



**novedades**  
boletín semanal

número 135 - 23 de febrero 2011  
ISSN: 1988-7418

**NOTICIAS**

**IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL, UN AVANCE EN LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Compartir este contenido:   



El desarrollo e implantación de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC/HACCP) a lo largo de todas las etapas de fabricación de un alimento, permite garantizar, en gran medida, un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.

En la práctica, estos procedimientos de control están constituidos por los requisitos previos de higiene alimentaria, también denominados Prerrequisitos o Planes Generales de Higiene, y por el sistema APPCC. [El Reglamento](#)

[852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios](#), permite, asimismo, cierta flexibilidad para que puedan implantarse en todas las situaciones.

Una aplicación simplificada de las premisas del APPCC, en particular en pequeñas empresas alimentarias, consiste en controlar los peligros mediante el cumplimiento de los requisitos previos de higiene alimentaria, concretamente, de aquellos relacionados con la infraestructura y equipos; el control de las temperaturas; la limpieza y desinfección; el control de plagas; la formación y la higiene de los manipuladores; la calidad del agua, etc.

Para poder aplicar los criterios de flexibilidad se ha realizado una clasificación detallada de las empresas alimentarias, teniendo en cuenta criterios como el tamaño del establecimiento, el ámbito de comercialización, la actividad económica, entre otros, considerándose, en todo momento, la valoración del riesgo sanitario previsible que presenta cada tipo de establecimiento, y atendiendo a los principios de proporcionalidad y objetividad.

Entre las empresas que deben cumplir estos requisitos simplificados de higiene, para llevar a buen término la implantación de los sistemas de autocontrol, figuran los establecimientos de venta directa (minoristas), a excepción de las carnicerías que elaboran productos en sus propios locales; y los de restauración, salvo los comedores escolares, de empresa o de instituciones, y los hoteles o servicios de comidas que tengan capacidad para servir más de 200 al día.

Para ello, la Consejería de Salud ha editado la [Guía de Requisitos Simplificados de Higiene](#), que, con un lenguaje claro y sencillo, es orientativa para la

**EVENTOS**

Junio 2013

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Junio 2013

[Actualizar](#)

 **buscador**

Síguenos    

**BREVES**

**El abordaje del buen trato a la infancia y la atención al maltrato**

[+ información](#)

Comienza la segunda edición del **Plan de Consumo de Frutas en las Escuelas**

[+ información](#)

**PUBLICACIONES**

**Guía para empleados FOOD**, un proyecto europeo para promover una alimentación equilibrada en el ámbito laboral

[+ información](#)

**CONVOCATORIAS**

**XI Conferencia Internacional EIS 2011.**

Inscripción reducida hasta el 28 de febrero

implantación de los sistemas de autocontrol en estos establecimientos. Desde su publicación en 2007, ya se han realizado dos ediciones, y se ha distribuido por los profesionales de protección de la salud de las Áreas Sanitarias y Distritos de Atención Primaria y por la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA).

 información

**¿CONOCES?** 



suscripción

boletines anteriores

danos tu opinión

contacta con nosotros

darse de baja

[AVISO LEGAL](#) | [COMITÉ DE REDACCIÓN](#)



**CONSEJERÍA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL**

**Secretaría General de Salud Pública, Inclusión Social y Calidad de Vida**