

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

2010-02-08

Uno de los temas que más nos consultan nuestros usuarios es sobre la aplicación de las guías de buenas prácticas y su relación con la legislación. Aprovechamos este artículo para iniciar opinión en el blog ¿utilizáis las guías de buenas prácticas de vuestra comunidad autónoma?

Comenta este artículo en el

blog



Las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), también conocidas como Guías de Buenas Prácticas de Higiene, son documentos que se desarrollan en base a la legislación vigente a nivel europeo, nacional y autonómico para facilitar la aplicación de la normativa legal. Cada sector alimentario puede elaborar de forma voluntaria su propia GPCH, normalmente se encargan las asociaciones representantes, pero siempre deben ser validadas por la autoridad competente. Así nos encontramos con GPCH para la pesca, la ganadería, la cría de aves, la producción de alimentos precocinados, la hostelería, la restauración colectiva, manipulación de alimentos, etc. Pero no todas las comunidades autónomas tienen desarrolladas guías de buenas prácticas para todos los sectores agroalimentarios. En tal caso, puede ser de utilidad buscar las de otra comunidad autónoma y utilizarla como base para aplicar en nuestra empresa la legislación de la propia.

En la mayor parte de los casos las GPCH se convierten en una herramienta muy útil para iniciar el proceso de cumplimiento de la legislación en materia de higiene. Sobre todo es de gran utilidad para las pequeñas y medianas empresas que no disponen de un departamento de higiene y seguridad alimentaria. La legislación puede ser muy confusa para los no iniciados, además de que en muchos casos resulta demasiado costoso en tiempo y en recursos el hecho de tener que leerse todos los documentos de los boletines oficiales. Por esta razón, es de gran importancia que los gobiernos fomenten la creación de orientaciones normativas para la implementación de los sistemas de autocontrol de la higiene y la calidad en la cadena agroalimentaria. También es su responsabilidad definir sistemas eficaces y efectivos para verificar su aplicación en el sector, de forma que no se genere competencia desleal y que todas las empresas tengan implantado su propio sistema de buenas prácticas de higiene y autocontrol de puntos críticos.

Estos documentos pueden recoger desde las recomendaciones básicas sobre higiene de los espacios y de los manipuladores, hasta los pasos para aplicar los prerrequisitos, la implantación de los APPCC o la trazabilidad. En función del punto de la cadena alimentaria, el volumen de la empresa y el sector estas guías serán más o menos completas. Pero siempre son un referente de gran importancia para asegurar unos niveles mínimos de control higiénico en nuestra empresa.

Las normas básicas para la manipulación, el almacenamiento, la elaboración, la distribución y la preparación final de todos los alimentos a lo largo de la cadena de producción en condiciones higiénicas están contenidas en los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que comprenden directrices sobre la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). Por tanto, podemos trabajar en base a este documento en caso de que haya un vacío legal en nuestra comunidad autónoma o a nivel nacional.

Son varias las comunidades autónomas que tienen información muy completa elaborada en esta línea, desde aquí queremos destacar a la Región de Murcia, la

Generalitat de Catalunya, Junta de Castilla La Mancha y la junta de Castilla y León. En caso de que una empresa detecte que en su Comunidad falta la GPCH de su sector, debe solicitar su elaboración a la asociación o gremio que le represente. Esta presentará el documento a la administración que tenga delegadas las competencias de seguridad alimentaria para que la valide. Para ello, cada administración debe disponer de un documento de recomendaciones o contenidos mínimos en base a los que desarrollar la guía correspondiente, y reunirse con la asociación que muestre interés en la edición de dicho documento.

Algunas de estas GPCH están publicadas en la red y se pueden descargar de forma gratuita. En caso de que no encontréis la vuestra debéis dirigiros directamente a vuestra asociación sectorial, ya que son ellos los encargados de su difusión, aunque siempre con el apoyo de la administración. En cualquier caso, vuestro inspector de Sanidad, también os podrá facilitar esta información, así como recomendaros la guía más apropiada de referencia en caso de que aún no se haya editado la que corresponda a vuestro sector o Comunidad Autónoma.



"Guía de Prácticas Correctas de Higiene" by CocinasCentrales.com
is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-
No comercial-Sin obras derivadas 3.0 España License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/).

