

Decreto 20/2007, de 23 de enero, por el que se dictan normas específicas en materia de seguridad y calidad agroalimentaria para los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural

DOGC 25 Enero

LA LEY 233/2007

En los entornos rurales de Cataluña existe una gran diversidad de pequeños establecimientos agroalimentarios dedicados a la producción y/o elaboración y comercialización de alimentos destinados al consumo humano. Son el exponente de un tejido económico y social tan ligado a su entorno como el cultivo de los campos o las explotaciones ganaderas.

La dimensión, la complejidad y el volumen de actividad de estos establecimientos son muy variables. También los procesos productivos y de comercialización que utilizan son diversos, de manera que entre estos establecimientos hay algunos que operan bajo sistemas tradicionales y otros que han incorporado nuevas tecnologías y equipamientos sofisticados en el desarrollo de sus actividades o modelos de producción, transformación y distribución altamente innovadores. Asimismo, como forman parte de la cadena alimentaria, todos ellos están sometidos al cumplimiento de una serie de requerimientos que tienen por objetivo garantizar la seguridad alimentaria y, en último término, la protección de la salud de las personas.

A estos efectos, el marco normativo viene establecido por un conjunto de normas comunitarias, como el Reglamento CE 178/2002, del Parlamento europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria (LA LEY 2571/2002), y el Reglamento CE 852/2004, del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios (LA LEY 5389/2004), de aplicación directa en los estados miembros de la Unión Europea, así como por las leyes del Parlamento de Cataluña 20/2002, de 5 de julio, de seguridad alimentaria (LA LEY 1208/2002); 7/2003, de 25 de abril, de protección de la salud (LA LEY 938/2003), y 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria (LA LEY 1255/2003), inspiradas en los mismos principios informadores, entre los que destacan el principio de autocontrol y el principio de análisis del riesgo.

En este sentido, el Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios, establece que los operadores de establecimientos alimentarios deben tomar las medidas necesarias y crear las condiciones adecuadas para controlar los peligros, y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que produzcan, transformen y distribuyan, mediante el cumplimiento de unos requisitos generales y específicos en materia de higiene. Este Reglamento comunitario prevé también que los operadores económicos podrán utilizar guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) como ayuda en el cumplimiento de las mencionadas obligaciones y añade que los operadores de establecimientos alimentarios deben poner a punto, implementar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

El Reglamento mencionado posibilita, asimismo, que los procedimientos basados en los principios del sistema de APPCC que describe el artículo 5.2 del Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimentarios, se implementen con flexibilidad, a fin de que se puedan aplicar en todas las situaciones. En particular, el objetivo de identificar y controlar los peligros significativos para un determinado alimento se puede alcanzar por medios equivalentes que sustituyan de una manera simplificada pero eficaz los siete principios del sistema de APPCC. Al mismo tiempo establece que las guías de prácticas correctas de higiene o las guías de aplicación de los principios del sistema de APPCC son una manera simple pero eficaz de vencer las dificultades que determinados establecimientos alimentarios pueden tener a la hora de implementar un procedimiento de APPCC. Con su aplicación se considera que se cumple la obligación establecida al efecto en el Reglamento CE 852/2004.

La Dirección General de Salud y Protección del Consumidor de la Comisión Europea elaboró en el mes de noviembre de 2005 un documento guía sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del

sistema de APPCC y la facilitación de la implementación de los principios del APPCC en determinados establecimientos alimentarios. Este documento, establece criterios que permiten adoptar el principio de flexibilidad en los sistemas de autocontrol de los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural.

Por todo ello, y con el objetivo de facilitar el cumplimiento de los requisitos de higiene y la implantación del autocontrol relativo a la seguridad alimentaria en los pequeños establecimientos agroalimentarios en el entorno rural, así como también el mantenimiento de los atributos de los productos que producen y/o elaboran y comercializan estos establecimientos, teniendo en cuenta las peculiares características y la diversidad de estos establecimientos en el territorio de Cataluña y de los sectores agroalimentarios en los que operan, se hace necesario dictar normas para la elaboración y el reconocimiento de las guías de prácticas correctas de higiene basadas en los principios del sistema de APPCC, con respecto a los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural. Al mismo tiempo, procede prever actuaciones de fomento con la finalidad de promover la competitividad de estos establecimientos y fomentar el tejido económico y social del mundo rural.

Considerando los reglamentos comunitarios mencionados y de acuerdo con las competencias en materia de calidad agroalimentaria y seguridad alimentaria previstas en los artículos 116.1.b) y 162.3.b) de la Ley orgánica 6/2006, de 19 de julio, de reforma del Estatuto de Autonomía de Cataluña (LA LEY 7429/2006) y la legislación catalana antes mencionada, y de acuerdo con lo que disponen los artículos 61 y siguientes de la Ley 13/1989, de 14 de diciembre, de organización, procedimiento y régimen jurídico de la Administración de la Generalidad de Cataluña (LA LEY 85/1990);

De acuerdo con el dictamen favorable del Consejo de Trabajo, Económico y Social de Cataluña;

De acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora, a propuesta de los consejeros de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, de Salud, y de Economía y Finanzas, y previa deliberación del Gobierno,

DECRETO:

CAPÍTULO 1

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto

1.1 Mediante este Decreto, se dictan normas para la elaboración y el reconocimiento de las guías de prácticas correctas de higiene basadas en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), con respecto a los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural, y se prevén medidas de fomento destinadas a la mejora de la calidad y la seguridad de los productos alimentarios que producen y/o elaboran y comercializan estos establecimientos.

1.2 No son objeto de reconocimiento las guías que no hagan referencia a aspectos de seguridad alimentaria, aunque pueden incluir requerimientos relacionados con los atributos de los alimentos, así como con los procesos.

Artículo 2. Definiciones

A los efectos de este Decreto se entiende por:

a) Pequeño establecimiento agroalimentario en un entorno rural: es el establecimiento situado en un entorno rural, con menos de diez trabajadores y un volumen de facturación inferior a 2.000.000 de euros anuales, en el que se producen y/o elaboran y comercializan productos agroalimentarios.

b) Guías de prácticas correctas de higiene y de aplicación de los principios del sistema de APPCC: combinación de prácticas correctas de higiene (buenas prácticas higiénicas, BPH) y elementos basados en el APPCC, que describen de una manera práctica y simple los métodos para controlar los peligros, sin entrar necesariamente en detalle sobre la naturaleza de los peligros y una identificación formal de los puntos de control crítico. Son elaboradas y difundidas

por los sectores alimentarios.

Las guías son medios a disposición de los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios, que pueden optar voluntariamente por utilizarlas, a los efectos del cumplimiento de los requerimientos establecidos en materia de higiene y de aplicación de los principios del sistema de APPCC.

c) Sistema de APPCC: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que tiene como objetivo asegurar alimentos inocuos por medio de la identificación, la evaluación y el control de los posibles peligros que pueden aparecer en todas y cada una de las fases de producción y comercialización. Se estructura en siete principios básicos, que son de cumplimiento obligado con el fin de aplicarlo correctamente y que están recogidos en el Reglamento CE 852/2004, del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2005, relativo a la higiene de los productos alimentarios.

d) Autocontrol: el conjunto de métodos y procedimientos que deben aplicar las personas físicas o jurídicas, titulares de las empresas alimentarias sujetas al ámbito de aplicación de la Ley 7/2003, de 25 de abril, de protección de la salud y/o a la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria, para garantizar la inocuidad y la salubridad de los productos, las actividades y los servicios respectivos. Estos métodos y procedimientos deben fundamentarse en el sistema de APPCC, y deben estar documentados en un Plan de autocontrol.

e) Prerrequisitos: las prácticas y las condiciones necesarias antes y durante la puesta en marcha del APPCC, y que son esenciales para la seguridad y la calidad del alimento.

f) Operador de pequeño establecimiento agroalimentario en un entorno rural: es el titular del pequeño establecimiento agroalimentario en un entorno rural definido en el punto a) de este artículo.

g) Autoridades competentes en el control oficial en materia de seguridad y calidad agroalimentaria:

Departamento de Salud.

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Agencia de Protección de la Salud.

Agencia Catalana del Consumo.

Agencia de Salud Pública y Medio Ambiente de Barcelona.

Municipios.

Consejos comarcales.

Consejo General de Aran.

CAPÍTULO 2

Higiene y autocontrol de las guías

Artículo 3. Requisitos para el cumplimiento de requerimientos en materia de higiene y de autocontrol

3.1 Los pequeños establecimientos agroalimentarios del entorno rural pueden dar cumplimiento a los requerimientos en materia de higiene y de autocontrol establecidos en el Reglamento CE 852/2004, mediante la implementación de las actividades previstas en una guía de prácticas correctas de higiene y de aplicación de los principios del sistema de APPCC (en adelante guía).

3.2 No obstante, los operadores de establecimientos agroalimentarios, cuyas instalaciones no sigan un modelo habitual, o que los procesos de las actividades que desarrollen se aparten de los procedimientos estándares, deben evaluar la posibilidad de que estén presentes otros peligros además de los previstos en la guía y por lo tanto, que necesiten controles específicos no previstos en la guía de carácter genérico.

Artículo 4. Carácter voluntario de las guías

4.1 Los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural pueden utilizar una guía a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos en materia de higiene y de autocontrol establecidos en el Reglamento CE 852/2004, mencionado, de manera voluntaria.

4.2 Los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural que opten por utilizar una guía a los efectos de lo que prevé el apartado anterior, lo harán constar explícitamente en el plan de autocontrol del establecimiento.

Artículo 5. Control oficial de los requerimientos en materia de higiene y de autocontrol

5.1 Los requerimientos establecidos en materia de higiene alimentaria y de autocontrol, cualesquiera que sean los medios con que se apliquen, deben ser desarrollados e implementados por y bajo la responsabilidad de los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural. Las autoridades competentes en el control oficial en materia de seguridad y calidad agroalimentaria deben supervisar su cumplimiento.

5.2 Las autoridades competentes en el control oficial en materia de seguridad alimentaria que evalúen los establecimientos lo harán teniendo en cuenta los medios que estos han escogido para garantizar la conformidad con los requerimientos en materia de higiene y de autocontrol establecidos. Cuando los establecimientos mencionados fundamenten el cumplimiento de los requisitos de higiene y su autocontrol en guías, las autoridades competentes en el control oficial en materia de seguridad y calidad agroalimentaria deben evaluar estos establecimientos mediante la contrastación con las guías señaladas, y las especificidades del establecimiento que determinen la posible presencia de peligros no identificados en las guías en cuestión.

CAPÍTULO 3

Procedimiento de elaboración y reconocimiento de las guías

Artículo 6. Principios

6.1 La elaboración y el reconocimiento de las guías de prácticas correctas de higiene y de aplicación de los principios del sistema de APPCC con respecto a los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural, se fundamenta en los principios de excelencia científica, economía procesal, audiencia, transparencia y gratuidad.

6.2 El procedimiento de reconocimiento debe garantizar que en la elaboración de las guías se han consultado a los representantes de las partes cuyos intereses se pueden ver afectados de manera substancial por su aplicación, se han tenido en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del Codex Alimentarius y las recomendaciones establecidas en la parte B del anexo 1 del Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, si procede, así como que la aplicación de su contenido sea viable para el sector agroalimentario correspondiente, y adecuado para dar cumplimiento a las obligaciones de los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios del entorno rural en relación a los requisitos generales y específicos de higiene y para la aplicación de los principios del sistema de APPCC, así como que el contenido mínimo de las guías se ajuste a lo que fija el anexo de este Decreto.

Artículo 7. Solicitud de reconocimiento de una guía

7.1 La solicitud para reconocer una guía debe formularla un gremio, asociación, federación, organización profesional agraria o cualquier otra entidad representativa del sector agroalimentario correspondiente con implantación en Cataluña, o varias de estas entidades, que hayan promovido la elaboración, y de acuerdo con lo que determina el artículo 8.1 del Reglamento CE 852/2004.

7.2 No podrán solicitar el reconocimiento de una guía las empresas alimentarias individualmente, ni tampoco las entidades que no sean representativas de cualquiera de los sectores agroalimentarios o que no tengan implantación en Cataluña.

7.3 La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, con la finalidad de alcanzar la mayor homogeneidad posible, debe adoptar las medidas oportunas con el fin de promover la existencia de una única guía reconocida para cada sector agroalimentario.

Artículo 8. Requisitos, formalización y tramitación de las solicitudes de reconocimiento

8.1 Las solicitudes de reconocimiento de las guías, que deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 70.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común (LA LEY 3279/1992), se presentarán por escrito, a través de cualquiera de los medios que establece el artículo 38.4 de la Ley mencionada, o bien por medios electrónicos, informáticos o telemáticos, siempre que estos permitan dejar constancia fehaciente de su envío y recepción, y se garantice la procedencia, autenticidad, integridad y conservación.

8.2 Las solicitudes deben ir acompañadas de la propuesta de guía de la que se quiere obtener el reconocimiento, de un plan de difusión entre los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural, y el resto de agentes afectados por su aplicación, y de una descripción del procedimiento de implantación y seguimiento en el ámbito del sector agroalimentario al que va dirigido la guía.

8.3 La solicitud de reconocimiento, acompañada del resto de la documentación preceptiva, se dirigirá a la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.

8.4 La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria verificará que la solicitud reúne los requisitos establecidos y que se acompaña de los documentos preceptivos, y la admitirá a trámite, si procede. En el supuesto de que la solicitud no reúna estos requisitos o bien carezca de alguno de los documentos preceptivos, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria requerirá al interesado para que, en un plazo de diez días, enmiende el defecto o acompañe los documentos que faltan, con indicación de que, si no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su solicitud.

8.5 La solicitud de reconocimiento de una guía se entenderá admitida a trámite si transcurrido el plazo de un mes desde su presentación en la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria el interesado no ha recibido la notificación oportuna al respecto.

Artículo 9. Proceso de reconocimiento de las guías

9.1 La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria debe verificar que en el proceso de elaboración de las guías se han consultado los gremios, las asociaciones, las federaciones y las organizaciones profesionales agrarias, o cualquier otra entidad representativa del sector agroalimentario correspondiente con implantación en Cataluña, las asociaciones de consumidores y usuarios más representativas de Cataluña y los representantes de cualesquiera otras partes cuyos intereses se puedan ver afectados de manera sustancial por la aplicación de la guía de que se trate.

9.2 La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria garantizará que en el proceso de reconocimiento participen las diferentes autoridades competentes en el ámbito de la seguridad alimentaria en Cataluña en el campo de la guía en cuestión.

9.3 Asimismo, durante el proceso de reconocimiento se verificarán el resto de requerimientos que establece el artículo 6.2 de este Decreto. A estos efectos, se comprobará que el contenido de la guía se ajusta al contenido mínimo que fija el anexo de este Decreto, y revisará su contenido.

9.4 De acuerdo con las observaciones recibidas de los diferentes departamentos y/o administraciones, la

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria podrá requerir al promotor de la guía en cualquier momento, para que incorpore las enmiendas y observaciones que sean apropiadas a los efectos de su reconocimiento.

9.5 El documento definitivo que se reconozca, deberá tener la aprobación expresa de los diferentes departamentos y administraciones que han intervenido en el proceso.

Artículo 10. Finalización del proceso

10.1 Efectuados los trámites del procedimiento a que hace referencia este capítulo 3, y una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos y la adecuación de su contenido, el/la director/a de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria dictará resolución que reconocerá la guía propuesta o desestimará la solicitud.

10.2 Esta resolución se notificará al promotor de la guía y al resto de interesados que figuren en el expediente, si procede, y se informará de su emisión a los órganos de la Administración de la Generalidad y al resto de administraciones públicas implicadas o a sus organizaciones asociativas, si procede.

Artículo 11. Duración del proceso

El plazo máximo para resolver y notificar la resolución sobre el procedimiento de reconocimiento es de seis meses contado desde la fecha en que la solicitud tenga entrada en el registro de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Transcurrido este plazo sin que la Agencia haya notificado al promotor de la guía la resolución oportuna, el interesado la podrá entender reconocida por silencio administrativo positivo.

Artículo 12. Recursos

Contra la resolución del director o la directora de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, se podrá interponer recurso de alzada ante el consejero o la consejera de Salud, en el plazo de un mes desde que se haya notificado la resolución.

La resolución del recurso mencionado deberán informarla previamente las otras administraciones o los departamentos de la Generalidad que hayan intervenido en el procedimiento.

Artículo 13. Procedimiento de modificación

13.1 El contenido de las guías se podrá modificar cuando la evolución de los conocimientos científicos y de los procesos tecnológicos lo hagan necesario.

13.2 La solicitud de modificación la puede iniciar el promotor de la guía o, si procede, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, de oficio o a instancia de cualquier otro agente implicado en la aplicación y reconocimiento de la guía. En este caso, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria debe comunicarlo previamente al promotor de la guía, a fin de que pueda hacer alegaciones durante un periodo de diez días.

13.3 En todo caso, el procedimiento de modificación se ajustará al procedimiento de elaboración y reconocimiento de las guías establecido en los apartados anteriores.

Artículo 14. Normas supletorias

En todo lo que no prevén las normas anteriores, el procedimiento de reconocimiento de las guías se regirá por las previsiones incluidas en la legislación sobre procedimiento administrativo.

CAPÍTULO 4 Difusión y fomento

Artículo 15. Difusión de las guías

15.1 El gremio, la asociación, la federación, la organización profesional agraria o cualquier otra entidad representativa del sector agroalimentario correspondiente que promueva una guía, debe dar difusión entre los operadores de los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural, así como también entre el resto de agentes afectados por su aplicación. La entidad promotora debe proponer a la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, un plan de difusión de manera simultánea a la solicitud de reconocimiento.

15.2 La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria y las otras autoridades competentes en materia de

seguridad y calidad agroalimentaria pueden dar a las guías la difusión que consideren conveniente, una vez hayan sido reconocidas, con el fin de contribuir a su conocimiento y aplicación en orden a la seguridad y calidad alimentaria y la protección de la salud de las personas.

Artículo 16. Medidas de fomento

La Administración podrá establecer medidas de fomento para los pequeños establecimientos agroalimentarios en un entorno rural. Deberán tener como finalidad la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria de los productos agroalimentarios, y podrán consistir, entre otras, en algunas de las siguientes:

- a) Colaboración en la elaboración y difusión de las guías.
- b) Colaboración para la implantación de las guías.
- c) Colaboración en formación.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA. Régimen de las guías actualmente existentes

Las guías de prácticas correctas de higiene y de aplicación de los principios del sistema de APPCC con respecto a los pequeños establecimientos agroalimentarios promovidas por gremios, asociaciones, federaciones, organizaciones profesionales agrarias, o cualesquiera otras entidades representativas de los diversos sectores agroalimentarios actualmente existentes, deben someterse al proceso de reconocimiento que establece el capítulo 3 de este Decreto, aunque se hayan elaborado con la colaboración de las autoridades competentes en materia de seguridad y calidad agroalimentaria. A este efecto, la solicitud pertinente debe presentarse en la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria dentro del plazo de seis meses contado desde la entrada en vigor de este Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

-1. Despliegue y ejecución

Se faculta a los consejeros o las consejeras de Agricultura, Alimentación y Acción Rural y de Salud, para que dicten las disposiciones y adopten las medidas oportunas, en el ámbito de sus competencias respectivas, para el despliegue y la ejecución de este Decreto.

-2. Entrada en vigor

Este Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el DOGC.

ANEXO

Contenidos mínimos de las guías

El objetivo de las guías, de acuerdo con lo que establece el capítulo 3 del Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios, es facilitar el cumplimiento de los requisitos en materia de higiene y de autocontrol que se establecen en este mismo Reglamento. Con esta finalidad, las guías deberán incluir como mínimo los puntos que se indican a continuación. En el supuesto de que por las especificidades de la actividad a la que va dirigida la guía, alguno de estos puntos no deba desarrollarse, deberá motivarlo.

1. Campo de aplicación

Descripción del tipo de establecimiento y del producto o productos objeto de la actividad, del diagrama de flujo del proceso o procesos que se desarrollen en los establecimientos en cuestión, y de los peligros sanitarios significativos que se pueden presentar en función de los productos elaborados y los procesos utilizados.

2. Requisitos de infraestructura y de equipamientos

Descripción de los requisitos de infraestructura y equipamientos específicos del sector, con referencia expresa al mantenimiento de las instalaciones y equipos.

3. Prerrequisitos adaptados a la actividad del sector

Descripción de las actividades y del autocontrol del sector para garantizar la aplicación y el mantenimiento, así como el sistema de registros, de los prerrequisitos siguientes:

- a) Plan de control del agua.
- b) Plan de limpieza y de desinfección.
- c) Plan de control de plagas y otros animales indeseables.
- d) Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria. Debe citarse la higiene y salud del personal.
- e) Plan de control de proveedores y requisitos de la materia prima.
- f) Plan de trazabilidad.
- g) Plan de control de mantenimiento de temperaturas.

4. Prácticas correctas y requerimientos específicos del tipo de actividad objeto de la guía

Descripción de las actividades que proceda desarrollar para garantizar la aplicación y el mantenimiento de los requerimientos específicos que establezca la normativa vigente en materia de seguridad y/o calidad agroalimentaria.

Identificación de las prácticas correctas de higiene para controlar los peligros específicos relacionados con la actividad.

Identificación de las prácticas incorrectas más habituales a eliminar y sus repercusiones sobre la seguridad alimentaria.

5. Aplicación simplificada de los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Cuando no sea posible controlar todos los peligros asociados a la actividad de un sector agroalimentario a través de los prerrequisitos, de manera que estos pueden originar puntos críticos a controlar, para estos peligros deben aplicarse los siete principios del sistema de APPCC. Estos principios están recogidos en el artículo 5 del Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios.

Por este motivo, las guías dirigidas a estas actividades, aparte de desarrollar los puntos anteriores, deben dar respuesta a los siete principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico. La simplificación que hagan de los principios anteriores debe ser proporcionada y basada en el riesgo de la actividad a la que hace referencia la guía, a la naturaleza del proceso y la medida del establecimiento. Los procesos estándares facilitan en gran medida el proceso de simplificación.

Los campos susceptibles de simplificación son:

- a) La identificación de los peligros: para ciertos tipos de establecimientos se pueden predeterminar peligros que necesitan ser controlados, incluidos los relacionados con productos dirigidos a personas con una susceptibilidad especial ante determinados componentes. En estos casos las guías deben incluir estos peligros y su control.
- b) Los límites críticos: un límite crítico en un punto de control crítico no implica siempre que deba fijarse un valor numérico. Este es, en particular, el caso de los procedimientos de vigilancia que se basan en la observación visual.

- c)** Los procedimientos de vigilancia: pueden constituir un sistema simple como es la comprobación visual, sea de un instrumento o de las características del alimento mismo.
- d)** La documentación relacionada con el sistema de APPCC: las guías pueden sustituir las documentaciones individuales sobre los procedimientos basados en el APPCC.
- e)** Los registros: las guías pueden establecer el período de tiempo durante el que los registros deben mantenerse, así como los criterios que determinan el contenido de los registros.

6. Manual de uso

En este apartado se incluirán las instrucciones de uso de la guía y los consejos dirigidos a facilitar la implantación de sus contenidos.