

Requisitos mínimos del sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC a aplicar por las empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid (cuadros)

Tabla 1. Requisitos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar por las empresas alimentarias sujetas a RGSA.

Establecimientos	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Elaboradores (procesan, fabrican o trasforman) y/o envasadores	Sistema APPCC	1) Microempresas. En sectores y actividades en los que predomine la pequeña empresa se valorará la posibilidad de aplicar una guía APPCC o GPCH (ej.: pan, bollería, pasteles y masas fritas) 2) Actividades alimentarias con peligros y controles bien conocidos, comunes y con cierta homogeneidad: guía APPCC (ej.: mataderos, salas de despiece, envasadores)
Almacenes con temperatura regulada	GPCH *	-
Almacenes sin temperatura regulada	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad *	-
Distribuidores e importadores	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad *	-

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. Esto tiene especial relevancia en actividades con un cierto carácter tradicional y sociocultural. Ejemplos de ello pueden ser los obradores de pan, pastelerías, churrerías y otras masas fritas. En estos sectores deben ser analizados caso a caso los riesgos que tienen lugar con su actividad, el impacto en la población consumidora, tipos de procesos y controles, así como la idoneidad de los distintos sistemas de autocontrol. En ellos la opción más idónea puede ser una GPCH en la que se identifiquen las prácticas de higiene adecuadas, peligros significativos, controles a realizar y los registros necesarios.
- Actividades alimentarias con procesos, peligros y controles bien conocidos y con cierta homogeneidad.** Puede ser efectiva la aplicación de una guía APPCC, siempre y cuando se verifique que no existen peligros que no se controlan en el ámbito de la guía. En todo caso, de forma complementaria a lo anterior, se desarrollarán unos planes de prácticas correctas de higiene. Ejemplos: mataderos, salas de despiece, envasadores.
- GPCH.** A efectos operativos se entiende tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las Prácticas Correctas de Higiene que proponga una empresa o colectivo empresarial.

(*) Aquellos operadores que se provean de materias primas directamente de explotadores de producción primaria adoptarán los controles precisos exigibles en los suministros para garantizar la seguridad alimentaria.

Tabla 2. Requisitos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar en las empresas de comidas preparadas sin RGSA.

Empresa de comidas preparadas	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Restauración social (ej.: <i>colegios, guarderías, hospitales, residencias de tercera edad</i>)	Guía APPCC	1) Microempresas y empresas que se abastecen de cocina central: GPCH. 2) Actividad alimentaria no dirigida a colectivos de riesgo (ej.: <i>comedores de empresas</i>): GPCH.
Restauración comercial (ej.: <i>restaurantes, platos preparados, cafeterías, bar con cocina</i>)	GPCH	-
Empresas que no elaboran ni manipulan alimentos (ej.: <i>bar sin cocina, cafés, pubs</i>)	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-

Criterios de Flexibilidad

- 1. Microempresa.** Empresa alimentaria con menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales.
- 2. GPCH.** A efectos operativos se entiende tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las Prácticas Correctas de Higiene que proponga una empresa o colectivo empresarial.

Tabla 3. Requisitos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar en el comercio minorista y otros establecimientos alimentarios.

Comercio minorista de la alimentación	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Elaboran o manipulan productos (ej.: <i>carnicerías, pollerías, charcuterías, pescaderías</i>)	GPCH (las carnicerías-charcuterías son una excepción y precisan un sistema APPCC)	1) Actividad alimentaria con manipulaciones en productos que no precisan temperatura regulada: requisitos de higiene y trazabilidad (ej.: <i>frutos secos, frutas y verduras, golosinas</i>).
No elaboran ni manipulan productos (ej.: <i>tiendas de productos envasados</i>)	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-
Transporte de alimentos	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-
Mercados ambulantes	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-