

Programa 2

Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria



Versión 5

Aprobado en Comisión Institucional

12 de marzo de 2025

AESAN

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
2. OBJETIVOS	5
3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO	6
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN	7
4.1. PUNTO DE CONTROL.....	7
4.2. MÉTODOS DE CONTROL	7
4.2.1. TIPOS DE AUDITORÍAS.....	8
4.2.2. ELEMENTOS A AUDITAR	8
4.2.2.1. Enfoque general.....	9
4.2.2.2. Enfoque flexible.....	12
4.2.3. METODOLOGÍA.....	12
4.3. DESCRIPCIÓN DE NO CONFORMIDADES	13
4.4 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE NO CONFORMIDADES.....	13
5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS	14
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.....	14
Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.....	16
1. Legislación comunitaria	16
2. Legislación nacional.....	17
3. Legislación autonómica	17
4. Acuerdos de la Comisión Institucional de la AESAN	18
5. Procedimientos documentados.....	19
6. Otros documentos relacionados (no vinculantes):	26

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles, por parte de autoridades competentes de la AESAN y las comunidades autónomas (CC. AA.), para comprobar que los operadores de empresas alimentarias han diseñado, aplican y mantienen un sistema documentado de gestión de seguridad alimentaria (SGSA).

Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios son sistemas integrales de prevención, preparación y control por la propia empresa para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos en una empresa alimentaria. Deben concebirse como un instrumento práctico para controlar el entorno y el proceso de producción de alimentos, y garantizar la seguridad de estos productos.

Este programa de control se refiere a las **auditorías realizadas por las autoridades competentes sobre los programas de prerequisites que incluyen las buenas prácticas de higiene (BPH) y, la trazabilidad y la formación, así como los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)**, aplicados por los operadores de establecimientos alimentarios de acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, sobre controles y otras actividades oficiales.

El *Reglamento (CE) n° 853/2004*, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, basado en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), para garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria.

De manera específica, el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627*, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, establece en su artículo 3, los requisitos de auditoría de las buenas prácticas de higiene y los procedimientos APPCC que aplican los explotadores de empresa alimentaria en establecimientos que manipulan carne fresca y cualquier producto de origen animal.

La *Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias 2022/C 355/01* incluye los siguientes elementos que son objeto de verificación mediante las auditorías de este programa:

- **Programas de prerequisites (PPR)**, en aplicación del artículo 4 y del Anexo II del *Reglamento (CE) n° 853/2004*, y de los requisitos específicos para productos de origen animal del Anexo III del *Reglamento (CE) n° 853/2004* y que se pueden agrupar como **Buenas prácticas de higiene (BPH)**, por ejemplo, limpieza y desinfección adecuadas, higiene personal, etc., y **Trazabilidad y Formación del personal**. Los PPR constituyen la base de una aplicación eficaz del APPCC y deben haberse instaurado antes de establecer los procedimientos basados en el APPCC y se pueden diferenciar en:
 - **Buenas Prácticas de Higiene**, que consisten en una serie de medidas y condiciones preventivas fundamentales aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos. Contienen tres elementos: estructurales operativos y de comportamiento personal.
 - **Planes de trazabilidad** en aplicación de los procedimientos del *Reglamento (CE) n° 178/2002*, donde indica que los operadores de empresa alimentaria han de tener implantados dentro de su SGSA. Podrían establecerse requisitos más detallados, como en el *Reglamento de Ejecución (UE) n° 931/2011*, de la Comisión, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el *Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal*.
 - **Formación**, el personal debe ser supervisado e instruido o formado en cuestiones de higiene alimentaria relacionadas con la función que desempeñe, y los responsables de la elaboración y el mantenimiento del sistema de gestión de la seguridad alimentaria deben recibir la formación adecuada para aplicar las BPH, otros PPR y los procedimientos basados en el APPCC.

- **Procedimientos basados en el APPCC o APPCC**, en aplicación del artículo 5 del *Reglamento (CE) n° 852/2004*, como herramienta para detectar y evaluar los peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención. En determinadas empresas alimentarias, no es posible detectar puntos de control críticos por lo que, en algunos casos, las BPH son suficientes para controlar los peligros. Dichos procedimientos APPCC se basan en los siguientes principios:

- 1) detectar todo peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables (análisis de peligros) y determinar medidas de control;
- 2) determinar los puntos de control crítico (PCC) en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar todos los peligros pertinentes o reducirlos a niveles aceptables;
- 3) establecer, en los PCC, límites críticos que diferencien entre lo que es aceptable y lo que no en materia de prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
- 4) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC;
- 5) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado;
- 6) validar el plan APPCC y establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en los principios 1 a 5 funcionan eficazmente;
- 7) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en los principios 1 a 6.

Los procedimientos del APPCC han de ser sistemáticos y establecerse con una base científica teniendo en cuenta el riesgo, de forma que permitan detectar los peligros específicos y las medidas para controlar dichos peligros.

En este sentido, es importante destacar los criterios microbiológicos de higiene de procesos y de seguridad alimentaria establecidos en el *Reglamento (CE) n° 2073/2005* y los contaminantes y plaguicidas cuyos límites máximos de residuos se establecen en el *Reglamento (CE) n° 1881/2006* y en el *Reglamento (CE) n° 396/2005* respectivamente. Los operadores económicos deben incluir dentro del proceso de validación y verificación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria la realización de muestreos y análisis de estos parámetros, en sus productos alimenticios durante el proceso de fabricación.

El SGSA creado y aplicado por OE se recogerá en un plan de BPH únicamente, o bien integrados en un plan APPCC que reúna toda la documentación y registros, incluidos los registros de vigilancia y de verificación, así como las medidas correctivas adoptadas en caso de desviación

Hay que tener en cuenta existencia y la aplicación por parte de los operadores económicos (OE) de:

- ✚ **Guías de buenas prácticas de higiene y para la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC** que abordan peligros y controles comunes a determinadas empresas alimentarias, son elaboradas habitualmente por los sectores. Las guías genéricas de BPH y de APPCC pueden resultar apropiadas en aquellos sectores donde hay muchos elementos comunes entre las empresas y el proceso de fabricación es lineal y breve, y donde la prevalencia de peligros es bien conocida por ejemplo: mataderos, establecimientos de productos pesqueros, establecimientos de productos lácteos, etc.; empresas que aplican procedimientos normalizados de transformación de alimentos, como son las conserveras o las dedicadas a la pasteurización de alimentos líquidos, la congelación o ultracongelación de alimentos, etc. Pueden recoger solo BPH, ya que estas son las medidas básicas que preceden a la implantación del APPCC o combinarse con el APPCC.

Estas guías pueden ser:

- o **Nacionales o autonómicas:** en virtud del artículo 8 del *Reglamento (CE) n° 852/2004*, para determinados sectores alimentarios. Estas guías son elaboradas por los sectores y evaluadas por las Autoridades Competentes.
- o **Europeas** elaboradas por organizaciones sectoriales a nivel europeo, en virtud del artículo 9 del *Reglamento (CE) n° 852/2004*, y evaluadas por las autoridades competentes de los Estados Miembros, y que se pueden consultar en el siguiente enlace: https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en.

Las guías en general pueden ayudar a los operadores económicos a controlar los peligros y a demostrar el cumplimiento de las normas. Los operadores deberán adaptarlas en su caso conforme a su actividad y complementarlas para recoger peligros no recogidos en las guías. En determinados casos, la aplicación de estas guías permite implantar los sistemas de autocontrol con un enfoque flexible, para adaptar la proporcionalidad de las medidas de control a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

Las autoridades competentes han de contemplar en sus auditorías la aplicación por parte del OE de las guías, valorando siempre su conveniencia y aplicabilidad y la aprobación de la guía en cada caso, conforme a los procedimientos establecidos.

Las autoridades competentes han de contemplar en sus auditorías la aplicación de adaptaciones normativas como las **medidas de flexibilidad** en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos o para poder seguir utilizando métodos tradicionales en la producción, transformación y distribución de alimentos, o para responder a las necesidades de las empresas situadas en regiones con condicionantes geográficos particulares, siempre que se mantengan los objetivos de higiene (art. 13.4, *Reglamento (CE) n° 852/2004* y art. 10.4, *Reglamento (CE) n° 853/2004*). Además, los reglamentos ofrecen la posibilidad de conceder excepciones, mediante normativa nacional, a determinados requisitos establecidos en los Anexos de los reglamentos que se tendrán en cuenta en la aplicación de este programa de control. Asimismo, deberán tener en cuenta las excepciones concedidas a los alimentos con características tradicionales de acuerdo con el artículo 7 del *Reglamento 2074/2005*.

Determinados aspectos relacionados directa o indirectamente con los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria de los establecimientos alimentarios, no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas tal y como se describe en el **apartado 5 "Relación con otros programas"**, de este programa de control.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el Anexo.

2. OBJETIVOS

Objetivo general. Reducir la aparición de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en los establecimientos alimentarios.

Objetivos operativos:

Objetivo operativo 1. Realizar auditorías del SGSA implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2. Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

- **Objetivo operativo 2.1.** Comprobar que las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 2.2.** Comprobar que los procedimientos basados en el APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 2.3.** Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.

Objetivo operativo 3. Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente.

Objetivo operativo 4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.

3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

Las comunidades autónomas realizan la programación en base al riesgo de las auditorías a ejecutar en el marco de este programa:

1. En primer lugar, se parte del universo de establecimientos a auditar. En el marco de este programa se considera establecimiento alimentario a cada una de las claves que tenga un establecimiento inscrito en el RGSEAA en el territorio de su comunidad autónoma, o en el registro autonómico en el caso de los establecimientos de comercio minorista establecidos previamente por la comunidad autónoma (CA) para la aplicación de este programa. Es decir, existirán tantos establecimientos como claves del registro sanitario tenga una razón industrial.

Se auditan en el marco de este programa todos los establecimientos alimentarios, aunque puede haber excepciones para:

- Los **distribuidores sin depósito, empresas de transporte y almacenes sin control de temperatura**, dado que sus sistemas de autocontrol son muy elementales y por tanto no están sujetos a auditorías sino a inspección en el marco del programa 1.
- Los **establecimientos de pequeño volumen de producción** con procesos de producción poco complejos en los cuales se puede realizar la comprobación completa de su sistema de autocontrol mediante las inspecciones descritas en el programa 1.
- Los establecimientos **minoristas que únicamente realizan actividad de venta** a consumidor final.
- Los **mataderos, establecimientos de manipulación de caza silvestre y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas** (clave 10, actividades 09, 12, 38, 11, 58, 59, 60-65, 69, 70, 75, 83, 84) ya que su control se incluye en el marco del programa 3 de este Plan.

2. Se ha desarrollado el *“Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025”* donde se propone una metodología armonizada para clasificar los establecimientos alimentarios, que permite asignar una puntuación en base a determinados criterios y clasificar los establecimientos en 4 categorías comunes de acuerdo al nivel de riesgo ponderado alto, medio, bajo o muy bajo. Tomando este documento como base, las CC. AA. clasifican su “universo de establecimientos” de forma que les permite realizar la programación de las auditorías del autocontrol.



Doc clasific
establecim riesgo V2 t

Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025 – Documento aprobado en CI el 17 de diciembre de 2021

3. Una vez clasificados los establecimientos se programan las frecuencias de auditoría. Cada comunidad autónoma elaborará la programación anual de las auditorías a realizar en los establecimientos que cuenten con sistemas de autocontrol.

La frecuencia de auditoría se establece partiendo del objetivo de auditar la totalidad de establecimientos auditables (100%) en un ciclo completo, mediante una programación plurianual que ha de estructurarse de forma más práctica en programas anuales.

A partir de la categorización del riesgo asignada a cada establecimiento alimentario, obtendremos la frecuencia mínima de auditoría que le corresponderá de acuerdo con la siguiente clasificación:

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de auditoría
1-2	Alto-Medio	Cada 3 años
3-4	Bajo-Muy Bajo	Cada 5 años

Habrá que tener en cuenta, a la hora de establecer las frecuencias de control a los establecimientos en el marco de este programa, la programación de las inspecciones de establecimientos alimentarios en el marco del programa 1, ya que la programación se hace de forma global para todos los establecimientos objeto de control y las actividades previstas para ambos programas han de estar relacionadas.

Excepciones a las frecuencias asignadas

Por otra parte, existen algunos establecimientos con actividades concretas que, aunque sí estarán sujetas a estas auditorías, no serán de aplicación las frecuencias asignadas, ya sea porque no se les aplican los reglamentos comunitarios o porque sus características especiales hacen que resulte inviable aplicar las frecuencias de control que les corresponderían, y que son:

- Buques factoría, congeladores y/o de cocción a bordo de gambas y moluscos buques que recalan en terceros países. (clave 12, actividades 01, 02 y 05)
- Empresas de restauración sin instalaciones propias de elaboración (clave 26, actividad 062700)
- Establecimientos que formulan los ingredientes o intervengan en la composición de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos (clave 39, todas las actividades)

Además, se podrán realizar auditorías no programadas cuando se produzcan situaciones que hagan conveniente su realización como por ej.: alertas, intoxicaciones alimentarias, auditorías de la Comisión Europea (HFAA), inscripción o autorización en el Registro, determinados incumplimientos durante una inspección, inquietud social, análisis de indicadores, resultados analíticos incorrectos, etc...

También se pueden realizar auditorías de seguimiento con el fin de valorar la implantación, por parte del establecimiento, de las acciones correctivas frente a las no conformidades detectadas durante una auditoría previa. Puesto que estas auditorías dependen de los resultados de las auditorías realizadas previamente, no se podrán programar con antelación.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CC. AA. efectúan las auditorías del SGSA de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa. Los procedimientos documentados empleados por las CC. AA. para la ejecución de este programa se listan en el punto 5 del Anexo.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán en los operadores de empresa alimentaria que producen, transforman, envasan y almacenan cualquier tipo de alimento con posterioridad a la producción primaria.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Las auditorías del SGSA del OE descritas en este programa se realizarán en todos los establecimientos alimentarios descritos en el punto 3.

4.2. MÉTODOS DE CONTROL

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías del SGSA en los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Durante las auditorías, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o fisicoquímico.

4.2.1. TIPOS DE AUDITORÍAS

En cuanto al tipo de auditoría a realizar podrán llevarse a cabo:

- Auditoría completa o integral, con el fin de evaluar todos los aspectos auditables del SGSA. Estas auditorías permiten el pronunciamiento del control oficial sobre la existencia de un SGSA, la eficacia de este y su grado de implantación por parte del OE. La primera auditoría debe ser siempre integral.
- Auditoría parcial, siempre y cuando el SGSA haya sido ya auditado de manera completa podrá hacerse una auditoría parcial con el fin de incidir de forma más pormenorizada en algunos aspectos como:
 - o Revisión de los programas de prerequisites, de las BPH, de los procedimientos basados en APPCC o de su sistema de trazabilidad, incluida la retirada/recuperación de forma individual y específica y de la formación del personal.
 - o Auditoría de seguimiento, cuando en una auditoría previa se detectan no conformidades que puedan implicar un peligro serio para la salud de los consumidores.

4.2.2. ELEMENTOS A AUDITAR

Las CC. AA. dispondrán de listas de comprobación, en las que se incluirán todos los requisitos a auditar, de forma que se verifique:

- la existencia de un SGSA,
- que el personal haya recibido una formación adecuada en función de la función que desempeñe y que los responsables de la elaboración y el mantenimiento del SGSA cuenten con la formación adecuada para desarrollar esta función,
- la eficacia y adecuación del SGSA, y
- su grado de implantación por parte del OE.

Estos requisitos a auditar se podrán aplicar siguiendo dos enfoques:

- **Enfoque general**, si en el establecimiento se deben aplicar todos los requisitos de la normativa.
- **Enfoque flexible**, si se aplican excepciones y exenciones de la normativa, medidas de flexibilidad o utilización de guías de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del sistema APPCC. El enfoque flexible deberá dirigirse, por ejemplo, al uso de guías, a un análisis de peligros simplificado o a la reducción de los registros.

Con carácter general, una auditoría abarca en primer lugar la evaluación del *Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria* (SGSA) implantado por la empresa que garantice que los alimentos producidos son inocuos y que puede consistir en:

Los programas de prerequisites:

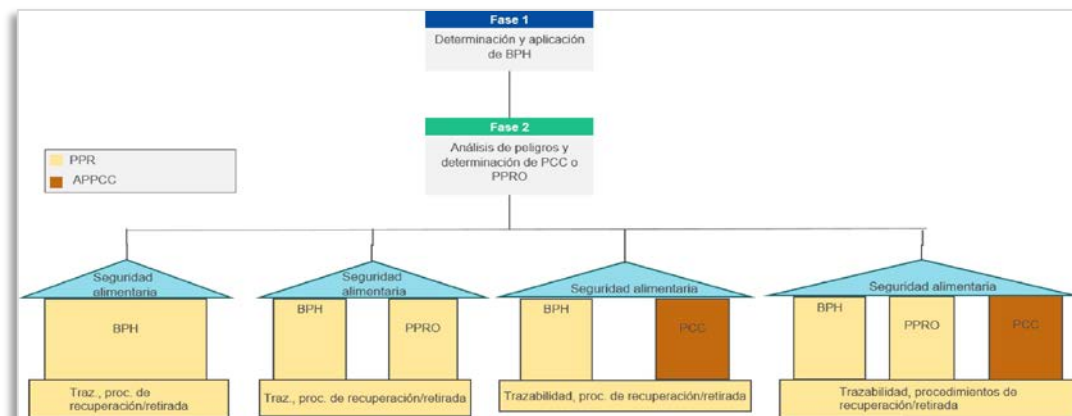
- Buenas prácticas de higiene,
- Trazabilidad/ retirada y recuperación de los alimentos,
- Formación del personal.

Los procedimientos basados en el APPCC o APPCC, que debe incluir en todos los establecimientos un análisis de peligros y considerar en base a ello si pueden detectarse puntos de control críticos, lo que constituye los dos primeros principios del APPCC (al menos de forma simplificada o basándose en una guía) y, en su caso:

- Programas de prerequisites operativos (PPRO),
- Puntos de control críticos (PCC).

El *Reglamento (CE) n° 853/2004* reconoce que, en determinadas empresas alimentarias, no es posible detectar puntos de control críticos y que, en algunos casos, las BPH son suficientes para controlar los

peligros. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas a empresas muy pequeñas



4.2.2.1. Enfoque general

Los elementos a auditar serán entre otros:

a) CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PRERREQUISITOS (PPR)

Se comprobará que el operador dispone de programas de prerrequisitos, documentados e implantados y que lleva una verificación correcta de los mismos incluyendo los siguientes aspectos:

Los aspectos generales a verificar son los siguientes:

- **Buenas prácticas de higiene**
 - Diseño de los locales, instalaciones y equipos
 - Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos
 - Limpieza y desinfección
 - Higiene personal
 - Control de plagas
 - Control de la calidad del agua
 - Control de alérgenos
 - Control de temperatura
 - Materias primas, selección de proveedores y especificaciones
 - Gestión de residuos y subproductos
 - Buenas prácticas de fabricación
 - Redistribución y donación de alimentos
 - Cultura de seguridad alimentaria.
- **Trazabilidad**
- **Formación del personal en cuestiones de higiene**

En el caso específico de establecimientos que irradian la AC verificará y registrará la información de los controles realizados por el OE en sus procesos de irradiación de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 7.3 de la Directiva 1999/3/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

Esta relación de aspectos a verificar podrá verse condicionada cuando la empresa esté sujeta a exclusiones, excepciones, exenciones y adaptaciones de la normativa, cuando utilice guías de prácticas correctas de higiene o criterios de flexibilidad para la aplicación de las BPH y del APPCC.

Si un establecimiento hace uso de una guía aprobada y adecuada para garantizar sus procesos y productos de acuerdo con prácticas higiénico-sanitarias, **la auditoría de la autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.**

Por otra parte, el OE debe demostrar que todo el personal es consciente de las cuestiones de seguridad alimentaria pertinentes para sus cometidos y que se aplica una **cultura de seguridad alimentaria** adecuada tal y como recoge el capítulo XI bis al *Reglamento (CE) n° 852/2004*.

En el nuevo capítulo XI bis sobre cultura de la seguridad alimentaria del anexo II del *Reglamento (CE) n° 852/2004*, incorporado mediante el *Reglamento (UE) n° 2021/382* se hace referencia a los componentes de una cultura de la seguridad alimentaria como son: el compromiso del OE; el empeño, la participación y el conocimiento de los trabajadores, así como la difusión de la información entre el personal, así como la disponibilidad de recursos suficientes para su ejecución.

En la aplicación de la cultura de la seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria, siempre prevaleciendo en las empresas el compromiso de producir alimentos inocuos.

b) PROCEDIMIENTOS BASADOS APPCC O APPCC

Se comprobará, en caso de que el operador disponga de un sistema basado en el APPCC o APPCC, en el que:

1. están definidas las responsabilidades en el APPCC;
2. el personal conoce y comprende sus responsabilidades;
3. el APPCC incluye:
 - El alcance o ámbito de aplicación, que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos, con información relevante y uso esperado: pH, Aw, aditivos, alérgenos OGM, materiales de envasado, concentración de sal, de azúcar, vida útil, etc.;
 - Diagrama de flujo u otro tipo de documentación, que identifique y describa pormenorizadamente todos los procesos asociados a la seguridad de los alimentos;
 - Análisis de peligros y medidas preventivas (peligros biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos), detallados para cada etapa del proceso, y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables (1^{er} principio);
 - Los puntos que se consideren decisivos para el control de un peligro y los métodos utilizados para su elección mediante una evaluación de riesgo y en su caso mediante la utilización del árbol de decisiones (2º principio);
 - Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido (3^{er} principio);
 - El sistema de vigilancia para cada punto de control crítico, especificando cómo se realiza, cuándo y quién es el responsable de hacerlo (4º principio);
 - Las medidas correctivas aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento (5º principio);
 - Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del APPCC implantado: validaciones y verificaciones (6º principio);
 - El archivo de los registros y evidencias documentales de los controles realizados durante un periodo de tiempo apropiado (7º principio);
 - La revisión y actualización del plan.

Los controles oficiales deben realizarse valorando que el operador, al realizar el análisis de peligros, haya tenido en consideración todos los peligros potenciales en relación con:

- **Peligros biológicos**

Se tendrán en cuenta todos los peligros biológicos potenciales para el alimento de que se trate, y, en todo caso, siempre los establecidos en la normativa: los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos aplicables a los productos alimenticios contemplados en el *Reglamento (CE) 2073/2005*.

Los criterios de seguridad alimentaria definen la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados y deberán constituir una herramienta del sistema APPCC.

Los criterios de higiene de los procesos establecen valores de contaminación indicativos, por encima de los cuales se requieren medidas correctivas para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria. El control oficial debe comprobar que el operador, dentro de su autocontrol, tiene un plan de muestreo establecido, y que los resultados son satisfactorios.

En los establecimientos elaboradores, también se controlará en el ámbito de este programa la existencia de estudios de vida útil para los productos elaborados, y que estos se realicen de acuerdo con lo establecido en el Anexo II del *Reglamento (CE) 2073/2005*. En particular, se deberá prestar atención a que al realizar estos estudios se hayan tenido en cuenta las condiciones de almacenamiento razonablemente previsibles, tal y como se indica en dicho anexo. Para más información se puede consultar el *Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo - Documento aprobado en CI 16 de octubre de 2019*.



Doc Verificación
vida útil Listeria 2019

De manera específica, se controlará que el operador económico que produzca alimentos listos para el consumo susceptibles de plantear un riesgo de *Listeria monocytogenes* para la salud pública tomen siempre muestras de las zonas y el equipo de producción, como parte de su plan de muestreo, con el fin de detectar la posible presencia de dicha bacteria.

Se controlará que los operadores económicos de las empresas alimentarias que produzcan preparados deshidratados para lactantes, o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses, que presenten un riesgo de *Cronobacter spp.*, controlen las zonas y el equipo de producción como parte de su plan de muestreo, para detectar la presencia de enterobacteriáceas.

- **Peligros químicos**

El operador económico valorará qué residuos químicos pueden contener las materias primas, productos intermedios y finales, como son los contaminantes bióticos y abióticos, residuos de plaguicidas o de medicamentos veterinarios, etc. y los incorporará a su APPCC.

Concretamente, en el ámbito de este programa se verificará el cumplimiento por parte del operador económico de los requisitos establecidos en el *Reglamento (UE) 2017/2158* que establece medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Se verificará el cumplimiento por parte del operador económico de las normas específicas existentes con respecto a la **composición de los alimentos**, con especial interés en el caso de los complementos alimenticios, alimentos para usos médicos especiales, preparados para lactantes y preparados de continuación, alimentos para dietas de bajo valor energético y para control de peso, alimentos a base de cereales y alimentos infantiles.

- **Peligros físicos**

Los peligros físicos más destacables son los posibles cuerpos extraños en el producto.

Se debe comprobar que el OE ha establecido la frecuencia del control de peligros físicos (tales como vidrio, plástico y metal) de acuerdo con un análisis basado en el riesgo y ha implantado un procedimiento que explique qué hacer en caso de rotura de vidrio, plástico duro, cuchillos, etc.

Si los operadores de empresas alimentarias hacen uso de **Guías genéricas para la aplicación de procedimientos basados en el APPCC**, han de tener en cuenta otros peligros, por ejemplo, los relacionados con la disposición de su establecimiento o con el proceso aplicado, que pueden no estar incluidos en una guía genérica de APPCC. Por tanto, si se utilizan guías de APPCC genéricas, el OE debe asegurarse de que

todas las actividades de la empresa están cubiertas en la guía. En caso contrario, los OE deben elaborar sus propios procedimientos basados en los principios del APPCC para las actividades adicionales. De acuerdo con esto, la auditoría se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía genérica, teniendo en cuenta las particularidades de cada establecimiento.

La autoridad sanitaria puede aceptar que la empresa alimentaria proponga una cierta diversidad de sistemas de gestión de seguridad alimentaria siempre y cuando de forma razonable ofrezca un resultado equivalente y proporcional al riesgo alimentario.

4.2.2.2. Enfoque flexible

El *Reglamento (UE) 2017/625* reconoce la dificultad en la aplicación de los SGSA en determinados establecimientos en los cuales puede resultar más conveniente la implantación de BPH y el APPCC con un enfoque flexible, cuyo objetivo es lograr la proporcionalidad de las medidas de control adaptándolas a la naturaleza y tamaño del establecimiento. En estos casos el control oficial debe considerar y evaluar el cumplimiento del nivel de flexibilidad al que se haya acogido el operador valorando según corresponda.

Los tipos de empresas susceptibles de aplicar los criterios de flexibilización serán, por ejemplo, aquellas que tengan:

- métodos artesanales de producción o elaboración de productos con características tradicionales
- escaso número de trabajadores y/o pequeña producción
- peligros y controles bien conocidos, comunes y homogéneos en ese tipo de actividad
- sectores y fases con una categorización de riesgo muy baja.

Teniendo en cuenta estas circunstancias, la relación de aspectos a verificar señalada en el apartado anterior podrá verse condicionada cuando la empresa esté sujeta a exclusiones, excepciones, exenciones y adaptaciones de la normativa, cuando utilice guías de prácticas correctas de higiene o criterios de flexibilidad para la aplicación de los principios APPCC.

En particular, si un establecimiento hace uso de una guía aprobada y adecuada para garantizar sus procesos y productos de acuerdo a prácticas higiénico-sanitarias, la auditoría de la autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.

4.2.3. METODOLOGÍA

La auditoría del SGSA para verificar su existencia, su eficacia y su grado de implantación por parte del OE, se realizará aplicando técnicas de auditoría de acuerdo con normas nacionales e internacionales (ISO, IIA, Doc. Marco de Auditorías Internas, etc.) y que implican entre otras etapas:

- a. Designación del equipo auditor.
- b. Preparación de la auditoría:
 - o Contacto inicial con la empresa
 - o Recabar la información relevante del archivo de la empresa que se pretenda auditar.
 - o Establecer el alcance de la auditoría: completa o parcial
 - o Estudio documental del establecimiento a auditar
 - o Elaboración del plan de auditoría que se comunicará a la empresa.
- c. Desarrollo de la auditoría.
 - o Reunión de apertura.
 - o Verificaciones en el establecimiento de los sistemas de autocontrol mediante:
 - una revisión documental de toda la documentación del sistema, los registros generados y otras evidencias documentales relevantes.
 - una comprobación *in situ*, para la valoración de la correcta implantación del sistema de autocontrol documentado, verificando la veracidad de los registros de control, de los procesos descritos y de la adopción de las medidas previstas ante una desviación en su sistema de autocontrol.
 - o Reunión de clausura

- d. Notificación del resultado de la auditoría mediante un informe donde se describen las No Conformidades y que podrá incluir:
- o el requisito del sistema de autocontrol que se incumple y las evidencias objetivas
 - o calificación de la NC
 - o el plazo para la subsanación

4.3. DESCRIPCIÓN DE NO CONFORMIDADES

Cada uno de los requisitos incluidos en las listas de comprobación elaboradas por las CC. AA. será evaluado por los auditores. En el marco de este programa, se considerará **No Conformidad (NC)** cuando se compruebe que no se ajustan a la normativa vigente o no son eficaces alguno de los requisitos incluidos en:

- los programas de prerequisites, BPH y los planes de trazabilidad, de retirada y recuperación de producto y de formación del personal
- el APPCC.

De acuerdo con el punto d) del apartado anterior, se emitirá un informe de auditoría del SGSA que incluya las NC, clasificadas en función de su gravedad, de la siguiente forma:

- NC menor: se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.
- NC mayor: se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.
- NC crítica: se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectada.

4.4 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE NO CONFORMIDADES

El equipo auditor elaborará un informe en el que refleja el resultado de la evaluación de cada uno de los requisitos de su lista de comprobación, indicando todas las *No Conformidades* detectadas y su clasificación. En el informe se instará a la corrección de las No conformidades y se hará constar la decisión relativa a la acción o medida que deba adoptarse.

Teniendo en cuenta la naturaleza de las *No conformidades*:

- En caso de detectarse únicamente NC menores, se podrá conceder plazo, comprobando su subsanación en la siguiente auditoría programada o transcurrido el plazo concedido
- En el caso de detectarse alguna NC mayor, se podrá instar a la corrección inmediata o se podrá conceder un plazo para su subsanación. Una vez transcurrido el plazo máximo fijado para su subsanación, se procederá a realizar una auditoría de seguimiento para comprobar que se ha procedido a la subsanación de las No conformidades.

En caso de no haber sido corregido la/las no conformidades, la autoridad competente valorará si procede la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

- Cuando en el curso de las auditorías se detecte alguna NC crítica, por parte de las autoridades competentes se procederá a la suspensión de la auditoría y mediante acta de inspección se ordenará la suspensión de la actividad del establecimiento hasta que se compruebe que ha sido subsanado.

Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado la/las No conformidades, que la generaron, se iniciarán los trámites para dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas UE, o en el registro autonómico correspondiente en el caso de establecimientos minoristas

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

En general, la comprobación de que las *No conformidades* han sido subsanadas podrá ser mediante justificación documental o tras una visita de auditoría de seguimiento.

Además, a criterio de la Autoridad Competente, y a la vista del riesgo que supongan las no conformidades detectadas, se podrán imponer otras medidas adicionales, descritas en los art. 137 y 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*.

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

Determinados aspectos relacionados con los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas del PNCOCA, que se describen a continuación:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios. El programa 1 recoge los controles realizados por los agentes de control oficial en sus visitas de control a los establecimientos para comprobar la existencia y la correcta implantación de estos sistemas, mientras que el programa 2 contempla la auditoría de estos sistemas para comprobar y mejorar su eficacia. También se realiza en el marco del programa 1 la toma de muestras realizada llevadas a cabo por las autoridades competentes para comprobar el cumplimiento de los criterios de higiene de los procesos.

Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas. Todas las actividades de auditoría realizadas en los mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas se encuentran descritas en el programa 3.

Programas del PNCOCA relativos a peligros físicos, químicos, microbiológicos y vinculados a la composición de los alimentos. Los sistemas APPCC deben contemplar la gestión que realiza el operador sobre todos los peligros físicos, químicos, microbiológicos y vinculados a la composición de los alimentos. De este modo, cuando la autoridad competente realiza una toma de muestras para verificar el cumplimiento de los criterios o límites legales establecidos para los diferentes peligros presentes en los alimentos, estos controles se realizan en el marco de sus programas específicos, mientras que si lo que se realiza es una auditoría de la gestión del operador para estos peligros se debe realizar en el marco de este programa.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se seguirán las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del *Reglamento (UE) nº 2017/625*.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CC. AA., encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos a continuación.

Indicadores

Para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán los indicadores descritos a continuación:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar auditorías del SGSA implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.	- Nº de auditorías realizadas, programadas y no programadas - Nº de establecimientos auditados

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
2. Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz	- Nº de auditorías no conformes - Nº de establecimientos con no conformidades
2.1. Comprobar que los programas de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) prerequisites de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
2.2. Comprobar que los procedimientos basados en el APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.3. Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3. Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente.	- Nº de auditorías con resolución favorable, desfavorable y cerradas
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales

Indicador para verificar la eficacia del programa:

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se analizarán las tendencias en los indicadores descritos a continuación:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir la aparición de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios	- Tendencia del número de auditorías en los últimos 5 años - Tendencia del % de no conformidades en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años

Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas.

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

Anexo Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Recomendación de la Comisión de 6 de mayo de 2003,	sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas (2003/361/CE).
2016/C 278/01	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
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017,	por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero	relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento Delegado (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo	por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre,	por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades
Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre,	por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre,	por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1424/1983, de 27 de Abril de 1983	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre,	por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades

3. Legislación autonómica

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Castilla y León	ORDEN SAN/1091/2010, de 21 de julio	CONSEJERÍA DE SANIDAD	por la que se regula la obligación de disponer de comidas testigo en determinados establecimientos de elaboración de comidas preparadas, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León (BOCyL núm. 148 de 3 de octubre de 2010).
Cataluña	Decreto 20/2007, de 23 de enero	Departamento de Agricultura, alimentación y Acción rural	por el cual se dictan normas específicas en materia de seguridad y calidad agroalimentaria para pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural (DOGC 4807, 25/01/07)
Cataluña	Ley 18/2009, de 22 de octubre	Departamento de la Presidencia	de salud pública (DOGC 5495, de 30/10/2009)
Cataluña	Decreto 43/2012, de 24 de abril	Departamento de Salud	de los laboratorios de salud ambiental y alimentaria y de los laboratorios de control oficial (DOGC 6116, de 26/04/2012)
Cataluña	Ley 5/2019, de 31 de julio	Departamento de la Presidencia	de la Agencia de Salud Pública de Cataluña y de modificación de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública (DOGC 7931, de 02/08/2019)
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)
Extremadura	Orden 08/05/2019	Consejería de Sanidad y Políticas Sociales	Por la que establece el procedimiento a seguir para acogerse a la flexibilidad de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para las canales en pequeños mataderos y para la carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
País Vasco	DECRETO 76/2016, de 17 de mayo		que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi
País Vasco	ORDEN de 5 de febrero de 2019	Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y Salud	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal.
País Vasco	ORDEN de 5 de febrero de 2019	Infraestructuras y Salud	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas.

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
País Vasco	Orden 12 de enero de 2018	Salud y Desarrollo Económico	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial
País Vasco	ORDEN de 12 de enero de 2018	Salud y Desarrollo Económico	por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico sanitarios para los productos lácteos y helados

4. Acuerdos de la Comisión Institucional de la AESAN

Fecha	Acuerdo
21/3/2018 Revisado el 22/06/2022	Procedimiento a seguir para el estudio y elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC.
12/07/2017	Documento para la mejora de la aplicación del paquete de higiene en queserías de campo y artesanas. Aclaraciones respecto a ciertos aspectos de las normativas de higiene europea y nacional, para una aplicación adaptada de las mismas.
12/12/2023	Condiciones aplicables a la producción y comercialización de atún congelado y descongelado. Legislación aplicable.
13/03/2019 Modificado 13/03/2024	Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005.
16/10/2019	Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo
4/06/2020	Documento guía para la aplicación armonizada de la legislación sobre acrilamida
16/12/2020	Directrices para la verificación del muestreo de <i>Listeria monocytogenes</i> en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo.
16/12/2020	Nota informativa sobre los Alimentos para usos médicos especiales. Normativa de aplicación.
16/12/2020	Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales
2022	Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020
22/06/2022	Catalogación de medidas de flexibilidad recogidas en el Real Decreto 1086/2020, para identificar los establecimientos que realizan actividades posteriores a la producción primaria, acogidos a excepciones y adaptaciones
13/03/2024	Vida útil de alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor.
12/06/2024	Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales
13/03/2024	Preguntas y respuestas sobre el real decreto 1021/2022 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
12/06/2024	Documento orientativo sobre criterios generales para el control oficial de la venta ambulante de alimentos

5. Procedimientos documentados

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN		Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo
AESAN		Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025
AESAN		Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de emp. alimen. del criterio de higiene del proceso para <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en canales en matadero
AESAN		Condiciones aplicables a la producción y comercialización de atún congelado y descongelado. Legislación aplicable
AESAN		Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022
AESAN		Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles
Andalucía	37	INSTRUCCIÓN: CONTROLES OFICIALES DE CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE: ELABORACIÓN, USO Y ETIQUETADO
Andalucía	1	Plan para la supervisión de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía
Aragón	AUD-DIR-003	Interpretación de planes analíticos de autocontrol conforme al Rgto 2073/2005, con varias unidades de muestra n
Aragón	AUD-DIR-002	Manual de implantación del Autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Documento técnico nº 5.
Aragón	AUD-INS-001	Instrucción de auditorías
Aragón	P02-AUD-PRO	Programa de control de los autocontroles
Asturias	PC-02	Programa de Control Oficial de Productos de Origen Animal
Asturias	PC-04	Programa de Control Oficial de Establecimientos Minoristas
Asturias	PC-05	Programa de Control Oficial de Materiales en Contacto con Alimentos
Asturias	PC-10	Programa de Control Oficial de Establecimientos de Comidas Preparadas
Asturias	PN-15	Procedimiento sobre auditorías de sistemas de autocontrol basados en el APPCC
Asturias	PC-01	Programa de Control Oficial de Productos de Origen No Animal
Asturias	PC-03	Programa de Control Oficial de Establecimientos Polivalentes
C. Valenciana	P23-ASA	Procedimiento de gestión de incumplimientos
C. Valenciana	PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 21	Programa de Vigilancia Sistemática de Establecimientos Alimentarios
Canarias	SEGA-PNT-GEN-03	Control Oficial del Sistema de Autocontrol en establecimientos alimentarios.

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Canarias	SEGA-PNT-INS-03	Determinación del perfil de los establecimientos alimentarios y de la frecuencia del control oficial
Canarias	Nota informativa 4/2015	Excepciones para los quesos con características tradicionales en Canarias
Canarias	Nota informativa 3/2016	Ejecución del programa II del PNCOCA 2016-2020 mediante técnica de auditoría
Canarias	Nota informativa 4/2019	Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento (CE) n.º 2074/2005
Canarias	Nota informativa 1/2020	Control oficial del sistema de trazabilidad alimentaria
Canarias		Instrucción sobre la priorización de las actuaciones de control oficial en seguridad alimentaria
Cantabria	PG 2	Programa de Control de los Autocontroles en Establecimientos Alimentarios 2016-2020
Cantabria	PNT-45	Procedimiento para la realización de auditorías de los sistemas de autocontrol de las empresas alimentarias
Cantabria	PGO-2.1	PROGRAMA OPERATIVO DE AUDITORIA DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL 2022
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/01	Manual de supervisión del plan APPCC en establecimientos alimentarios de Castilla-La Mancha.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/02	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de mataderos
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/02	Programa de actuación de control oficial en industrias envasadoras de aguas
Castilla La Mancha	PTO/CO/1	Procedimiento de esquema y definiciones del control oficial y de los procedimientos de trabajo oficial.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/05	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en industrias transformadoras de frutas, verduras y hortalizas.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/04	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados
Castilla La Mancha	PTO/ADT/01	Procedimiento de auditoría a operadores
Castilla La Mancha	PTO/APPCC/7	Procedimiento de trabajo oficial sobre supervisión de la aplicación de criterios de flexibilidad a los sistemas de autocontrol
Castilla La Mancha	CIRCULAR 1/2014	Para la verificación oficial de los Programas de Autocontrol de empresas autorizadas o pendientes de autorizar para exportar a la Unión Aduanera
Castilla La Mancha	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla La Mancha	PTO/SALMONELLA/01	Procedimiento de Control oficial de Salmonella en huevos
Castilla La Mancha	PTO/ADT/03	PROCEDIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN DE AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla La Mancha	AL_PTO/LACTEAS/01	Procedimiento en industrias lácteas ante notificación de suspensión o pérdida de la calificación sanitarias en explotaciones ganaderas de aptitud láctea.
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/01	Programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano en la empresa alimentaria de Castilla-La Mancha
Castilla La Mancha	PTO/PCO/TM	PTO- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES SANITARIOS REALIZADOS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL MUESTREO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Castilla La Mancha	AL_CIRCULAR 5/2021	GESTIÓN Y TRAMITACIÓN DE INCIDENCIAS ALIMENTARIAS
Castilla La Mancha	AL_PTO/CO/INSP/2 ACTA INSP	PROCEDIMIENTO DE LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN. Y ACTA INSPECCIÓN-PTO-LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN
Castilla La Mancha	AL_PRG/COMES/01	Programa de supervisión de Comedores Escolares
Castilla La Mancha	AL_PTO-CO-INEA-PR	PTO- USO DEL PROGRAMADOR DE INEA
Castilla La Mancha	AL_OTR/RSEA-CLM/01	GUÍA DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE CASTILLA-LA MANCHA y ANEXOS ACTIVIDADES
Castilla La Mancha	AL_CIR 3/2023	DICTÁMENES DE EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE CASTILLA-LA MANCHA
Castilla La Mancha	AL_PRG/ACRILAMIDA/01	PROGRAMA PARA EL CONTROL DE ACRILAMIDA EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Y ANEXOS.
Castilla La Mancha	AL-PTO/CO/CAMP/1	PTO-VIGILANCIA Y CONTROL OFICIAL ALIMENTARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO ESTACIONALES Y/O TEMPORALES (POBLACIÓN INFANTIL Y JUVENIL)
Castilla y León		Criterios de referencia para la supervisión y verificación de los estudios de vida útil realizados por las empresas alimentarias
Castilla y León		Instrucción de 19 de septiembre de 2012 sobre la exención de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005
Castilla y León		Criterios de referencia para la supervisión y verificación del agua de consumo en industrias y establecimientos alimentarios de Castilla y León
Castilla y León		Criterios de referencia para la auditoria de los sistemas de gestión de la seguridad de los alimentos
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación
Cataluña	P14_01_01	Procedimientos para las auditorias de los procedimientos basados en el sistema APPCC
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Documento marco sobre la flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene en los establecimientos alimentarios en Cataluña.
Cataluña	P17_01_01	Procedimiento Establecim. medidas cautelares. Inmoviliz, decomiso, cierre prevent., suspensión actividad, autoriz. sanitaria funcionamiento, retirada autoriz. sanitaria funcionamiento y determ. condic.

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Criterios relativos a la reducción de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005, de criterios microbiológicos en establecimientos del sector cárnico.
Cataluña	PR-EXP	Procedimiento de control oficial en establecimientos exportadores a países terceros
Cataluña	PS_04_02	Procedimiento de control oficial a distancia
Cataluña	SICA-PC-AU	Programa de evaluación de los autocontroles
Extremadura	APPCC	MANUAL DE REFERENCIA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA EN EXTREMADURA
Extremadura	Auditorías	AUDITORIAS EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS 2023
Galicia	F-13T-01-02-01	Lista de comprobación del sistema APPCC
Galicia	GC-13T-01-02-01	GUÍA PARA CUBRIR LAS LISTAS DE COMPROBACIÓN DE LOS PLANES APPCC y PRERREQUISITOS
Galicia	F-13T-01-02-02	Lista de comprobación del plan de control do suministro de agua
Galicia	F-13T-01-02-08	Lista de comprobación del plan de BPF
Galicia	G-13T-01-02	Guía para la implantación de un sistema de autocontrol en almacenistas y/o distribuidores de alimentos dietéticos especiales (ADE)
Galicia	F-13T-01-02-03	Lista de comprobación del plan de formación
Galicia	F-13T-01-02-04	Lista de comprobación del cumplimiento del prerrequisito de control de proveedores y materias primas
Galicia	F-13T-01-02-05	Lista de comprobación del plan de trazabilidad
Galicia	F-13T-01-02-09	Lista de comprobación del plan de limpieza
Galicia	F-13T-01-02-10	Lista de comprobación del plan de control de plagas
Galicia	F-13T-01-02-11	Lista de comprobación del plan de control de residuos
Galicia	F-13T-01-02-07	Lista comprobación del plan de BPM
Galicia	F-13T-01-02-12	Lista de comprobación de bienestar animal
Galicia	F-13T-01-02-06	Lista de comprobación del plan de mantenimiento
Galicia	PX-13-02	PROCEDIMIENTO GENERAL DE AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL
Islas Baleares	IT-BI-41	Manual técnico formativo de bienestar animal en el sacrificio de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-30	Instrucción técnica de control oficial de condiciones de transporte de alimentos a temperatura regulada en puertos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BIII-23	Instrucción técnica para la investigación de metales pesados en pescado
Islas Baleares	IT-BI-29	Instrucción técnica para las acciones en la industria del sector de los productos de la pesca
Islas Baleares	IT-BI-5	Instrucción técnica para la investigación de criterios microbiológicos en helados

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Islas Baleares	IT-BIII-24	Instrucción técnica para la investigación de metales pesados en cefalópodos
Islas Baleares	IT-BI-42	CONTROL OFICIAL DEL SACRIFICIO DE AVES Y LAGOMORFOS
Islas Baleares	IT-BI-4	Instrucción técnica para el control de la elaboración de helados
Islas Baleares	IT-BI-20	Instrucción técnica de control oficial de la miel
Islas Baleares	IT-BII-15	CONTROL OFICIAL DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS
Islas Baleares	IT-BI-32	Instrucción técnica de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios
Islas Baleares	IT-BI-34	Manual de auditorías de prerrequisitos en mataderos
Islas Baleares	IT-BI-35	Manual de auditoría de establecimientos inscritos en el RGSEAA
Islas Baleares	IT-BI-24	Instrucción técnica de control de establecimientos minoristas
Islas Baleares	IT-BI-39	Instrucción técnica para el control de elaboradores de productos lácteos
Islas Baleares	IT-BI-40	Instrucción de control de bienestar animal en el sacrificio de las Illes Balears.
Islas Baleares	IT-BI-33	Manual para auditar prerrequisitos a distribuidores de carne y derivados cárnicos sin almacén propio
La Rioja	PG 02	Levantamiento de actas
La Rioja	ITG-04-12	Materiales y objetos en contacto con alimentos
La Rioja	ITSAL 99-02	Control de acrilamida en alimentos
La Rioja	PSAL-03	Auditoria de sistemas APPCC
La Rioja	ITSAL-03-01	Auditoria de los sistemas de autocontrol basados en el APPCC
La Rioja	ITG-04-14	Control oficial agua empresa alimentaria
La Rioja	ITG-04-16	Control oficial en el sector lácteo
Madrid	Guías-Insp-5	Guía de inspección de establecimientos que manipulen y/o fabriquen sidra.
Madrid	Guías-Insp-6	Guía de inspección de establecimientos que manipulen y/o fabriquen bebidas espirituosas.
Madrid	Guías-Insp-7	Guía de inspección de establecimientos que manipulen y/o fabriquen cervezas y maltas.
Madrid	Guías-Insp-8	Guía de inspección de establecimientos que manipulen y/o fabriquen vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino
Madrid	Guías-Insp-39	Guía de inspección de caldos.
Madrid	Guías-Insp- 26	Guía de inspección de salsas
Madrid	Guías-Insp- 27	Guía de inspección de patatas fritas y aperitivos
Madrid	I-POC-HS-VC-02-02(Instrucción-6)	Instrucción técnica auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene de los establecimientos lácteos
Madrid	Guías-Insp-36	Guía de inspección de moluscos.
Madrid	Guías-Insp-37	Guía de inspección de caracoles y ancas de rana.

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Informe APPCC-2	Informe sobre formación reglada de los trabajadores de establecimientos alimentarios
Madrid	Informe APPCC-3	Informe sobre utilización de biocidas en los establecimientos alimentarios
Madrid	Proced- Ayto-5	AYUNTAMIENTO DE MADRID INSTRUCCIÓN AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN RELACIÓN CON LOS ALÉRGENOS
Madrid	I-POC-HS-VC-02-05	Instrucción técnica de auditoría oficial de los requisitos de higiene en los establecimientos del sector de los complementos alimenticios
Madrid	Guías-Insp-30	Guía de inspección de harinas y derivados.
Madrid	Guías-Insp-33	Guía de inspección de lácteos
Madrid	I-POC-HS-VC-02-04	Instrucción técnica de auditoría de los requisitos específicos de higiene de los productos alimenticios en relación con los alérgenos
Madrid	I-POC-HS-VC-02-06	Instrucción técnica de Evaluación oficial de los sistemas y controles de seguridad alimentaria en los hospitales públicos de la Comunidad de Madrid
Madrid	Guías-Insp-35	Guía de inspección de productos de la Pesca.
Madrid	Guías-Etiquetado-2	Guía de etiquetado y composición de aditivos, aromas y enzimas destinados a venta al consumidor.
Madrid	Guías-Etiquetado-3	Guía de etiquetado y composición de aditivos, aromas, enzimas y disolventes de extracción no destinados al consumidor final
Madrid	Guías-Etiquetado-8	Guía de etiquetado y trazabilidad de productos de la pesca
Madrid	Guías-Insp-23	Guía de inspección de sal, Vinagres, condimentos y especias.
Madrid	Guías-Insp-28	Guía de inspección de edulcorantes naturales: jarabes, azúcares, miel, turrónes, mazapanes, caramelos, chicles, confites y golosinas.
Madrid	Guías-Insp-29	Guía de inspección de alimentos estimulantes (café, té, cacao, chocolate, derivados y sucedáneos) e infusiones alimentarias.
Madrid	Guías-Insp-40	Guía de inspección del sector de vegetales y derivados: Conservas vegetales, confituras, jaleas, mermeladas, aceitunas de mesa y setas.
Madrid	Guías-Insp-41	Guía de inspección de bebidas no alcohólicas: refrescos, horchata y zumos
Madrid	Guías-Insp-25	Guía específica de apoyo a la inspección de grasas y aceites vegetales.
Madrid	I-POC-HS-VC-02-03	Instrucción técnica de evaluación oficial de las guías de prácticas correctas de higiene y del sistema APPCC.
Madrid	Guías-Insp-31	Guía de inspección de huevos y ovoproductos.
Madrid	POC-HS-EG-06	Procedimiento para la valoración de la notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.
Madrid	Proced- Ayto-15	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS DE APOYO EN LAS AUDITORÍAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
Madrid	Informe APPCC-4	Informe sobre auditorías a establecimientos alimentarios acogidos a guías de prácticas correctas de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Informe APPCC-1	Informe Evaluación Oficial de la Determinación del Riesgo en el Análisis de Peligros y la Identificación de Puntos de Control Crítico
Madrid	Informe APPCC-5	Informe Evaluación Oficial de la Identificación de los Peligros en los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
Madrid	Informe APPCC-7	Informe Orientaciones sobre la finalidad de las auditorías oficiales y su alcance
Madrid	I-POC-HS-VC-02-01 (Instrucción-5)	Instrucción técnica auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios
Madrid	Proced- Ayto-24	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO GENERAL DE AUDITORIA OFICIAL DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC
Madrid	Proced- Ayto-25	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO ESPECIFICO DE AUDITORIA OFICIAL DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC
Madrid	I-POC-HS-EG-01-04	Instrucción: clasificación del riesgo en los establecimientos alimentarios
Madrid	I- POC-HS-EG-01-03	Clasificación del riesgo en los establecimientos alimentarios
Madrid	I-POC-HS-EG-02-04	Instrucción técnica de verificación de los estudios de vida útil presentados por las empresas alimentarias en relación a Listeria monocytogenes en ALC en CM
Madrid	POC-ACOE-18	Procedimiento de Control Oficial en Seguridad Alimentaria
Madrid	I-POC-ACOE-19	Instrucción para distribuir las entidades en las tipologías de SEGA
Madrid	I-POC-ACOE-09	Instrucción para gestionar la baja en el registro general sanitario de alimentos y establecimientos alimentarios
Madrid	Guías-Insp-38	Protocolo de inspección para establecimientos de restauración y comercio minorista de alimentos
Madrid	POC-ACOE-20	Procedimiento de auditoría oficial de los sistemas de gestión de las seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC
Madrid	no codificado	Manual sobre elaboración de actas de control oficial digitales
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
Navarra	INS0092018	Toma de muestras de alimentos para sorbatos y benzoatos
Navarra	INS0112018	Toma de muestras de alimentos para sudan
Navarra	PNT0082016	Procedimiento para la determinación de cloro libre en agua de la empresa/establecimiento alimentario
Navarra	INS0122018	Toma de muestras de alimentos para OMG's
Navarra	INS0172019	Procedimiento especial para la autorización de establecimientos registrados de clave 20 que utilizan huevo crudo en sus elaboraciones
Navarra	INS0162019	Tipos de análisis en aguas de empresas y establecimiento alimentario
Navarra	INS0152018	Toma de muestras de alimentos
Navarra	INS0232018	Toma de muestras de Alimentos para alérgenos (leche y huevos)

CC. AA./ AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Navarra	INS0362018	Toma de muestras de alérgenos(cacahuete, soja, crustáceos)
Navarra	INS0102018	Toma de muestras de alimentos para colorantes
Navarra	INS0472018	Toma de muestras de alimentos para sulfitos
Navarra	INS0222018	Toma de muestras de alimentos para gluten
Navarra	PNT0132020	Actuación en Alertas de Seguridad Alimentaria
Navarra	INS0352018	Toma muestras de alimentos para HAP's
Navarra	INS0482018	Toma muestras de alimentos para acrilamida
Navarra	PRO0182015	Protocolo de Evaluación de Riesgos
Navarra	INS0332018	Toma de muestras de alimentos para PCB's
Navarra	INS0162018	Toma de muestras de alimentos para análisis microbiológico
Navarra	INS0112017	Toma de muestras de alimentos para Badges y BFDGES
Navarra	PRO0432021	Protocolo auditoría en empresas alimentarias
Navarra	INS0262021	Instrucción para toma de muestras de superficies para listeria spp y listeria monocitogenes
Navarra	INS0102015	Flexibilidad frecuencias de muestreo empresas pequeñas
Navarra	INS0462018	Toma de muestras de vinos y sidra para sulfitos
Navarra	INS0022020	Toma de muestras de alimentos para micotoxinas
Navarra	INS0192018	Toma de muestras de alimentos para metales pesados
Navarra	PRO0032022	Protocolo 08 de información de los alimentos y mecas entregados al consumidor final
País Vasco		Estándar de referencia de sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPC/HACCP (en vigor desde 2004)
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Planes genéricos: hostelería, panadería/pastelería, carnicerías con o sin obrador
País Vasco	P0-15	Procedimiento de auditoría de sistemas APPCC/HACCP
País Vasco	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Auditoría de sistemas de APPCC/HACCP
País Vasco	PG 02	Plan genérico autocontrol carnicerías

6. Otros documentos relacionados (no vinculantes):

- *Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias 2022/C 355/01.*
- *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969).*
- *Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre «Normas de higiene y empresas artesanales de transformación» (2006/C 65/25).*

- *Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias, SANCO/1955/2005, Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-ES).*
- *Guía comunitaria de buenas prácticas de higiene específicas para la gestión de los mercados mayoristas en la Unión Europea. Unión Mundial de Mercados Mayoristas, Sección Regional Europea. Versión revisada en noviembre de 2009.*
- *Documento de trabajo de los servicios de la Comisión relativo a la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene. Directrices para las autoridades competentes. DG SANCO. 2010.*
- *Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes, conforme al Reglamento No 2073/2005 (SANCO 1628-2008).*
- [Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos 2020/C 199/01](#)
- [Guía de la Comisión para la aplicación del Reglamento 2017/2158 sobre el establecimiento de medidas de mitigación y niveles de referencia para la reducción de la presencia de acrilamida en alimentos](#)
- [Guías de Buenas Prácticas de Higiene y para la implantación del APPCC](#)