



PROCEDIMIENTO PARA QUE UNA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y/O DE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE APPCC SEA CONSIDERADA COMO GUÍA NACIONAL

Aprobado en Comisión Institucional el 26 de mayo de 2010.

Revisado en Comisión Institucional el 29 de septiembre de 2011, el 21 de marzo de 2018 y el 22 de junio de 2022.

INTRODUCCIÓN

Las guías de prácticas correctas de higiene son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresas alimentarias, en todos los niveles de la cadena alimentaria, a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y, en fases posteriores de la cadena a la producción primaria y operaciones conexas, a aplicar los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (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. No obstante, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizarlas con **carácter voluntario**.

- **Las guías nacionales, de acuerdo con el artículo 8 de este reglamento, serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria¹:**
 - 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 *Códex 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 del Reglamento (CE) nº 852/2004 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.

¹ Entendiéndose como el sector alimentario implicado



- **Los Estados miembros han de incluir las guías nacionales** que cumplan con los requisitos mencionados en los dos puntos anteriores **en el registro a tal efecto de la Comisión Europea.**

Cuando el operador de una empresa alimentaria esté aplicando una guía nacional o comunitaria establecida de acuerdo con la legislación comunitaria, las autoridades competentes lo tendrán en cuenta durante las actividades de control oficial (artículo 10 del [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre los controles oficiales y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, las normas sobre sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.)

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 (CE) nº 852/2004, en los eslabones de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

A) SOLICITUD DE ESTUDIO

La industria alimentaria es la principal responsable de tomar la iniciativa para elaborar una guía, con el objeto de que sea estudiada y aplicada como guía nacional.

Para este propósito, se deberá realizar una **solicitud** a la AESAN, con el modelo que figura en el anexo, incluyendo la siguiente información:

- Propuesta de título.
- Objeto de la guía: se detallará si es una guía de buenas prácticas de higiene y/o de aplicación de los principios del APPCC o si es un tipo de guía diferente a las anteriores (otros).
- El sector y el tipo de actividad que comprende.
- Descripción de la representatividad del sector: el proponente debe demostrar que es ampliamente representativo del sector alimentario correspondiente a nivel nacional.
- Ámbito de aplicación.
- Resumen del contenido.
- Estructura de la Guía (solo si no se adjunta la misma)
- Procedimiento para la consulta a las partes interesadas (autoridades competentes, asociaciones de consumidores).



- Remisión de la guía.
- Observaciones.
- Nombre y correo electrónico de la persona o empresa responsable de elaborar la guía, que estarán debidamente cualificadas y dispondrán de los conocimientos necesarios para su elaboración, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004, anexo II, capítulo XII, apartado 2: *“Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC”*.

B) ACEPTACIÓN DE LA SOLICITUD

Una vez recibida la solicitud en la AESAN, se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

- 1º. La AESAN informará de la solicitud a la Comisión Institucional, junto con una breve nota explicativa sobre la naturaleza de la petición.
- 2º. La Comisión Institucional considerará si es apropiada la propuesta de desarrollo de una guía nacional.
- 3º. En caso positivo, la AESAN informará al sector, solicitándole la remisión de la guía completa, si no ha sido facilitada junto a la solicitud.
- 4º. La AESAN solicitará a las CCAA su participación voluntaria en un grupo de trabajo para el estudio de la guía.

C) ESTUDIO DE LA GUÍA

Cuando se haya formado el grupo de trabajo, éste procederá al estudio de la Guía:

- 1º. Comprobará que:
 - 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, así como lo establecido en la Comunicación de la Comisión 2016/C 278/01. Esta documentación se deberá tener en cuenta a la hora de elaborar la guía, sin perjuicio de lo establecido en la normativa horizontal y sectorial de seguridad e higiene alimentarias, o de la utilización de otra documentación que no forme parte de la normativa (como estudios científicos):



- ⇒ PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969²
- ⇒ COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerequisites (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).³
- Su contenido es adecuado y viable a nivel nacional para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 del Reglamento (CE) nº 853/2004 en el sector o los sectores a los que se refiere.
- 2º. En función de los resultados del estudio del grupo de trabajo, la AESAN podrá solicitar al sector correspondiente que revise la guía propuesta tanto parcialmente, como en su totalidad.
- 3º. Si transcurridos 6 meses, el sector no ha enviado la propuesta revisada al grupo de trabajo, se entenderá como desestimada su solicitud, y se propondrá a la Comisión Institucional la retirada del estudio de la guía. Se seguirá el mismo criterio si se requiere más de una revisión de la guía. En caso de que el sector decida en algún punto del proceso no continuar con el estudio de la guía, se informará de tal circunstancia a la Comisión Institucional.
- 4º. Una vez finalizado el estudio de la guía, se procederá a informar a la Comisión Institucional.

D) RESULTADO DEL ESTUDIO

La AESAN informará al sector del resultado del estudio. Si el resultado ha sido favorable y se ha acordado en Comisión Institucional, la guía tendrá la consideración de **guía nacional** y se publicará en la **página web de la AESAN**.

En el preámbulo o introducción de la guía deberá figurar el siguiente texto:

“Esta Guía ha sido estudiada con resultado favorable según el “PROCEDIMIENTO PARA QUE UNA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y/O DE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE APPCC SEA CONSIDERADA COMO GUÍA NACIONAL ” de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición”.

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

Por último, la AESAN incluirá **la guía** en el registro de guías nacionales de los Estados miembros de la Comisión Europea.

² Y versiones posteriores y modificaciones de los mismos



El sector deberá informar a la AESAN de cualquier modificación en la guía posterior a su publicación, con objeto de actualizarlo también en la web de AESAN y en el registro de la Comisión Europea, y de valorar, en caso de que fueran cambios significativos, la necesidad de llevar a cabo un nuevo procedimiento de estudio.



ANEXO

SOLICITUD PARA QUE UNA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y/O DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC SEA CONSIDERADA COMO GUÍA NACIONAL

PROPUESTA DE TÍTULO

OBJETO DE LA GUÍA

- GPCH
- APPCC
- OTROS

SECTOR Y TIPO DE ACTIVIDAD QUE COMPRENDE

DESCRIPCIÓN DE LA REPRESENTATIVIDAD DEL SECTOR

ÁMBITO DE APLICACIÓN

RESUMEN DE CONTENIDO

ESTRUCTURA DE LA GUÍA (SI NO SE ADJUNTA LA MISMA)

PROCEDIMIENTO PARA LA CONSULTA A LAS PARTES INTERESADAS (AUTORIDADES COMPETENTES, ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES)

REMISIÓN DE LA GUÍA

OBSERVACIONES

NOMBRE Y CORREO ELECTRÓNICO DE LA PERSONA/ EMPRESA RESPONSABLE DE ELABORAR LA GUÍA



Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.