



InfoAssessorament

Núm. 39 – Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH)

El Reglament 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix que totes les empreses agroalimentàries han de complir una sèrie de requisits d'higiene relatius a les instal·lacions i procediments i dur a terme autocontrols per garantir la seguretat dels aliments.

Per a les empreses que intervinguin en qualsevol de les etapes de producció, transformació i distribució d'aliments posteriors a la producció primària, aquests sistemes d'autocontrol s'han de basar en l'aplicació del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

El Reglament preveu que per **al sector primari i la petita i mitjana agroindústria alimentària** es poden aplicar criteris de **flexibilitat** i donar compliment als requisits d'higiene i d'autocontrol acollint-se voluntàriament a **les guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)** elaborades d'acord amb els principis de l'APPCC i validades oficialment.

Al web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària podeu trobar les Guies de pràctiques correctes d'higiene que ja han estat elaborades pels diferents sectors alimentaris de manera voluntària i validades per l'Autoritat Competent (<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/index.html>):

- Guia de pràctiques correctes d'higiene **específica per a la cuina al buit**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per al **sector vitivinícola**
- Guies de pràctiques correctes d'higiene per a les **explotacions avícoles de ponedores a l'aire lliure i a terra**
- Guies de pràctiques correctes d'higiene **avícoles: producció de carn, ponedores i reproductores**
- Guia de bones pràctiques agrícoles per a la **producció d'olives**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les **explotacions cunícoles**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les **explotacions lleteres d'oví i cabrum**
- Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per al **sector apícola**
- Guia de bones pràctiques agrícoles per a les **explotacions vitícoles**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la **venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les **explotacions de bestiar porcí**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per al **sector de bolets i tòfones** basada en el sistema d'APPCC
- Guia per a la **gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les **barques de pesca**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene a les **explotacions lleteres de bestiar boví**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les **llotges de peix de Catalunya** i activitats connexes
- Guia de les pràctiques correctes d'higiene per a **peixateries**

Existeix també una guia que pot resultar interessant tot i no tenir reconeixement oficial:

- Guia de bones pràctiques per minimitzar la presència d'Ocratoxina A en els productes vitivinícoles
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1351/doc11281.html>

Altres documents d'interès:

- L'autocontrol en els establiments alimentaris
- La traçabilitat a Catalunya
- Els autocontrols als establiments alimentaris: els prerequisits

Per a més informació consulteu el web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària:

<http://www.gencat.net/salut/acsa>

Inici > Seguretat Alimentària > Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH