

Higiene de los productos alimenticios

24-10-2013

Normativas

Objeto:

Establecer normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

- a) El operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria.
- b) La necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria.
- c) La importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío.
- d) La aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria.
- e) Las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso 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.
- f) La necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos.
- g) La necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.

Concepto:

OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA.

- Obligaciones generales.
- Requisitos generales y específicos en materia de higiene.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Controles oficiales, registro y autorización.

GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS.

- Elaboración, difusión y uso de guías.
- Guías nacionales.
- Guías comunitarias.

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES.

- Importaciones.
- Exportaciones.

ANEXO I: DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y A LAS OPERACIONES CONEXAS.**RECOMENDACIONES PARA LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.****ANEXO II: REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA.****Base legal:**

Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2004-852-1-54.pdf> [1]

Corrección de errores del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/COR2004-3-21.pdf> [2]

Orden SCO/1658/2004, de 1 de junio, por la que se modifica la Orden de 9 de septiembre de 1996, por la que se establece una excepción a las disposiciones del capítulo IV del Anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, en lo que respecta al transporte marítimo de grasas y aceites líquidos a granel.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/ORD2004-1658-20748-20749.pdf> [3]

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2005-2073-1-26.pdf> [4]

Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a...

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2005-2074-27-59.pdf> [5]

Reglamento (CE) Nº 322/2006 de la Comisión de 23 de febrero de 2006 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1043/2005 debido a las disposiciones sobre higiene de los productos alimenticios y los alimentos de origen animal previstas en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2006-322-3-4.pdf> [6]

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/boe/RD2006-640-19999-20002.pdf> [7]

Corrección de errores del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/COR2006-32.pdf> [8]

Reglamento (CE) Nº 1244/2007 de la Comisión de 24 de octubre de 2007 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2074/2005 en lo que respecta a las medidas de aplicación para determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se establecen normas específicas para los controles oficiales de inspección de la carne

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2007-1244-12-18.pdf> [9]

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2007-1441-12-29.pdf> [10]

Reglamento (CE) Nº 1019/2008 de la Comisión de 17 de octubre de 2008 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

<http://www.besana.es/legislacion/leg/doce/REG2008-1019-7.pdf> [11]

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/boe/RD2010-135-18297-18299.pdf> [12]

Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

<http://www.besana.es/legislacion/leg/boe/RD2011-1338-107631-107635.pdf> [13]

Reglamento (UE) no 1019/2013 de la Comisión, de 23 de octubre de 2013, que modifica el anexo I del Reglamento (CE) no 2073/2005 en lo relativo a la histamina en los productos de la pesca.

<http://www.besana.es/sites/default/files/reg2013-1019-46-48.pdf> [14]

Enlaces:

- [1] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2004-852-1-54.pdf>
- [2] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/COR2004-3-21.pdf>
- [3] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/ORD2004-1658-20748-20749.pdf>
- [4] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2005-2073-1-26.pdf>
- [5] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2005-2074-27-59.pdf>
- [6] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2006-322-3-4.pdf>
- [7] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/boe/RD2006-640-19999-20002.pdf>
- [8] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/COR2006-32.pdf>
- [9] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2007-1244-12-18.pdf>
- [10] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2007-1441-12-29.pdf>
- [11] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/doce/REG2008-1019-7.pdf>
- [12] <http://www.besana.es/es/../../../../legislacion/leg/boe/RD2010-135-18297-18299.pdf>
- [13] <http://www.besana.es/legislacion/leg/boe/RD2011-1338-107631-107635.pdf>
- [14] <http://www.besana.es/sites/default/files/reg2013-1019-46-48.pdf>