



PROCEDIMIENTO PARA EL ESTUDIO Y ELABORACIÓN 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

* Entendiéndose como el sector alimentario implicado.



- 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).

AMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento se aplicará a las guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC elaboradas 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 realizadas por los sectores se trasladará a la Comisión Institucional de la AESAN que valorará su idoneidad para el inicio de este procedimiento.

Para este propósito, se deberá:

1.- Realizar una solicitud a la AESAN 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, en su caso la guía, 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 AESAN 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 AESAN informará al sector, solicitando, en caso positivo, la remisión de la guía completa si no ha sido suministrada en el paso previo.



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

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 AESAN puede pedir al sector alimentario correspondiente que revise la propuesta.

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

6.- La AESAN informará al sector alimentario y en caso de un resultado favorable del estudio, se 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
26 de mayo de 2010
Modificado en Comisión Institucional
29 de septiembre de 2011