

“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL A TRAVÉS DE LA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DE FEDECARNE”

El sistema APPCC tiene como finalidad la gestión efectiva de la seguridad en los alimentos, aplicándolo desde un enfoque preventivo frente al sistema tradicional 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 secuenciales en el tiempo y a la misma vez relacionados, de aplicación en toda la cadena alimentaria, como producción, elaboración y distribución.

Los siete principios del APPCC son:

1. Identificar los peligros que deben prevenirse, eliminarse o reducirse
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 críticos.
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 son 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 previamente.

Previo a la aplicación del APPCC, es necesario el desarrollo de los Prerrequisitos o Prácticas correctas de higiene del Codex Alimentarius.

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la posible flexibilización para la creación, aplicación y mantenimiento de los procedimientos basados en el APPCC, así mismo indica como herramienta las **Guías de prácticas correctas de higiene** para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC.

Las Guías de prácticas correctas de higiene cubren los peligros significativos presentes en los minoristas, definiendo los procedimientos para tenerlos presentes y controlados, así como las posibles medidas correctoras.

La Guía de prácticas correctas de higiene de Fedecarne, es en sí un sistema de autocontrol basado en la metodología del APPCC, simplificado y genérico para los establecimientos minoristas de la carne por presentar todos ellos características comunes en cuanto a instalaciones, modo de trabajar, productos que se elaboran y comercializan.

En la evaluación de esta guía colaboró con la valoración técnica, como es preceptivo, un grupo de trabajo denominado **Comisión mixta del programa de implantación de sistemas de autocontrol**, integrada por el Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Madrid y por técnicos de inspección de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

La presente Guía de Prácticas Correctas de Higiene se aplica a las actividades que se desarrollan en los establecimientos de carnicería y de carnicería-salchichería.

En ella se exponen los requisitos mínimos de higiene en la producción, la manipulación, el envasado, el almacenamiento y la venta al por menor, así como la distribución a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, dentro del ámbito de la Comunidad de Madrid, con el fin de asegurar el suministro al consumidor de estos alimentos en correctas condiciones higiénico-sanitarias.

La elaboración de la Guía de Prácticas correctas de Higiene se inicia en el año 91 con la colaboración de empresarios minoristas de la carne, englobando todas las actividades comerciales dentro del sector desde la venta de carne fresca y derivados cárnicos hasta la elaboración de preparados cárnicos y productos cárnicos; así mismo en la confección de la misma participan técnicos cualificados en distintas materias; como expertos de laboratorio, responsables de calidad de industrias, técnicos de producción de derivados cárnicos, responsables de calidad y seguridad alimentaria de Fedecarne y técnicos de salud pública, con el fin de tener todas las perspectivas posibles para elaborar un documento final lo más completo posible.

Como resultado de un cambio globalizado en toda la legislación alimentaria y específicamente en el sector cárnico, se elabora un nuevo documento, iniciándose el mismo en el año 2004 y finalizando su elaboración y valoración técnica en el año 2005.

La Guía de Prácticas correctas de higiene consta de el documento técnico, con una adaptación pedagógica en base a las características del sector, y de un libro de registros, actualizado recientemente, en el año 2010, por una Agenda de autocontrol higiénico-sanitaria, que engloba todos los registros de verificación en un único documento de fácil manejo.

Desde el año 2005 se ha impartido formación a 2000 empresarios, responsables del sistema de autocontrol, verificando la implantación efectiva de la misma por técnicos cualificados de Fedecarne, mediante un sistema de Auditoría interna en punto de venta, pudiendo comprobar que del total de empresas minoristas de la carne en la Comunidad de Madrid, el 59% realiza la implantación efectiva del un sistema de autocontrol basado en la Guía de Prácticas correctas de Fedecarne como modelo de flexibilización para la implantación de sistemas de autocontrol.