

LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH) COMO INSTRUMENTOS PARA DESARROLLAR Y PROMOVER EL AUTOCONTROL EN LA CADENA ALIMENTARIA EN CATALUÑA

Glòria Cugat, Xavier Llebaria, Anna Palou, Alfons Vázquez y Emilio Vicente
Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya

Introducción

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) mantiene, desde sus inicios, la política de promover la elaboración de GPCH como instrumento para desarrollar y facilitar la implantación de autocontroles, y en consecuencia para aumentar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.

Las GPCH cumplen las siguientes características:

- Su aplicación ha de dar cumplimiento a las normas de higiene y a los requisitos de autocontrol.
- Pueden ser aplicadas a cualquier sector alimentario.
- Tienen que ser elaboradas por el propio sector de manera voluntaria.
- Son validadas por la autoridad competente.
- La aplicación de una GPCH reconocida tiene carácter voluntario.

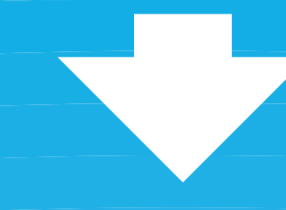
El grupo de autocontrol coordinado por la ACSA y representado por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural; el Departamento de Salud; el Departamento de Territorio y sostenibilidad; la Agencia Catalana del Consumo y las Administraciones locales, llevan a cabo el reconocimiento oficial de las GPCH.

El reconocimiento oficial y el carácter voluntario de su aplicación conllevan la adquisición de un compromiso mutuo y de un lenguaje común entre empresas y Administración. Se convierte en un documento de referencia: para quien hace los controles oficiales y para quien los recibe; para la Administración, la empresa y los consumidores representa una garantía de un trabajo bien hecho.

Proceso de reconocimiento oficial de las GPCH

Elaboración de una GPCH por parte del sector

Un gremio, asociación, federación, organización profesional agraria o cualquier otra entidad representativa del sector alimentario correspondiente con implantación en Cataluña, elabora una GPCH.



Solicitud de reconocimiento oficial

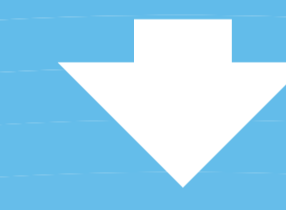
El sector solicita su reconocimiento oficial a ACSA



Reconocimiento oficial

El grupo de autocontrol verifica:

1. Que se asegure la coherencia con la normativa vigente y el Codex Alimentarius.
2. Que los contenidos de la GPCH se ajustan al contenido mínimo que se ha fijado.
3. Que en el proceso de elaboración se hayan consultado a todas las asociaciones o entidades representativas del sector alimentario correspondiente con implantación en Cataluña, las asociaciones de consumidores y otros sectores cuyos intereses puedan verse afectados por la aplicación de la guía de que se trate.



Difusión

de la GPCH entre el sector coordinada por el ACSA

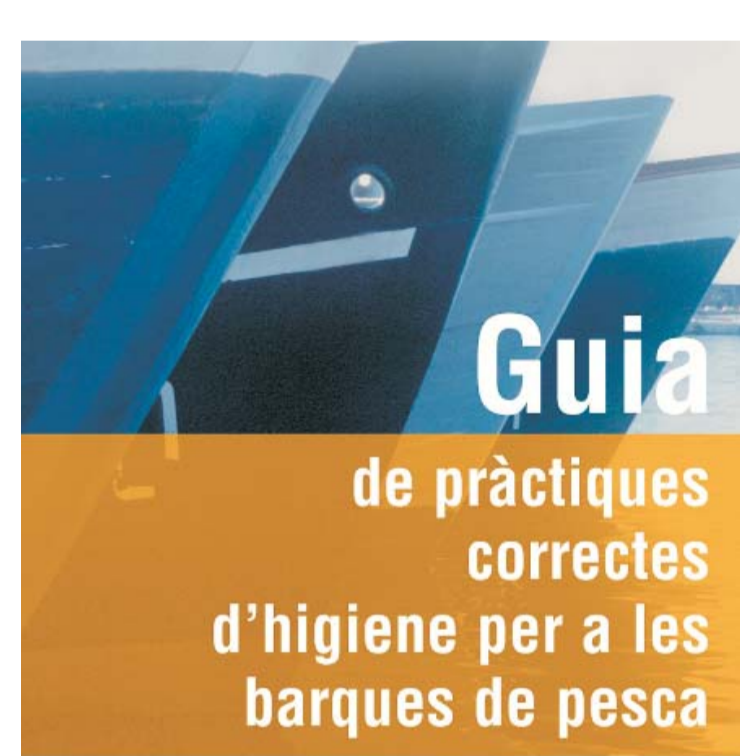
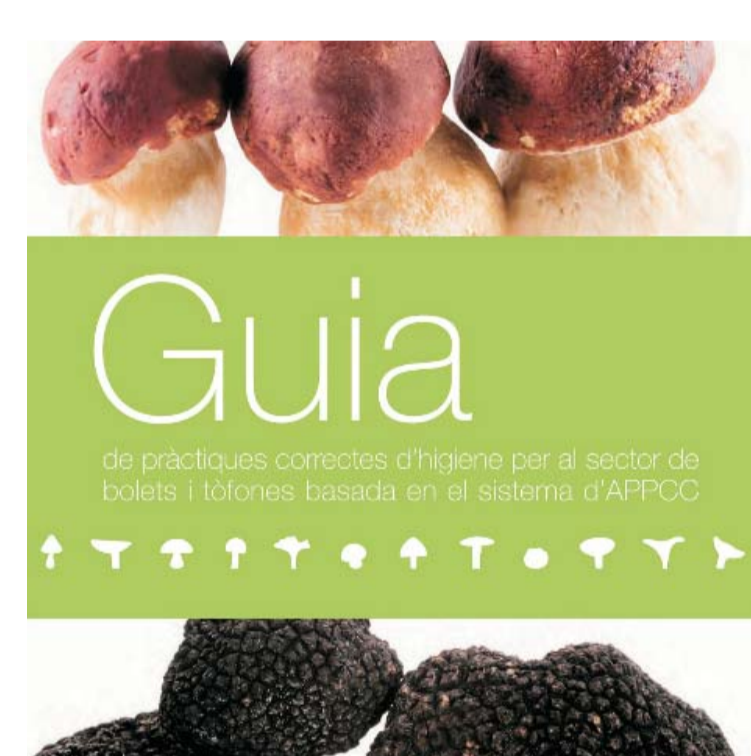
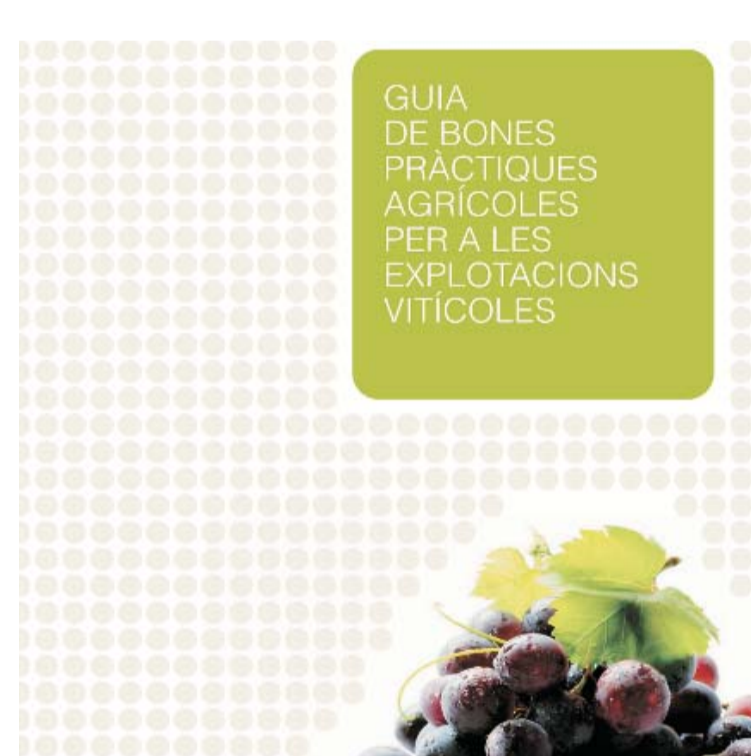
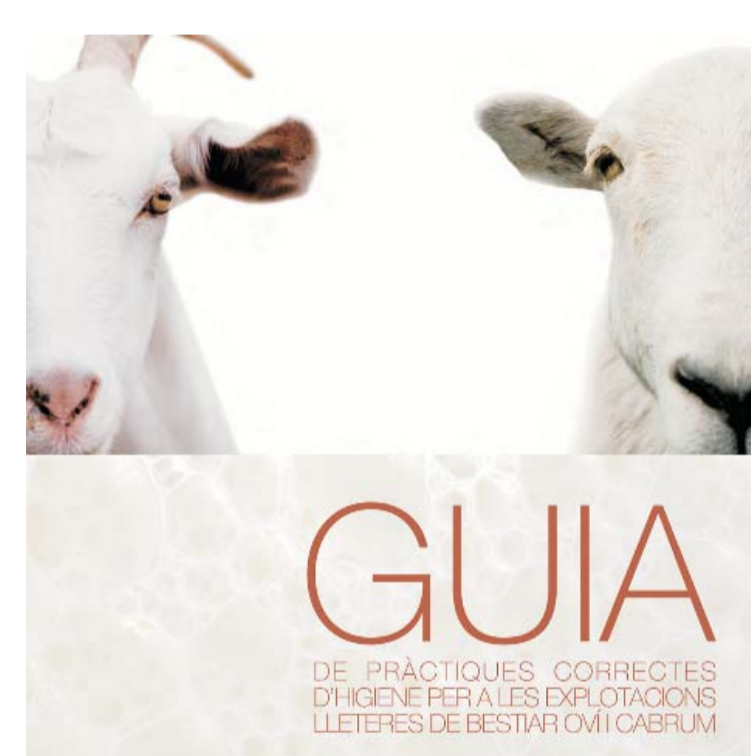


Implantación

por parte de las empresas que voluntariamente lo decidan

Resultados:

Actualmente, existen doce GPCH reconocidas oficialmente en Cataluña:



Y veintiuna GPCH en fase de elaboración de los siguientes sectores:

- Albergues y casas de colonias
- Complementos alimentarios
- Aves de corral de puesta en el suelo
- Aves de corral de puesta en el aire libre
- Producción y comercialización de huevos ecológicos
- Cunicola
- Bovino de carne
- Equino
- Mataderos de aves
- Mataderos de conejos
- Hornos de panadero
- Pastelerías
- Hortofrutícola de cuarta gama
- Producción oleícola ecológica
- Producción oleícola
- Restaurantes
- Cocina al vacío
- Elaboración de quesos artesanos
- Explotaciones frutícolas de fruta dulce
- Centrales frutícolas
- Mercados municipales sedentarios