

**DESCARGA EN PDF**

La higiene alimentaria de los productos alimenticios viene regulada por el denominado “**paquete de higiene**”, conformando una política de higiene aplicable a todos los alimentos.

La higiene alimentaria son las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio, teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto, tal y como viene definido en el

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Además, se cuenta con normas específicas para los alimentos de origen animal:

Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**Documentos de interés**

Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004
Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 853/2004
Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

La **formación sobre higiene y seguridad alimentaria es imprescindible en todos los sectores de la cadena alimentaria**

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que **los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la formación** de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Tras la publicación del **Real Decreto 109/2010** por el cual se deroga el Real Decreto 202/2000 por el que se establecían las normas relativas a los manipuladores de alimentos, **el carnet de manipulador tal y como se conocía desaparece** y actualmente, es el **operador el responsable de que su personal tenga formación** adaptada a las necesidades del puesto de trabajo específico del manipulador.

Documento de orientación sobre formación de manipuladores de alimentos - AECOSAN (2010)**Nota informativa sobre la formación de manipuladores de alimentos - AECOSAN (2013)****Módulos formativos online:****Higiene alimentaria - ELIKA (2011)****Jornadas:****El impacto de la microbiología en la Industria alimentaria - ELIKA (2012)****Virus de transmisión alimentaria - ELIKA (2011)****LÍMITES MICROBIOLÓGICOS**

Los límites microbiológicos de los productos alimenticios están regulados por el

Reglamento (CE) 2073/2005

de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y el

Reglamento (CE) 1441/2007

que lo modifica.

Artículo: Tóxicos naturales en alimentos - ELIKA 2017**Sistemas de Autocontrol - APPCC**

Leer Más

Flexibilización

Leer Más

ELIKA

. Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 .

berri@elika.eus