

# Higiene y Autocontrol

El Reglamento (CE) 852/2004 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=LEGISSUM:f84001>), del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



El Reglamento (CE) 853/2004 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32004R0853>), del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

El Reglamento 854/2004 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32004R0854>), del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

El **Reglamento (CE) 852/2004** establece las **normas generales en materia de higiene** destinadas a los operadores de la cadena alimentaria y determina los siguientes principios:

1. El **operador** de la empresa alimentaria es **el principal responsable** de la seguridad alimentaria.
2. La seguridad alimentaria debe garantizarse **a lo largo de toda la cadena alimentaria**, empezando por la producción primaria.
3. Los alimentos que no puedan almacenarse con seguridad a temperatura ambiente deben **mantener la cadena de frío**.
4. Se deben aplicar procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (**APPCC**), junto con las Buenas Prácticas de Higiene. Las Guías de Buenas Prácticas de Higiene (**GBPH**) son un instrumento válido de ayuda para cumplir las normas y los principios de APPCC.
5. Es necesario establecer **criterios microbiológicos y de temperatura**.

## Requisitos generales y específicos en materia de higiene alimentaria

De forma general, los operadores de la cadena alimentaria garantizarán que se cumplen los requisitos de higiene en todas las etapas bajo su control.

En la **producción primaria y operaciones conexas** se deberán cumplir las normas que figuran en la parte A del **anexo I del Reglamento 852/2004**.

- En el caso de productos de origen animal, además se deberán cumplir con los requisitos específicos correspondientes a cada producto establecidos en el **Reglamento 853/2004**.

En las **fases posteriores a la producción primaria** de alimentos se deberán cumplir las normas que figuran en el **Anexo II del Reglamento 852/2004**.

- En el caso de productos de origen animal, además se deberán cumplir con los requisitos específicos correspondientes a cada producto establecidos en el **Reglamento 853/2004**.

## Autocontrol: APPCC y GBPH

---

Se denomina sistema de autocontrol a aquella **herramienta útil para el operador destinada a conocer y controlar los peligros** que pueden aparecer en los alimentos.

### APPCC

El artículo 4 del Reglamento (CE) 853/2004 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>) establece que los operadores de las empresas alimentarias que intervengan en cualquier etapa de la producción de alimentos posterior a la producción primaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento de autocontrol basado en el análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

El APPCC es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos (Codex Alimentarius (<http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>)), con el fin de que los productos que elaboren, transformen o distribuyan, son seguros.

Los principios del APPCC son:

1. Detectar cualquier **peligro**.
2. Detectar los **Puntos de Control Críticos**.
3. Establecer los **límites críticos**.
4. Aplicar procedimientos de **vigilancia**.
5. Establecer **medidas correctivas**.
6. Implantar procedimientos para **verificar** que todas las medidas anteriores son eficaces.
7. Elaborar **documentos y registros** en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa para demostrar la efectividad de los puntos anteriores.

### GBPH

No obstante, tal y como se señala en el considerando 11 del mismo Reglamento, en la actualidad **no es viable todavía aplicar los principios del APPCC a la producción primaria y son las Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)** las que deben fomentar en este ámbito.

- + Qué son las GBPH
- + Contenido de las GBPH
- + Guías nacionales y comunitarias

Selección de GBPH representativas nacionales y comunitarias de la UE ([https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en))

Registro de GBPH nacionales de la UE (<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm?action=search>)

## Higiene y Autocontrol por sector

---



Agricultura (<https://agricultura.elika.eus/higiene-y-autocontrol/>)



Alimentación animal (<https://alimentacion-animal.elika.eus/higiene-y-autocontrol-2/>)



Ganadería (<https://ganaderia.elika.eus/higiene/>)



Pesca (<http://alimentos.elika.eus/alimentaria/>)



([https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene\\_y\\_autocontrol/biocidas/](https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/biocidas/))

## BIOCIDAS

([https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene\\_y\\_autocontrol/biocidas/](https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/biocidas/))

Requisitos de formación ([https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene\\_y\\_autocontrol/biocidas/](https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/biocidas/))



([https://www.eppo.int/ACTIVITIES/plant\\_quarantine/alert\\_list](https://www.eppo.int/ACTIVITIES/plant_quarantine/alert_list))

## FLEXIBILIZACIÓN

([https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene\\_y\\_autocontrol/flexibilizacion/](https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/flexibilizacion/))

**ELIKA** Granja Profesional Agrícola (para seguridad alimentaria) 945 12 170 Fax 945 12 170 [berri@elika.eus](mailto:berri@elika.eus)  
(<mailto:berri@elika.eus>)