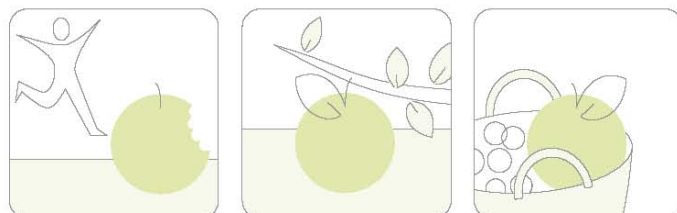
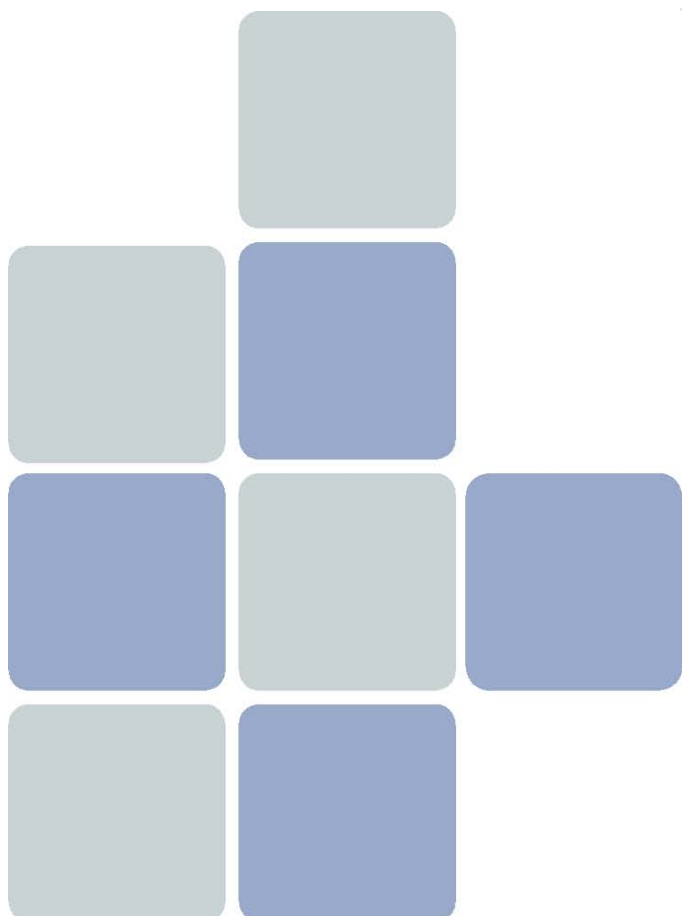
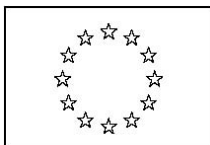




(GUÍA DIRECTRIZ) (DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN)

**Implementación de procesos basados en los principios APPCC,
y facilitación de la implementación de los principios APPCC
en determinadas empresas alimentarias**





**EUROPEAN COMMISSION
HEALTH & CONSUMER PROTECTION DIRECTORATE-GENERAL**

Este documento se desarrolla con propósitos exclusivos de información. No ha sido adoptado ni aprobado, en ninguna forma, por la Comisión Europea.

La Comisión Europea no garantiza la fiabilidad de la información proporcionada, ni admite ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de este documento. Por tanto, los interesados deberían tomar las precauciones necesarias antes de utilizar esta información, la cual aplican bajo su responsabilidad y riesgo.

FINALIDAD DE ESTE DOCUMENTO:

El presente documento se dirige principalmente a operadores de empresas alimentarias y autoridades competentes, y tiene como objetivo ser una guía en la implementación de procedimientos basados en los principios APPCC y su flexibilidad a la hora de considerar la implementación de tales procedimientos, especialmente en pequeñas empresas.

NOTA

Este documento es abierto, y será actualizado para recoger experiencias e información de los operadores de empresas alimentarias y de las autoridades competentes.

I.- INTRODUCCIÓN

El artículo 5 del Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre higiene de los productos alimenticios, obliga a los operadores alimentarios a instaurar en su empresa, implementar y mantener de forma permanente procedimientos basados en los principios APPCC.

El sistema APPCC habitualmente es considerado como una herramienta de uso para operadores de empresas alimentarias para controlar los peligros que pueden aparecer en los alimentos. En vista del amplio rango de empresas alimentarias a las que afecta el Reglamento CE 852/2004, y considerando la gran diversidad de tipos de alimentos y procedimientos de fabricación que se aplican a los alimentos, parece útil publicar una guía general de desarrollo e implementación de procedimientos basados en APPCC.

El Reglamento CE 852/2004 permite que los procedimientos basados en APPCC sean implementados con flexibilidad, de manera que se garantice que pueden ser aplicados en cualquier situación. Desde la aprobación del Reglamento, la Comisión ha sido requerida para clarificar hasta que punto la flexibilidad con respecto a la implementación de los procedimientos basados en los principios del APPCC se puede aplicar.

Este documento pretende constituir una guía de aplicación de los requerimientos impuestos en el artículo 5 del Reglamento CE 852/2004, y sobre la flexibilidad que puede aplicarse, en particular en pequeñas empresas.

La Dirección General de la Comisión de Salud y Protección del Consumidor ha mantenido reuniones con expertos de los Estados Miembros con objeto de estudiar y consensuar estas directrices.

Además, y con objeto de transparencia, la Comisión ha promovido encuentros con distintos estamentos socioeconómicos para que expresen su opinión. Con este fin, la comisión ha organizado reuniones con representantes de los productores, industria, comercio y consumidores para discutir asuntos relacionados con la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC.

Se entiende que esto es un procedimiento habitual, el cual debería continuar a la luz de la experiencia adquirida tras la aplicación del Reglamento desde el 1 de enero de 2006.

El presente documento pretende ser útil a todos los operadores implicados en la cadena alimentaria para entender mejor la implementación del APPCC y su flexibilidad. Sin embargo, no tiene ningún carácter legal.

2.- LOS PRINCIPIOS DEL APPCC Y PAUTAS PARA SU APLICACIÓN

(Aquí explica pautas para la aplicación de procedimientos APPCC en empresas en las que se considere imprescindible el diseño, aplicación y mantenimiento de un procedimiento permanente propio, es decir, con su propio documento de APPCC. Se presupone que son empresas grandes o que con alimentos y procesos de alto riesgo. Para el resto de empresas, se pueden flexibilizar estos procedimientos, y es lo que se explica en la segunda parte del documento, Anexo II, que se traduce a continuación).

ANEXO II

Flexibilidad de la implementación de los principios APPCC en determinadas empresas alimentarias

I. CONSIDERACIONES

1.1.- El artículo 5 del Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, obliga a los operadores alimentarios a crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios de APPCC.

Permite que los principios APPCC sean implementados con la flexibilidad requerida en todos los casos. El presente documento orienta sobre esta flexibilidad y proporciona una guía sobre la implementación simplificada de los principios de APPCC, particularmente en pequeñas empresas alimentarias.

1.2.- En el Reglamento 852/2004, son características clave para un procedimiento simplificado de APPCC:

a) El considerando nº 15, que dice:

“Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser lo **suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones**, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer “puntos críticos” no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas.

b) El párrafo 5(1) del Reglamento dice que el procedimiento **debe basarse** en los principios APPCC.

c) El párrafo 5(2)g, elaborar documentos y registros **en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria...**

d) Artículo 5(5), permite la adopción de normas para facilitar la implementación de los requerimientos APPCC por ciertas empresas alimentarias, incluyendo el uso de guías para la aplicación de los principios del APPCC.

2.- OBJETIVO DEL PRESENTE DOCUMENTO

El objetivo de este documento es proponer orientaciones en materia de flexibilidad en lo que respecta a la aplicación flexible de los principios del APPCC, y particularmente sobre:

- Identificar aquellas empresas alimentarias sobre las que se puede tener en cuenta la flexibilización del sistema APPCC
- Explicar el concepto: “procedimientos basados en los principios APPCC”.
- Situar los principios APPCC en un contexto más amplio de higiene alimentaria y de requerimiento de requisitos previos
- Explicar el papel de las guías de buenas prácticas de higiene y guías genéricas de APPCC, incluyendo la necesidad de documentación
- Identificar hasta dónde se puede aplicar la flexibilidad aplicada a los principios APPCC

3.- EMPRESAS A LAS QUE SE PUEDE FACILITAR EL PROCEDIMIENTO APPCC

El Reglamento no especifica sobre la naturaleza de las empresas que se pueden ser consideradas para la implementación de un procedimiento simplificado basado en los principios del APPCC. Sin embargo, en el contexto general de las nuevas normas de higiene alimentaria, el impacto de la obligación de diseñar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC **debería ser proporcionado y basado en el riesgo**. En particular, los peligros ligados a ciertos tipos de alimentos y a los procesos aplicados a esos alimentos deben tenerse en cuenta cuando se considere la aplicación de **procedimientos simplificados basados en el APPCC**.

Los principios fijados en este documento son de aplicación primaria a pequeñas empresas, pero no son solamente aplicables a pequeñas empresas. Los ejemplos que se muestran en las diferentes secciones de este documento son meramente indicativos y no exclusivos para el sector o tipo de empresa que se citan.

4.- ¿QUÉ ES UN PROCEDIMIENTO BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC?

Lo siete principios del APPCC constituyen un modelo práctico para identificar y controlar los peligros más significativos en una determinada base. Esto implica que donde este objetivo puede lograrse por otros medios equivalentes que sustituyen, de una manera simplificada pero efectiva, los siete principios, debe considerarse que la obligación comprendida en el artículo 5, párrafo I del Reglamento 852/2004, se está cumpliendo.

Un procedimiento basado en los principios del APPCC es un sistema de control de peligros proactivo. Intenta mantener bajo control la contaminación con microorganismos, sustancias químicas o físicas de los alimentos, para producir alimentos de manera segura.

La obligación de diseñar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC se inspira en el “Código Internacional Recomendado de Principios Generales Prácticos de Higiene Alimentaria”. El propósito de tales procedimientos, el Código advierte a los operadores de empresas alimentarias de:

- Identificar los pasos en sus operaciones que son críticos para la seguridad de los alimentos
- Aplicar procedimientos efectivos de control en esos pasos
- Monitorizar los procedimientos de control para asegurar su efectividad continua, y
- Revisar los procedimientos de control periódicamente y cuando cambien las operaciones

Esto significa que los operadores de empresas alimentarias deberán tener un sistema diseñado para identificar y controlar los peligros significativos de su actividad concreta y readaptar el sistema cuando sea necesario.

Esto puede lograrse, por ejemplo, con la aplicación correcta de los requisitos previos y buenas prácticas de higiene, aplicando los principios del APPCC (posiblemente de forma simplificada), usando guías de buenas prácticas o por una combinación de éstos.

5.- APPCC Y REQUISITOS PREVIOS

La higiene alimentaria es el resultado de la aplicación por la empresa alimentaria de unos requisitos previos y procedimientos basados en los principios del APPCC. Los requisitos previos son el cimiento para la aplicación efectiva del APPCC, y deberían instaurarse antes de diseñar el procedimiento basado en el APPCC.

El sistema APPCC no reemplaza otras exigencias en materia de higiene alimentaria, pero es una parte del paquete de medidas de higiene alimentaria que deben asegurar alimentos seguros. Debe tenerse en cuenta antes de establecer procedimientos de APPCC, que deben cumplirse primero todos los requisitos previos, y en particular:

- Infraestructura y equipamiento
- Requerimientos de las materias primas
- Procesamiento seguro de los alimentos (inc. envasado, embalaje y transporte)
- Gestión de residuos y desechos
- Lucha contra plagas
- Procedimientos de limpieza y desinfección
- Calidad del agua
- Mantenimiento de la cadena de frío
- Salud, higiene y formación del personal

Estos requerimientos están diseñados para controlar peligros de una manera general y claramente aprobados por leyes comunitarias. Pueden ser complementados con guías de buenas prácticas establecidas por los diferentes sectores alimentarios.

Otros requerimientos recogidos en disposiciones comunitarias, como la trazabilidad, alertas y deber de informar a las autoridades competentes, podrían también considerarse como requisitos previos, aunque no estén contemplados en las disposiciones de higiene alimentaria.

6.- REQUISITOS PREVIOS Y CONTROL DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

Cuando los requisitos previos (complementados o no con guías de buenas prácticas) logren el objetivo de controlar los peligros en el alimento, debe considerarse, basándose en el principio de proporcionalidad, que las obligaciones recogidas en las normas de higiene alimentaria se están cumpliendo, y no es necesario diseñar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC.

6.1.- Un procedimiento completo basado en el APPCC es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que es particularmente apropiado para empresas alimentarias que preparan, fabrican o transforman alimentos.

En algunos casos, en particular en empresas alimentarias en las que no se preparan, fabrican o procesan alimentos, se puede considerar que todos los peligros pueden ser controlados con la aplicación de los requisitos previos. En estos casos, podría considerarse que el primer paso del procedimiento de APPCC (análisis de peligros) ha sido realizado y que no hay necesidad adicional de desarrollar e implementar los otros principios del APPCC. Este tipo de empresas puede incluir (pero no exclusivamente):

- Mercados, mercados de abasto y vehículos de venta ambulante
- Establecimientos que principalmente sirven bebidas (bares, cafeterías...)
- Pequeñas tiendas de alimentación
- Transporte y almacenamiento de alimentos envasados o no perecederos.

en los que habitualmente no hay preparación de alimentos.

Estas empresas podrían también llevar a cabo operaciones simples de preparación de los alimentos (por ejemplo el fraccionado) que pueden realizarse de manera segura si se aplican los requisitos previos de higiene alimentaria correctamente.

6.2.- **Está claro, sin embargo, que cuando la seguridad de los alimentos así lo requiera, hay que asegurarse de que la necesaria monitorización y verificación (y posiblemente registro) se lleva a cabo, por ejemplo cuando debe mantenerse la cadena de frío.** En esta situación, verificación de temperaturas y, cuando sea necesario, comprobación del funcionamiento correcto del equipo de refrigeración, es esencial.

7.- GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

Las Guías de Buenas Prácticas son una manera simple pero eficiente para superar las dificultades que ciertas empresas alimentarias pueden encontrar en la aplicación de un procedimiento detallado de APPCC. Los representantes de distintos sectores alimentarios, y particularmente aquellos sectores en los que las empresas alimentarias encuentren dificultades en el diseño de procedimientos del APPCC, deben considerar el uso de tales guías, y las autoridades competentes deben fomentar su desarrollo. Se deberá prestar asistencia/asesoría en el diseño de las guías de buenas prácticas, sobre todo en los sectores alimentarios más débiles o peor organizados.

7.1.- El uso de **Guías de Buenas Prácticas** puede ayudar a las empresas alimentarias a controlar peligros y demostrar cumplimiento de las normas alimentarias. Pueden ser aplicadas por cualquier sector alimentario, y en particular donde la manipulación de alimentos se realiza de acuerdo con procedimientos bien conocidos y aceptados y de acuerdo con una formación profesional habitual de los operadores de los sectores correspondientes (se correspondan o no con venta al por menor), tales como:

- Restaurantes, incluyendo el servicio de comidas en medios de transporte
- Caterings, establecimientos que sirve comidas preparadas desde un establecimiento central
- Panaderías
- Tiendas de venta al por menor, incluyendo carnicerías

7.2.- Para esos negocios puede ser suficiente que las Guías de Buenas Prácticas describan de manera simple y práctica los métodos para controlar los peligros alimentarios sin que sea necesario entrar en detalles acerca de la naturaleza de los peligros y ni llevar a cabo una identificación formal de los puntos críticos. Estas guías deberán cubrir como mínimo todos los peligros significativos en la empresa, y definir claramente los procedimientos para controlar esos peligros y las medidas correctoras a tomar en caso de problemas.

Las guías además podrían señalar los posibles peligros ligados a determinados tipos de alimentos (por ejemplo huevos frescos y la posible presencia de *Salmonella*), así como los métodos para controlar la contaminación de los alimentos (por ejemplo, comprar huevos frescos de un proveedor autorizado y combinación de tiempo/temperatura para su prelación).

7.3.- Algunas Guías de Buenas Prácticas han sido ya desarrolladas y valoradas por las autoridades competentes para muchos sectores alimentarios. Normalmente son una combinación de Prácticas Correctas de Higiene y elementos del procedimiento del APPCC, y desarrollan por ejemplo:

- Directrices para la aplicación práctica de requisitos previos
- Requerimientos de las materias primas
- Un análisis de peligros
- Puntos Críticos preestablecidos en la preparación, fabricación y procesado de los alimentos, identificando peligros y necesidades específicas de control.
- Precauciones higiénicas que se deben adoptar en caso de manipular productos alterables y perecederos (tales como alimentos listos para comer).
- Medidas más complejas en caso de preparación de alimentos para grupos de personas de alto riesgo (niños, ancianos...).
- Requisitos de documentación y registro
- Protocolos para establecer fechas de consumo

7.4.- Guías Genéricas para la aplicación del sistema APPCC

Las Guías Generales indican peligros y controles comunes para determinados tipos de empresas alimentarias y ayudar a los responsables del equipo APPCC a aplicar métodos para producir alimentos seguros y gestionar los registros oportunos.

Los operadores de las empresas alimentarias deben tener en cuenta sin embargo que otros peligros pueden ocurrir, por ejemplo aquellos ligados al diseño de sus establecimientos o al proceso de fabricación, y que esos peligros no pueden estar previstos en una guía genérica de APPCC. Aún usando guías genéricas de APPCC, se hace necesario un estudio de la posible presencia de esos peligros y los métodos para controlarlos.

En los sectores que presentan muchos puntos comunes en sus actividades, con un proceso de fabricación lineal y en los que la presencia de peligros es alta, las guías genéricas también pueden ser apropiadas; por ejemplo:

- mataderos, establecimientos de productos de la pesca, industrias lácteas...
- empresas que aplican a los alimentos tratamientos estandarizados, como conservas, pasterización de alimentos líquidos, congelación/refrigeración de alimentos...

8.- FLEXIBILIDAD CON RESPECTO A LOS PRINCIPIOS APPCC

Teniendo en cuenta lo expuesto hasta ahora, se muestran algunos ejemplos de cómo los principios en que se basa el APPCC pueden ser aplicados de manera sencilla y flexible. Las guías de buenas prácticas son una valiosa herramienta orientativa en este asunto.

8.1.- Análisis de peligros y diseño de procedimientos basados en el APPCC

- En algunos casos se puede considerar que, por la naturaleza de la empresa y el tipo de alimento que manipula, los posibles peligros pueden ser controlados con la aplicación de los requisitos previos indispensables. En estos casos, un análisis de peligros formal no es necesario. Es recomendable que para este tipo de empresas se establezcan guías de buenas prácticas.
- En algunos casos, el análisis de peligro puede demostrar que todos los peligros alimentarios pueden ser controlados con la aplicación de requisitos indispensables de higiene.
- Para algunas categorías de empresas alimentarias, es posible preestablecer los peligros que deben ser controlados. Orientación sobre esos peligros y su control pueden recogerse en una guía genérica de APPCC.

8.2.- Límites Críticos.

Los límites críticos de los puntos de control críticos pueden ser establecidos:

- En base a la experiencia (buenas prácticas)
- Publicaciones internacionales (p.e. conservas de alimentos, pasterización de líquidos, para los que existe una estándar internacional).
- En una guía de buenas prácticas.

La necesidad de establecer un límite crítico para un punto de control no siempre implica un valor numérico fijo. Esto es así en casos particulares en los que los procedimientos de monitorización se basan en observación visual, como por ejemplo:

- Contaminación fecal en canales en un matadero
- Temperatura de ebullición de un alimento líquido
- Cambio en las propiedades físicas del alimento durante su procesado (cocinado)

8.3.- Procedimientos de verificación/monitorización

8.3.1. La monitorización, en muchos casos, puede ser un procedimiento sencillo, p.e.:

- Una verificación visual regular de la temperatura de los equipos de congelación / refrigeración usando un termómetro
- Una observación visual para controlar si se realiza o no una correcta evisceración durante el sacrificio de animales en matadero en los que el sacrificio ha sido identificado como un punto crítico de control para prevenir contaminación de la canal

- Una observación visual para verificar si un producto alimentario al que se aplica un tratamiento por calor presenta las propiedades físicas requeridas que indiquen que ha sufrido el tratamiento correctamente.

8.3.2. Procedimientos de tratamiento Standard.

Algunos alimentos pueden ser procesados de manera estandarizada con equipos normalizados y calibrados, por ejemplo cocinado, asado de pollo. Estos equipos garantizan una correcta combinación de tiempo/temperatura en su uso normal. En estos casos la temperatura de cocinado del producto no necesita ser medida de manera sistemática mientras se tenga la seguridad que el equipo funciona correctamente, que la combinación de temperatura/tiempo es respetada, que se efectúan controles de funcionamiento y que se adoptan las medidas correctoras necesarias.

En los restaurantes, los alimentos se preparan de acuerdo con procedimientos culinarios establecidos. Esto implica que no es necesario medir la temperatura de cocinado de manera sistemática, siempre que se sigan los procedimientos establecidos.

8.4.- Documentación y registros

(Esta sección se refiere solamente a la documentación relacionada con los sistemas basados en el APPCC, y no a otra documentación necesaria por ejemplo para control de materias primas, trazabilidad...)

Los ejemplos más adelante mostrados deben ser considerados bajo el artículo 5, párrafo 2(g) del Reglamento 852/2004, donde se establece que en los procedimientos basados en el APPCC, documentos y registros deben ser acordes con la naturaleza y el tamaño de las empresas alimentarias.

Como norma general, la necesidad de archivar registros relacionados con el APPCC debe ser proporcionada y puede limitarse a aquellos que son esenciales con respecto a la seguridad de los alimentos.

La documentación relacionada con el APPCC incluye:

- documentos de los procedimientos basados en el APPCC, específicos de un empresa alimentaria en particular
- Registros de medidas y análisis efectuados

Teniendo en cuenta lo anterior, se pueden tomar como guía las siguientes orientaciones:

- o Donde se utilicen Guías de Buenas Prácticas o Guías Genéricas de APPCC, pueden sustituir la documentación específica de la empresa de procedimientos basados en APPCC. Estas guías pueden también indicar claramente cuando y que es necesario registrar y el periodo de tiempo que deben archivers los registros.
- o En el caso de procedimientos visuales de control/monitorización, puede considerarse que solo es necesario anotar en el registro aquellos casos detectados como “no conforme” (por ejemplo, fallo en equipo que mantiene la temperatura). Estos registros “no conforme” deberán incluir las medidas correctoras tomadas. La utilización de un diario o un protocolo de verificación puede constituir un buen medio para anotar y conservar estos registros.
- o Los registros se deberán conservar el tiempo necesario. Este tiempo será suficientemente amplio para asegurar que la información estará disponible en el caso de una alerta, y permitir localizar el alimento en cuestión, por ejemplo, dos meses después de la fecha de consumo, si esa fecha existe. Para ciertos

alimentos se conoce la fecha de consumo (por el consumidor), por ejemplo restaurantes, en los que el alimento se consume en un corto periodo de tiempo tras su preparación. Para otros alimentos que no se conoce cuando van a ser consumidos (por el consumidor), los registros deberían guardarse por un periodo de tiempo corto, razonable, tras la fecha preferente de consumo.

- Los registros son una herramienta importante para las autoridades competentes, y permiten verificar el correcto funcionamiento de los procedimientos de seguridad alimentaria de la empresa.

9.- EL PAPEL DE LOS CRITERIOS Y LÍMITES FIJADOS POR LA LEGISLACIÓN COMUNITARIA O NACIONAL

Aunque las disposiciones comunitarias no establecen los límites críticos para los puntos de control críticos, puede considerarse que los criterios microbiológicos se pueden usar para validar y verificar los procedimientos de APPCC y otras medidas de control de higiene de los alimentos, así como para la verificación del correcto funcionamiento de esas medidas de control. Estos criterios, en muchos casos, ya existen en leyes nacionales o comunitarias. Para una operación o tipo particular de alimento, las guías de buenas prácticas pueden indicar esos límites y los procedimientos APPCC pueden ser adaptados para asegurar que esos límites se cumplen.

10.- MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO

Como recoge el Reglamento 852/2004 CE, los operadores de las empresas alimentarias tienen la obligación de mantener la cadena de frío de los alimentos.

Esta obligación es además parte de los requisitos indispensables y debe ser llevada a cabo incluso cuando se apliquen procedimientos simplificados de APPCC.

Sin embargo, nada impide a los operadores de empresas alimentarias de controlar la temperatura en determinados puntos de la línea de producción como Puntos de Control Críticos, e integrar este requisito dentro de sus procedimientos de APPCC.

11.- EVALUACIÓN REGLAMENTARIA

Los procedimientos de APPCC, independientemente de la manera en que sean aplicados, deben llevarse a cabo por y bajo la responsabilidad del operador de la empresa alimentaria.

Su evaluación reglamentaria debe llevarse a cabo teniendo en cuenta los medios que han sido escogidos por el empresario para asegurar el cumplimiento con los requisitos del APPCC:

- Donde el empresario asegure la seguridad alimentaria solamente mediante requisitos indispensables o previos, la autoridad competente verificará la puesta en práctica correcta de esos requisitos.
- Cuando el empresario utilice Guías de Buenas Prácticas de higiene para la aplicación de los principios del APPCC para asegurar el cumplimiento con los requisitos del APPCC, será práctica normal de la autoridad competente evaluar la empresa conforme a esas guías.

Cuando se evalúe la puesta en práctica de los requerimientos del APPCC, la autoridad competente podrá indicar que se realicen correcciones. Esto no deberá considerarse sin embargo como una aprobación formal del procedimiento.

12.- APPCC Y CERTIFICACIONES

La legislación comunitaria no contempla la certificación de los procedimientos APPCC, por ejemplo en el marco de un programa de calidad de la empresa. **Cualquier procedimiento proveniente de esa certificación constituye una iniciativa particular de la empresa.**

La única evaluación recogida en las disposiciones comunitarias es la realizada por las autoridades competentes de los Estados Miembros en el contexto de sus servicios de control oficial normales.

13.- APPCC Y FORMACIÓN DEL PERSONAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

La formación, como se menciona en el Anexo II, Capítulo XII del Reglamento 852/2004 CE, debe contemplarse en un contexto amplio. Formación adecuada no significa necesariamente participación en cursos de formación. La formación también puede adquirirse a través de campañas de información de organizaciones profesionales o de las autoridades competentes, guías de buenas prácticas, etc.

Hay que tener en cuenta que la formación en APPCC del personal de la empresa debe ser proporcional al tamaño y naturaleza de la empresa alimentaria.

14. CONCLUSIÓN

El Reglamento CE 852/2004 establece que la obligación de instaurar procedimientos basados debería aplicarse con flexibilidad, de manera que se garantice que pueden ser aplicados en cualquier situación, incluyendo pequeñas empresas.

El principal objetivo de instaurar un procedimiento basado en APPCC es controlar los peligros en los alimentos. Este objetivo puede lograrse usando diferentes sistemas o medios, teniendo en cuenta que los procedimientos para controlar peligros se basan en el riesgo, priorizados y enfocados en lo que es importante para la seguridad de los alimentos en una empresa alimentaria. **Estos procedimientos pueden estar desarrollados en Guías de Buenas Prácticas, en Guías genéricas de gestión de seguridad alimentaria, o bien conforme a un procedimiento tradicional de APPCC, según convenga. En determinados casos, especialmente en empresas que no procesan alimentos, los peligros pueden ser controlados aplicando únicamente requisitos indispensables de higiene alimentaria.**