

## ANEXO I: REQUISITOS MÍNIMOS

**Tabla 1.** Requisitos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar por los establecimientos alimentarios sujetos a Registro Santario (RGSEAA).

Establecimientos	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
<a href="#">Elaboradores</a> (procesan, fabrican o transforman) y/o <a href="#">envasadores</a>	Sistema APPCC <sup>1</sup>	1) <u>Microempresas</u> . En sectores y actividades en los que predomine la pequeña empresa se valorará la posibilidad de aplicar una guía APPCC o, en ciertas circunstancias, una GPCH (ej.: <i>pan, bollería, pasteles y masas fritas</i> ).  2) <u>Actividades alimentarias con peligros y controles bien conocidos, comunes y con cierta homogeneidad</u> : guía APPCC (ej.: <i>mataderos, salas de despiece, envasadores</i> ).
<a href="#">Almacenes con temperatura regulada</a>	Planes de PCH o GPCH <sup>2</sup>	-
<a href="#">Almacenes sin temperatura regulada</a>	Requisitos de higiene alimentaria, proveedores y trazabilidad <sup>2</sup>	-
<a href="#">Distribuidores e importadores</a>	Requisitos de higiene alimentaria, proveedores y trazabilidad <sup>2</sup>	-

### Criterios de Flexibilidad

- **Sectores y actividades alimentarias con predominio de microempresas.** Determinados sectores de la alimentación y actividades dentro de los mismos son desarrollados por un perfil empresarial en el que predominan las microempresas (menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales) y/o con un nivel de desarrollo tecnológico y empresarial limitado. Esto tiene especial relevancia en actividades con un cierto carácter tradicional y sociocultural. Ejemplos de ello pueden ser los obradores de pan, pastelerías, churrerías y otras masas fritas. En estos sectores deben ser analizados caso a caso los riesgos que tienen lugar con su actividad, el impacto en la población consumidora, tipos de procesos y controles, así como la idoneidad de los distintos sistemas de autocontrol. En ellos una opción puede ser la aplicación de una guía APPCC o, en los casos en los que se pueda garantizar un resultado equivalente, una guía de prácticas correctas de higiene (GPCH) en la que se identifiquen las prácticas de higiene adecuadas, peligros a considerar, controles a realizar y los registros necesarios.
- **Actividades alimentarias con procesos, peligros y controles bien conocidos y con cierta homogeneidad.** Puede ser efectiva la aplicación de una guía del sistema APPCC, siempre y cuando se verifique que no existen peligros que no se controlan en el ámbito de la guía. En todo caso, de forma complementaria a lo anterior, se desarrollarán unos planes de prácticas correctas de higiene. Ejemplos: mataderos, salas de despiece, envasadores.
- **GPCH.** Las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), a efectos operativos se entienden tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las que proponga una empresa o colectivo empresarial determinado.

<sup>1</sup> Un sistema APPCC siempre debe ser complementado con los planes de Prácticas Correctas de Higiene (PCH) apropiados.

<sup>2</sup> Aquellos operadores que se provean de materias primas directamente de explotadores de producción primaria adoptarán los controles precisos exigibles en los suministros para garantizar la seguridad alimentaria.

**Tabla 2.** Requisitos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar en las empresas de comidas preparadas no sujetos a Registro Sanitario (RGSEAA).

Empresa de comidas preparadas	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
<u>Restauración social</u> (ej.: colegios, guarderías, hospitales, residencias de tercera edad)	Guía APPCC	1) Microempresas y empresas que se abastecen de cocina central: GPCH. 2) Actividad alimentaria no dirigida a colectivos de riesgo (ej.: comedores de empresas): GPCH.
<u>Restauración comercial</u> (ej.: restaurantes, platos preparados, cafeterías, bar con cocina)	Planes de PCH o GPCH	-
<u>No elaboran ni manipulan alimentos</u> (ej.: bar sin cocina, cafés, pubs)	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-

**Tabla 3.** Requisitos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar en el comercio minorista y otras actividades alimentarias.

Comercio minorista de la alimentación	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Elaboran o manipulan alimentos (ej.: carnicerías, pollerías, charcuterías, pescaderías)	Planes de PCH o GPCH (las carnicerías-charcuterías son una excepción y precisan un sistema APPCC)	1) Actividad alimentaria con manipulaciones en productos que no precisan temperatura regulada: requisitos de higiene y trazabilidad (ej.: frutos secos, frutas y verduras, golosinas).
No elaboran ni manipulan productos (ej.: tiendas de productos envasados)	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-
Transporte de alimentos	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-
Mercados ambulantes	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-

### Criterios de Flexibilidad

- **Microempresa.** Empresa alimentaria con menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales.
- **GPCH.** A efectos operativos se entiende tanto las guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) diseñadas por asociaciones representativas del sector como las Prácticas Correctas de Higiene que proponga una empresa o colectivo empresarial.