

# La flexibilización en la aplicación de los principios del APPCC en determinadas industrias alimentarias

La Comisión Europea ha elaborado un documento, no vinculante, con el fin de orientar sobre la aplicación de los principios del APPCC y facilitar su implantación dentro de determinadas industrias alimentarias. Resumimos en este artículo las partes fundamentales de dicho documento

**Jesús Cruz**  
EUROCARNE  
[jcruz@eurocarne.com](mailto:jcruz@eurocarne.com)

**E**l Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, tiene como uno de sus mandatos la puesta en marcha, dentro de las empresas alimentarias, de procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Uno de los puntos por los que destaca este Reglamento es porque permite que estos principios se apliquen con cierta flexibilidad para que se adapten a todas las situaciones.

Este ha sido un punto polémico y desde que entró en vigor el Reglamento, se ha pedido a la Comisión que se aclare en qué grado puede aplicarse la flexibilidad, en particular dentro de las pequeñas y medianas empresas.





Así, a mediados del mes de junio de 2008, la Eurocámara se pronunció sobre los nuevos requisitos de higiene que deberán cumplir las empresas de alimentación más pequeñas que venden directamente al público, como las panaderías, carnicerías, ultramarinos, puestos de mercado, bares y restaurantes. El objetivo buscado por el Parlamento era reducir las cargas administrativas en aquellos puntos de la producción donde no son necesarios controles suplementarios, al tiempo que se mantienen altos estándares de higiene. Esta reforma legislativa fue adoptada por 556 votos a favor, 67 en contra y 19 abstenciones.

El Parlamento Europeo proponía que los negocios de alimentos más pequeños (con menos de 10 trabajadores), y que venden alimentos al consumidor final, queden exentos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. El pleno del Parlamento Europeo aprobó dos enmiendas (8 y 9) en las que propone una mayor flexibilización, dando a las autoridades nacionales la posibilidad de decidir si las pymes, especialmente las microempresas, tienen que cumplir los controles del HACCP o pueden quedar exentas. Dichas autoridades tienen que tomar su decisión "sobre la base de una evaluación de los riesgos llevada a cabo con periodicidad".

Un año más tarde, desde la Comisión Europea se daba a conocer este documento cuyo fin es orientar sobre la flexibilización de las medidas de APPCC en las pymes. Buscaba con él ayudar a los agentes de la cadena alimentaria para que entendieran mejor la aplicación del APPCC y la flexibilidad de este sistema y determinar las empresas alimentarias donde sería apropiado aplicarla.

## Los principios del APPCC y las directrices para su aplicación

El APPCC es un sistema reconocido internacionalmente para gestionar la seguridad de los alimentos, el cual aplica un enfoque preventivo frente al sistema tradicional de control basado en la inspección y muestreo del producto final.

Para desarrollar este sistema, la comisión del *Codex Alimentarius* propone la aplicación de siete principios básicos que deben seguirse de manera progresiva e interrelacionada. En la actualidad son aceptados internacionalmente como un enfoque eficaz para garantizar alimentos seguros a lo largo de toda la cadena alimentaria (producción, elaboración, distribución).

Los siete principios básicos del APPCC son los siguientes:

1. Identificar los peligros que deben prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables (análisis de peligros);
2. Determinar los puntos de control crítico en la fase o las fases en que el control es esencial para prevenir o eliminar un peligro, o reducirlo a niveles aceptables;
3. Establecer límites críticos en puntos de control crítico, que distingan lo que es aceptable de lo que no lo es para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados;
4. Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia eficaces en los puntos de control crítico;
5. Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indica que un determinado punto de control crítico no está controlado;
6. Establecer procedimientos de aplicación periódica para verificar que las medidas indicadas en los apartados 1 a 5 resultan eficaces;
7. Llevar documentos y registros proporcionales a la naturaleza y tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas expuestas en los apartados 1 a 6.

Aunque la aplicación del APPCC es posible a todos los niveles de la cadena alimentaria, es necesario que previamente estén desarrollados en la empresa de alimentación lo que se conoce como prerrequisitos, requisitos previos o prácticas correctas de higiene. Son contemplados en los Principios Generales de Higiene Alimentaria del *Codex Alimentarius*, constituyen su pilar básico y son definidos como aquellas prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC que son esenciales para la seguridad alimentaria.

## La flexibilización del APPCC en determinadas empresas alimentarias

En el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se exige la creación, aplicación y mantenimiento de procedimientos basados en los principios del APPCC, con la necesaria flexibilidad en todos los casos. Otras referencias a este aspecto dentro del Reglamento se pueden encontrar en el Considerando 15 cuando se afirma que los requisitos del APPCC deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluidas en las pequeñas empresas. El considerando afirma que “en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos”.

Según el documento de la Comisión Europea, ante la falta de una mención clara dentro del Reglamento (CE) nº 852/2004 sobre las empresas donde debe flexibilizarse el APPCC, la flexibilización del APPCC debe aplicarse a las pequeñas empresas, aunque no son sólo aplicables a ellas puesto que los ejemplos que se exponen son indicativos y no exclusivos de las industrias alimentarias o los sectores alimentarios citados.

### Los requisitos previos y el APPCC

En el campo de la alimentación, la higiene resulta de aplicar, por parte de los operadores alimentarios, una serie de requisitos previos. Estos suponen la base para una aplicación eficaz del APPCC y deben estar a punto antes de establecer un procedimiento basado en el APPCC. Por tanto, el sistema APPCC no sustituye otros requisitos de higiene alimentaria sino que forman parte de un conjunto de medidas de higiene alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Los requisitos previos de higiene alimentaria hacen referencia a:

- La infraestructura y los equipos.
- Las materias primas.
- La manipulación segura de los alimentos (incluyendo el envasado y el transporte).
- La manipulación de los residuos de alimentos.
- Los procedimientos de control de plagas.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección.
- La calidad del agua.
- El mantenimiento de la cadena del frío.
- La salud e higiene del personal.
- La formación.

# Ciencia y experiencia a su servicio



## LABORATORIO DE ANÁLISIS Y ASESORAMIENTO TÉCNICO QUÍMICA, MICROBIOLOGÍA Y GENÉTICA

Homologado por MSPS (Ministerio de Sanidad), MARM y CAM

### ANÁLISIS PARA

- Industria Alimentaria
- Residuos de Acción Farmacológica
- Patología Animal
- Aguas potables
- Vertidos industriales

### ASESORÍA EN

- Proyectos de Calidad (ISO 9000)
- A.P.P.C.C.
- Normativa
- Control de Procesos

# ALKEMI

Análisis y Consultoría

### Central

E-mail: [alkemi@alkemi.es](mailto:alkemi@alkemi.es)

C/ Tierra de Barros, 2  
28820 COSLADA (Madrid)

Tel: 91 673 91 49 • Fax: 91 673 91 48

### Delegación Noroeste

C/Z aragoza, 52, 5C  
36203 VIGO (Pontevedra)  
Tel/Fax: 986 415 279

### Delegación Castilla y León

C/Miriam Blasco P 147, 2ºB  
47014 VALLADOLID  
Tel/Fax: 983 34 59 74



Estos requisitos pueden ser complementados con las guías de buenas prácticas que elaboran los diferentes sectores alimentarios.

Algunas otras exigencias de la legislación comunitaria, tales como la trazabilidad de los productos alimentarios, la retirada de los alimentos y la obligación de información a las autoridades competentes, también pueden ser considerados como requisitos previos aunque no estén contemplados como normas de higiene alimentaria.

## El control de los peligros alimentarios y los requisitos previos

Los procedimientos de APPCC sirven para gestionar la seguridad alimentaria dentro de las empresas que fabrican productos alimenticios. En ocasiones, se puede dar el caso que las empresas alimentarias no hagan procesos de preparación, fabricación o transformación de los alimentos y podría parecer que los requisitos previos son suficientes para controlar todos los peligros.

En este caso, según el documento de la Comisión, se puede dar por hecha la primera fase del procedimiento de APPCC y no habría necesidad de desarrollar y aplicar el resto de principios del APPCC.

***Las guías de buenas prácticas de higiene podrían ser aplicadas en mataderos y en aquellos que realizan procedimientos estándar de transformación de alimentos***

Las empresas que pueden estar afectadas por lo anteriormente mencionado serían establecimientos donde generalmente no se preparan alimentos: carpas, puestos de mercado y vehículos de venta ambulante; establecimiento que sirven principalmente bebidas (bares, cafeterías, etc); pequeños comercios al por menor tipo ultramarinos; y, por último, las empresas dedicadas al transporte y almacenamiento de alimentos pre-ensados o no perecederos.

Pese a esto, el documento de la Comisión especifica que si la seguridad alimentaria así lo requiere, la vigilancia, verificación y registro deben estar garantizadas, como por ejemplo en el caso del mantenimiento de la cadena de frío que exige la vigilancia de la temperatura y la comprobación de la marcha correcta de los equipos de frío.

## Las guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y de aplicación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Las guías de buenas prácticas pueden ayudar a las empresas alimentarias a controlar los peligros y demostrar el cumplimiento de las normas.

Pueden utilizarse en cualquier sector alimentario y, en particular, en aquellos donde la manipulación de los alimentos se efectúa siguiendo procedimientos bien conocidos que, a menudo, forman parte de la formación profesional habitual de los operarios de los sectores en cuestión (en comercio al por menor o no). En esta categoría se incluyen los restaurantes, incluidas las instalaciones de manipulación de alimentos a bordo de medios de transporte; los servicios de catering que sirven alimentos preparados desde un establecimiento central; las panaderías y pastelerías; los puntos de venta al por menor, incluyendo las carnicerías.

Según el documento de la Comisión, para este tipo de empresas puede bastar con que en las guías de buenas prácticas se describan los métodos de control de los peligros sin entrar en detalles sobre la naturaleza de estos y sin proceder a una identificación formal de los puntos de control crítico. Pese a esto, dichas guías deben cubrir los peligros significativos que estén presentes en la empresa y definir los procedimientos para tenerlos controlados, así como las posibles medidas correctoras.

En estas guías podrían además señalarse los posibles peligros que se asocian a determinados alimentos, así como los métodos para controlar la contaminación alimentaria. En cuanto a las guías genéricas para la aplicación del APPCC, cabe decir que son apropiadas en los sectores donde puede haber elementos comu-

nes entre las empresas y en aquellas actividades donde el proceso de fabricación es lineal y es probable que la prevalencia de peligros sea elevada.

Este tipo de establecimientos serían algunos como: mataderos, establecimientos de productos pesqueros, lácteos, etc; también se pueden aplicar en aquellos que realizan procedimientos estándar de transformación de alimentos (conservas, pasteurización y congelación de alimentos, etc).

### Flexibilidad con respecto a los principios del APPCC

El documento elaborado por parte de la Comisión Europea establece una serie de ejemplos de cómo pueden aplicarse los principios del APPCC de forma flexible y simplificada.

### Análisis de peligros y diseño de procedimientos basados en el APPCC

Ante el tipo de actividad que desarrollan las industrias alimentarias y el producto alimentario que procesan y fabrican, mediante la aplicación de una serie de requisitos previos puede llegarse a controlarse los posibles peligros.

Si es así, no es necesario un análisis de peligros formal y se recomienda establecer una guía de unas prácticas para este tipo de industrias. En otras ocasiones el análisis de peligros mostrará que estos pueden controlarse mediante requisitos previos de higiene alimentaria. En el caso de algunas categorías de empresas alimentarias se puede determinar previamente los peligros



que van a requerir un control. Si se elabora una guía genérica de APPCC se puede orientar sobre estos peligros y sobre cómo controlarlos.

### Límites críticos

Al establecer los puntos de control crítico, estos pueden establecerse bajo la base de:

- La experiencia (mejores prácticas realizadas).
- Documentación relativa a operaciones en las que hay normas aceptadas a nivel internacional.
- En las guías de buenas prácticas también pueden establecerse límites críticos.

Hay veces que los límites críticos no tienen por qué ser valores numéricos, sobre todo cuando los procedimientos de vigilancia se basan en la observación visual, como por ejemplo:



## Limpieza y Desinfección Alimentaria



EFICAZ Y RENTABLE

LABORATORIOS  
**BILPER**® Group  
www.bilper.com

Central: Avda. Pinoa, 17 - 48170 Zamudio . SPAIN  
Tel.: +34 944 520 007 Fax: +34 944 521 329  
bilper@bilper.com  
Delegação: Tel.: +351 21 924 63 73 bilper@bilper.pt



**KRISUL S-85 (HA):**  
Desengrasante desinfectante.  
**FAGOSAN TOTAL (HA):**  
Desinfectante concentrado para diluir.  
**GERMOSEAN-NOR (HA):**  
Desinfectante uso puro por pulverización.  
**GERMOSEAN-NOR (HA):**  
**FORTI DESCARGA TOTAL:**  
Desinfectante por descarga.



- Determinar la contaminación fecal de las canales de un matadero.
- La temperatura de ebullición de los alimentos líquidos.
- El cambio de las propiedades físicas de los alimentos durante su procesado.

## ***En casos como las empresas alimentarias que no transforman alimentos, los peligros pueden controlarse aplicando requisitos previos de higiene alimentaria***

### **Procedimientos de vigilancia**

La vigilancia puede ser un procedimiento simple en algunos casos:

- Revisión de la temperatura de las instalaciones de refrigeración o congelación mediante un termómetro.
- Observación para determinar que el desuello se aplica de forma correcta durante el sacrificio en el caso de que esta tarea haya sido identificada como punto de control crítico para evitar la contaminación de las canales de los animales.
- Observación de que los productos tratados térmicamente tienen las propiedades físicas correctas que reflejan el grado de tratamiento térmico aplicado.

En otros casos hay alimentos que se elaboran con equipos que cuentan con un calibrado estándar. Es el caso de la maquinaria utilizada en los procesos de cocción y asado, por ejemplo, hay equipos que garantizan la correcta combinación de tiempo y temperatura con operaciones ya programadas. En estos casos, no se necesita medir la temperatura de cocción del producto, siempre y cuando el equipo funcione correctamente y se lleven a cabo los controles necesarios.

Por otro lado, en aquellos restaurantes donde los alimentos se preparan siguiendo procedimientos culinarios ya establecidos, no haría falta efectuar mediciones de forma sistemática, siempre y cuando se sigan los procedimientos establecidos.

### **Documentos y registros del APPCC**

Este tipo de información puede ser sustituida por las guías de buenas prácticas o guías genéricas de APPCC siempre y cuando indiquen si son necesarios los re-

gistros y durante cuánto tiempo deben conservarse dichos registros.

En el caso de procedimientos de vigilancia visual podría no ser necesario llevar un registro de las mediciones en las que hay incumplimientos. Con una lista de comprobación podría ser suficiente para llevar a cabo este tipo de registros.

En cuanto al tiempo que hay que conservar los registros se recomiendan dos meses tras el consumo del alimento. Si no existiera una fecha clara se recomienda conservarlos durante un periodo breve tras su fecha de caducidad.

### **Otros aspectos**

Las empresas alimentarias deben conservar la cadena del frío de los productos alimentarios aunque se apliquen procedimientos de APPCC simplificados y flexibles. Esta obligación forma parte ya de los requisitos previos y se debe cumplir aunque se apliquen procedimientos de APPCC simplificados.

En cuanto a la formación del personal laboral de las industrias alimentarias, el documento de la Comisión Europea establece que la formación apropiada no pasa necesariamente por la asistencia a cursos, etc, sino que se pueden obtener también estos conocimientos mediante campañas de información de organizaciones profesionales o de las autoridades competentes a través de guías de buenas prácticas, etc. Esta formación, según el documento, debe ser proporcional al tamaño y a la naturaleza de la empresa.

### **Conclusión**

El objetivo básico que se persigue al aplicar un procedimiento basado en el APPCC es controlar los peligros presentes en los alimentos.

Este objetivo se puede alcanzar por diversos medios, teniendo presente que los procedimientos para el control de los peligros deben basarse en el riesgo, estar priorizados y centrarse en lo que es importante para la inocuidad de los alimentos en una empresa alimentaria.

Estos procedimientos pueden desarrollarse en guías de buenas prácticas, en guías genéricas para la gestión de la seguridad alimentaria, o de acuerdo con un proceso de APPCC tradicional, según convenga.

En algunos casos, sobre todo en las empresas alimentarias que no transforman alimentos, los peligros pueden controlarse simplemente aplicando requisitos previos de higiene alimentaria. ■