

DOCUMENTOS DE INTERÉS PARA LOS OPERADORES DE NAVARRA RELATIVOS AL CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Los operadores de empresas alimentarias de Navarra, se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

El artículo 5 del Reglamento (CE) n ° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, exige a los operadores de empresas alimentarias que creen, apliquen y mantengan un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El sistema APPCC, se considera la herramienta más útil para que los explotadores de empresas alimentarias controlen los peligros que pueden presentar los alimentos.

Por ello, cada empresa de Navarra deberá tener implantado y documentado un “Sistema de Autocontrol” específico basado en los principios del APPCC.

El Sistema de Autocontrol incluye todos los procedimientos, actuaciones y controles que de forma programada y específica realiza cada empresa para garantizar alimentos seguros.

El Sistema de Autocontrol está integrado por los “Prerrequisitos de Higiene” y el “Plan del APPCC”.

Con el fin de dar a conocer a todos los agentes de la cadena alimentaria de Navarra, los requisitos exigibles por los Servicios del Control Oficial de Salud Pública, se divulgan en la Web del ISPLN los protocolos de “higiene”, y de evaluación de programas de autocontrol.

Se deberá tener presente que los contenidos de estos documentos podrán variarse en el tiempo por razones técnicas ó legales.