



## PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN Y EL ESTUDIO DE GUÍAS NACIONALES DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC

### INTRODUCCIÓN

Las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC.

En el 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, se establece, en su artículo 7, que los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC y se alentará la difusión y el uso de estas guías. Esta iniciativa ya estaba contemplada en la normativa que precede al Reglamento citado, y es reflejo de la importancia que se conceden a las mismas. No obstante, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizarlas con **carácter voluntario**.

- Las guías, de acuerdo con el artículo 8 de este reglamento, serán **elaboradas y difundidas por la industria alimentaria\***:
  - a) en consulta con los representantes de otras partes cuyos intereses puedan verse afectados de manera sustancial, como por ejemplo las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores;
  - b) teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del Codex Alimentarius; y
  - c) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I del citado reglamento, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.
- **Los Estados miembros estudiarán las guías nacionales para garantizar que:**
  - a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado anterior;
  - b) la aplicación de su contenido es viable para los sectores a los que se refieren, y
  - c) son idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.
- **Los Estados miembros han de remitir a la Comisión las guías nacionales** que cumplan con los requisitos del apartado 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.
- Las guías de prácticas correctas elaboradas de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 93/43/CE seguirán siendo aplicables tras la entrada en vigor del Reglamento siempre y cuando sean compatibles con los objetivos de éste último.
- Cuando un operador económico esté usando una guía nacional o comunitaria establecida de acuerdo con la legislación Comunitaria, las autoridades competentes tendrán esto en cuenta durante las actividades de control (Artículo 10(2) (d) del Reglamento 882/2004).

---

\* Entendiéndose como el sector alimentario implicado.



## ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento se aplicará a las guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC elaboradas por la industria alimentaria de acuerdo con el artículo 8 del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios en **todos los eslabones de la cadena alimentaria a excepción del sector primario**.

## PROCEDIMIENTO

La industria alimentaria es la principal responsable de tomar la iniciativa para desarrollar una guía nacional de buenas prácticas y será elaborada por aquella.

La solicitud de Guía Nacional realizada por los sectores se trasladará a la Comisión Institucional de la AECOSAN que valorará su idoneidad para el inicio de este procedimiento.

Para este propósito, se deberá:

1.- Realizar una **solicitud** a la AECOSAN, en el modelo de solicitud que figura en su página web, acompañada de una propuesta inicial con el tema, el/los sector/es y los tipos de actividades que cubre y un resumen del contenido y de la estructura propuesta por la guía; o la guía elaborada, en el caso de estar ya preparada y completa, e información sobre el procedimiento adoptado para asegurar la consulta de todas las partes interesadas.

El proponente debe demostrar que es ampliamente representativo del sector alimentario correspondiente a nivel nacional.

2.- La AECOSAN informará de las peticiones a la Comisión Institucional, junto con una breve nota explicativa sobre la naturaleza de la petición.

Basado en la información suministrada por el sector alimentario, la Comisión Institucional considerará cuando es apropiada la propuesta de desarrollo de una guía nacional. La AECOSAN informará al sector, solicitando, en caso positivo, la remisión de la guía completa si no ha sido suministrada en el paso previo.

Así mismo, en caso positivo, se procederá a incluir la guía en la relación de guías objeto de estudio como guías nacionales que figura en la página web de la AECOSAN.

3.- La Comisión Institucional designará a los participantes en el **grupo de trabajo para el estudio de la guía nacional** propuesta elaborada por el sector.

4.- Durante el estudio se debe comprobar que:

La guía se ha desarrollado consultando a todas las partes interesadas.

Se tienen en cuenta los códigos de prácticas del Codex Alimentarius que sean relevantes, en la preparación de la guía.

Su contenido es adecuado y viable a nivel nacional para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 del Reglamento 852/2004 en los sectores a los que se refiere.

Basado en los resultados del estudio del grupo, la AECOSAN puede pedir al sector alimentario correspondiente que revise la propuesta.



Si pasados 6 meses, el sector alimentario no ha enviado la propuesta revisada al grupo de trabajo, se propondrá a la Comisión Institucional la retirada del estudio de la guía. Si se requiere más de una revisión de la guía no se excederá para cada una de ellas el plazo de 6 meses. En caso contrario se actuará como se ha indicado anteriormente.

**Si se supera el plazo establecido para la presentación de las revisiones de la guía o si el sector decide no continuar con el procedimiento de estudio, se informará en la página web del resultado negativo para la consideración de la guía como guía nacional.**

5.- Una vez **finalizado el estudio de la guía se procederá a informar a la Comisión Institucional.**

6.- La **AECOSAN informará al sector alimentario del resultado** del estudio y además **incluirá esta información en la página web. Si el resultado ha sido favorable, la guía tendrá la consideración de guía nacional** y en la misma deberá figurar en el preámbulo o introducción el siguiente texto:

*“Esta Guía ha sido estudiada con resultado favorable según el "Procedimiento a seguir para la elaboración y el estudio de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC" de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición”*

Así mismo, salvo petición en contrario de los interesados, se incluirán los nombres de las personas que han participado en su estudio y la institución de pertenencia.

7.- La AECOSAN procederá a la **remisión de la guía a la Comisión europea** para su inclusión en el registro de guías nacionales de los Estados miembros.

*Aprobado en Comisión Institucional<sup>1</sup> el 26 de mayo de 2010.*

*Modificado en Comisión Institucional el 29 de septiembre de 2011 y 21 de marzo de 2018.*

---

<sup>1</sup>La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de Economía, Industria y Competitividad, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.