

TAULA 2: Requisits mínims del sistema d'autocontrol als establiments de remesa directa

TIPUS D'ESTABLIMENT		SISTEMA D'AUTOCONTROL MÍNIM ¹
Establiments de venda al detall	Venda al detall amb o sense manipulació de productes no peribles	Requisits d'higiene dels productes alimentaris
	Venda al detall amb manipulació de productes peribles	GPCH genèrica
	Venda al detall amb manipulació de productes peribles de risc no envasats (carnisseries, plats preparats, peixateries, etc.)	GPCH sectorials ²
	Venda al detall amb elaboració de productes (carnisseries-salsitxeries o carnisseries-xarcuteries, fleques, pastisseries)	APPCC o guies d'aplicació de l'APPCC/ GPCH sectorials ²
Establiments de restauració comercial	Establiments que no realitzen cap tipus d'elaboració: bars, pubs, discoteques, cafeteries	Requisits d'higiene dels productes alimentaris
	Establiments que elaboren plats preparats de consum immediat i vèndings (màquines expenedores)	GPCH sectorials ² o genèrica
	Establiments que elaboren plats preparats amb antelació	GPCH sectorials ²
	Establiments que elaboren grans quantitats de plats, plats d'alt risc, noves tecnologies, etc.	APPCC o guies d'aplicació de l'APPCC / GBPH sectorials ²
Establiments de restauració social		APPCC o guies d'aplicació de l'APPCC/ GPCH sectorials ²
Establiments temporals, mercats ambulants, etc.		Requisits d'higiene dels productes alimentaris

1: L'autoritat sanitària i els seus agents sempre podran determinar un sistema d'autocontrol altre que el mínim establert si les característiques d'un establiment alimentari ho requereix.

2: Caldrà desenvolupar aquestes guies juntament amb els sectors implicats. En cas de no disposar de GPCH específiques o sectorials, es podrà aplicar la guia genèrica sempre que es tinguin en compte i es controlin tots els perills específics inherents i derivats de la mateixa activitat duta a terme per l'establiment.



Per a més informació:
 Av. Príncep Benlloch, 30, 4t pis
 AD500 Andorra la Vella
 Tel. 860 345
 a/e: salut@govern.ad
 www.salut.ad



Guia per implantar l'autocontrol en els establiments que desenvolupen activitats alimentàries al Principat d'Andorra



Govern d'Andorra

Guia per implantar l'autocontrol en els establiments que desenvolupen activitats alimentàries al Principat d'Andorra

Els establiments alimentaris han d'elaborar, aplicar i mantenir sistemes d'autocontrol permanents basats en els principis de l'APPCC.

Segons es determini en cada cas, el concepte de "flexibilitat" en el sistema d'autocontrol consisteix a (de més a menys risc):

- **Aplicar un sistema APPCC convencional o les guies corresponents.**
- **Aplicar uns prerequisits que permetin garantir unes bones pràctiques higièniques mitjançant les guies genèriques o sectorials corresponents.**
- **Complir amb els requisits generals i específics d'higiene dels productes alimentaris establerts en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments i altres normatives d'aplicació.**

· **Sistema APPCC:** És un sistema que identifica, avalua i controla els perills que són importants per a la innocuïtat i la idoneïtat dels aliments, i que es desenvolupa seguint els set principis descrits en el *Codex Alimentarius*. Aquests

principis també es recullen en el punt 2 de l'article 5 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

Apropiat per: grans indústries elaboradores de productes alimentaris.

· **Guia d'aplicació del sistema APPCC:** Document general que orienta i ajuda a aplicar els set principis de l'APPCC en determinades activitats alimentàries. Generalment facilita els tres primers passos de l'APPCC (fer una anàlisi dels perills, determinar els punts de control crítics, i establir els límits crítics), els quals l'establiment ja no haurà de realitzar.

Apropiat per: Activitats alimentàries en què hi ha algun risc, i per tant és necessari fer-ne un control intens, però en què es disposa d'un bon coneixement i control dels productes i dels processos a causa de l'homogeneïtat i la poca complexitat; així com a empreses que comparteixen moltes característiques comunes o processos molt estandarditzats com els escorxadors, les sales de desfer, les petites indústries molt específiques o els envasadors. Sempre cal, però, verificar que tots els perills estan controlats en l'àmbit de les dites guies.

· **Pràctiques correctes d'higiene (PCH):** Són un conjunt d'activitats preventives bàsiques que tenen l'objectiu de controlar perills alimentaris generals, repetitius, perills relacionats amb l'ambient que envolta els processos i que es controlen amb mesures de control, també generals.

Les PCH és un concepte similar al que es coneix com a "prerequisits", que per regla general corresponen als plans següents: manteniment d'infraestructures i equipaments, control de matèries primeres (recepció de mercaderies), control de plagues, procediments de neteja i desinfecció, control de la qualitat de l'aigua, manteniment de la cadena del fred, manipulacions segures i higièniques, formació del personal, traçabilitat (segons el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària), gestió dels residus alimentaris, etc.

· **Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH):** És un document que inclou les pràctiques correctes d'higiene amb components de l'APPCC, i les pautes per orientar, assistir i facilitar l'aplicació dels prerequisits en determinades activitats alimentàries. Encara que han d'estar basades en l'APPCC per ser considerades com a sistema d'autocontrol fiable, han de ser pràctiques, senzilles d'aplicar i adaptades a les activitats a les quals van destinades.

La GPCH inclou dos modalitats:

1. **GPCH genèriques:** Dirigides a determinades activitats alimentàries sense particularitats en els processos i sense singularitats especials que puguin repercutir en la seguretat alimentària o el risc dels seus productes.

Apropiades per: Determinats establiments de restauració, els comerços de venda al detall i majoristes polivalents.

2. **GPCH específiques o sectorials:** Dirigides a determinades activitats, productes i processos alimentaris més específics.

Apropiades per: Petites empreses que poden tenir dificultats per aplicar un sistema APPCC, particularment en empreses on la manipulació dels aliments s'ajusti a procediments molt coneguts i que tenen perills ben identificats, com ara les petites indústries artesanals, els obradors de pa i pastisseria, la restauració comercial, els comerços de venda al detall que manipulen i elaboren productes alimentaris peribles i/o sense envasar (carnisseries, xarcuteries, peixateries, etc.).

· **Requisits d'higiene dels productes alimentaris:** Són els requisits generals o específics en matèria d'higiene dels productes alimentaris que estan recollits en la legislació aplicable en cada cas, excepte els aspectes referits a l'aplicació de plans d'autocontrol basats en l'APPCC.

Apropiats per: Empreses que no elaboren o manipulen aliments, com poden ser certs establiments de venda al detall, establiments de venda al major de productes envasats i no peribles, distribuïdors i transportistes, bars, cafeteries, etc.

REQUISITS MÍNIMS D'AUTOCONTROL EN ELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS DEL PRINCIPAT D'ANDORRA

En resum, queda clar que l'autocontrol d'un establiment s'ha d'ajustar al risc sanitari de la seva activitat (productes i processos), a les seves necessitats i a les seves possibilitats, perquè sigui realment pràctic i la implantació sigui un èxit.

L'objectiu principal és que els resultats obtinguts siguin satisfactoris i útils, i que permetin assegurar un nivell alt de seguretat i d'innocuïtat dels aliments que es posen a disposició dels consumidors.

Tenint en compte els factors esmentats més amunt que determinen el grau de flexibilitat, en la taula següent es proposen els tipus d'autocontrol que, com a mínim, han de desenvolupar i aplicar els establiments alimentaris segons les activitats que duguin a terme:

TAULA 1: Requisits mínims del sistema d'autocontrol als establiments de remesa indirecta, subjectes a l'RSPA

TIPUS D'ESTABLIMENT		SISTEMA D'AUTOCONTROL MÍNIM ¹
Establiments industrials i d'elaboració artesanal	Empreses que transformin aliments, i determinades envasadores	APPCC
	Empreses amb procediments homogenis i perills ben coneguts (escorxadors, sales de desfer, petites empreses de transformació d'aliments, cuines centrals)	APPCC o guies d'aplicació de l'APPCC / GPCH sectorials ²
	Petites empreses, empreses d'elaboració artesanal (obradors de fleca i pastisseria, etc.)	GPCH sectorials ²
Establiments de venda al major	Productes peribles (congelats i/o refrigerats)	GPCH genèrica
	Productes no peribles	Requisits d'higiene dels productes alimentaris
Transportistes i distribuïdors	Productes peribles (congelats i/o refrigerats)	GPCH genèrica
	Productes no peribles	Requisits d'higiene dels productes alimentaris