnicos de AENOR comunicarán al Peticionario, a través de un plan de auditoría, la fecha y el equipo auditor designado para su realización. En la auditoría, los servicios técnicos de AENOR realizarán, utilizando los procedimientos definidos por AENOR, la evaluación de los requisitos del Sistema HACCP, verificando la conformidad de las instalaciones, y el grado de implantación del Sistema documentado HACCP de acuerdo a los requisitos establecidos en el documento -

CAC/RCP 1-1969, rev. 4 2003 CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS RECOMENDADO – PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS o en cualquier otra Norma pertinente, por ejemplo NCh 2861:2004 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación.

Los servicios técnicos de AENOR elaborarán un informe de la auditoría por duplicado, en el que se incluirán las no conformidades detectadas.

Este informe será firmado tanto por los servicios técnicos de AENOR, como por la empresa. Una de las copias se dejará en el centro auditado.

La empresa peticionaria dispondrá de un plazo de un mes para remitir a los servicios técnicos de AENOR un plan de acciones correctivas frente a las no conformidades detectadas en la auditoría.

6.6 Evaluación

Los servicios técnicos de AENOR, a partir de los informes de la auditoría y del estudio del plan de acciones correctivas enviado por el peticionario, podrán acordar la realización de una auditoría extraordinaria para comprobar la resolución de las no conformidades o proponer un acuerdo sobre la solicitud.

6.7 Acuerdos

A la vista del informe de la auditoría, del plan de acciones correctivas y de la propuesta de acuerdo elaborada por los servicios técnicos de AENOR, el Director General adoptará uno de los siguientes acuerdos:

- Aprobar la concesión del certificado.
- Denegar la concesión del certificado.

AENOR comunicará por escrito al peticionario el acuerdo adoptado. En caso de que no se produzca la concesión se indicarán las razones que motivaron la denegación.

En el caso de aprobación de certificado, AENOR concederá a la empresa peticionaria una licencia de uso de la Marca AENORconform para el Sistema HACCP incluido en el certificado. El licenciatarario no podrá en ningún caso transferir o ceder el uso de dicha licencia a terceros en el caso de productos y servicios o a otro centro de actividad, organización o alcance distinto a los que se refiera el certificado en el caso de sistemas de gestión.

7 RENOVACIÓN DEL CERTIFICADO

7.1 Período de validez y renovación

El periodo previsto de la vigencia del certificado es de un año. Transcurrido este periodo el Peticionario deberá realizar una auditoría de renovación.

7.2 Actividades de renovación

Los servicios técnicos de AENOR efectuarán anualmente una auditoría de renovación, con objeto de comprobar si se mantienen las condiciones que dieron lugar a la concesión inicial de dicho certificado.

La auditoría de renovación se realizará como muy tarde dos meses antes de la fecha de expiración del certificado.

Los resultados de las actividades de renovación se reflejarán en los correspondientes informes de las tareas realizadas, que deberán ser firmados por el auditor y un representante de la empresa, del cual dejarán copia a la empresa.

El centro auditado, si procede, presentará un plan de acciones correctivas siguiendo lo establecido en los Capítulos 6.5, 6.6 y 6.7 del presente Reglamento.

En función del contenido del plan de acciones correctivas, AENOR podrá requerir la repetición de alguno de los controles aplicables, la realización de controles complementarios o proponer al Director General de AENOR la aplicación de una de las sanciones previstas en el apartado 8 del reglamento general.

8. MARCA AENORconform

La Marca AENORconform es propiedad exclusiva de AENOR en virtud de depósitos como Marca, en el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

9. USO DE LA MARCA

Solo las empresas licenciatarias están autorizadas a utilizar la Marca. Su uso está sujeto a las condiciones especificadas a continuación:

- ✓ La Marca debe reproducirse de forma homotética con el logotipo reproducido en el ANEXO A, en los colores y tipos de letra indicados.
- ✓ Es voluntario solicitar la Marca, pero en caso de otorgamiento será obligatoria su utilización para toda la producción de aquellos productos a los que se haya concedido.

La Marca no debe estar directamente asociada a productos de forma tal que pueda inducir a creer que los productos en sí han sido certificados.

En el caso de un sistema de gestión, La Marca debe ir asociada, en todo caso, al nombre de la organización certificada y al alcance y centros indicados en el Certificado correspondiente.

La empresa licenciataria debe someter previamente a la consideración de los servicios técnicos de AENOR todos los documentos, soportes físicos y lugares donde se vayan a utilizar las marcas.

10. USO ABUSIVO DE LA MARCA

Definiciones

Se considera un uso abusivo de la marca, su utilización para:

- ✓ Productos no certificados o que se hayan fabricado en lugares distintos a los contemplados en el contrato.
- ✓ Productos, procesos o sistemas de gestión no certificados o adscritos a instalaciones o centros distintos a los contemplados en el alcance del certificado.
- ✓ Productos, procesos, servicios o sistemas de gestión cuyo certificado haya sido suspendido temporalmente o retirado definitivamente.
- ✓ Su reproducción no autorizada por AENOR o con fines distintos a los autorizados.

Acción judicial

Todo uso abusivo de la Marca o del Certificado, ya sea por parte de la empresa peticionaria, del licenciataria o un tercero, da derecho a que AENOR inicie, dentro del marco de la legislación vigente, toda acción judicial que estime conveniente.

11 TARIFAS APLICABLES

AENOR establecerá y comunicará a las empresas que soliciten la certificación las tarifas correspondientes a las actividades relacionadas con la concesión, seguimiento y renovación del Certificado. Las tarifas se comunicarán en la oferta correspondiente.

Los pagos efectuados durante el proceso de concesión no se reembolsarán a la empresa peticionaria en ningún caso.

ANEXO A

Características de la Marca AENORconform para HACCP

Tipo: TradeGothic Regular	Color Imprenta directo: Negro Gama
Cuerpo: 12	Color Imprenta CMYK: Negro Gama
Interlineado: 14	
Justificación: Centrada	

