

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA LA VENTA LOCAL EN ARAGÓN





INTRODUCCIÓN

El establecimiento de esta Guía de Buenas Prácticas Higiénico-Sanitarias para la venta local derivad del mandato del Artículo 8.2 de la Ley 7/2017, de 28 de junio, de Venta Local de Productos Agroalimentarios en Aragón, y se realiza dentro del Objeto y Definiciones dados por los Artículos 1 y 2 de dicha Ley.

Se trata de facilitar la **venta o suministro de pequeñas cantidades de productos agroalimentarios por parte de los productores agrarios o forestales, o sus agrupaciones**, que los han producido y, en su caso, transformado directamente a un consumidor final o con la intervención de un único intermediario como por ejemplo suministrando estos productos a un establecimiento local o vendiéndolos a través de una empresa de mensajería.

Objeto

Esta Guía pretende ser una herramienta de uso voluntario para **ayudar al productor agroalimentario a cumplir los requisitos generales de la legislación alimentaria**.

Se contemplan dos modalidades distintas en la venta de sus productos agroalimentarios:

Por un lado, la venta directa al consumidor final tanto en la propia explotación, en establecimientos de titularidad del mismo productor o de la agrupación de la que forma parte, en ferias y mercados locales, o en el propio domicilio de la persona consumidora o en el local habilitado por el propio grupo de consumo.



Por otro lado, la venta en canal corto de comercialización mediante un único intermediario, ya sea vendiendo sus productos a un establecimiento local, o al consumidor final mediante el uso de empresas de mensajería.

Del mismo modo, pretende contemplar determinadas medidas de flexibilidad para los productores primarios, que incluyan entre sus actividades la elaboración propia, y por tanto la transformación de sus productos primarios en instalaciones propias o de uso compartido o mediante operaciones de maquila, con su producción propia como ingrediente principal.

Así, a efectos de la aplicación de esta guía se entenderá por:

Productor agrario:

Titular de una explotación agrícola o ganadera que se dedique a la obtención de productos primarios y, en su caso, a la transformación de estos para comercializarlos con destino a la alimentación humana.

- **Agrupación:**

Cualquier tipo de entidad asociativa de productores agrarios reconocida en derecho.

- **Productor forestal:**

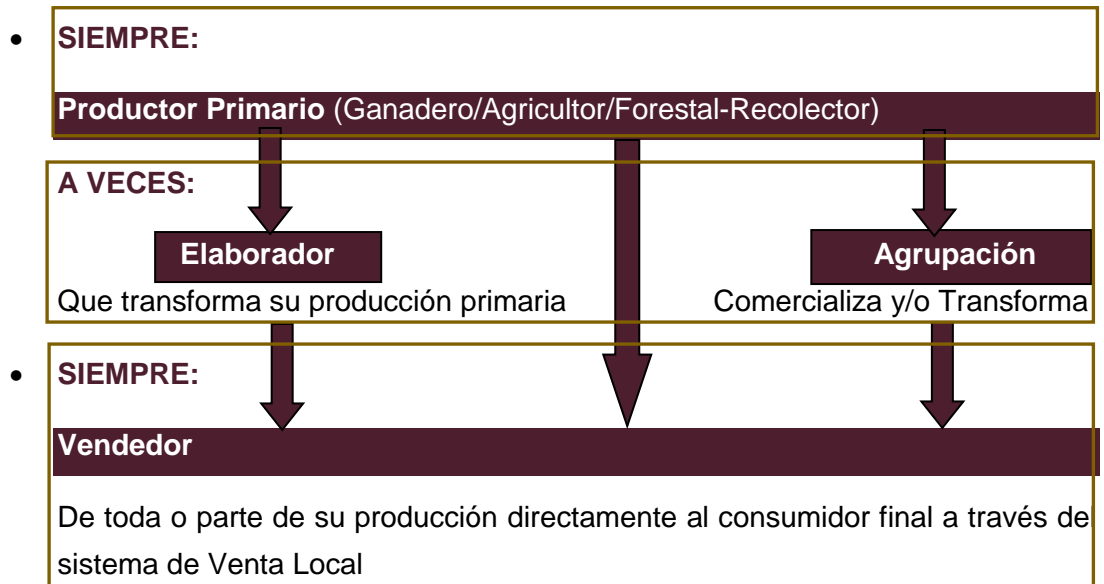
Titular de una explotación forestal o explotador autorizado de productos silvestres que, de manera principal o secundaria, obtenga productos primarios y, en su caso, elabore estos por sí mismo para comercializarlos con destino a la alimentación humana.

- **Recolector:**

Persona que desarrolla una actividad de recolección o extracción de frutos, bayas, plantas, hongos o cualquier otro material en áreas forestales o no, en las que dicha actividad esté permitida, y siempre que la desarrolle con los permisos oportunos y dentro de la normativa vigente.



Todos ellos combinarán dos o más de las siguientes actividades:



Producto primario

Producto obtenido mediante la producción, cría o cultivo de productos primarios, incluyendo la cosecha, ordeño y cría de animales de abasto previo a su sacrificio y las denominadas operaciones conexas (transporte, almacenamiento y manipulación en el lugar de producción, siempre y cuando no se altere su naturaleza sustancial) Incluye también la pesca y recolección de productos silvestres

Producto transformado

Producto primario sometido a cualquier acción que lo altere sustancialmente, el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión, el sacrificio y el despiece de animales en establecimientos autorizados, o una combinación de esos procedimientos, así como el transporte entre edificios y el almacenamiento de los productos en el lugar de producción.



Ámbito de aplicación y estructura

Esta guía pretende facilitar la venta local mediante la orientación para la aplicación de los requisitos higiénico-sanitarios adecuados en función de las distintas modalidades y lugares de venta local, así como para la manipulación y elaboración en su caso de los productos alimenticios recogidos en la Venta Local.

Las distintas modalidades de venta local establecidas en la Ley de Venta Local en Aragón comprenden la venta directa y la venta en canal corto de comercialización, **refiriéndose la presente guía a la primera de estas modalidades, esto es, la venta directa por el propio productor primario**, ya que la venta por canal corto de comercialización se ha de regir por los criterios generales del comercio minorista de alimentación que no queda incluido en el ámbito de esta Guía.

EL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN Y DE RESTAURACIÓN COLECTIVA IDENTIFICADO COMO VENTA LOCAL NO QUEDA INCLUIDO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA PRESENTE GUÍA

Venta directa por el propio productor primario:

Venta de productos agroalimentarios de producción o de elaboración propias, realizada directamente al consumidor final por un productor agrario o forestal o una agrupación

La entrega de los productos podrá efectuarse:

- **En la propia explotación**
- **En establecimientos de titularidad del productor o de la agrupación.**
- **En ferias y mercados locales.**
- **En el propio domicilio de la persona consumidora o en el local habilitado por el propio grupo de consumo.**



La relación de productos alimenticios que son objeto de esta guía, y que el productor puede vender a través de la modalidad de venta local junto con las cantidades máximas de estos que el productor pueda vender en su totalidad, tanto a través de la modalidad de venta local directa como en canal corto de comercialización, son las determinadas por la Orden [DRS/398/2019](#), de 27 de marzo.

Productos agroalimentarios incluidos:

- **Productos primarios de producción propia, tanto de origen vegetal, incluidas las trufas y las setas cultivadas, como animal.**
- **Los productos transformados de elaboración propia.**
- **Los brotes y las semillas autóctonas destinadas a la producción de brotes.**
- **Los productos silvestres recolectados en el medio natural y los productos transformados de elaboración propia que de ellos se obtengan, respetando la norma autonómica y local sobre forma de recolección, cantidades, tiempo y otros requisitos técnicos.**

Para la correcta aplicación de los requisitos de higiene alimentaria resulta imprescindible conocer las características de nuestra actividad, lo que nos va a determinar su clasificación como producción primaria y operaciones conexas, o perteneciente a una fase posterior de la cadena alimentaria. Para más información sobre estos aspectos se recomienda consultar el documento de Higiene de la Producción Primaria, operaciones conexas y fases posteriores de la cadena alimentaria publicado en web de AESAN en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interrelaciones/biologicas/Fases_Cadena_Alimentaria_2015.pdf





Los productos transformados de elaboración propia se tienen que elaborar o transformar en instalaciones específicas de la misma titularidad que el productor o la agrupación de productores, ya estén dentro o fuera de la explotación (excepto para el caso de la carne fresca, los zumos –incluido el mosto–, la fruta seca y el aceite de oliva virgen extra))

Hay que considerar como un caso especial la obtención de carnes frescas a partir de animales para consumo humano, ya que no se puede comercializar la carne procedente de animales que no hayan sido sacrificados en mataderos autorizados (artículo 4 del Real Decreto 640/2006).

En el caso, de la comercialización de la carne fresca obtenida en un matadero autorizado después del sacrificio, cuando sea llevada a cabo por el ganadero o la agrupación de ganaderos titulares de los animales y se destine al consumidor final o a un intermediario que venta al consumidor final, se puede considerar venta de proximidad de productos de elaboración propia.

De igual forma pasa con la elaboración de **zumos**, el prensado de **aceitunas** en almazara o el **descascarillado de la fruta seca**.

Productos agroalimentarios excluidos:

- **Productos de la caza y la pesca.**
- **Los animales vivos, excepto los caracoles de granja.**
- **La carne procedente de animales que no hayan sido sacrificados en establecimientos autorizados, conforme a la normativa específica de aplicación.**
- **Aquellos otros productos agroalimentarios para los que así se determina en la normativa estatal de carácter básico que les sea aplicable.**



Obligaciones: Normativa, registros.

De esta manera **todo Productor Primario que vaya a ejercer la actividad de vendedor por este sistema de venta local** deberá de cumplir con los requisitos de la normativa que les afecte conforme a las actividades que realice, así como al mantenimiento de los respectivos **Registros** de actividad, tal y como se detallan en la tabla siguiente:

Actividades	Normativa de obligado cumplimiento		Registros de actividades
Productor Primario: Agricultor / Ganadero / Forestal-Recolector	Reglamento (CE) N° 852/2004, Anexo I.	Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas	REGA REAA Registro de Productores Forestales
Elaborador: Transformación de productos primarios de origen vegetal	Reglamento (CE) N° 852/2004, Anexo II.	Disposiciones generales de higiene aplicables a las etapas posteriores a la producción primaria	RGSEAA o RSEAA *
Elaborador: Transformación de productos primarios de origen animal	Reglamento (CE) N° 852/2004, Anexo II.	Disposiciones generales de higiene aplicables a las etapas posteriores a la producción primaria	RGSEAA o RSEAA *
	Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III	Requisitos específicos de los productos de origen animal	RGSEAA o RSEAA *
Agrupación	Reglamento (CE) N° 852/2004, Anexo II.	Disposiciones generales de higiene aplicables a las etapas posteriores a la producción primaria	RGSEAA o RSEAA *
	Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III (Si productos de origen animal)	Requisitos específicos de los productos de origen animal	
Vendedor	Reglamento (CE) N° 852/2004, Anexo II.	Disposiciones generales de higiene aplicables a las etapas posteriores a la producción primaria	RSEAA

* La inscripción en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)** será necesaria cuando la venta en canal corto a otros establecimientos minoristas locales supere el 30 % de su actividad. Cuando la modalidad de venta directa al consumidor final sea la predominante, no superando la venta a establecimientos minoristas locales el 30 % del total de ventas será suficiente la inscripción en el **Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón (RSEAA)**.

Ver página del Gobierno de Aragón para la Autorización / Inscripción de establecimientos alimentarios
<https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/autorizacion-inscripcion-establecimientos-alimentarios-rgseaa-rseaa>



Aplicación de la Guía

Los productores agrarios, agrupaciones y productores forestales que comercialicen sus productos propios, primarios o transformados, o los obtenidos de la recolección de productos silvestres, en el marco de la Ley de 7/2017 de Venta Local de Productos Agroalimentarios en Aragón, deberán disponer de las **necesarias condiciones de equipamiento, higiene y funcionamiento** para desarrollar la actividad de elaboración con garantías sanitarias y aplicando los principios generales y prácticas correctas de higiene según establece el artículo 8 de la citada Ley.

Por otro lado, deben **implantar sistemas de autocontrol adecuados**, de acuerdo con la actividad que realicen, venta y/o tipo concreto de elaboración, con la finalidad de garantizar la seguridad de los productos que comercializan. En este apartado se pretende **informar a los productores** acerca de qué tipo de prácticas pueden tomarse, pretende aportar recomendaciones de higiene para las distintas actividades de los productores dentro un completo **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA)** que se estructura en las 3 partes siguientes:

1. **Buenas prácticas de higiene (BPH**, por ejemplo, limpieza y desinfección adecuadas, higiene personal) y **Buenas prácticas de fabricación (BPF**, por ejemplo, dosificación correcta de los ingredientes, temperatura adecuada de transformación), que en conjunto se denominan **Programas de Prerrequisitos (PPR)**.

Obligatorias en el cumplimiento de los anexos I y II del Reglamento (CE) N° 852/2004, y de los requisitos específicos por productos del anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004.

2. Procedimientos basados en el **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**.



3. Otras políticas de gestión y comunicación interactiva con el fin de garantizar la **trazabilidad** (origen de los ingredientes utilizados) y unos sistemas eficientes de recuperación en su caso de los productos vendidos.

Siendo responsabilidad del productor justificar ante el control oficial las decisiones tomadas en el seguimiento de las distintas recomendaciones que esta guía propone en función de las garantías que ofrezca su sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

El autocontrol basado en el desarrollo de procedimientos de Prerrequisitos y de APPCC es una exigencia de la legislación de seguridad alimentaria de la Unión Europea.

La finalidad de la flexibilidad en un Plan de Autocontrol de seguridad alimentaria es buscar la proporcionalidad de las medidas de control de los peligros alimentarios adaptándolas a la naturaleza y al tamaño de la empresa alimentaria.

Para ello, el documento **MANUAL DE IMPLANTACIÓN DEL AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO APPCC** del Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental del Gobierno de Aragón puede resultar de utilidad como elemento de consulta y orientación (http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/SanidadBienestarSocialFamilia/Sanidad/Profesionales/13_SaludPublica/11_Seguridad_Alimentaria/AUTOCONTROL_2017_V2.pdf)

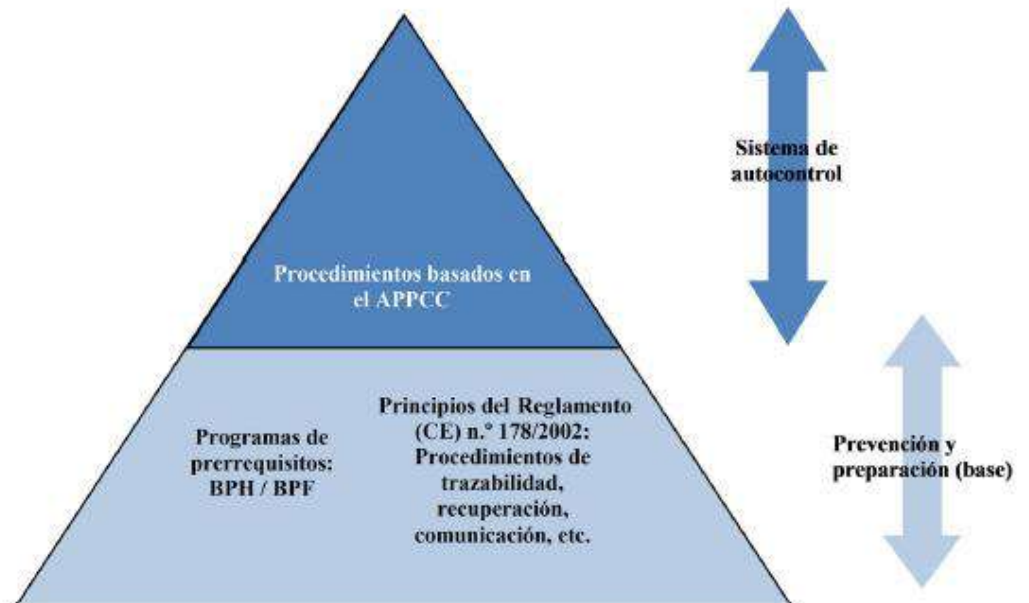
La aplicación de la flexibilidad debe estar basada en el riesgo, y la mejor forma de alcanzarla es por medio de un planteamiento integrado que incluya PRERREQUISITOS y las etapas preliminares de los procedimientos basados en APPCC.

Dentro de este planteamiento es clave el análisis de peligros que será el que determine si los peligros pueden ser controlados eficazmente sólo mediante PPRs (cuando no se identifiquen PCCs) o mediante PCCs gestionados por medio de procedimientos basados en APPCC. Para poder aplicar con FLEXIBILIDAD el APPCC, los DOS PRINCIPALES CRITERIOS (que deberían ser considerados separadamente) son: LA NATURALEZA de la actividad (es la base de la flexibilidad en función del riesgo) y el TAMAÑO de la empresa (relacionado principalmente con la reducción de la carga administrativa: documentos y registros).



Elementos de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN

sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias

(2016/C 278/01)

Así se establecen en el contenido de esta Guía recomendaciones sobre los siguientes apartados:

Buenas Prácticas de Higiene, dentro de los Sistemas de Prerrequisitos.

Buenas Prácticas de Elaboración, dentro de los Sistemas de Prerrequisitos.

Medidas de Flexibilidad en los Sistemas de Autocontrol, para la aplicación de los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos,

Indicaciones en relación a la gestión de la Trazabilidad e Información Alimentaria.



Buenas Prácticas de Higiene

Personal: higiene general, formación y estado de salud

Locales y equipos

Limpieza y desinfección.

Control de plagas

Calidad del agua





Personal: higiene general, formación y estado de salud

Formación

Todo el personal que esté en contacto directo con alimentos debe estar formado en las operaciones de manipulación de alimentos que realiza.

El productor deberá acreditar que ha recibido formación en manipulación de alimentos y será responsable de garantizar que las personas autorizadas para ejercer la actividad en su nombre hayan recibido las instrucciones adecuadas, demuestran unas capacidades suficientes y son conscientes de los peligros detectados siendo el responsable final de cualquier problema que pudiera ocurrir en la manipulación de los alimentos.

Hábitos higiénicos

El principal hábito higiénico en manipulación de alimentos es el lavado de manos habitualmente y siempre antes de la manipulación alimentos, después de usar los aseos, utilizar elementos de uso común y compartido como teléfonos, teclados, pomos de puertas, etc...

El lavado de manos se realizará con agua y jabón o toallas antisépticas en determinadas condiciones como por ejemplo en la venta ambulante de productos primarios de bajo riesgo como verduras y hortalizas.

El secado de manos será de forma higiénica, utilizando papel de un solo uso o secadores de aire, evitándose todo sistema de secado como toallas de tela que pudieran recontaminar las manos tras su lavado en el proceso de secado.

Otros hábitos a cumplir durante la manipulación de alimentos son:

- No fumar, escupir, masticar chicle o comer.
- Evitar toser o estornudar sobre los productos alimenticios.
- No usar joyas con posibilidad de pérdida o desprendimiento en las zonas de elaboración.
- Cubrirse las heridas y cortes con vendajes impermeables apropiados.
- Aseo personal adecuado.



No estará padeciendo enfermedades de transmisión alimentaria

Vestimenta

La vestimenta del personal durante la manipulación de los alimentos estará limpia y no será la misma en los procesos de elaboración que la utilizada en las labores de agricultura y/o ganadería.

Otras prohibiciones expresas:

- Manipulación de alimentos por personas ajenas a la actividad.
- Presencia de animales de compañía en las zonas de elaboración y locales habilitados para la venta.



Locales y equipos

- **Estado adecuado de limpieza y mantenimiento general de las instalaciones y edificio.**

- **Separación de zonas de producción y privadas**

Adecuada según las características de los productos, pudiendo ser compartida con las zonas de venta en caso de productos de bajo riesgo.

En general la separación será suficiente mediante una puerta de acceso al local desde la vivienda o explotación.

- ***Ausencia de elementos contaminantes***

Ausencia de elementos ajenos a la actividad de venta que pudieran ser una fuente potencial de contaminación de los alimentos (Por ejemplo, vehículos, combustibles, abonos, pinturas, productos tóxicos, etc.)

- ***Suelos y paredes***

Los suelos deberán ser impermeables, no absorbentes, lavables, no deslizantes y sin fisuras, y las paredes del mismo modo, al menos hasta una altura adecuada

- ***Iluminación y ventilación***

La iluminación será la adecuada a las actividades que se realicen. Los puntos de luz artificial deberán de poderse limpiar fácilmente y disponer de protección para evitar la contaminación de los alimentos en caso de que se rompan las lámparas.



Instalaciones de limpieza y desinfección

Lavabo

Deberá disponer de lavabo para limpieza de manos con agua caliente y fría y material de lavado y secado higiénico.

Criterios de aplicación:

- Se admite lavamanos-fregadero condicionado a la existencia de unas buenas prácticas higiénicas del mismo que garanticen la seguridad alimentaria, utilizándose siempre en diferentes momentos como lavamanos y como fregadero.

- Ubicados en los puntos oportunos lo más cercanos posibles a donde se manipulen alimentos no envasados o al menos en un lugar cercano al puesto de manipulación y de fácil acceso. En aquellos locales que se venden productos no envasados de bajo riesgo, podrá admitirse el lavabo existente en el ante servicio.

- Es deseable que los grifos no tengan que accionarse con las manos

- Estarán siempre libres de objetos ajenos a la actividad, para que puedan utilizarse siempre que sea necesario

En pequeños establecimientos este lavamanos puede hacer las funciones de lavamanos-fregadero.

Servicios Higiénicos

Podrán utilizarse los de la vivienda o dependencias agrarias si están próximos a los locales de manipulación.

Los inodoros no deben comunicar directamente con las zonas de manipulación de alimentos.

Vestuarios

Sólo serán necesarios en caso de que se realicen manipulaciones de productos de riesgo o de transformación de productos primarios.

Pueden encontrarse en la vivienda particular o explotación anexa al local habilitado.



En caso de disponer de trabajadores contratados se exigirá un armario o dispositivo para guardar ropa y zapatos por trabajador colocado en la sala de ventas, obrador, ante servicio o pasillo. A partir de más de tres trabajadores se considera necesario una dependencia independiente habilitada como vestuario. No obstante, puede utilizarse el ante servicio como vestuario si su tamaño lo permite.

Superficies, equipos y utensilios de trabajo

Adecuados a los productos / actividades

Debe prestarse atención a las diversas posibilidades de que el uso del equipo provoque la contaminación (cruzada) de los alimentos:

- Por parte del ambiente, por ejemplo, goteo por condensación desde el techo.
- Por acumulación de residuos alimentarios en el equipo, tal como en los dispositivos de corte.
- Por materias primas, mediante utilización de equipos distintos para las materias primas y los productos cocinados (tablas de despiece, cuchillos, platos, etc.)

Material y productos de limpieza

Las instalaciones de lavado y desinfección de utensilios y equipo se consideran necesarias en obradores, en caso de envasado por el productor y cuando se manipulen alimentos no envasados del tipo pastelería, charcutería, etc. Puede coincidir con el lavamanos si su tamaño y ubicación lo permiten.

El material y productos de limpieza deben almacenarse en local, dispositivo o armario cerrado.

Los detergentes y desinfectantes se guardarán en envases claramente identificados, a ser posible en los originales, y nunca utilizar otros envases que hayan contenido alimentos o bebidas, para evitar confusiones



Residuos

Por residuos entendemos los desperdicios de productos alimenticios” y cualquier sustancia u objeto derivada del proceso de producción, transformación, utilización, consumo o limpieza en las actividades que realicemos.

Deben ser eliminados correctamente, es decir, sin interferir en las condiciones higiénicas del local, ni ser fuente de contaminación de los productos alimenticios.

Para su recogida y eliminación contarán con medios o instalaciones adecuados, ya sean líquidos o sólidos. Los contenedores donde se depositen los desperdicios deberán ser adecuados al tipo de residuos de modo que no constituyan un foco de contaminación, y en caso necesario estancos, con tapa, de material inalterable, fáciles de limpiar y desinfectar.

Instalaciones frigoríficas (en su caso):

Serán las adecuadas para los productos que manipulen o elaboren.

Evitarán la contaminación, permitirán la separación entre productos y deberán disponer de aparatos de lectura y comprobación de la temperatura.

Se comprobará si poseen un sistema de desagüe con el fin de evitar que en el descarche el agua gotee sobre los alimentos.

Habilitación de zona de ventas

Separación de zonas de producción / privadas

Adecuada según las características de los productos, pudiendo ser las zonas de acceso a la vivienda en caso de productos de bajo riesgo.



Limpieza y desinfección.

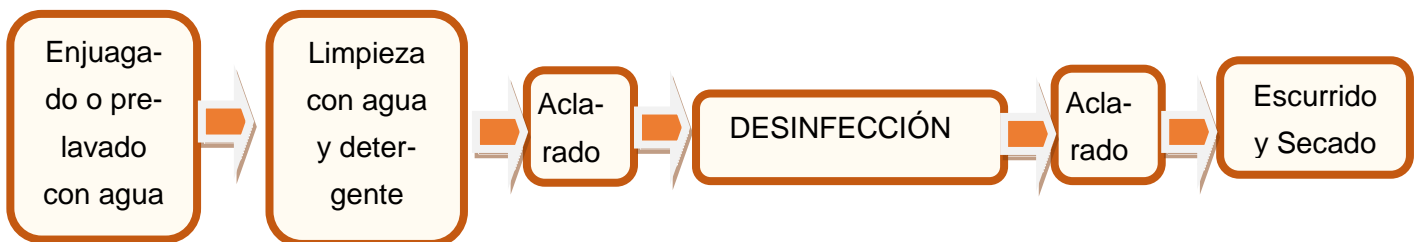
Además de las condiciones adecuadas de las *Instalaciones de limpieza y desinfección* y de *Material y productos de limpieza* referidos en el PCH Locales y equipos habrán de tenerse en cuenta los **PROCEDIMIENTOS CORRECTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**:

La Limpieza y la Desinfección no implican lo mismo:

LIMPIAR significa eliminar los residuos y la suciedad, para lo que utilizaremos normalmente **agua y detergente**, e incluye las siguientes **etapas**:



DESINFECTAR significa reducir el número de microorganismos presentes hasta una cantidad que no constituya un peligro mediante el uso generalmente de **desinfectantes**, e incluye las siguientes **etapas**:



El productor debe de tener Planes de limpieza y desinfección para sus locales y



los equipos que utiliza.

Para procedimientos generales, no específicos de una maquinaria o equipo que precisa de un procedimiento concreto, no será obligatorio tenerlos documentados ni mostrarlos, pero sí que deberá ser capaz de explicarlos.

En caso de que se disponga de **procedimientos escritos** concretos estos comprenderán:

- La identificación del local y/o equipo que comprende.
- Tipos y/o Nombres de los productos utilizados por etapa.
- Dosis, categoría de temperatura de aplicación (frio, caliente, templado),
- Frecuencia de aplicación.
- Persona responsable.

El objetivo final del Plan de limpieza y desinfección es poder asegurar que los **LOCALES, EQUIPOS y UTENSILIOS** se mantienen en el estado adecuado para eliminar o reducir al mínimo los microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

Ejemplos de tablas descriptiva de un procedimiento de limpieza y desinfección:

Plan de limpieza de locales:

Locales de trabajo (detallando suelos, paredes o techos)	Equipo de limpieza (raspadores, pistolas de espuma, etc.)	Nombre y tipo de producto de limpieza	Dosis, temperatura (agua fría, caliente o templada) y tiempo de contacto	Frecuencia de las operaciones	Persona responsable

Plan de limpieza de equipos



Equipo (especificar el tipo de equipo)	Útiles de limpieza (recipientes para limpieza, etc.)	Productos usados, cuando sean necesarios (detallar el tipo de producto)	Dosis, temperatura (agua fría, caliente o templada) y tiempo de contacto	Frecuencia de limpieza	Frecuencia de desinfección (cuando sea necesario)	Persona responsable

Cuando sea necesario se pueden añadir las especificaciones de los productos de limpieza mediante sus **“Fichas técnicas”** o reflejando su etiquetado en el procedimiento escrito.

Para las **operaciones de limpieza no regulares** (como por ejemplo después de una no conformidad) se puede seguir un modelo de registro separado:

Operaciones de limpieza y desinfección no regulares

Día	Útiles de limpieza (recipientes para limpieza, etc.)	Productos usados, cuando sean necesarios (detallar el tipo de producto)	Dosis, temperatura (agua fría, caliente o templada) y tiempo de contacto	Frecuencia de limpieza	Frecuencia de desinfección (cuando sea necesario)	Persona responsable



Control de plagas

Ausencia de plagas

No se exigirá un plan, excepto en aquellos que por su tamaño o ubicación (por ejemplo, en locales anexos a explotaciones ganaderas o en proximidad de potenciales fuentes de plagas) lo requieran, o cuando en el establecimiento se detecte la presencia de plagas, pero sí deberán aplicar los procedimientos (no escritos) contra plagas que sean necesarios (por ejemplo, contar con medios mecánicos que eviten la entrada de plagas (telas mosquiteras, juntas de goma para espacios de apertura), insectocutores, trampas o cebos para roedores, etc.).

El objetivo final del Plan de Control de plagas es **evitar la presencia de plagas y animales indeseables** que puedan representar un peligro o actuar como vectores y afectar a la seguridad de los mismos.

En el caso de precisar un plan documentado estos al menos describirán:

- Las medidas físicas que eviten la entrada de plagas.
- Las actuaciones de vigilancia, como mínimo cada día que haya elaboración.: Comprobación visual de su presencia o indicios de ella (excrementos, productos roídos, etc.)
- Incidencias y en su caso actuaciones específicas realizadas.

En el caso de utilizar **cebos para roedores** será necesaria su adecuada señalización o tenerlos **localizados en plano**, pudiendo ser este a mano alzada.



Calidad del agua

Agua potable

Suministro de red pública.

Cuando el agua proceda de un abastecimiento pública podrán no realizarse las tomas de muestras y análisis que podrán sustituirse por los análisis del gestor del abastecimiento.

En caso de que sea tecnológicamente necesaria se podrá someter el agua a tratamientos simples como neutralización de pH o reducción de su dureza.

Transporte y almacenamiento.

El equipo utilizado para transporte y almacenamiento del agua potable se deberá limpiar, no contaminará el agua, estará fabricado de materiales aptos para dicho uso, estarán cerrados para evitar la contaminación y en buenas condiciones de mantenimiento.

Deberán rellenarse con agua de abastecimiento público, registrarse su origen y realizar los controles analíticos siguientes:

- Si el suministro es para uso inferior a una semana:
 - Determinación diaria del desinfectante residual.
- Si el suministro es para un uso superior a una semana:
 - Determinación diaria de desinfectante residual.
 - Determinación semanal de bacterias coliformes y *E. coli*.



Buenas Prácticas de Elaboración

- Transformación productos primarios.
- Almacenamiento y transporte de los productos
- Venta.





Transformación productos primarios.

Los distintos productos alimenticios transformados objetos de la Ley de Venta Local tienen como referencia en cuanto a las Prácticas Correctas de Elaboración a aquellas **Guías Sectoriales** tanto **nacionales** como **comunitarias** que se hayan podido promover dentro de su ámbito sectorial conforme a los artículos 7,8 y 9 del Reglamento (CE) N° 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En la siguiente dirección puede consultarse la lista de estas guías:

- https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

El desarrollo de las Guías nacionales de buenas prácticas debe partir de la iniciativa de la industria alimentaria como principal responsable, no obstante, los Estados miembros participan mediante el estudio de dicha guía para garantizar que cumplen con los requisitos de la normativa comunitaria, y que estas se aprueben conforme al procedimiento establecido.

Entre estas Guías nacionales se encuentran actualmente las siguientes.

- [Guía de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en la elaboración de **leche UHT y leche pasteurizada**. FENIL](#)
- [Guía de análisis de peligros y puntos de control crítico en el sector del café tostado. Asociación Española de Tostadores de **Café** y Federación Española del Café.](#)
- [Guía de Buenas Prácticas de Higiene para la Elaboración de **Ovoproductos** \(Huevo líquido pasteurizado refrigerado y huevo cocido\). INOVO.](#)
- [Guía de aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en la industria de **zumos de fruta**. ASOZUMOS.](#)
- [Guía de buenas prácticas de higiene en las industrias de **aguas de bebida envasadas**. ANEABE.](#)
- [Guía del sector de **avicultura de carne** en España para el cumplimiento del reglamento \(UE\) n° 1086/2011 que modifica los reglamentos \(UE\) n° 2160/2003 y \(CE\) n° 2073/2005. PROPOLLO.](#)
- [Guía APPCC en **centros de embalaje de huevos de gallina**. INPROVO.](#)



Además, hay otras Guías nacionales y autonómicas de interés en los siguientes enlaces:

- Guía de Buenas Prácticas de Fabricación en el Sector **Transformados Vegetales**. Consebro. Asociación de Industrias Agroalimentarias. Patrocinado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Noviembre 2009.
http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/GBPF_transformados_vegetales.pdf
- Aplicación del Autocontrol basado en los principios de APPCC en explotaciones agrícolas e **industrias de frutas y hortalizas** (Nivel 1). Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=8635&IDTIPO=246&RASTRO=c226\\$m1259,20559](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=8635&IDTIPO=246&RASTRO=c226$m1259,20559)
- Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración y/o envasado de **aceite de oliva virgen**. Cooperatives agroalimentaries. Comunitat Valenciana. 2017.
http://todoquiasappcc.icoval.org/wp-content/uploads/2017/11/aceite_cv.pdf
- Guía de prácticas correctas de higiene para el sector de la **miel**. Gobierno de Aragón. 2015
[https://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/TEMAS_AGRICULTURA_GANADERIA/Areas/GANADERIA/Explotaciones_ganaderas\[docs\]/2014_GBP_MIEL.pdf](https://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/TEMAS_AGRICULTURA_GANADERIA/Areas/GANADERIA/Explotaciones_ganaderas[docs]/2014_GBP_MIEL.pdf)
- Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en el **sector cervecero** español. Cerveceros de España. Diciembre 2005
https://cerveceros.org/uploads/5aa7bc7d3b53c_DocumentoAPPCfinal.pdf
- Guía de prácticas correctas de higiene para el sector **vitivinícola**. Generalitat de Catalunya. 2012.
http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/gpch_vitivinicola_es.pdf

Otros tipos de productos transformados objeto de la Ley de Venta Directa de Aragón serán objeto prioritario por parte de la autoridad competente a la hora de contemplar la elaboración de guías, en particular en sectores donde no existan organizaciones de parte interesadas.



Almacenamiento y transporte de los productos

Transporte de los productos

El transporte de los productos se realiza en envases o embalajes adecuados, y a la temperatura necesaria en cada caso.

Los vehículos de transporte de mercancías, contenedores reutilizables y otros elementos de transporte de alimentos se limpiarán adecuadamente, con agua potable, y no se transportarán los alimentos con otros productos que pudieran contaminar o alterar a los alimentos.





Venta

EN FERIAS Y MERCADOS LOCALES (Ambulante o no sedentaria y Vehículos de venta ambulante)

La venta ambulante o no sedentaria puede realizarse en mercadillos, vía pública, camionetas-tienda y mercados ocasionales o periódicos.

La autorización de la actividad de venta ambulante corresponde a los ayuntamientos. En la autorización deben constar los productos que pueden ser vendidos y estará expuesta a la vista del público y de las autoridades que realicen la inspección.

Se podrá admitir la venta fraccionada de determinados productos siempre que las superficies con las que contacten estén en buen estado y sean de fácil limpieza y desinfección.

Cuando se vendan productos que requieran frío será imprescindible que cuenten con instalaciones adecuadas para mantener las temperaturas que requieran los productos.

Condiciones higiénicas:

Emplazamiento

Los puestos se situarán alejados de focos de contaminación y suciedad,
solares abandonados,
lugares de anidamiento de plagas,
contenedores de basura,
humos de vehículos,
generadores eléctricos,
contenedor
etc.



Evitarán el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.

Cuando sea necesario se dispondrá de sistema que garantice una iluminación suficiente y adecuadamente protegida frente a roturas.

Dotación de agua

Se dotarán de agua los puestos que por su actividad lo necesiten, especialmente en los casos de:

- **Manipulación alimentaria de productos sin envasar.**
- **Fraccionamiento de alimentos.**
- **Venta a granel.**

En caso de dotación de agua se dispondrá:

- Fregadero/Lavamanos con agua potable fría conectada:
- A la red general/Depósito de capacidad suficiente.
- Útiles de aseo: dosificador de jabón y sistema de secado higiénico (por ejemplo, toallas de papel de un solo uso)
- Sistema de evacuación del agua sucia:
- Conectado a la red general/Depósito de recogida

Los lavamanos podrán ubicarse en las instalaciones comunes dependiendo del tipo de alimentos. Si dichas instalaciones se encuentran alejadas del punto de venta, deberían admitirse exclusivamente en el caso de venta de alimentos envasados.

En puestos donde no se realice la manipulación alimentaria de productos sin envasar o su fraccionamiento, siendo preferible la dotación de agua se podrá sustituir por:

Toallas húmedas, geles de alcohol o pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario.



Instalaciones frigoríficas

Los productos que requieran refrigeración se mantendrán en instalaciones frigoríficas y se presentarán protegidos, bien envasados o sistema equivalente

Los expositores frigoríficos, las vitrinas refrigeradas y cualquier otra instalación frigorífica deberá:

Tener capacidad suficiente para que el equipo no se encuentre sobrecargado. y disponer de termómetros fácilmente visibles y operativos.

Limpieza y desinfección de las instalaciones

Los materiales de los puestos serán de fácil limpieza, incluidos paredes, techos y suelos, y se mantendrán limpios

Los suelos evitarán la generación de polvo y barro.

Deberán estar adecuadamente protegidos de las inclemencias del tiempo, y especialmente de la radiación solar directa, con toldos o techados en su caso.

Gestión de residuos

Contarán con medios adecuados para la eliminación higiénica de los residuos que se produzcan para lo cual:

Deberán contar con cubos de basura suficientes, con tapa de accionamiento preferentemente no manual., prohibiéndose la reutilización de cajas de madera, cartón y envases de un solo uso, etc....

Manipulaciones higiénicas

No se depositan alimentos directamente sobre el suelo

Los alimentos expuestos están protegidos de condiciones ambientales adversas, como la exposición al sol, y en condiciones higiénicas.

Los productos están ordenados y separados de forma que se eviten la transmisión de olores, sabores extraños y contaminaciones cruzadas



Servicios higiénicos

El personal deberá disponer de servicios higiénicos próximos que podrán ser:
ser desmontables
o estar localizados en local público

Información al Consumidor

Los productos dispondrán de la información alimentaria obligatoria:

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

ALIMENTOS ENVASADOS. En caso de envasado para su puesta a venta:

Debe disponer de un lugar o local previsto para tal fin, así como armario o local para el almacenamiento de envases, que impida su contaminación, y además el material de envase y en su caso embalaje tendrá solidez suficiente y será apto para entrar en contacto con los alimentos.

En caso de
envases transparentes de frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos,
basta con indicar

- la denominación de venta,
 - la cantidad neta
- y la identificación de la empresa.

Toda esta información podrá figurar en carteles si se realiza la venta con vendedor.



ALIMENTOS NO ENVASADOS

Los productos que se presenten sin envasar para su venta, y los envasados a petición del comprador, indicarán en un **cartel próximo o mediante una etiqueta** sobre los productos, los siguientes datos:

– **Denominación de venta**, acompañada de las menciones obligatorias adicionales que procedan, incluidas en el Anexo III del Reglamento 1169/2011.

– **Información sobre sustancias que causen alergias o intolerancias**, incluidas en el Anexo II del Reglamento 1169/2011.

– **Cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes**, si figura en la denominación, según Anexo VIII del Reglamento 1169/2011.

– **Grado alcohólico**, en bebidas con más de 1,2% en volumen de alcohol.

La referida información sobre alérgenos puede suministrarse de forma oral, pero deberá registrarse de forma escrita o electrónica y ser fácilmente accesible, así como indicarse en la zona de venta el lugar donde está disponible la información o puede indicarse que el consumidor puede dirigirse a personal para su consulta



Medidas de FLEXIBILIDAD en los SISTEMAS DE AUTOCONTROL

CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD

Aplicación de la flexibilidad.

Es preciso subrayar que la flexibilidad no está directamente vinculada al tamaño del establecimiento y no es apropiada, aunque la empresa sea pequeña, por ejemplo:

- cuando exista una elevada probabilidad de que falle el método de transformación, como el **enlatado** o el **envasado al vacío**,
- en la producción de alimentos destinados a grupos de consumidores vulnerables.
- en el control de los **alérgenos** en los productos respecto de los que se haya declarado que no contienen alérgenos.

Procedimientos basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) simplificados

En los casos en que no puede identificarse ningún Punto de Control Crítico (PCC) en la empresa, los procedimientos basados en el APPCC se limitan al primer principio, el análisis de peligros, siempre necesario para justificar una metodología basada en el riesgo. No sería necesario considerar ningún PCC y demostrar que los Prerrequisitos son suficientes para controlar los riesgos (flexibilidad **basada en la naturaleza de la actividad de la empresa**).



Cuando en pequeñas empresas se identifican Puntos de Control Críticos, la flexibilidad permite una proporcionalidad en la carga administrativa (flexibilidad **basada en el tamaño de la empresa**).

Productos similares pueden ser agrupados para la implementación de los procedimientos basados en el APPCC.

CRITERIOS PARA LA APLICACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD EN LAS ETAPAS PREVIAS Y EN LOS PRINCIPIOS APPCC.

1.- Actividades preliminares

2.- Análisis de peligros e identificación de PCCs

3.- Límites críticos

4.- Procedimientos de vigilancia

5.- Documentación y registros

1.- Actividades preliminares

En pequeñas empresas las actividades relativas al **Sistema de gestión (o control) de la seguridad de los alimentos** (SGSA) / APPCC pueden llevarse a cabo por una persona de la empresa que es ayudada (regular o temporalmente) por un experto externo. El operador siempre debe conocer el Sistema y como se está aplicando.

Si no hay transformación u otras manipulaciones (como corte, envasado o similar) la descripción del producto puede limitarse a la información disponible



en la etiqueta (envasados) u otra información obtenida de páginas web fiables (debe haber constancia de la página utilizada).

Salvo que haya un destino a ciertos consumidores específicos (por ejemplo en alimentos infantiles), el uso previsto puede considerarse el público general.

Según la naturaleza de la actividad el diagrama de flujo podrá ser muy simple en determinadas empresas.

2.- Análisis de peligros y determinación de los Puntos de Control Críticos (PCCs) •

En determinado tipo de establecimientos (preestablecidos por la autoridad competente) no hay necesidad de un análisis de peligros formal, en función de su naturaleza y del alimento objeto de su actividad. Aplicación sólo de requisitos previos. Es recomendable el uso de guías de Programas de Prerrequisitos (PPRs) o de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH).

El análisis de peligros puede demostrar que todos los peligros alimentarios pueden controlarse mediante los requisitos previos de higiene alimentaria (PPRs).

En determinadas categorías de empresas alimentarias (algunas industrias lácteas, conserveras, pasterización de líquidos, congelación), los PCCs pueden estar predeterminados. Puede usarse guía genérica de APPCC. En estos casos es necesario análisis de peligros, aunque sea sencillo.

3.- Límites críticos

- Puede ser suficiente con una justificación basada en:



- La experiencia (mejores prácticas);
- Documentación relativa a una serie de operaciones, como son las conservas o las de pasteurización de alimentos líquidos, para las que existen normas aceptadas a nivel internacional (*Codex Alimentarius*);
- Guías de buenas prácticas. No siempre se debe o se puede fijar límites mediante un valor numérico. Esta situación ocurre especialmente en la observación visual, como por ejemplo:
 - temperatura de ebullición de los alimentos líquidos;
 - cambio de las propiedades físicas de los alimentos durante su transformación (por ejemplo, cocción de alimentos).

4.- Procedimientos de vigilancia

Puede consistir en un procedimiento simple, por ejemplo:

- La verificación visual regular de la temperatura de las instalaciones de refrigeración o congelación por medio de un termómetro;
- La observación visual para comprobar que el producto sometido a un determinado tratamiento térmico posee las propiedades físicas correctas que reflejan el grado de tratamiento térmico aplicado (por ejemplo, hervor).

5.- Medidas correctivas

Los documentos de orientación sobre aplicación de la flexibilidad de la CE no dan criterios de flexibilidad respecto a la aplicación de este principio.



Únicamente indican que en los registros en los que se anotan los no cumplimiento se deben anotar también las acciones correctivas.

Al no precisarse criterios, se puede entender que las medidas correctivas siempre deberían incluir, al menos:

- La persona responsable de implementarlas.
- La descripción de las acciones requeridas para corregir la desviación observada.
- Las acciones (corrección) realizadas sobre los productos elaborados durante el tiempo que el PCC han estado fuera de control.
- El registro escrito de las medidas tomadas con toda información relevante.
- Las medidas a adoptar para evitar que la desviación vuelva a producirse (sólo en el caso de desviaciones frecuentes), como puede ser la revisión de las medidas preventivas, del proceso, de los PCCs u otras (serían las medidas adoptadas para evitar la recurrencia que indican legislaciones de terceros países).
-

6.- Procedimientos de verificación y de validación.

Los Documentos de flexibilidad de la CE indican que la verificación en muchos casos puede consistir en procedimientos simples como:

- Inspección visual de las operaciones de vigilancia (Observación directa)
- Revisión de los registros de vigilancia y de medidas correctivas



No obstante, siempre serán necesarios, aunque con una frecuencia reducida:

- Muestreos aleatorio y análisis de productos finales y/o intermedios
- Calibración de instrumentos

La frecuencia de las actividades de verificación puede ser variable en función de la naturaleza de los productos y procesos, tamaño de las empresas, así como de diferentes factores (frecuencias de vigilancia establecidas y de las desviaciones detectadas).

En relación con las actividades de validación, que deberían llevarse a cabo cuando se implanta por primera vez los procedimientos basados en APPCC o cuando ha habido cambios sustanciales en el proceso o en los productos que requieren la modificación del plan de autocontrol, pueden considerarse suficientes:

- La aplicación de las medidas preventivas (o de control) y los límites críticos establecidos en Guías de aplicación reconocidas.
- Muestreos aleatorios y análisis de productos finales y/o intermedios.

7.- Documentos y registros

Como regla general, la necesidad de registros relacionados con el APPCC debe sopesarse bien, pudiendo limitarse a lo que es esencial para la seguridad alimentaria.

La documentación relacionada con el APPCC incluye:

- a) Documentos sobre procedimientos basados en el APPCC, y

Guía venta local



b) Registros de las mediciones y los análisis efectuados

Orientaciones generales sobre documentos y registros:

- Si existen guías de buenas prácticas o guías genéricas de APPCC, pueden sustituir a la documentación individual sobre procedimientos basados en el APPCC. Estas guías también podrían indicar claramente cuándo son necesarios los registros y durante cuánto tiempo deben conservarse.

- En el caso de procedimientos de vigilancia visuales, puede considerarse la posibilidad de limitar la necesidad de llevar un registro a aquellas mediciones en las que se detecta un incumplimiento (por ejemplo, si el equipo no mantiene la temperatura correcta).

- Los registros de incumplimientos deben incluir la acción correctiva emprendida. Un diario o una lista de comprobación pueden resultar adecuados para llevar este tipo de registros.

- Los registros deben conservarse durante un periodo de tiempo apropiado, que debe ser lo bastante largo para garantizar la disponibilidad de la información en caso de una alerta cuyo rastro pueda seguirse hasta el alimento en cuestión: por ejemplo, dos meses tras la fecha de consumo, si tal fecha existe.

- o Para algunos alimentos, la fecha de consumo es inequívoca; por ejemplo, los alimentos de catering se consumen poco después de producirse.

- o Tratándose de alimentos sin una fecha de consumo inequívoca, los registros deben conservarse durante un periodo razonablemente breve tras su fecha de caducidad.



Indicaciones en relación a la gestión de la Trazabilidad e Información Alimentaria.

La trazabilidad se define como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia, destinados a ser incorporados en alimentos o piensos, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

El productor debe ser capaz de identificar y de rastrear en todo momento:

- Un paso anterior: el origen de todos los ingredientes utilizados en la elaboración además de los de producción propia.
- Un paso posterior: el destinatario de los productos expedidos cuando sea en la modalidad de canal corto de comercialización, no siendo necesaria cuando se venden a consumidor final).

Para cumplir este requisito, el productor debe tener y aplicar procedimientos que permitan poner la información a disposición de las autoridades competentes que la requieran.

¿Qué información se debe conservar y proporcionar?

Las materias primas de origen animal (excepto aquellos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos procesados de origen animal), que se reciban o se suministren desde o hacia otras empresas alimentarias (distintas del consumidor final), deberán acompañarse de la siguiente información sobre trazabilidad:

- Descripción de los productos
- La cantidad exacta de productos implicados



- Nombre y dirección de la empresa láctea o negocio desde el cual se ha expedido
- Nombre y dirección del operador de empresa alimentaria de destino de los productos expedidos
- Una referencia que identifique el lote, o remesa
- Fecha de expedición

Al recibir materias primas de origen no animal (ejemplo: material de envasado, recubrimientos, etc.) o al expedir productos que contengan productos tanto de origen vegetal como productos procesados de origen animal, el productor será capaz de identificar tanto al proveedor como el nombre del operador de empresa alimentaria al que se expide.

¿Cómo suministrar la información?

El lote se define en el Reg. (CE) N° 2073/2005 como *“un grupo o conjunto de productos identificables obtenidos de un proceso determinado en circunstancias prácticamente idénticas y producidos en un lugar dado en un período de producción determinado”*.

Con arreglo a esta definición, el productor definirá su lote, con la condición de que se cumpla con la definición anterior en lo referente a los términos *“circunstancias prácticamente idénticas”*, *“lugar dado”* y *“período de producción determinado”*.

Así se puede **identificar el lote** con:

- *el día de elaboración,*
- un periodo común de tiempo mayor,
- la fecha de fin de vida útil,
- etc.

El productor tiene la responsabilidad de elegir su propio método, no obstante, al definir un tamaño de lote mayor al de un día de elaboración, el productor acepta la posible pér-



dida de más productos en el caso de una no conformidad o de cualquier incidente sobre los alimentos.

El productor conservará sus propios registros sobre materias primas, productos recibidos y expedidos. Los sistemas más efectivos son frecuentes los más fáciles de aplicar:

- Guardando las copias de facturas o albaranes, o,
- Registros de salidas, registros a mano sobre el número de lote, cantidad, cliente y día de expedición, pueden garantizar correctamente la trazabilidad.

Trazabilidad interna

La trazabilidad interna entre materias primas e ingredientes recibidos y productos elaborados es voluntaria, y puede ayudar a limitar el alcance de una retirada o recuperación en casos en los que se identifique contaminación en un lote o un ingrediente específico.



GLOSARIO

Punto de control crítico (PCC)

Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable ⁽¹⁾. Los PCC más habituales para controlar los peligros microbiológicos son los requisitos de temperatura, por ejemplo, la temperatura de almacenamiento o transporte y las condiciones relativas al tiempo/temperatura para reducir o eliminar un peligro (por ejemplo, la pasteurización). Otros PCC pueden ser la comprobación de que los embalajes están limpios e intactos, la comprobación de la existencia de peligros físicos mediante el tamizado o la detección de metales, o la del tiempo/temperatura del aceite de freír para evitar procesos químicos contaminantes.

Límite crítico

Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase. En los anteriores ejemplos de PCC, se refieren, respectivamente, a la temperatura máxima (almacenamiento y transporte), a la temperatura mínima (reducción/eliminación del peligro) y a la existencia de contaminación o daños.

Sistema de gestión (o control) de la seguridad de los alimentos (SGSA)

La combinación de los PPR como medidas de control preventivas; la trazabilidad, la recuperación y la comunicación como preparación; y el plan de APPCC para definir los PCC y/o los PPR como medidas de control vinculadas al proceso de producción. Véase la figura n.º 1. El SGSA también es la combinación de medidas de control y actividades de aseguramiento. Estas últimas están destinadas a facilitar pruebas de que las medidas de control funcionan adecuadamente, como la validación y la verificación, la documentación y el registro.

Buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de fabricación (BPF)

Paquete de prácticas y condiciones preventivas para garantizar la seguridad de los alimentos producidos. Las BPH insisten más en la necesidad de higiene, mientras que las BPF hacen hincapié en unas metodologías de trabajo correctas. La mayor parte de los PPR (todos los mencionados en el anexo I) son BPH o BPF. A veces no se distingue entre BPH y BPF, y se denomina «BPF» a todas las medidas preventivas.

Peligro

Todo agente biológico (por ejemplo, *Salmonella*), químico (por ejemplo, dioxina, alérgenos) o físico (por ejemplo, cuerpos extraños duros o cortantes, como fragmentos de vidrio o metal) presente en un alimento, o toda condición biológica, química o física de un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud

Procedimientos basados en el APPCC o «APPCC»

Procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), es decir, un sistema de autocontrol que permite identificar, evaluar y controlar



peligros significativos para la inocuidad de los alimentos en consonancia con los principios del APPCC.

Plan de APPCC

Un documento, que puede ser electrónico, que describe íntegramente los procedimientos basados en el APPCC. El plan inicial de APPCC debe actualizarse en caso de que se den cambios en la producción y habrá de completarse con los registros de los resultados del seguimiento y la verificación, y de las medidas correctivas adoptadas.

Vigilancia

Llevar a cabo en tiempo real una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control. Por lo que se refiere a los ejemplos, se trata de la medición regular (o continua, si es automática) de las temperaturas y la observación de la contaminación y los daños.

Programa(s) de prerequisites (PPR)

Prácticas preventivas y condiciones necesarias antes y durante la aplicación del sistema APPCC y que son esenciales para la seguridad alimentaria. Los PPR necesarios dependen del segmento de la cadena alimentaria en que funciona el sector y del tipo de sector. Algunos ejemplos de términos equivalentes son las buenas prácticas agrícolas (BPA), la buena práctica veterinaria (BPV), las buenas prácticas de fabricación (BPF), las buenas prácticas de higiene (BPH), las buenas prácticas de producción (BPP), las buenas prácticas de distribución (BPD) y las buenas prácticas de comercialización (BPC). A veces, los procedimientos para garantizar la trazabilidad de los productos y la recuperación en caso de incumplimiento se consideran parte de los PPR. En las normas del Codex Alimentarius los PPR se denominan «códigos de buenas prácticas».

Riesgo

«Riesgo», la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro

Validación

La obtención de pruebas que demuestren que una medida de control o combinación de medidas de control, si se aplica debidamente, es capaz de controlar el peligro con un resultado especificado. En caso de cambios, podría exigirse la revalidación. Pueden encontrarse ejemplos detallados en CAC/GL 69-2008.

Verificación

La aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento de los procedimientos basados en el APPCC. La verificación se realiza periódicamente para demostrar que el sistema APPCC funciona tal como estaba previsto. Los siguientes ejemplos pueden utilizarse como elementos objeto de verificación: General: verificación de los registros de vigilancia de los PCC (frecuencia, datos de los resultados de las mediciones a lo largo de un período de tiempo); Específicos: el muestreo y el análisis pueden hacerse para demostrar la eficacia del sistema APPCC vigente; Temperaturas de almacenamiento y transporte: el cumplimiento de los criterios relativos a la



presencia de bacterias alterantes, tales como el recuento de colonias aerobias; Tiempo/temperatura de reducción/eliminación del peligro: seguimiento de los agentes patógenos pertinentes en los productos alimenticios sometidos a tratamiento térmico, por ejemplo, ausencia de *Listeria*, *Salmonella*, etc.; Embalajes dañados: ensayo de detección de la contaminación bacteriológica o química a la que podría quedar expuesto un producto en caso de que el embalaje estuviese dañado



BASE LEGAL Y DOCUMENTOS DE ORIENTACION.

Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>

Reglamento (CE) N° 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 (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

<https://www.boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>

Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1)

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2002-80201>

Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=ES>

Comisión Institucional AECOSAN-MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE, 2015. Higiene de la Producción primaria, operaciones conexas y fases posteriores de la cadena alimentaria. Acuerdo ratificado en Comisión Institucional del 25 de noviembre de 2015.

https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/delimitacionproduccionprimaria_tcm30-136020.pdf

Comisión Europea, 2016. Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias, 2016/C 278/01

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=ES](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=ES)