



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

Guía para la aplicación por los titulares de las explotaciones agrarias de las Illes Balears de los requisitos higiénico-sanitarios para la venta directa de productos alimentarios en las fases posteriores a la producción primaria y operaciones conexas

INTRODUCCIÓN

Los titulares de explotaciones agrarias que accedan a la venta directa están obligados a garantizar:

- a) La seguridad e inocuidad de los productos que produzcan, elaboren, transformen o comercialicen. En concreto, deberán cumplir los requisitos de la correspondiente normativa que afecte a sus actividades en todas las etapas de producción, transformación, envasado, comercialización y servicio de sus productos.
- b) La identificación y trazabilidad de los productos que vendan, conforme a lo previsto en la legislación vigente según la naturaleza del producto.

Por ese motivo la Dirección General de Salud Pública y Participación ha elaborado esta guía para informar a los titulares de explotaciones agrarias sobre los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir para elaborar productos alimentarios en las fases posteriores a la producción primaria y operaciones conexas, procedentes de su propia explotación con destino a la venta directa, sin perjuicio de los requisitos establecidos en la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, agraria de las Illes Balears, u otra normativa que les sea de aplicación, y para sentar las bases a tener en cuenta en una posible elaboración de una guía de buenas prácticas de higiene que el sector pudiera elaborar siguiendo las directrices que se establecen en el Reglamento (CE) 852/2004.

Definiciones

A los efectos de aplicación de esta guía se entiende por:

Producción primaria: la producción, cría o cultivo de productos primarios, incluyendo la cosecha, ordeño y cría de animales de abasto previo a su sacrificio. Incluye también la pesca y recolección de productos silvestres.

Operaciones conexas a la producción primaria: el transporte, almacenamiento y manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre y cuando no se altere su naturaleza sustancial. En el caso de productos de origen vegetal, productos de la pesca y animales de caza silvestre engloban también las operaciones de transporte desde el lugar de producción a un establecimiento.

Productos primarios: los productos de la producción primaria, incluidos los de la tierra, ganadería, caza y pesca.

Incluyen, entre otros, productos de origen vegetal, como el grano, frutas, verduras, hierbas y setas; productos de origen animal, como huevos, miel y productos de la pesca, y productos recogidos en el medio natural, de origen vegetal o animal, como por ejemplo setas y caracoles.

Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, ahumado, curado, maduración, secado marinado, extracción, extrusión o la combinación de dichos procedimientos.

Productos transformados: los productos alimentarios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Dichos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o conferirles unas características específicas.

Ámbito de aplicación y estructura

Esta guía es un documento que orienta para la aplicación de los requisitos higiénico-sanitarios para la elaboración y manipulación de productos alimentarios en las fases posteriores a la producción primaria y operaciones conexas, destinados a la venta directa tal y como la define la Ley 12/2014, de 16 de diciembre: el acto de vender sin intermediarios los productos obtenidos de la actividad agraria y complementaria de la propia explotación agraria. También incluye los productos transformados en industrias de transformación agraria, siempre y cuando los ingredientes primarios tengan origen en la propia explotación agraria.

La venta directa, tal y como se contempla en la Ley 12/2014, sólo puede realizarse dentro de la explotación agraria, mercados municipales, ferias o lugares que no sean establecimientos comerciales permanentes, así como mediante las nuevas tecnologías de la comunicación.

Con el objeto de clarificar qué productos entran en el ámbito de la producción primaria y operaciones conexas, y cuáles entran en las fases posteriores y, por lo tanto, les es de aplicación esta guía, existe un documento interpretativo elaborado por los ministerios de Agricultura y Sanidad, incluido como Anexo 1.

No tiene la consideración de venta directa cuando, además de la venta de los productos de la propia explotación o de las agrupaciones de titulares de explotaciones agrarias preferentes, según lo previsto en la normativa, se pongan a la venta productos que tengan un origen diferente, procedan o no de la actividad agraria.

Este documento comprende 3 partes:

- **Parte I:** se fijan los requisitos generales de higiene que los titulares de las explotaciones agrarias que realizan venta directa (en adelante operadores) tienen que cumplir, habida cuenta de la naturaleza de las actividades y la transformación de alimentos en instalaciones ubicadas en las explotaciones agrarias.
- **Parte II:** se detallan los procedimientos que deben aplicar los operadores para garantizar el cumplimiento de los requisitos generales de higiene, conocidos también como prerrequisitos o requisitos generales de higiene previos al sistema APPCC, que son:
 - mantenimiento de locales y equipamiento
 - control del agua
 - limpieza y desinfección de locales y equipos
 - control de plagas
 - formación e higiene del personal
 - proveedores y trazabilidad
 - control de temperaturas de conservación y almacenamiento
- **Parte III:** sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Detalla los procedimientos que tienen que aplicar los operadores para asegurar que los procesos de elaboración están adecuadamente controlados y que les permiten garantizar que sólo los alimentos seguros se pongan a la venta.

Inscripción de la actividad en el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetos a control oficial

Los titulares de las explotaciones agrarias que realicen venta directa de productos alimentarios elaborados y manipulados en fases posteriores a la producción primaria y operaciones conexas presentarán una comunicación

previa antes o simultáneamente al inicio de la actividad y conjuntamente con la documentación indicada en cada caso, en donde quede constancia del cumplimiento de los requisitos previstos en el Decreto 99/2012 por el que se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetos a control oficial.

La documentación a cumplimentar se encuentra a disposición de los interesados en el siguiente enlace:

[https://www.caib.es/seucaib/ca/tramites?pag=0®s_pag=10&filtro={"ua":"1120"}](https://www.caib.es/seucaib/ca/tramites?pag=0®s_pag=10&filtro={)

También pueden realizarse los trámites personalmente en las siguientes delegaciones de la Consejería de Salud:

- Palma: calle Jesús, 38A 07010. Tel.: 971 17 76 01
- Manacor: camino Bendrís, s/n 07500. Tel.: 971 55 23 93
- Inca: calle Ramon des Brull, 73 07300. Tel.: 971 50 27 12
- Menorca: avenida Josep Maria Quadrado, 17 07703. Tel.: 971 36 04 26
- Eivissa y Formentera: Vía Romana, 81 07800 Eivissa. Tel.: 971 30 67 00

Otras consideraciones que el operador debe tener en cuenta:

Cuando figuren en la correspondiente norma o en esta guía las expresiones “cuando sea necesario”, “en su caso”, “adecuado” y “suficiente”, corresponderá en primer lugar al operador la decisión, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y su utilización prevista.

El operador tendrá que justificar su decisión ante el control oficial teniendo en cuenta las garantías que ofrece su sistema de autocontrol o siguiendo las orientaciones de las guías de prácticas correctas de higiene.

PARTE I: REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES

1. ENTORNO E INFRAESTRUCTURAS EXTERIORES

Los locales donde se almacenen y manipulen los alimentos estarán ubicados en lugares separados de zonas susceptibles de producir contaminación. Se prevendrá la entrada de polvo, aire contaminado o animales en el interior de dichos locales.

El exterior de las instalaciones se mantendrá en adecuadas condiciones de limpieza con el fin de evitar que se contamine la zona interior y evitar la proliferación de plagas de plagas.

Las ventanas y puertas estarán construidas de forma que eviten la acumulación de suciedad y serán de fácil limpieza.

Las puertas y ventanas podrán ser de madera a condición de que se mantengan siempre limpias y sin deterioro visible.

A. Infraestructuras interiores generales

Diseño

El diseño y estructura del local de elaboración evitarán posibles contaminaciones entre las materias primas y los productos elaborados. Permitirán seguir un orden preestablecido de elaboración desde la recepción de ingredientes hasta la expedición de productos, evitando retrocesos y cruces innecesarios entre las diferentes operaciones.

Podrán utilizarse locales y elementos de la vivienda con dependencias agrarias siempre y cuando ésta forme parte de los elementos de la explotación, tal y como se define en la Ley agraria, y se respeten los requisitos de higiene. Las actividades relacionadas con la venta directa se realizarán en momentos diferentes de otras actividades.

Podrá hacerse uso de un mismo local para diferentes actividades si sus dimensiones permiten que se realice de manera higiénica, o si se lleva a cabo en diferentes momentos y con operaciones de limpieza y desinfección entre unas y otras.

Los locales para diferentes operaciones podrán estar ubicados en lugares diferentes. Por ejemplo, el local de almacenaje puede estar en una dependencia situada a unos metros del lugar de elaboración; los materiales de envasado, etiquetas, embalajes, etc. pueden guardarse en un armario de la vivienda con dependencias agrarias. De esta forma puede conseguirse más espacio para el local de elaboración.

Suelos, paredes y techos

Los suelos serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, y que evite la acumulación de agua, y deberán estar en buen estado de conservación.

Las paredes serán lisas, sin desperfectos y en buen estado de conservación. Estarán cubiertas por una superficie de material impermeable de fácil limpieza y desinfección, como mínimo hasta una altura que permita asegurar la higiene de las operaciones que se realicen.

Los techos estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.

Puertas

Las puertas deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, con superficies lisas y no absorbentes, especialmente las superficies de contacto con las manos.

Las superficies de puertas y ventanas podrán ser de madera siempre y cuando puedan limpiarse y, si es necesario, desinfectar, y se mantienen en todo momento en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

Ventilación e iluminación

Los locales tendrán ventilación suficiente para evitar la excesiva condensación de vapor que dificulte la visibilidad y pueda causar contaminación de los productos. Si el proceso de elaboración incluye un proceso de tratamiento térmico, dispondrán de campana extractora con filtros de separación de grasas.

Las tomas de aire de los sistemas de ventilación y renovación forzados, dispondrán de filtros para la eliminación del polvo y la contaminación ambiental.

Deberán evitarse corrientes de aire desde zonas contaminadas a zonas limpias.

La intensidad de la luz, los puntos de luz y su dirección serán adecuados a las necesidades de la actividad a que se destinen.

Todos los puntos de luz artificial estarán provistos de protección para que, en caso de ruptura, no puedan contaminarse las áreas donde se manipulen alimentos.

B. Equipamiento

Equipos y maquinaria

En el establecimiento se utilizarán sólo materiales y equipos autorizados para su uso en la industria alimentaria. Serán de fácil limpieza y, en su caso, desinfección.

Estarán contruidos de forma que no queden huecos donde pueda acumularse suciedad, con materiales lisos, que puedan lavarse, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Tendrán que mantenerse en buen estado.

Útiles y superficies de manipulación de alimentos

Excepto los recipientes y envases de un sólo uso, los útiles y superficies de manipulación tendrán una construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento que permitan su perfecta limpieza y, en su caso, desinfección.

Los utensilios de corte y el resto de utensilios estarán contruidos de metal, plástico u otros materiales impermeables autorizados.

Las superficies de las mesas estarán construidas de material de fácil limpieza.

La madera no es, generalmente, aceptable como superficie de contacto con alimentos ya que es difícil de limpiar y desinfectar y puede astillarse, aunque existen algunos usos concretos en los que está autorizada. Éstos pueden encontrarse en el documento Anexo II de esta guía.

C. Específicos de cada zona

Zona de recepción

En caso de que sea necesario, dispondrá de una zona de descarga de mercancías construida de forma que sea fácil de limpiar y dotada con adecuados dispositivos de protección contra posibles contaminaciones ambientales (polvo, lluvia, etc.) y contra la entrada de animales indeseables (insectos, roedores, etc.).

Almacenes y cámaras frigoríficas

Se dispondrá de almacenes y, si hace falta, cámaras frigoríficas o zonas claramente delimitadas para:

- materias primas e ingredientes
- productos semielaborados
- productos elaborados
- envases y embalajes

No pueden almacenarse los alimentos conjuntamente con otros productos no alimentarios.

Los almacenes y cámaras frigoríficas tendrán una capacidad suficiente y estar separados de otros productos ajenos a la actividad.

Durante todas las fases de almacenamiento, los productos alimentarios (materias primas, ingredientes, aditivos, etc.) estarán identificados y diferenciados de otros productos ajenos a la actividad.

Se tendrán en cuenta los requisitos de temperatura según la naturaleza de cada producto.

Cada cámara o sala refrigerada contará con un termómetro fiable y de fácil lectura.

Los productos envasados y los no envasados, los alimentos crudos y los elaborados pueden almacenarse conjuntamente, siempre y cuando se apliquen medidas efectivas para evitar la contaminación cruzada, por ejemplo, tapando con film de polietileno, separando mediante cortinas, colocando los diferentes alimentos en recipientes tapados, etc.

Salas de manipulación / fabricación / envasado / expedición

Los establecimientos dispondrán de uno o varios locales, separados y suficientemente amplios, para la fabricación, envasado y expedición de los productos.

Según el tipo de producto y el tratamiento que se realice, si es necesario, el establecimiento contará con locales independientes para realizar las operaciones o tratamientos que lo requieran (descongelación, secado, ahumado, loncheado, etc.).

Algunas de las operaciones podrán realizarse en un mismo local si así lo permite la autoridad competente y si su diseño y dimensiones son adecuados y el proceso puede realizarse higiénicamente, a condición de que no pueda haber peligro de contaminación cruzada para los productos elaborados.

La manipulación de los productos envasados y los no envasados podrá realizarse en un mismo local si se hace en diferentes momentos y puede llevarse a cabo de forma completamente independiente (por ejemplo, instalaciones donde se elaboran comidas preparadas tres días a la semana pueden utilizarse también para elaborar confituras un día por semana).

También pueden separarse físicamente diferentes áreas dentro de un mismo local mediante cortinas de plástico que se mantengan limpias y eviten la contaminación que pudiera transmitirse a través del aire.

De forma general, hay que evitar cruces entre materias primas, producto semielaborado y producto transformado.

Deberá disponer de una instalación para el lavado y secado higiénico de las manos, para lavar los útiles y, si es necesario, para la limpieza de los productos, con agua corriente fría y caliente.

Podrá utilizarse un mismo fregadero para la limpieza de utensilios y para el lavado de las manos o para lavar alimentos a condición de que se utilice en diferentes momentos y se mantenga en todo momento limpio, operativo y libre de objetos que impidan realizar las operaciones de limpieza con higiene y eficacia.

Todas las zonas dispondrán de contenedor para los residuos de fácil limpieza y desinfección, con tapa y un sistema higiénico para su apertura.

Los residuos deberán retirarse con rapidez de los locales donde haya alimentos, evitando que se acumulen.

Zona de expedición/ embalaje

No será preciso disponer de un local independiente para el embalaje si se cuenta con un espacio suficientemente amplio en otra zona del local dónde puedan realizarse las operaciones de embalaje de forma higiénica.

Almacén de productos de limpieza

Los productos de limpieza, desinfección y biocidas deben estar separados de los productos alimentarios.

Los productos químicos y utensilios de limpieza pueden guardarse en el mismo local donde se manipulan alimentos si se guardan dentro de un armario cerrado destinado exclusivamente a ese uso.

Zona de servicios y vestuarios

Los aseos y vestuarios tienen que estar en el mismo edificio o en otro que esté conectado con los locales de la actividad. Los inodoros no pueden comunicar directamente con las zonas de manipulación de alimentos.

Los aseos dispondrán de agua corriente caliente y fría, utensilios de limpieza personal (dosificador de jabón, cepillos de uñas, etc.) y un sistema de secado higiénico de las manos (por ejemplo, papel de un solo uso).

El personal dispondrá de ropa limpia de uso exclusivo para la manipulación de alimentos. Esta ropa no podrá guardarse en las zonas de manipulación o de almacenaje de alimentos.

Podrá utilizarse el cuarto de baño de la vivienda con dependencias agrarias si forma parte de los elementos de la explotación y está próxima a los locales de manipulación.

Suministro de agua

Salvo que se disponga de agua que provenga directamente de una red de abastecimiento público y sin ningún depósito intermedio, habrá que garantizar la salubridad del agua y el correcto mantenimiento de la instalación hídrica.

En el apartado “tabla de control de agua” de la Parte II se detallan los diferentes supuestos y los correspondientes controles.

PARTE II: PRERREQUISITOS O REQUISITOS PREVIOS AL APPCC

PLAN DE MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES Y EQUIPOS

Objetivo

Garantizar que las instalaciones y equipos utilizados en el establecimiento se mantengan en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, con el fin de evitar cualquier posibilidad de alteración y contaminación de los alimentos.

Actuaciones

Verificar que las instalaciones son conformes a lo descrito en el apartado 1 de esta guía.

Comprobar el buen funcionamiento de los equipos.

Documentación

- Plano o croquis de las instalaciones / Equipos.
- Relación de equipos / maquinaria.
- Documentación técnica de los equipos.
- Documentación acreditativa de las revisiones efectuadas mieda empresas externas, en su caso
- Documentación acreditativa de las calibraciones / contrastaciones periódicas de los aparatos de lectura (por ejemplo, de temperaturas), indicando el procedimiento utilizado

Registros

Podrá ser suficiente registrar las incidencias detectadas.

Objetivo

Evitar que los alimentos se contaminen por el uso del agua, tanto en la elaboración como en las operaciones de limpieza.

Actuaciones

1. Controlar el agua

La siguiente tabla resume los controles mínimos a realizar en cada caso:

Tipo de suministro	Controles a realizar y periodicidad
Red municipal, sin depósito	No es preciso realizar controles
Red municipal, con depósito/camiones	-Elaboradores: control semanal cloro 0.2 -1 ppm -No elaboradores: no es preciso realizar controles
No procedente de red municipal	Control cloro 0.2-1 ppm/diario o los días de elaboración análisis de control anual conforme al Real decreto 140/2003

2. Si el agua no proviene de red pública y/o existe un depósito intermedio y/o se realiza tratamiento de osmosis inversa, se garantizará el funcionamiento y el correcto mantenimiento del equipamiento.

Documentación

- Descripción del origen y usos del agua en el establecimiento.
- Descripción del tratamiento del agua, en su caso.
- Descripción del sistema de mantenimiento de los depósitos y/o equipos de tratamiento, en su caso.

Registros

- Facturas del suministro de agua, en su caso.
- Registro de actividades de comprobación del nivel de cloración (fecha, lugar donde se controla, resultado del control).
- Registro de incidencias y medidas correctoras.

Objetivo

Asegurar que el estado de limpieza y desinfección de los locales, equipos y utensilios del establecimiento es el adecuado para eliminar o reducir al mínimo los microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

Actuaciones

Limpiar y desinfectar de forma efectiva locales, equipos y útiles destinados a los alimentos.

Asegurar que los productos de limpieza y desinfección son aptos para su uso en alimentación y que los utensilios y maquinaria están limpios y en buen estado de conservación.

Comprobar que los locales, equipos y utensilios están en buen estado de limpieza y desinfección y que se sigue el procedimiento adecuado.

Documentos

Descripción de los métodos de limpieza y desinfección detallados por zonas, maquinaria, utensilios y envases reutilizables.

Se hará referencia a quién es la persona responsable, dónde se debe limpiar, cuándo se tiene que limpiar, qué operaciones hay que hacer y con qué productos se hace.

Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección que acrediten que son aptas para su uso en establecimientos alimentarios.

Registros

Los registros del plan de limpieza pueden basarse únicamente en anotar las incidencias detectadas.

Objetivo

Evitar la presencia de plagas y animales indeseables que puedan representar un peligro o actuar como vectores y afectar a la seguridad de los alimentos.

Actuaciones

Evitar la entrada de plagas (roedores, insectos) en los locales destinados a los alimentos, instalando barreras físicas (telas mosquiteras, juntas de goma, tapando los posibles desperfectos y aperturas de las paredes, etc.).

Asegurar que, en caso de entrada, se detecta su presencia. Comprobar visualmente que no hay animales indeseables ni indicios de su presencia (excrementos, envases corroídos, etc.), revisar la integridad de las barreras físicas, revisar las trampas, etc.

En caso de que exista una plaga, se eliminará de forma que no se ponga en peligro la seguridad de los alimentos, es decir, aplicando exclusivamente medios mecánicos (ratoneras, adhesivos, etc.). Nunca deben utilizarse productos químicos, puesto que pueden ser tóxicos; si hay que realizar un tratamiento, se contratarán los servicios de una empresa autorizada o se estará en posesión del carné de aplicador conforme a la normativa vigente.

Documentos

Documentos que describan:

- Las medidas físicas que evitan la aparición y proliferación de plagas.
- Las actuaciones de vigilancia que se realizan, como mínimo, cada día que haya elaboración.
- Las actuaciones de control que se realizarían en caso de que hayan entrado animales indeseables en los locales destinados a alimentos.

Puede reunirse toda la información en un solo documento.
Puede incluirse una casilla en la ficha de elaboración para registrar que se ha realizado la vigilancia antes del inicio del proceso de elaboración.

Registros

Los registros del plan de control de plagas pueden basarse únicamente en anotar las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas.

En el caso de que se haya realizado un tratamiento con plaguicidas, registrar las hojas de actuación con los datos del tratamiento aplicado y las recomendaciones para controlar la plaga.

PLAN DE FORMACIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL

Objetivo

Conseguir que cualquier persona que trabaje en el establecimiento de elaboración reciba una adecuada formación de higiene de los alimentos y que lo aplique en su actividad laboral.

Actuaciones

Proporcionar formación al personal según las tareas que deba realizar. Esta formación podrá ser inicial o bien continua, con el fin de actualizar los conocimientos; podrá comprender las normas básicas de higiene de los alimentos pero también, en su caso, el sistema de autocontrol, requisitos sanitarios propios de la actividad, etc.

Comprobar que el personal aplica las buenas prácticas aprendidas.

Documentación

- Guías de buenas prácticas de higiene.
- Documentos de acreditación de formación (por ejemplo, asistencia a cursos, charlas, instrucciones de la empresa, carteles en los lugares de trabajo, etc.).

Objetivo

Garantizar el origen y la seguridad de las materias primas e ingredientes que utilizan, así como de los materiales en contacto con los alimentos, y poder seguir el rastro en todas sus fases, desde la recepción hasta la comercialización.

Actuaciones

No utilizar materias primas que puedan presentar cualquier característica que haga que no sean aptos para el consumo.

Los ingredientes que no sean de producción propia tendrán que provenir de empresas inscritas en un registro de establecimientos alimentarios o, en el caso de alimentos de producción primaria, en el registro de explotaciones agrícolas/ganaderas.

Se tendrá que disponer de la información que permita relacionar los productos elaborados con todas las materias primas utilizadas (ligar lo que entra con lo que sale).

Documentos

- Documento que acredite el origen de las materias primas (cuaderno de campo, documentos comerciales, relación de proveedores autorizados, etc.).
- Descripción de las condiciones que se controlan en las materias primas, tanto de producción propia como externa, y de las acciones que se deben realizar si se detectan incumplimientos.

Registros

- Albaranes o facturas de entrada con anotación del control de recepción.
- Anotación de la información de la factura (número, fecha, número de lote, etc.) en la ficha de elaboración.
- Registro de incidencias y acciones que se hayan realizado como resultado del control de recepción.

- Los registros pueden hacerse sólo anotando las incidencias detectadas y las medidas correctoras aplicadas.
- En caso de que se haya contratado una empresa externa, las hojas de actuación con los datos del tratamiento aplicado y las recomendaciones para controlar la plaga.

PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS

Objetivo

El objetivo principal del control de temperaturas es evitar el crecimiento de microorganismos y la formación de toxinas en los alimentos que pueden producir enfermedades.

Actuaciones

- Asegurar que, en los casos que sea necesario, no se rompa en ningún momento la cadena de frío.
- Controlar la temperatura en cualquier etapa de producción que lo requiera.
- Comprobar que los instrumentos de control de temperaturas funcionan correctamente y que, en cada caso, se realiza el control en el lugar del equipo donde la temperatura pueda ser más desfavorable, por ejemplo, en el lugar más lejano de la salida de frío.

Documentación

- Descripción de los equipos que deben controlarse (vitrinas expositoras, frigoríficos, conservadoras, etc.), indicando, para cada uno, qué tipo de alimento tiene que conservar y cuál es la temperatura máxima que se puede permitir.
- Descripción del sistema de control (cómo y cuándo se comprobarán las temperaturas).

Registros

Hay que hacer un registro que incluya:

- fecha del control
- nombre del equipo controlado
- resultado de la medición de temperatura
- incidencias/ observaciones

PARTE III: INTRODUCCIÓN AL APPCC

Para garantizar la seguridad alimentaria, hay que cumplir todos los requisitos mínimos de higiene en todas las fases de producción, transformación y distribución de alimentos, es decir, tienen que aplicarse los requisitos previos y las buenas prácticas de higiene (BPH) detalladas en las partes I y II de este documento.

En caso de que se transformen productos primarios también debe implantarse un programa de autocontrol de seguridad alimentaria basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

El APPCC es un sistema reconocido internacionalmente como una herramienta eficaz de gestión de la seguridad de los alimentos que permite a los operadores identificar y controlar los peligros que pueden aparecer durante el proceso de transformación de los alimentos.

Este sistema se basa en siete principios que constituyen un modelo práctico para identificar y controlar peligros de forma efectiva:

Principio 1: realizar un análisis de peligros

Principio 2: determinar los puntos de control crítico (PCC)

Principio 3: establecer un límite crítico para cada PCC

Principio 4: establecer un sistema de vigilancia de los PCC

Principio 5: establecer las medidas correctoras que se aplicarán cuando la vigilancia indica que un PCC no está controlado

Principio 6: establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema funciona con eficacia

Principio 7: establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Con el fin de facilitar la aplicación de los programas de autocontrol basados en el APPCC, teniendo en cuenta la flexibilidad en su aplicación en determinadas empresas alimentarias, la Comisión Europea ha elaborado unas orientaciones que se recogen en la Comunicación de la Comisión 2016/C 278/01.

Este documento puede encontrarse en el siguiente enlace:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=EN>

No es preciso que cada operador elabore su propio APPCC, sino que puede utilizar una guía de prácticas correctas de higiene (GPCH) reconocida oficialmente, que sea específica para la actividad de elaboración que se quiera realizar.

Puede accederse a la lista de guías reconocidas oficialmente a través del siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/guias_practicas.htm

También es posible, en determinados casos, que todos los peligros puedan controlarse mediante la aplicación de los prerrequisitos, tal y como se describe en la parte II de este documento.