

# ENGRANA

ESTRATEGIAS COLECTIVAS PARA ESCALAR Y  
CONSOLIDAR EMPRESAS EN EL SECTOR  
AGROALIMENTARIO

## COMUNIDAD DE APRENDIZAJE ESPACIOS COLECTIVOS DE TRANSFORMACIÓN EN MADRID: PEQUEÑOS MATADEROS

ACTIVIDAD 1: SESIÓN FORMATIVA ONLINE  
23/06/2020 | 16 - 19.30

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



# NORMATIVA HIGIÉNICO – SANITARIA: EL PAQUETE DE HIGIENE

## EL PAQUETE DE HIGIENE

- Reglamento (CE) N° 178/2002: principios y requisitos de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- **Reglamento (CE) N° 852/2004: higiene de los productos alimenticios**
- **Reglamento (CE) N° 853/2004: normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**
- Reglamento (CE) N° 2017/625: relativos a los controles oficiales.

## OTROS REGLAMENTOS COMPLEMENTARIOS

- Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 2074/2005: medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) N° 853/2004.

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad



Con la colaboración de:



## RESPONSABILIDADES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

- Los Estados Miembros deben conocer las particularidades y dificultades de aplicación de la normativa de higiene para determinadas empresas alimentarias o productos, debiendo desarrollar criterios de flexibilidad en los requisitos higiénico sanitarios de producción de alimentos.

### Importantes diferencias entre EEMM

- Las empresas alimentarias, como responsables de la seguridad de los productos que elabora, pueden adaptar los procedimientos de autocontrol a sus características y volumen de producción, debiendo las autoridades competentes tenerlo en cuenta en la realización de los controles oficiales.
- Las empresas alimentarias también pueden decidir, de manera justificada, adaptar algunos elementos de las instalaciones / estructurales y de equipamiento.

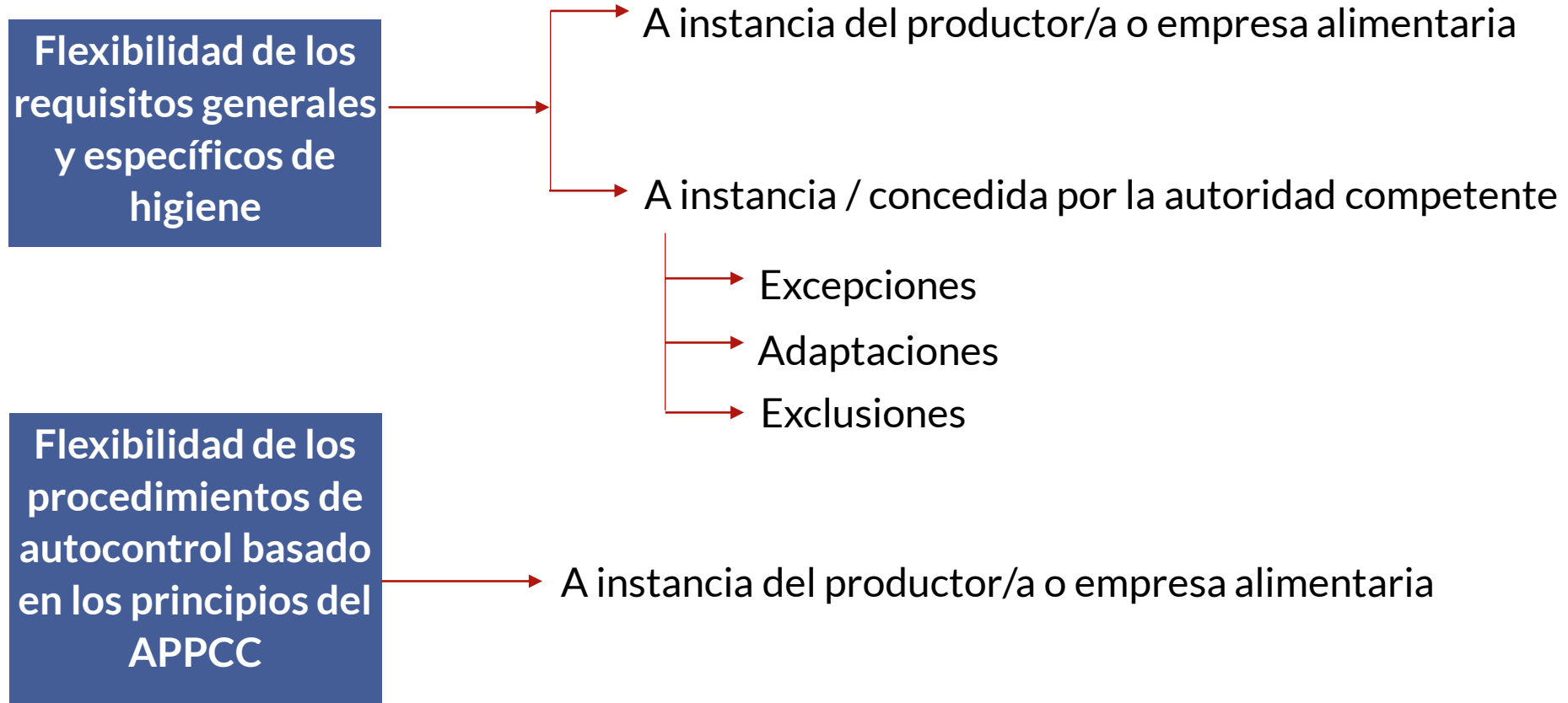
Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad



Con la colaboración de:



# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

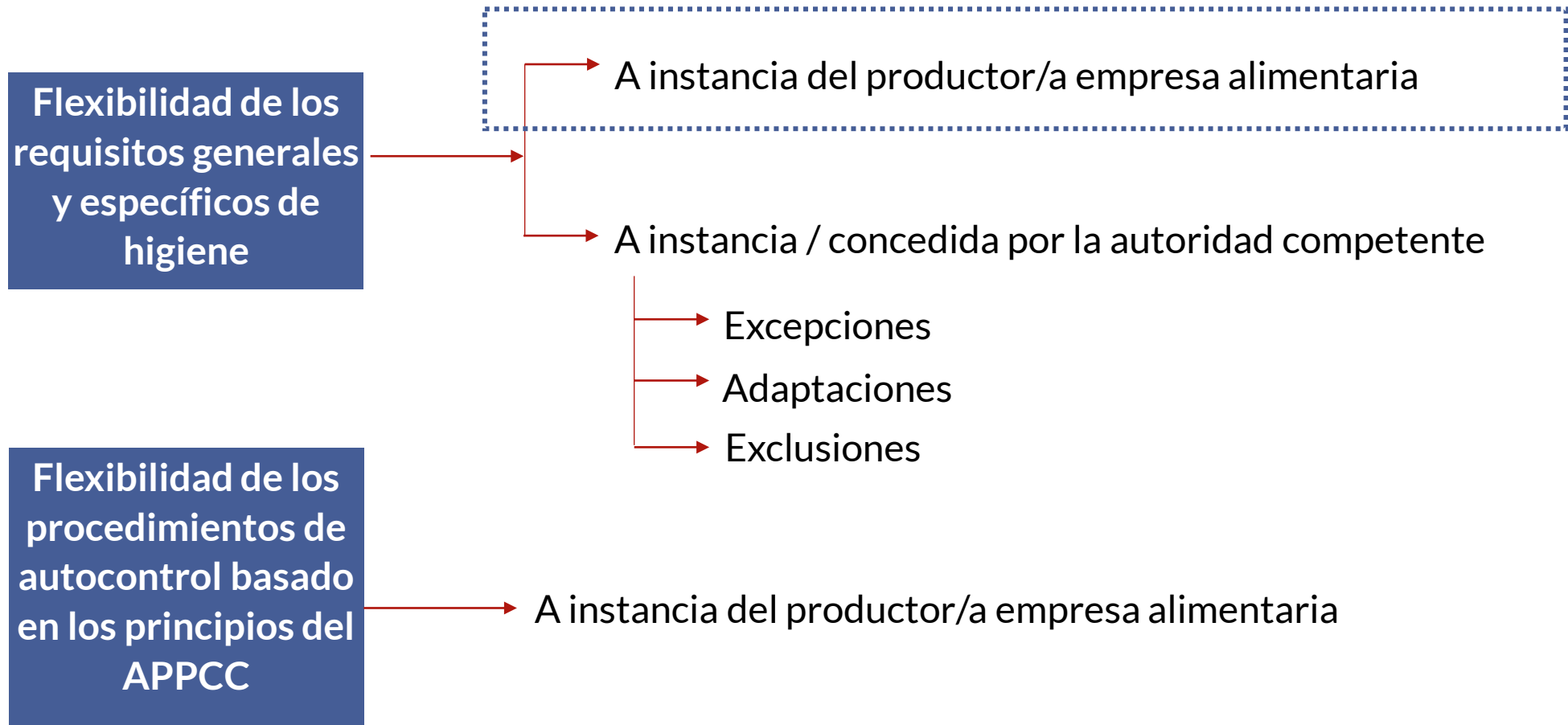


Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD



Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



## FLEXIBILIDAD DE LOS REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE A INSTANCIA DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

- Cuando en los se utilicen expresiones como “cuando sea necesario”, “en su caso”, “adecuado”, “suficiente” corresponde, en primer lugar, a la empresa alimentaria decidir si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos del RG (CE) 852/2004.
- La decisión deberá ser justificada de acuerdo al producto o al proceso empleado; pudiendo utilizar guías de prácticas correctas de higiene o en el procedimiento de autocontrol de la empresa –APPCC-.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:
  - a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;
  - b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;
  - c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y
  - d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.
3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

## FLEXIBILIDAD DE LOS REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE A INSTANCIA DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

Es recomendable:

- que las empresas alimentarias / productores y productoras de alimentos conozcan las posibilidades de aplicación de la flexibilidad.
- llegar a acuerdos / consensos entre las empresas alimentarias y las autoridades competentes.

## EJEMPLOS

**Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos**

Dirigida a:

**Productores de campo y artesanos**

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network



Red Europea de  
Queserías y Productores Lácteos  
de Campo y Artesanos



- El desarrollo y la aplicación de la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Quesos y Lácteos Artesanos por la comisión europea y los 28 estados miembros.
- Documento para la mejora de la aplicación de las normas higiénico-sanitarias en las queserías de campo y artesanas, aprobado por la AESAN.

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

Flexibilidad de los requisitos generales y específicos de higiene

A instancia del productor/a o empresa alimentaria

A instancia / concedida por la autoridad competente

Excepciones

Adaptaciones

Exclusiones

Flexibilidad de los procedimientos de autocontrol basado en los principios del APPCC

A instancia del productor/a o empresa alimentaria

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:





# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

## FLEXIBILIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DE LA APPCC\* A INSTANCIA DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

- Todo/a productor/a de alimentos tiene la obligación de aplicar procedimientos eficaces para identificar y controlar los peligros que, de un modo razonable, puedan suceder durante el proceso de elaboración de los alimentos.



## SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)

(prevención, alerta y actividades de autocontrol)



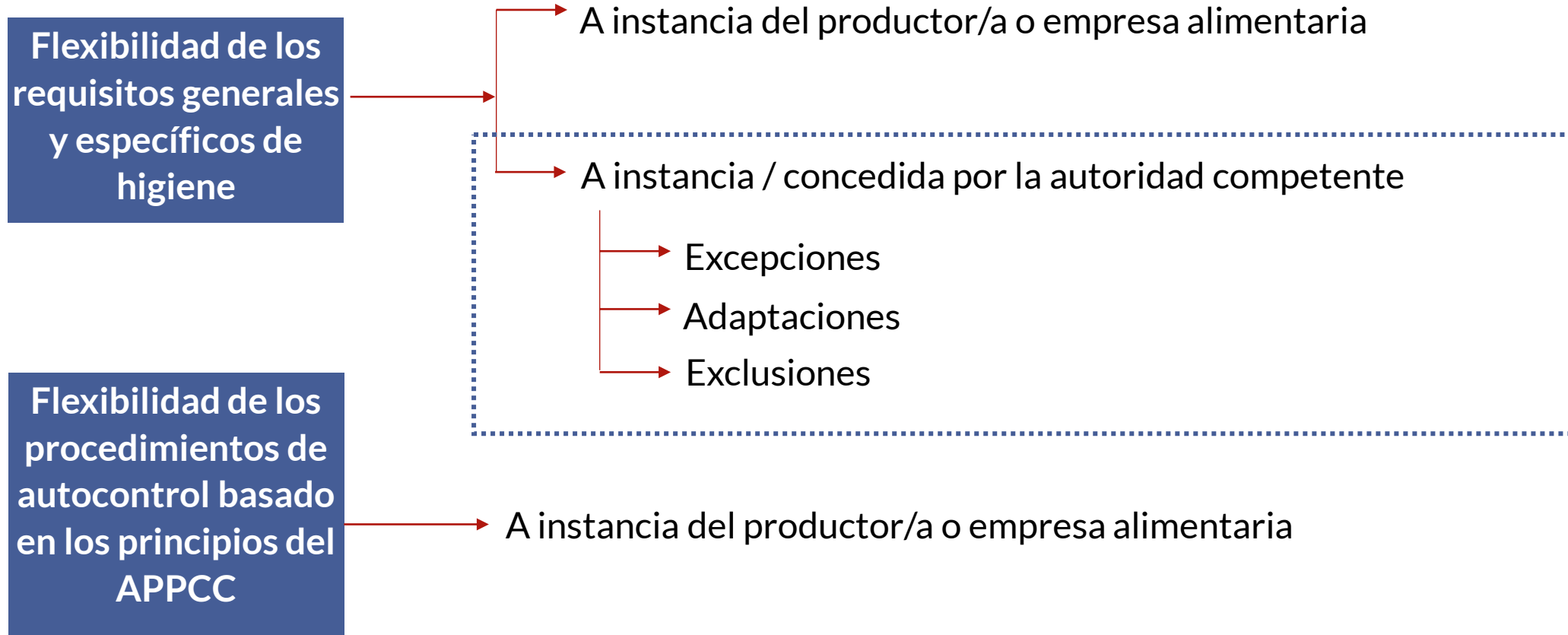
\* *Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD



Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad

Con la colaboración de:



# LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

## FLEXIBILIDAD DE LOS REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE A INSTANCIA / CONCEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE

### Principio de subsidiariedad

- Son los EEMM quienes, conociendo las situación y problemáticas de las empresas alimentarias tienen el derecho y deber de desarrollar normas para la aplicación del paquete de higiene y adoptar las medidas de flexibilidad. Las normativas de flexibilidad se desarrollan en coordinación con las CCAA.
- Las Comunidades Autónomas podrán desarrollar las normas nacionales aprobadas.

RD 1086 /2020: Art. 5. Excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos ([enlace](#))

Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el RG (CE) N.º 2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral ([enlace](#))

### Principio de transparencia

- Informar a la CE y demás EEMM, dada la libre circulación de los alimentos elaborados.

### Principio: objetivo común

- Las medidas nacionales de flexibilidad no pondrán en peligro el objetivo de higiene y seguridad de los alimentos.

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad



Con la colaboración de:

