

Flexibilidad en la aplicación del APPCC en las empresas alimentarias

El *Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (1)*, establece en su art. 5 que los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Considera igualmente este Reglamento que los requisitos del APPCC deben ser lo suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las empresas, que en ocasiones no es posible identificar puntos de control críticos y que, en algunos casos las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos.

La Comisión de las Comunidades Europeas publicó en 2005 el “**Documento de orientación 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**”(2).

En base a este documento, la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria dará por cumplido el mandato establecido en el art. 5 del Reglamento 852/2004, en los siguientes términos y condiciones, para los diferentes grupos de empresas alimentarias:

1. Industrias donde se preparen, fabriquen o transformen alimentos:

Deberán disponer de un Plan de Autocontrol con desarrollo e implantación completa de los diferentes planes del programa de prerrequisitos y del Plan de APPCC.

2. Establecimientos en los que, aunque se preparen fabriquen y/o transformen alimentos, se siguen para su manipulación y procesado procedimientos bien conocidos:

Su Plan de Autocontrol podrá consistir en el desarrollo e implantación de los diferentes planes del programa de prerrequisitos si además, siguen y aplican guías de buenas prácticas.

Este grupo de establecimientos comprende:

- Minoristas de alimentación como pescaderías y carnicerías
- Panaderías (*) y pastelerías
- Establecimientos de prestación de servicios con servicio de cocina

(*) A las panaderías que fabriquen únicamente productos horneados y con una distribución limitada al área sanitaria local se les exigirá únicamente que su Plan de Autocontrol contemple el desarrollo e implantación de los diferentes planes del programa de prerrequisitos.

(1) DOUE L 139/1 de 30.04.2004

(2) (SANCO/1955/2005 Rev.3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-ES.doc))

3. Industrias o establecimientos donde no se preparen, fabriquen o transformen alimentos:

Su Plan de Autocontrol podrá consistir en el desarrollo e implantación de los diferentes planes del programa de prerequisites.

Este grupo de establecimientos comprende:

- Almacenes distribuidores
- Resto de comercio minorista de alimentación (polivalentes, fruterías, kioskos) en los que no se realicen operaciones como loncheado o similar.
- Puestos de mercadillos con o sin vehículo en los que no se realice operaciones como loncheado o similar
- Establecimientos de prestación de servicios donde sirven principalmente bebidas y no hay servicio de cocina

En cualquier caso, los operadores de este grupo de establecimientos deberán establecer algún tipo de registro cuando deban mantener la cadena de frío sobre alimentos perecederos.
