# OBJETO

El presente documento describe los programas de prerrequisitos y los procedimientos de control basados en los principios del APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos) establecidos por el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativos a la higiene de los productos alimenticios, y Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, al objeto de disponer de un sistema sólido, sencillo y práctico que permita controlar los peligros generales asociados a la actividad y garantizar la seguridad alimentaria.

Para el desarrollo de los procedimientos se han tenido en cuenta diferentes guías de aplicación práctica de los requisitos de autocontrol publicados en la comunidad autónoma, y en otras comunidades, así como los criterios de flexibilidad reconocidos para establecimientos de alimentación menores, cuyas características (reducido número de trabajadores, escasa complejidad del proceso productivo y reducido alcance) permiten aunar los procesos de ejecución, vigilancia y verificación del cumplimiento de las medidas en documentos simplificados, de fácil aplicación y ejecución práctica.

# DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO

D/Dña. ${repLegal} titular del establecimiento ${establecimiento} con CIF ${cif}, cuya razón social es ${razon}

situado en ${direccion}expone el alcance de la actividad desarrollada en el establecimiento y que consiste en :

El establecimiento cuenta con ${trabs} :

# ALCANCE

**Programas de prerrequisitos y procedimientos de control**

Para cumplir con el objetivo de conseguir un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria, así como establecer los controles y las medidas dirigidas a garantizar la seguridad alimentaria se han elaborado los siguientes planes esenciales de actuación, seguimiento y control:

* PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS
* PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
* PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES (con información de buenas prácticas)
* PLAN DE TRAZABILIDAD
* PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
* PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
* PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO
* PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
* PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

# Cultura de Seguridad Alimentaria.

Conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) 2021/382 de 3 de Marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) 822/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentario, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria, y según el compromiso suscrito por la dirección de esta empresa y por todos los trabajadores, queremos asegurar y mantener una verdadera cultura de seguridad alimentaria, garantizando el cumplimiento continuado de los requisitos de seguridad, la disponibilidad de los recursos necesarios, el conocimiento y control de los peligros por nuestro personal, su formación, su reciclaje, implicación y su participación activa en las prácticas seguras contenidas en los diferentes planes, alcanzando un elevado nivel de sensibilización con la seguridad y un positivo impacto en los resultados.

# COMPROMISO

**CON LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

D/Dña. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ titular del establecimiento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con CIF \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, cuya razón social es \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

situado en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, MANIFIESTA su firme compromiso con una cultura de seguridad alimentaria adecuada que garantiza:

* Que las funciones y las responsabilidades de cada persona implicada en la producción y distribución de los alimentos seguros son conocidas y aplicadas con rigor.
* Una formación constante y adecuada de su personal mediante planes de formación periódica.
* La verificación periódica de la eficacia del sistema de seguridad alimentaria.
* El mantenimiento de los planes y los registros debidamente actualizados.
* La observancia continua de los requisitos reglamentarios (contemplando no sólo los cambios internos, sino los cambios normativos).
* El fomento de la mejora continua del sistema atendiendo al estado de la técnica y a los avances tecnológicos que puedan producirse.
* Los recursos necesarios para la manipulación segura de los alimentos.

La aplicación de esta cultura de seguridad alimentaria está instrumentada a través de nuestro sistema de seguridad alimentaria y de sus planes de desarrollo.

En ……………….. a ….. de ……….. de ….. Firma y sello

# COMPROMISO DE LOS EMPLEADOS

**CON LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

En virtud del Reglamento (UE) 2021/382 de 03 de marzo de 2021, los empleados de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con CIF \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, situado en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DECLARAN:

* Conocer el sistema de seguridad alimentaria de la empresa así como los diferentes planes de control
* Su firme COMPROMISO con:
  + La aplicación continuada de las prácticas correctas de higiene.
  + El desarrollo de las prácticas y los procedimientos seguros.
  + La participación activa en los programas formativos y el reciclaje.
  + La colaboración en el desarrollo y en la ejecución de los planes de seguridad alimentaria.

Y para que conste y surtan los efectos oportunos, firman el presente compromiso. En ……………………. a …………. de…………. de …….

Nombre, apellidos NIF Firma

Continuar en el reverso si es necesario.