

DIRECTRICES PARA LA FLEXIBILIDAD EN LA APLICACIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC EN LA COMUNIDAD DE MADRID

ANTECEDENTES

El Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que las empresas alimentarias deben cumplir con el requisito obligatorio de elaborar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los **principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**. Esta exigencia no es nueva, ya se contemplaba en la normativa de la Unión Europea desde principios de los años 90 y se consideraba un elemento clave para que los alimentos que se comercializan en territorio comunitario dispongan de unas amplias garantías de seguridad.

En la actualidad esta iniciativa sigue estando vigente e incluso con un mayor refrendo al respecto. Sin embargo se reconoce que, por un lado existe una amplia variedad de situaciones en las empresas de la cadena alimentaria y de los productos que son ofrecidos al mercado, y por otro es preciso establecer **mecanismos de flexibilidad** para que estos procedimientos de autocontrol puedan aplicarse de una forma general en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas. Ante la solicitud de los Estados Miembros a la Comisión Europea para que aclarara el grado de flexibilidad a adoptar, ésta elaboró y difundió a finales del año 2005 un documento titulado *orientaciones sobre la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias* (SANCO/1955/2005 rev. 3). Su finalidad era de carácter informativo y se dirigió principalmente a servir de orientaciones a los explotadores de las empresas alimentarias y las autoridades de control oficial respecto de la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC teniendo en consideración unos criterios de flexibilidad. Estos criterios debían ser contemplados de forma particular en las pequeñas empresas. Este documento de la Comisión Europea ha sido actualizado en 2016 mediante una Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PRP) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (DOCE, de 30/07/2016).

Finalmente, como refuerzo de lo anterior, a nivel nacional la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) está en sintonía con las orientaciones anteriormente citadas de la Comisión Europea sobre flexibilidad en la aplicación del sistema APPCC. Así, el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria plantea en lo referente al programa relativo a los sistemas de autocontrol basados en el APPCC (programa 2) la importancia de adoptar criterios de flexibilidad al respecto.

ASPECTOS A DESTACAR Y LA ESTRATEGIA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

En los documentos orientativos de la Comisión Europea, anteriormente citados, pueden identificarse una serie de cuestiones de gran interés como:

1. La importancia de **aplicación flexible** del sistema APPCC, que adecuadamente integrado con unas prácticas correctas de higiene (también denominadas como programas de Prerrequisitos PPR) conforman lo que se denomina como un sistema de gestión de la seguridad alimentaria a aplicar por las empresas alimentarias.
2. Supone un reconocimiento explícito, señalado en el Reglamento 852/2004, de que sin una aplicación flexible de los procedimientos basados en el sistema APPCC no podrán ser

llevados a término en todas las situaciones posibles, sobre todo en muchas **pequeñas empresas**.

3. Una parte importante de estas pequeñas empresas son microempresas, que se caracterizan por tener menos de 10 trabajadores y un volumen de ventas anuales menor de 2 millones de euros anuales, las cuales pueden tener serias dificultades para la aplicación del sistema APPCC de forma convencional. Es evidente que no por ello los productos que ofrecen a la cadena alimentaria deben ser menos seguros y que es necesario permitir que se utilicen unos medios realistas y apropiados a su alcance. Este no es un tema menor porque más del 80 % de las industrias alimentarias españolas son microempresas, siendo un porcentaje mayor en los establecimientos no industriales, como por ejemplo el comercio minorista de la alimentación y la restauración.
4. Se afirma que para alcanzar el objetivo principal de las normas de higiene (Reglamentos 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004), de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación a la seguridad alimentaria, se puede lograr por **diferentes medios**. Esto aporta un gran margen de maniobra y flexibilidad, a disposición de las empresas alimentarias y las autoridades de control oficial, para el cumplimiento de los requisitos de higiene de los alimentos. Sin embargo, exige de cara a una aplicación uniforme, coherente y sin crear distorsiones en el mercado el establecimiento de unos criterios mínimos claros para cada sector alimentario o colectivos dentro de ellos.
5. Plantea que, en ciertos casos, la aplicación de unas **prácticas correctas de higiene** basadas en los principios del sistema APPCC, puede ser un medio satisfactorio y efectivo. Este podría ser, tal vez, el caso del *comercio minorista de la alimentación, bares, cafeterías y otras empresas de comidas preparadas análogas, así como muchos almacenes alimentarios*, los cuales muchos de ellos además son pequeñas empresas. Probablemente tampoco sería viable un sistema de mayor complejidad. Para ello, la disponibilidad de guías elaboradas por el sector alimentario, estudiadas y fomentadas por las Administraciones Públicas, serían un medio óptimo a tal efecto.
6. Introduce el papel de las **guías** de prácticas correctas de higiene y de aplicación del sistema APPCC para poder cumplir, en determinadas empresas y situaciones, con el requisito de la aplicación generalizada en todos los sectores alimentarios de procedimientos basados en el sistema APPCC. Conviene reconocer que en determinadas actividades alimentarias, en particular en aquellas que no implican la transformación de alimentos (*ej. almacén y distribución de productos, venta minorista*), podrían ser aplicables y efectivas una guías acordes de prácticas correctas de higiene, con una mayor o menor especificidad según el nivel de riesgo. Si nos centramos en las pequeñas empresas de estos colectivos, la aplicación de estas guías ajustadas a las particularidades y riesgos sanitarios de cada sector alimentario, sería un enfoque realista para una mejora progresiva de la seguridad alimentaria. Como experiencia práctica de control oficial en la Comunidad de Madrid, en el año 1996 la Dirección General de Salud Pública diseñó en colaboración con las asociaciones sectoriales representativas de empresas de comidas preparadas una guía de prácticas correctas de higiene en la que se introdujeron algunos elementos propios del sistema APPCC, como es el caso de la realización de determinadas vigilancias y algunos registros (fundamentalmente de temperaturas y aplicación de limpiezas), siendo el resultado final con el paso del tiempo muy satisfactorio. No obstante, existen algunos problemas en cuanto a la disponibilidad y uso de estas guías:
 - Las guías de prácticas correctas de higiene por muchas razones no siempre están disponibles para todos los sectores alimentarios (*ej.: falta de asociaciones representativas, recursos técnicos, económicos...*). A su vez, asumiendo tal como establecen los artículos 7 y 8 del Reglamento 852/2004, que los responsables de elaborar y difundir estas guías es el propio sector empresarial, las Administraciones Públicas no pueden cubrir muchas de las carencias que puedan plantearse aunque se establezcan líneas de fomento y ayuda de las iniciativas planteadas.
 - Muchas pequeñas empresas, especialmente las microempresas, sin la disponibilidad de estas guías no van a ser capaces de poner en práctica el APPCC en su conjunto ni parte

de sus principios. Ello es debido a que la aplicación o adaptación del APPCC a una empresa alimentaria tiene cierto grado de complejidad y requiere la participación de personal experto del que carecen una parte importante de pequeñas empresas.

7. En cuanto al **sistema APPCC**, además de reafirmar la necesidad de que los sistemas de autocontrol deben estar planteados atendiendo a los 7 principios en los que se fundamenta el sistema, se reconoce que deben ser interpretados con un enfoque operativo y de flexibilidad.
8. Se manifiesta de forma explícita que el **nivel de complejidad y aplicación de los sistema de autocontrol basados en el APPCC** deben ser proporcionales al riesgo en la seguridad alimentaria, en función de los alimentos que son comercializados y los procesos que tienen lugar. Por razones de aplicación práctica, lo que antecede tiene un impacto directo en las pequeñas empresas, pero también es de aplicación en otros perfiles empresariales. En consecuencia, teniendo como objetivo esencial el control de los peligros presentes en los alimentos, se reconoce que puede ser alcanzado por diversos medios:
 - **Sistemas APPCC o guías para la aplicación de sus principios.**
 - **Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GPCH).** Dentro de estas GPCH pueden presentarse diversas modalidades:
 - GPCH sectoriales. Dirigidas a determinadas actividades, productos y procesos alimentarios específicos (ej.: *restauración colectiva, pastelería artesanal, establecimientos minoristas de la pesca*).
 - Modelos de seguridad alimentaria equivalentes a una GPCH diseñados por una empresa y adaptados a sus particularidades. Algunos ejemplos tienen lugar en cadenas de alimentación de restauración y comercio minorista.
 - GPCH no sectoriales. Pueden ser de elección en aquellos sectores alimentarios sin especiales particularidades en sus procesos o riesgos en sus productos. Algunos ejemplos serían los almacenes alimentarios y los minoristas polivalentes.

La **estrategia de implantación de sistemas de autocontrol** en seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, iniciada a partir del año 1999, ha estado orientada por los planes estratégicos diseñados al respecto. Así, desde el año 2000 y a través del desarrollo del programa de la Comunidad de Madrid para la implantación de sistemas de autocontrol (PISA), existe una priorización de actuaciones en los sectores y las empresas alimentarias en base un conjunto de factores, siendo determinante en la actualidad el riesgo sanitario detectado. Sobre los anteriores se efectúa el control oficial del sistema de autocontrol, para lo que existen procedimientos de trabajo específicos a tal efecto. De forma complementaria se promueve la aplicación generalizada de estos sistemas mediante la elaboración y difusión de documentos técnicos orientativos, tanto generales como sectoriales, así como el impulso de las guías de autocontrol sectoriales propuestas por las asociaciones alimentarias,

En definitiva, el enfoque y argumentos expuestos anteriormente pretenden dar justificación a una estrategia que permita alcanzar un elevado nivel de seguridad alimentaria mediante la aplicación generalizada por las empresas alimentarias de procedimientos basados en los principios del APPCC. Pero, para que lo anterior sea posible es preciso aplicar mecanismos de flexibilidad, en particular sobre los establecimientos más pequeños.

En el momento actual se ha avanzado mucho respecto al año 2000, fecha en la que se inició el programa PISA. Así, no sólo las industrias elaboradoras desarrollan el sistema APPCC, también los almacenes alimentarios, la restauración colectiva y amplios sectores del comercio minorista. Atendiendo a los logros conseguidos en la estrategia en este periodo de tiempo, las limitaciones y dificultades detectadas, se identifica la necesidad de actualizar unas **directrices de flexibilidad** al respecto de estos sistemas en nuestro ámbito geográfico.

OBJETIVO

Establecer unas directrices que orienten y faciliten a las empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid la aplicación de sistemas de autocontrol en seguridad alimentaria

basados en los principios del APPCC. Todo ello teniendo en consideración una valoración de los riesgos en seguridad alimentaria, las diferentes opciones de control de los peligros en los alimentos y su proporcionalidad, criterios de flexibilidad y limitaciones prácticas.

DEFINICIONES

1. Sistema de seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC.

Procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC que los establecimientos alimentarios deben de diseñar, aplicar y mantener actualizados. Con el propósito de aplicar criterios de flexibilidad que permitan su desarrollo en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas, el sistema de autocontrol puede consistir, según la valoración de cada situación, en un sistema APPCC convencional (en lo que se refiere a los principios recomendados por la Comisión del *Codex Alimentarius*), unas Prácticas Correctas de Higiene o sus correspondientes guías. En todo caso deben de responder o alcanzar un efecto equivalente a los siguientes principios contemplados en el artículo 5 del reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a higiene de los productos alimenticios:

- a. *Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.*
- b. *Detectar los puntos de control crítico (PCC) en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.*
- c. *Establecer, en los PCC, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.*
- d. *Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC.*
- e. *Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado.*
- f. *Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en los puntos de a a e son eficaces.*
- g. *Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en los anteriores principios enunciados.*

2. Sistema APPCC. Sistema que identifica, evalúa y controla peligros que son significativos para la seguridad alimentaria, y se desarrolla mediante la aplicación de los 7 principios contemplados en el anexo de Principios Generales de Higiene de los Alimentos de la comisión del *Codex Alimentarius* (CAC, 2003). A su vez, estos principios están enunciados en el artículo 5 del reglamento (CE) nº 852/2004 *relativo a higiene de los productos alimenticios*.

3. Guía para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Documento que orienta, asiste y facilita la aplicación de un sistema APPCC en determinadas actividades alimentarias o colectivos de empresas que las desarrollan. Lleva implícito la aplicación de los 7 principios que comprende el sistema, propone peligros y controles comunes a ciertos tipos de establecimientos alimentarios, y dirige en su puesta en práctica.

4. Prácticas Correctas de Higiene (PCH). Aquellas que llevan efecto un conjunto de medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en consideración su utilización prevista. Deben de dar respuesta a los requisitos legales generales y específicos de higiene aplicables a cada establecimiento alimentario. Es un concepto sinónimo al de Prerrequisitos, tal como ha sido definido por la OMS en 1998 y contemplado en el Comunicado de la Comisión Europea 2016/C 278/01. Para su desarrollo y con relación a su inclusión en los sistemas de autocontrol, la Comunidad de Madrid ha establecido unos requisitos mínimos a contemplar:

a. Formación de trabajadores.

b. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

- c. Limpieza y desinfección.
 - d. Contra plagas.
 - e. Abastecimiento de agua.
 - f. Buenas prácticas de elaboración/manipulación.
 - g. Trazabilidad.
 - h. Proveedores.
 - i. Autocontrol de residuos químicos en mataderos.
- 5. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).** Documento que orienta, asiste y facilita la aplicación de unas Prácticas Correctas de Higiene en determinadas actividades alimentarias o determinados colectivos de empresas que las desarrollan. Se basan en los principios del APPCC (peligros representativos, controles y registros) de una forma sencilla y práctica.
- 6. Control oficial del sistema de seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC.** Actividad de la autoridad sanitaria competente, efectuada a efectos operativos desde los Servicios del Área Única de Salud Pública o desde las Agrupaciones de mataderos (en adelante ambos se denominarán servicios de control oficial), consistente en verificar el sistema de autocontrol de los establecimientos alimentarios, la documentación correspondiente, su implantación y, en su caso, el seguimiento de las acciones correctoras.
- 7. Verificación.** La comprobación, mediante el examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido con los requisitos especificados (en este caso referidos al sistema de autocontrol). Para ello se utilizarán las técnicas de auditoría y otros procedimientos como la inspección y la toma de muestras.
- 8. Auditoría.** Un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.
- 9. Plan APPCC.** Un documento que describe actividades desarrolladas de acuerdo con los 7 principios del sistema APPCC, dirigidas a asegurar el control de peligros que tienen incidencia en la seguridad de los productos alimenticios considerados y su intención de uso.
- 10. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria basado en el APPCC.** La ejecución y mantenimiento del mismo.
- 11. Peligro.** Un agente o condición biológica, física o química que puede hacer que un alimento sea inseguro para el consumo humano.

DESARROLLO

La estrategia que se plantea propone unos requisitos mínimos a contemplar por la Autoridad Sanitaria respecto de los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC que propongan las empresas alimentarias. Se tienen en consideración un conjunto de factores.

Factores a considerar

- 1. Valoración del riesgo que tiene lugar según el producto y el proceso al que se le somete.** Según los criterios establecidos para la determinación del perfil de los establecimientos alimentarios en lo que se refiere a la actividad desarrollada y grupo de alimento implicado, se establecen un conjunto de categorías.
- 2. Proporcionalidad entre el procedimiento de seguridad alimentaria y el riesgo identificado.** Cuanto mayor riesgo para la seguridad alimentaria en términos de gravedad y de población expuesta mayor nivel de control es preciso. En este sentido el sistema APPCC convencional es el que más garantías ofrece de control. A su vez, ante peligros y controles bien conocidos y fáciles de gestionar puede ser más efectivo y sencillo utilizar procedimientos de autocontrol acordes, como por ejemplo una GPCH. Esto tiene

todavía mayor vigencia si el riesgo a controlar no tiene gran impacto en la seguridad del alimento.

- 3. Grado de dificultad de aplicación del procedimiento de seguridad alimentaria.** En términos generales la dificultad que se plantea es directamente proporcional al nivel de control, tanto por la complejidad en su aplicación, seguimiento, así como los recursos necesarios. En este sentido el sistema APPCC es el de mayor dificultad en su diseño e implantación mientras que una GPCH, una vez elaborada, su aplicación es mucho más sencilla que en el caso anterior. Por tanto, las empresas con menos recursos como son las pequeñas empresas y menos desarrolladas son las que mayores dificultades mostrarán en la implantación de un sistema APPCC, y en definitiva los resultados obtenidos en términos de seguridad alimentaria serán más pobres. Se debe reconocer que el sistema APPCC tuvo su origen y está primordialmente dirigido a ser aplicado por la industria alimentaria porque no sólo es la que más recursos tiene para su aplicación sino que también es la que más necesita esta herramienta por la tecnología que aplica, complejidad de los procesos y el entorno cambiante al que está sometida.
- 4. Nivel de flexibilidad.** Las pequeñas empresas y menos desarrolladas son las que mayores problemas pueden mostrar en la aplicación de procedimientos complejos, como es el caso de un sistema APPCC convencional. Por ello, atendiendo a los factores anteriormente expuestos, es importante ponderar el nivel de exigencia en cuanto al tipo de procedimiento a requerir a este perfil de empresas que necesita más apoyo y flexibilidad, y por tanto deben plantearse procedimientos que sean de utilidad y capaces de llevar a la práctica.
- 5. Marco temporal.** La implantación de sistemas de autocontrol por los diferentes sectores o colectivos empresariales es un proceso complejo y que necesita disponer, entre otros factores, de un espacio de tiempo para su puesta en práctica. Por lo anterior, se establecerán cuando proceda unos plazos que faciliten la aplicación de estos sistemas.

Procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC

En función de los factores anteriormente enunciados se pueden considerar las siguientes opciones de sistemas de autocontrol:

- 1. Sistema APPCC.** Es el procedimiento más apropiado para las industrias alimentarias elaboradoras (procesamiento con/sin transformación) de productos alimenticios.
- 2. Guías de aplicación del sistema APPCC.** Pueden ser de elección en aquellas actividades alimentarias en las que la prevalencia de los riesgos alimentarios indican la necesidad de un control intenso, el conocimiento de los mismos es amplio y tanto los productos como los procesos son de gran homogeneidad en el sector empresarial en cuestión (en particular si los procesos no son complejos). Ejemplos típicos pueden ser los mataderos, salas de despiece, preparación de productos de la pesca y los envasadores.
- 3. Prácticas Correctas de Higiene (PCH).** Estos planes pueden ser idóneos en aquellos sectores alimentarios con:
 - Predominio de las pequeñas empresas y que pueden tener dificultades en la aplicación convencional de un sistema APPCC, en particular aquellos con procesos, peligros y controles bien conocidos (ej.: algunos tipos de industrias artesanales y obradores de pan y bollería, la restauración comercial, el comercio minorista que manipula y elabora productos perecederos o listos para consumo del tipo de las carnicerías, pollerías, charcuterías y pescaderías).
 - Empresas alimentarias que no elaboren, transformen o preparen alimentos, de forma que sus actividades son muy sencillas de controlar (ej.: *almacenes alimentarios*).
 - Actividades muy concretas y sencillas. En estos casos los planes de PCH a desarrollar serán los necesarios (ej.: en distribuidores e importadores sin instalaciones los PCH de mayor interés son el control de proveedores y la trazabilidad).
- 4. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).** Cuando la documentación de las prácticas correctas de higiene ha sido elaborada para orientar y ser aplicada por un

determinado colectivo empresarial se considera una GPCH. Este es un concepto que lleva inherente unas exigencias contempladas en el Reglamento (CE) nº 852/2004. El ejemplo de aplicación que más se ajusta a lo anterior es el promovido por las asociaciones sectoriales.

Requisitos mínimos a considerar por la Autoridad Sanitaria

Premisas

Se identifican algunos criterios que deben orientar el control oficial de los sistemas de seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC que proponen las empresas alimentarias:

1. Las empresas alimentarias son las responsables de garantizar la seguridad alimentaria de los productos que comercializan y por tanto también de los medios que utilizan para tal objetivo, dentro de los cuales debe cobrar un protagonismo clave el sistema de autocontrol que consideren más oportuno.
2. Tal como establece la legislación en materia de higiene de los alimentos estos sistemas o procedimientos deben basarse en los principios del sistema APPCC y deben poder garantizar que son efectivos. Sobre las anteriores premisas la autoridad sanitaria puede aceptar una cierta diversidad de sistemas de autocontrol propuestos por la empresa alimentaria, siempre y cuando de forma razonable ofrezcan un resultado equivalente y de proporcionalidad al riesgo alimentario.
3. Reconociendo la responsabilidad de las empresas alimentarias en esta materia y la iniciativa que las corresponde, a efectos operativos es necesario establecer por parte de la Autoridad Sanitaria un marco suficiente de exigencia en cuanto a qué tipo de sistema de autocontrol se puede aceptar atendiendo a la actividad alimentaria que tiene lugar. No obstante, si una empresa alimentaria es capaz de demostrar de forma objetiva que un determinado procedimiento es equivalente al mínimo exigido por la Autoridad Sanitaria, podrá ser por ésta aceptado. Un ejemplo puede darse en la aplicación de una GPCH con respecto a un sistema APPCC.
4. Salvaguardando un nivel adecuado de seguridad en los alimentos, estos requisitos mínimos deben estar al alcance de colectivos que, por su perfil de pequeña empresa, tienen un menor desarrollo o unas actividades alimentarias con un enfoque artesanal o tradicional, puedan tener dificultades.

Información más detallada se encuentra en www.madrid.org/seguridadalimentaria, en el documento *Requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC*).

Orientaciones de flexibilidad

Atendiendo a los factores ya enunciados, a criterios de flexibilidad propuestos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria y teniendo en consideración de forma primordial una valoración del riesgo en función del perfil de la actividad alimentaria a desarrollar y los productos comercializados, en las **Tablas 1 a 3** (Anexo I) que se adjuntan se plantean unas orientaciones para las empresas alimentarias según los tipos de actividades que realizan.

En cuanto a la información detallada de los requisitos exigibles en cada uno de los sistemas de autocontrol, que deberán ser aplicados por las empresas alimentarias y verificados por los servicios de control oficial, están disponibles en Internet en la web www.madrid.org/seguridadalimentaria (ver documento de requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol).

Con todo lo anterior se pretende impulsar la implantación de sistemas de autocontrol de una forma eficaz y transparente. De forma adicional se elaborarán los documentos necesarios y se determinarán los cauces complementarios de información adecuados.

 Comunidad de Madrid	Dirección General de Salud Pública Consejería de Sanidad	Fecha: 01/12/2017
		Edición: 03
		Página 8 de 11

Papel de las autoridades sanitarias en la promoción y facilitación los sistemas de seguridad alimentaria

Tal como establece el Reglamento nº 852/2004 en su artículo 8, las guías de aplicación del sistema APPCC y las prácticas correctas de higiene serán elaboradas y difundidas por los sectores alimentarios. A su vez, este artículo también plantea que las administraciones públicas estudiarán estas guías para garantizar que han sido elaboradas acorde a las disposiciones reglamentarias, su viabilidad de aplicación para los sectores a los que se refiere y su idoneidad para el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria aplicables. No obstante, tal como plantea la Comunicación de la Comisión Europea de 30/07/2016, la experiencia obtenida al respecto tras la publicación del reglamento mencionado, señala que las autoridades competentes deberían también contemplar la elaboración de directrices u orientaciones generales sobre la aplicación de estos sistemas de seguridad alimentaria, en particular en los sectores donde no existen organizaciones o asociaciones de partes interesadas o bien para las actividades que habitualmente llevan a cabo pequeñas empresas o microempresas.

ANEXOS:

I. Orientaciones de flexibilidad en la aplicación de un sistema de seguridad alimentaria

- I.1. **Tabla 1.** Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por los establecimientos alimentarios sujetos a Registro Santario (RGSEAA).
- I.2. **Tabla 2.** Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por las empresas de comidas preparadas no sujetas a Registro Santario (RGSEAA).
- I.3. **Tabla 3.** Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por el comercio minorista y otras actividades alimentarias.

II. Normativa legal.

III. Bibliografía.

ANEXO I: ORIENTACIONES DE FLEXIBILIDAD EN LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

En las siguientes tablas se aportan unas orientaciones de flexibilidad en la aplicación de posibles opciones de sistemas de seguridad alimentaria teniendo en consideración factores que influyen en los riesgos alimentarios como son el tipo de actividad, la naturaleza y el tamaño de las empresas.

Tabla 1. Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por los establecimientos alimentarios sujetos a Registro Santario (RGSEAA).

Establecimientos	Criterios de flexibilidad en la aplicación del sistema APPCC
Elaboradores (procesan, fabrican o transforman) y/o envasadores	1) <u>Microempresas</u> . En sectores y actividades en los que predomine la pequeña empresa, existe la posibilidad de utilizar una <u>guía de aplicación del sistema APPCC</u> en los alimentos y procesos que puedan estar desarrollados en aquella. 2) <u>Actividades alimentarias con peligros y controles bien conocidos, comunes y con cierta homogeneidad</u> : <u>guía de aplicación del sistema APPCC</u> (ej.: <i>mataderos, salas de despiece, envasadores</i>).
Almacenes con temperatura regulada	<u>Planes de PCH y de trazabilidad</u> o una <u>guía de PCH</u>
Almacenes sin temperatura regulada	<u>Planes de PCH y de trazabilidad</u> o una <u>guía de PCH</u>
Distribuidores e importadores	<u>Planes de PCH que correspondan</u> (en particular el plan de control de proveedores) y de <u>trazabilidad</u>

Tabla 2. Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por las empresas de comidas preparadas no sujetas a Registro Santario (RGSEAA).

Empresa de comidas preparadas	Criterios de flexibilidad en la aplicación del sistema APPCC
Restauración social (ej.: <i>colegios, guarderías, residencias de tercera edad</i>)	1) <u>Microempresas</u> : <u>guía de aplicación del sistema APPCC</u> . 2) <u>Empresas que se abastecen de cocina central</u> : en actividades alimentarias en las que no se elaboran o preparan comidas pueden ser suficientes los <u>Planes de PCH y de trazabilidad</u> o una <u>guía de PCH</u> .
Restauración comercial (ej.: <i>restaurantes, cafeterías, bar con cocina</i>)	<u>Planes de PCH y de trazabilidad</u> o una <u>guía GPCH</u>
No elaboran ni manipulan comidas (ej.: <i>bar sin cocina, cafés, pubs</i>)	<u>Planes de PCH que correspondan y de trazabilidad</u> (según productos comercializados y procesos que tengan lugar) o una <u>guía de PCH</u>

Tabla 3. Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por el comercio minorista y otras actividades alimentarias.

Comercio minorista	Criterios de flexibilidad en la aplicación del sistema APPCC
Elaboran o manipulan alimentos (ej.: carnicerías, pollerías, charcuterías, pescaderías)	1) <u>Microempresas</u> . En sectores y actividades en los que predomine la pequeña empresa, existe la posibilidad de aplicar <u>planes de PCH y de trazabilidad o una guía de PCH</u> (las carnicerías-charcuterías son una excepción y precisan un sistema APPCC o una guía para su aplicación). 2) Empresas con <u>actividades alimentarias con peligros y controles bien conocidos, comunes y con cierta homogeneidad: guía de aplicación del sistema APPCC</u> (ej.: centros de cadenas de distribución minorista).
No elaboran ni manipulan productos (ej.: tiendas de productos envasados)	<u>Planes de PCH que correspondan y de trazabilidad</u> (según productos comercializados y procesos que tengan lugar) o una <u>guía de PCH</u>
Transporte de alimentos	<u>Planes de PCH y de trazabilidad o una guía de PCH</u>

Criterios de Flexibilidad

- **Sectores y actividades alimentarias con predominio de microempresas.** Determinados sectores de la alimentación y actividades dentro de los mismos son desarrollados por un perfil empresarial en el que predominan las microempresas (menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales) y/o con un nivel de desarrollo tecnológico y empresarial limitado. Lo anterior tiene especial relevancia en actividades alimentarias con un cierto carácter tradicional y sociocultural. Ejemplos de ello pueden ser los obradores de pan, pastelerías, churrerías y otras masas fritas. Estos tipos de empresas pueden tener dificultades ya conocidas en la aplicación del sistema APPCC, por lo que es esencial flexibilizar su aplicación en aquellas situaciones que lo hagan posible, por ejemplo mediante la aplicación de guías genéricas basadas en el APPCC que desarrollen los peligros alimentarios y controles que puedan ser comunes en determinados colectivos de empresas, incluyendo los correspondientes planes de prácticas correctas de higiene (PCH).
- **Actividades alimentarias con procesos, peligros y controles bien conocidos y con cierta homogeneidad.** Puede ser efectiva la aplicación de una guía de aplicación del sistema APPCC, siempre y cuando se verifique que los peligros que razonablemente pueden tener lugar son identificados y controlados dentro de la guía. Ejemplos: *mataderos, salas de despiece, envasadores*.
- **Guía de PCH y planes de PCH.** Las guías de prácticas correctas de higiene (PCH) incluyendo la trazabilidad, a efectos operativos comprenden tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las que proponga una empresa o colectivo empresarial determinado para sus centros. Incluirán los planes de PCH acordes con los alimentos y procesos contemplados.

ANEXO II: NORMATIVA LEGAL

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 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.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

ANEXO III: BIBLIOGRAFÍA

- Orientaciones sobre la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias (SANCO/1955/2005 rev. 3).
- Comunicación de la Comisión Europea sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PRP) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01, DOCE 30/07/2016).
- FAO and WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and or less Developed food businesses (FAO Food and Nutrition Paper 86, 2007).
- Principios Generales de Higiene de los alimentos, anexo sobre el sistema APPCC y directrices para su aplicación. Comisión del *Codex Alimentarius* (2003)