

DIRECTRICES PARA LA FLEXIBILIDAD EN LA APLICACIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC EN EL AYUNTAMIENTO DE MADRID

ANTECEDENTES

El Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que las empresas alimentarias deben cumplir con el requisito obligatorio de elaborar, aplicar y mantener procedimientos permanentes basado en los **principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**. Exigencia que se considera elemento clave para que los alimentos que se comercializan en territorio comunitario dispongan de unas amplias garantías de seguridad.

En la actualidad esta exigencia sigue estando vigente e incluso con un mayor refrendo. Sin embargo se reconoce que existe una amplia variedad de situaciones dentro de las empresas del sector alimentario, de los productos que éstas ponen en el mercado y que es preciso establecer **mecanismos de flexibilidad** para que estos procedimientos de autocontrol puedan aplicarse de una forma general en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas. Ante la solicitud de los Estados Miembros a la Comisión Europea para que aclarara el grado de flexibilidad a adoptar, ésta elaboró y difundió a finales del año 2005 un documento titulado *orientaciones sobre la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias* (SANCO/1955/2005 rev.3). Documento de carácter informativo, dirigido principalmente a servir de orientaciones a los explotadores de las empresas alimentarias y las autoridades de control oficial respecto de la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC teniendo en consideración determinados criterios de flexibilidad. Éste ha sido actualizado en 2016 mediante una Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contempla programas de prerequisites (PRP) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (DOCE, de 30/07/2016).

Como refuerzo de lo anterior, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) manifiesta estar en sintonía con las orientaciones anteriormente citadas de la Comisión Europea y el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria plantea en lo referente al programa relativo a los sistemas de autocontrol basados en el APPCC (programa 2) la importancia de adoptar criterios de flexibilidad al respecto.

Por todo ello y en vista de las nuevas cuestiones planteadas por la Comisión Europea, se han revisado los criterios de flexibilidad acordados con anterioridad entre Ayuntamiento y Comunidad de Madrid consensuándose los siguientes mínimos respecto al tipo de sistema en función de los diferentes perfiles de establecimientos alimentarios a fin de facilitar, en el ámbito territorial de su competencia, la implantación de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Criterios que se concretan en el cuadro adjunto.

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS		TIPO DE SGSA	CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD	
SUJETOS A RGSA (INDUSTRIAS)	Elaboran (preparan, fabrican o transforman)	Sistemas APPCC o sus Guías.	1) Microempresas en sectores de actividad donde predominen estas se valorará la flexibilidad de aplicar una Guía APPCC o GPCH (Pan, bollería, pasteles y masas fritas).	
	NO elaboran (almacenes con o sin Tª regulada)	Prácticas Correctas de Higiene o sus Guías		
	Distribuidores e importadores	Prácticas Correctas de Higiene que correspondan y trazabilidad.		
NO SUJETOS A RGSA.	Elaboradores donde se preparan, fabrican y/o transforman alimentos	Elaboraciones de especial riesgo (Colegios, Hospitales, Residencias de 3ª Edad). Restauración comercial destinada a gran número de comensales (hoteles, salones de bodas y banquetes y comedores de empresa).	Sistema APPCC o sus Guías.	1) Microempresas y establecimientos que se abastecen de cocina central: GPCH.
		Elaboraciones de menor riesgo (Restaurantes, Carnicerías, salchicherías, pescaderías, cafeterías, bar con cocina, pastelería con obrador sin distribución, horchaterías y heladerías tradicionales sin distribución).	Prácticas Correctas de Higiene o sus Guías (Las carnicerías-charcuterías precisarán un Sistema APPCC).	
	NO elaboran y/o transforman alimentos (Polivalentes, Fruterías)	Prácticas Correctas de Higiene que correspondan y trazabilidad o sus Guías.		
	Transporte de alimentos.	Prácticas Correctas de Higiene y trazabilidad o sus Guías.		