



EGUN ON! ¡BUENOS DÍAS!



Maiatzaren 24a, Fraisoro ingurumen eta nekazal laborategia

**Euskadiko nekazaritzako elikagaien
BETEKIZUN HIGIENIKO ETA SANITARIOEN
MALGUTASUNA**

**FLEXIBILIZACIÓN de los
REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS
Producciones agroalimentarias CAPV**

OBJETIVO CURSO:

Conocer:

- La nueva **normativa higiénico-sanitaria flexibilizada** para determinadas producciones agroalimentarias de Euskadi.
- Las condiciones para **acogerse**.
- El procedimiento de tramitación de **autorizaciones/registros**.

Próximos pasos



DUDAS

?? ? ??

... ●●● ...



ÍNDICE:

1. PUNTO DE PARTIDA y FASES DEL PROYECTO
2. SITUACIÓN ACTUAL: Normativa, requisitos y registros
3. PRÓXIMOS PASOS

PUNTO DE PARTIDA



FASES DEL PROYECTO 2013-2019

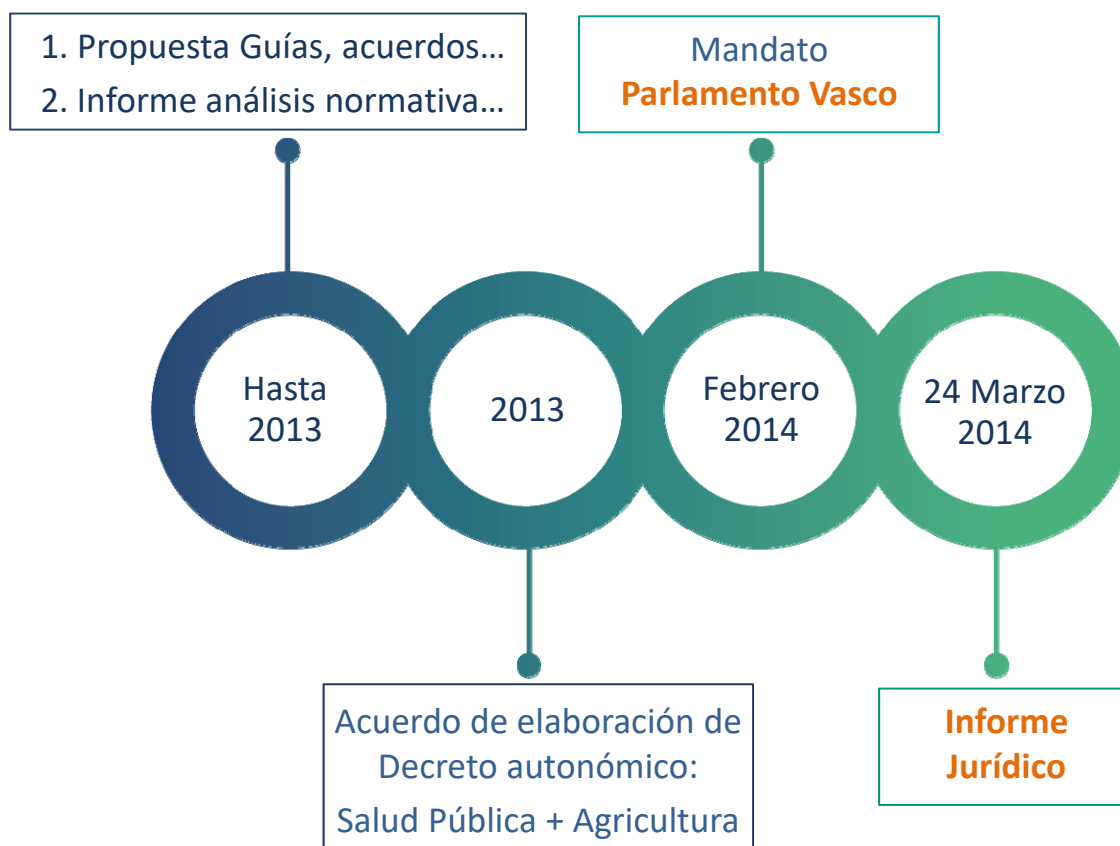
ANTECEDENTES

DEMANDA

Pequeños establecimientos agroalimentarios ven comprometida su rentabilidad-viabilidad debido a la exigencias P.H.

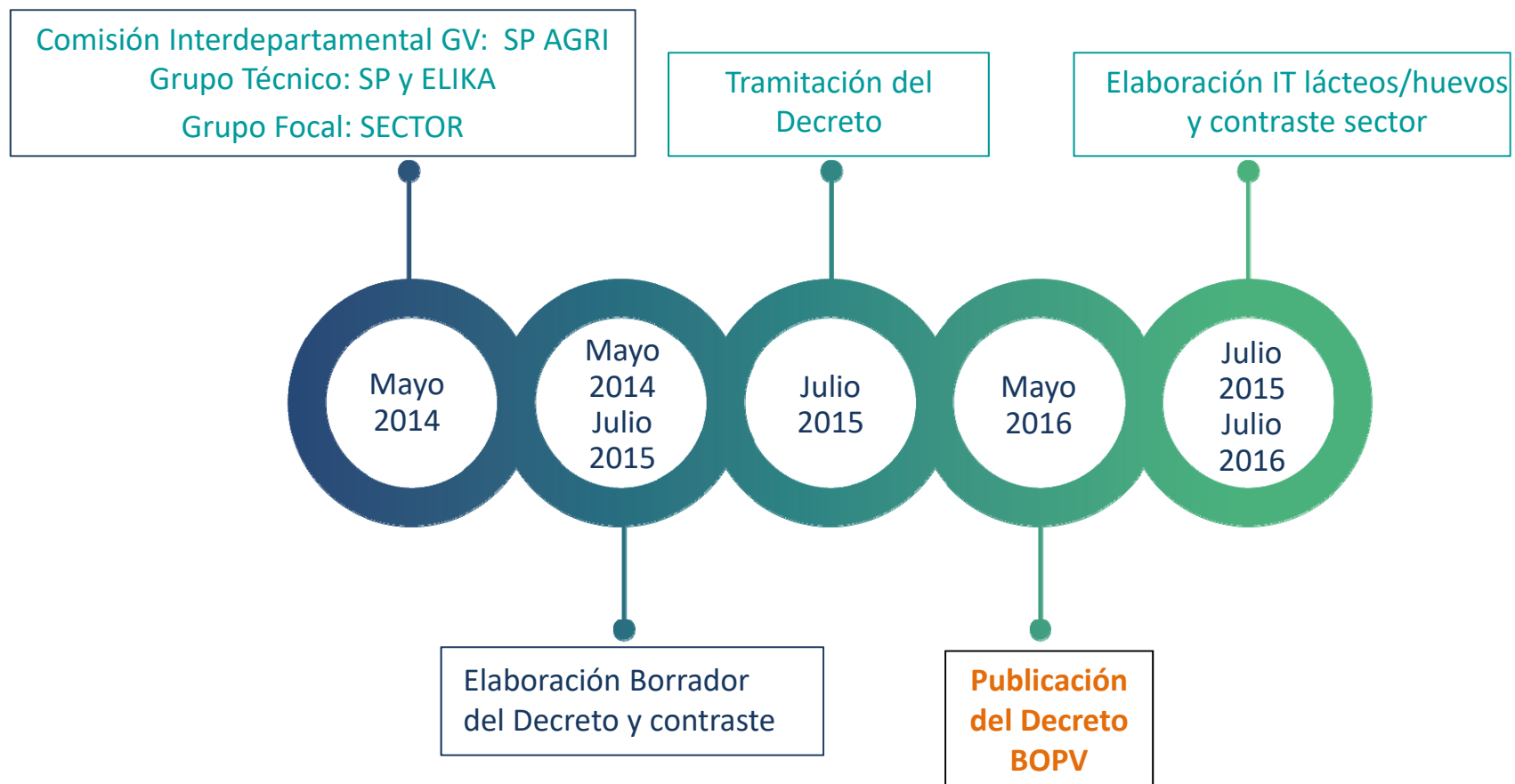
INVERSIONES EN INSTALACIONES TRANSFORMACIÓN

FASES DEL PROYECTO 2013-2019

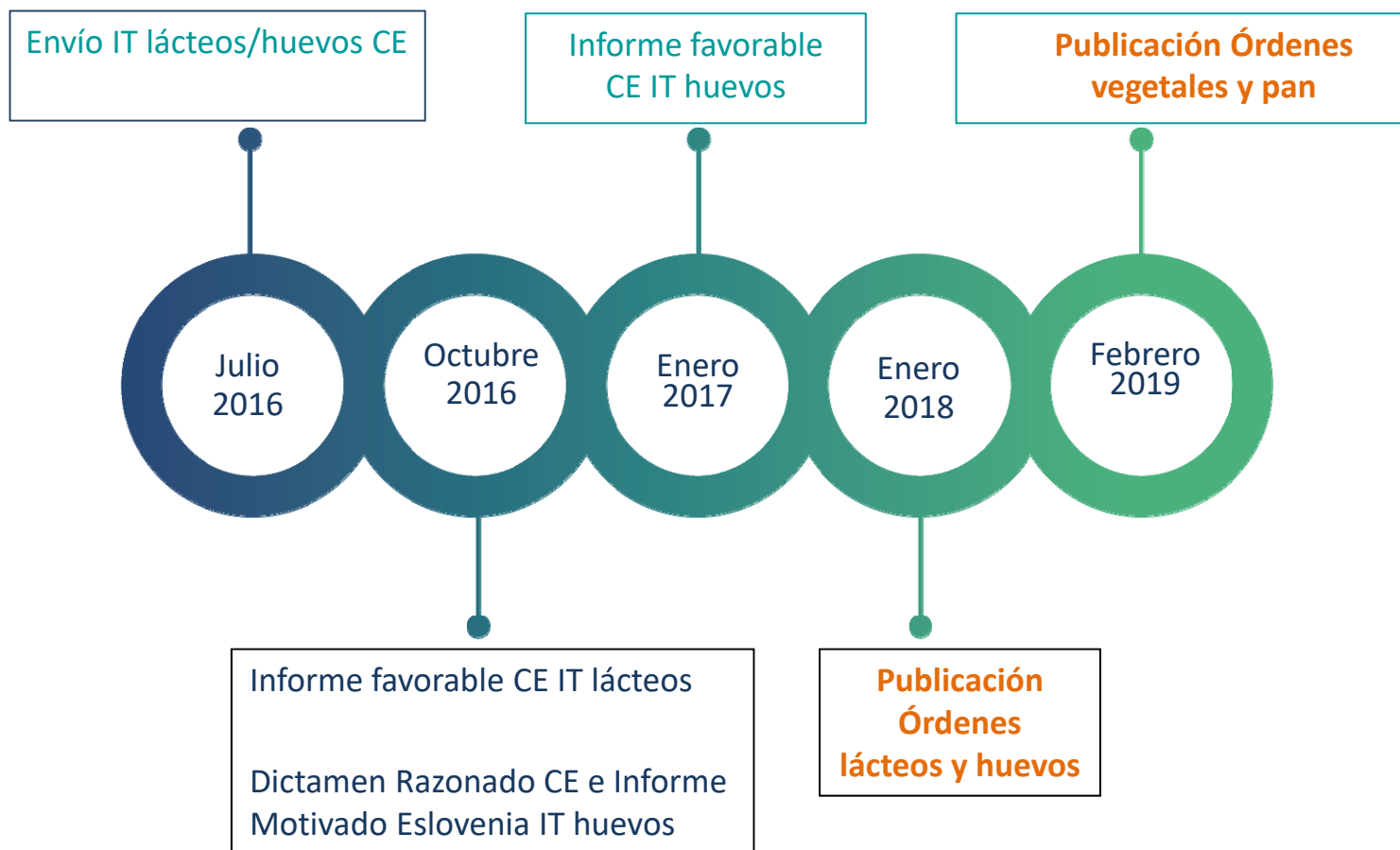


La Comunidad Autónoma de Euskadi sí puede proceder al desarrollo reglamentario de las medidas de flexibilidad previstas en los reglamentos comunitarios en materia de higiene de los productos alimenticios.

FASES DEL PROYECTO 2013-2019



FASES DEL PROYECTO 2013-2019



METODOLOGÍA PARTICIPATIVA



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

DEPARTAMENTO DE SALUD



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava



Bizkaiko Foru
Aldundia
Diputación
Foral de Bizkaia

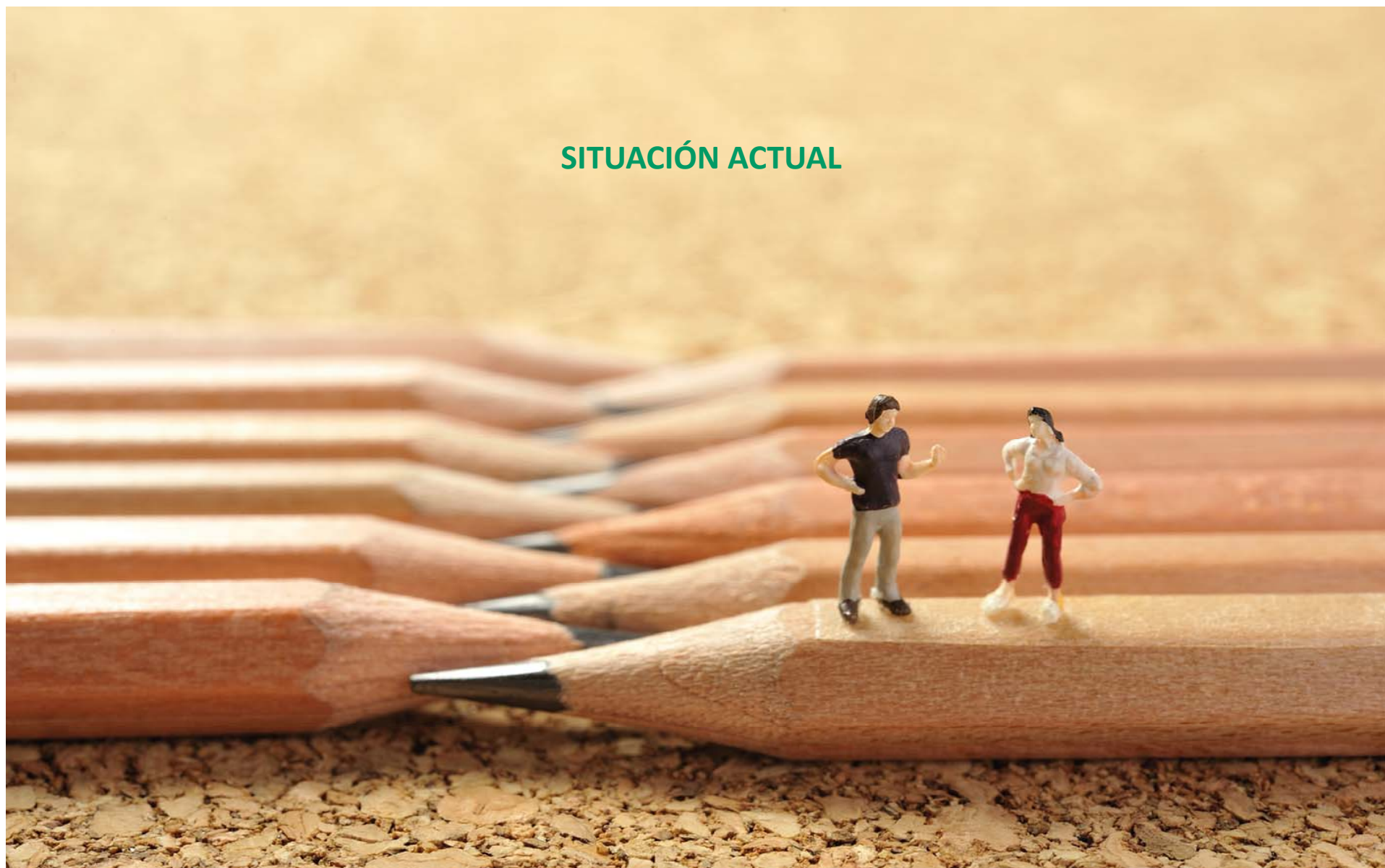


Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

AGENTES REPRESENTATIVOS DEL SECTOR PRODUCTOR:

- Asociaciones
- Sindicatos
- Centros de Asesoramiento
- Agrupaciones veterinarias

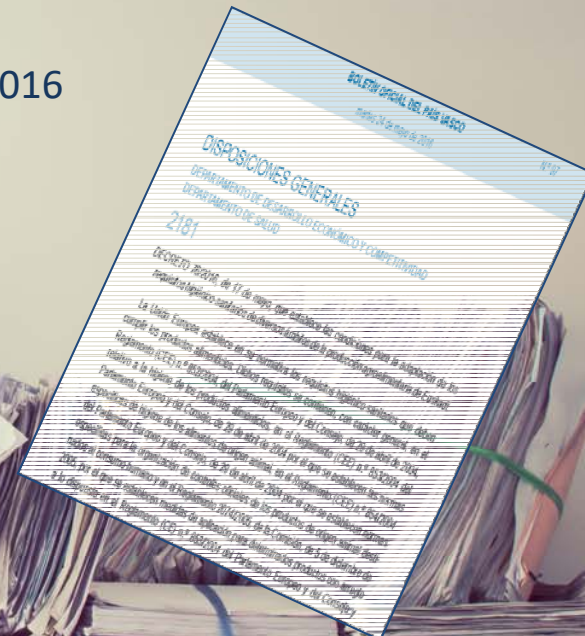
SITUACIÓN ACTUAL



En vigor:

Decreto 76/2016

Publicado el 24 de mayo 2016



En vigor:



Órdenes:

- [Orden 12 de enero de 2018](#), de lácteos y helados
- [Orden 12 de enero de 2018](#), de huevos
- [Orden 5 febrero de 2019](#), vegetales
- [Orden 5 febrero de 2019](#), de panadería, pastelería, harinas

REQUISITOS



REQUISITOS



ADAPTACIÓN DE REQUISITOS PARA PEQUEÑAS EXPLOTACIONES LÁCTEAS DE EUSKADI

¿QUÉ PRODUCTOS?

Productos elaborados a partir de leche higienizada:

- › Leche pasteurizada.
- › Leche fermentada: yogures, cuajadas, kéfir.
- › Quesos frescos y semicurados.
- › Mantequillas, natas, requesón.
- › Otros.

Productos elaborados a partir de leche cruda:

- › Quesos con un periodo de curación mínimo de 60 días.

Helados lácteos

¿QUÉ VOLUMEN?

Vacas	Ovejas	Cabras
		
≤ 100.000	≤ 30.000	≤ 40.000
Litros de leche transformada/año		

¿QUÉ TIPO DE VENTA?

De ámbito local o proximidad

- › **Venta directa:**
al consumidor final sin intermediarios.
- › **Venta en circuito corto de comercialización:** a través de un establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos.



¿QUÉ REQUISITOS SE ADAPTAN?

MENOS DE	100.000 litros de leche de VACA transformada/año
	30.000 litros de leche de OVEJA transformada/año
	40.000 litros de leche de CABRA transformada/año

NO SE APLICA A:

MÁS DE	100.000 litros de leche de VACA transformada/año
	30.000 litros de leche de OVEJA transformada/año
	40.000 litros de leche de CABRA transformada/año

	¿QUÉ REQUISITOS SE ADAPTAN?	NO SE APLICA A:
REGISTRO	REACAV/Registro Autonómico (Comunicación previa)	RGSEAA/Registro Estatal (Autorización Sanitaria previa al funcionamiento)
INSTALACIONES	Posibilidad de reducir compartimentación de instalaciones	Locales independientes
	Instalación conjunta para lavado manos y utensilios	Diseño de circuitos limpio-sucio y marcha hacia delante
	No inodoro (si el establecimiento está anexo al caserío/vivienda)	Instalaciones independientes para el lavado de manos y utensilios
AUTOCONTROL	Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)/APPCC simplificado	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿QUÉ TENGO QUE HACER PARA INICIAR MI ACTIVIDAD?

- 1 Solicitar la autorización de la actividad (REGA) en el Servicio de Ganadería de la Diputación Foral correspondiente en el caso de leche producida en la propia explotación (si previamente no se tiene el Código de explotación - (REA) - solicitarlo en la O.C.A.)
- 2 Solicitar la inscripción en el Registro Autonómico de Sanidad (REACAV) presentando la siguiente documentación:
Copia del DNI, NIE o CIF, NIF del titular (sea persona física o jurídica), Copia IAE y Croquis DIN A4 (tamaño folio) de las instalaciones con dimensiones y su equipamiento.

DIRECCIONES DE INFORMACIÓN Y REGISTRO:

SERVICIOS DE GANADERÍA DE DIPUTACIONES FORALES:

BIZKAIA: Av. Lehenakari Agirre, 9. 48014. Bilbao. Tfno. 944 066 828
GIPUZKOA: Plaza Gipuzkoa s/n. 20004. Donostia-San Sebastián. Tfno. 943 11 22 40

ARABA: Plaza de la provincia s/n. 01001. Vitoria-Gasteiz. Tfno. 945 16 16 18

SUBDIRECCIONES TERRITORIALES DEL DEPARTAMENTO DE SALUD:

BIZKAIA:

Unidad de Sanidad Alimentaria: c. Alameda Rekalde, 391. 3ª Planta. 48008 Bilbao. Tfno. 944 03 15 39
Comarca de Salud Pública Interior: c. Alameda Rekalde, 391. 4ª Planta. 48008 Bilbao. Tel: 944 03 28 20
Comarca de Salud Pública Margen Izquierda/Enkarteraciones: c. Bantegolla, 9. 48920 Portugalete. Tfno. 944 03 24 50
Comarca de Salud Pública Urbe/Koiz: c. Plaza Ibeabarrí, 1. 48940 Leiza. Tfno. 944 31 51 71
Comarca de Salud Pública Gernika: Udaletxea Jauregia. Camino Gernika a Lumo. 48300 Gernika. 944 03 28 20
Área de Salud y Consumo Ayto. de Bilbao: c. Ugalde, 7. 48012 Bilbao. Tfno. 944 20 49 00

GIPUZKOA:

Subdirección de Salud Pública y Adicciones: Avda. Navarra, 4. 20013 Donostia

REQUISITOS



¿QUÉ REQUISITOS SE ADAPTAN?

		50-350 	+ de 350  
NAVE DE CRÍA DE GALLINAS hasta 350 gallinas	CONDICIONES DE CRÍA	Se permite multiedad	No se permite multiedad
	INSTALACIONES	Se flexibiliza	No se flexibiliza
	ANALÍTICAS Salmonella	1/año	Cada 15 semanas
CENTRO DE EMBALAJE DE HUEVOS hasta 1.000 gallinas		50-1.000 	+ de 1.000  
	REGISTRO	REACAV/Registro Autonómico (Comunicación previa)	RGSEAA/Registro Estatal (Autorización Sanitaria previa al funcionamiento)
	INSTALACIONES	Posibilidad de reducir compartimentación de instalaciones No equipo miraje huevos No dispositivo medición cámara aire Un punto de agua para lavado manos y utensilios No inodoro (Si el local es anexo al caserío/vivienda)	Locales independientes Equipo miraje huevos Dispositivo medición cámara aire Varios puntos de agua Inodoro
	AUTOCONTROL	Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)/APPCC simplificado	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

PRODUCCIÓN PRIMARIA

TAMAÑO

50 A 350 GALLINAS.

REQUISITOS

1. Se flexibiliza instalaciones.
2. Se permite multiedad.
3. 1 analítica *Salmonella*/año.

REQUISITOS

¿QUÉ PRODUCTOS?	¿QUÉ VOLUMEN? NO SUPERIOR A:	¿QUÉ TIPO DE VENTA?
<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de: <ul style="list-style-type: none"> conservas vegetales y encurtidos. mermeladas y de membrillo. germinados. zumos y derivados. Pelado, troceado, deshidratado, fermentado, secado y/o cocido de: <ul style="list-style-type: none"> productos de origen vegetal. Envasado de hortalizas frescas higienizadas 	<p>< 2.500 Kg/año Producto transformado</p> <p>< 5.000 litros/año Zumos</p>	<p>De ámbito local o proximidad</p> <p>Venta directa: al consumidor final sin intermediarios.</p> <p>Venta en circuito corto de comercialización: a través de un establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos.</p>

	¿QUÉ REQUISITOS SE ADAPTAN?	NO SE APLICA A:
	<p>< 2.500 Kg/año</p> <p>< 5.000 litros/año</p>	<p>> 2.500 Kg/año</p> <p>> 5.000 litros/año</p>
REGISTRO	REACAV/Registro Autonómico (Comunicación previa)	RGSEAA/Registro Estatal (Comunicación previa)
INSTALACIONES	Posibilidad de reducir compartimentación de instalaciones	Locales independientes Diseño de circuitos limpio-sucio y marcha hacia delante
	Instalación conjunta para lavado manos y utensilios	Instalaciones independientes para el lavado de manos y utensilios
	No inodoro (Si el local es anexo al caserío/vivienda)	Servicios higiénicos y vestuarios completos
AUTOCONTROL	Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)/APPCC simplificado	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿QUÉ TENGO QUE HACER PARA INICIAR MI ACTIVIDAD?

Solicitar la inscripción en el **Registro Autonómico de Sanidad (REACAV)** presentando la siguiente documentación:

- Copia del DNI, NIE o CIF,
- NIF del titular (sea persona física o jurídica),
- Copia IAE y
- Croquis DIN A4 (tamaño folio) de las instalaciones con dimensiones y su equipamiento.

DIRECCIONES DE INFORMACIÓN Y REGISTRO:

SUBDIRECCIONES TERRITORIALES DEL DEPARTAMENTO DE SALUD:

BIZKAIA:

Unidad de Sanidad Alimentaria: c. Alameda Rekalde, 39º, 3ª Planta. 48008. Bilbao. Tfno. 944 03 15 39

Comarca de Salud Pública Interior: c. Mº Díaz de Haro, 60. 48010 Bilbao. Tfno. 944 03 28 20

Comarca de Salud Pública Marzen Izquierda/Enkarterrak: c. Barregolla, 9. 48920. Portugalete. Tfno. 944 03 24 50

Comarca de Salud Pública Uribe Kosta: c. Plaza Ikerbarri, 1. 48940 Leioa. Tfno: 944 31 51 71

Comarca de Salud Pública Gemika: Udaleku Jauregi, Camino Gemika a Lumo, Gemika. TE 944 03 28 20

Área de Salud y Consumo Ayto. de Bilbao: c. Ugalde, 7. 48012 Tfno: 944 20 49 00

GIPUZKOA:

Subdirección de Salud Pública y Adicciones: Avda. Navarra, 4. 20013 Donostia.

REQUISITOS

EGOKITZEN
ADAPTANDONOS

ADAPTACIÓN DE REQUISITOS PARA
ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
ACOGIDOS A LA FLEXIBILIDAD
DEL SECTOR DE
PANADERÍA, PASTELERÍA Y HARINAS
DE EUSKADI



REQUISITOS ADAPTADOS A SU REALIDAD:

¿QUÉ PRODUCTOS?	¿QUÉ VOLUMEN?	¿QUÉ TIPO DE VENTA?
<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de pan y bollería ordinaria. Elaboración de productos de pastelería, confitería y repostería. Elaboración y Envasado de harinas (maíz, trigo, etc.) Elaboración y Envasado de pan rallado. 	<p>Sector panadería: ≤ 1.250 Kg. de harina a la semana</p> <p>Sector pastelería: ≤ 3 personas trabajadoras del obrador</p>	<p>De ámbito local o proximidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Venta directa: al consumidor final sin intermediarios. Venta en circuito corto de comercialización: a través de un establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos.

	¿QUÉ REQUISITOS SE ADAPTAN?	NO SE APLICA A:
	≤ 1.250 kg. a la semana	> 1.250 kg. a la semana
	≤ 3	> 3
REGISTRO	REACAV/Registro Autonómico (Comunicación previa)	RGSEAA/Registro Estatal (Comunicación previa)
INSTALACIONES	Posibilidad de reducir compartimentación de instalaciones Instalación conjunta para lavado manos y utensilios No inodoro (Si el establecimiento está ubicado en zona rural, anexo al caserío/vivienda)	Locales independientes Diseño de circuitos limpio-sucio y marcha hacia delante Instalaciones independientes para el lavado de manos y utensilios Servicios higiénicos y vestuarios completos
AUTOCONTROL	Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)/APPCC simplificado	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿QUÉ TENGO QUE HACER PARA INICIAR MI ACTIVIDAD?

Solicitar la inscripción en el Registro Autonómico de Sanidad (REACAV) presentando la siguiente documentación:

- › Copia del DNI, NIE o CIF,
- › NIF del titular (sea persona física o jurídica),
- › Copia IAE y
- › Croquis DIN A4 (tamaño folio) de las instalaciones con dimensiones y su equipamiento.

NORMATIVA DE APLICACIÓN:

- Decreto 76/2016, que regula la adaptación de los requisitos

DIRECCIONES DE INFORMACIÓN Y REGISTRO:

DIPUTACIONES FORALES:

BIZKAIA: Av. Lehendakari Aguirre, 9. 48014. Bilbao. Tel.: 944 066 628

GIPLUZKOA: Plaza Gipuzkoak s/n. 20004. Donostia-San Sebastián. Tel.: 943 11 22 40

ARABA: Plaza de la provincia s/n. 01001. Vitoria-Gasteiz. Tel.: 945 10 10 18

SUBDIRECCIONES TERRITORIALES DEL DEPARTAMENTO DE SALUD:

BIZKAIA:

Unidad de Sanidad Alimentaria: c. Alameda Rekalde, 391, 3ª Planta. 48008. Bilbao. Tel.: 944 03 15 39

Comarca de Salud Pública Interior: c. Alameda Rekalde, 391, 4ª Planta. 48008. Bilbao. Tel.: 944 03 28 20

Comarca de Salud Pública Margen Izquierda/Enkarterrak: c. Barrengeta, 9. 48920. Portugalete. Tel.: 944 03 24 50

Comarca de Salud Pública Urbe-Kosta: c. Plaza Ikerbarri, 1. 48940. Leioa. Tel.: 944 31 51 71

Comarca de Salud Pública Gernika: Udaleku Jauregia. Camino Gernika a Lumo. 48300. Gernika. Tel.: 944 03 28 20

Área de Salud y Consumo Ayto. de Bilbao: c. Ugalde, 7. 48012. Bilbao. Tel.: 944 20 49 00

GIPLUZKOA:

Subdirección de Salud Pública y Adicciones: Avda. Navarra, 4. 20013. Donostia



CÓMO DARME DE ALTA



- Solicitar la autorización de la actividad (**REGA ó REGEPA**) en el **Servicio de la Diputación Foral** correspondiente (si previamente no se tiene el Código de explotación – **REA**) – solicitarlo en la O.C.A.).
- Solicitar la inscripción en el **Registro Autonómico de Sanidad (REACAV)** presentando la siguiente documentación:
 - Copia del DNI, NIE o CIF, NIF del titular (sea persona física o jurídica), copia IAE y croquis DIN A4 (tamaño folio) de local.



REGISTROS



- **REGA** (O.C.A., DDFF)
- **REGEPA** (O.C.A., DDFF)
- **RIA** (DCA)
- **REACAV** (SANIDAD)

ENTIDADES INFORMACIÓN/ASESORAMIENTO

**ABELUR, LURGINTZA, LORRA, ABERE, AGA, ENEEK,
ENBA Bizkaia, ENBA Gipuzkoa, EHNE Gipuzkoa EHNE Bizkaia, ADRs**

...

MÁS INFORMACIÓN

WEB ELIKA www.elika.eus

seguridad alimentaria

etiquetado de origen de la leche

ORIGEN DE LA LECHE
OBLIGATORIO

Folleto: Indicación del origen de la leche en el etiquetado

Informe anual sobre la presencia de residuos de medicamentos veterinarios 2019
21/05/2019

Retirada otra sustancia aromatizante de la lista de la UE
21/05/2019

Evitando riesgos mundiales en la cadena alimentaria
21/05/2019

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

ALIMENTOS

AGRICULTURA

ALIMENTACIÓN ANIMAL

GANADERÍA

PESCA



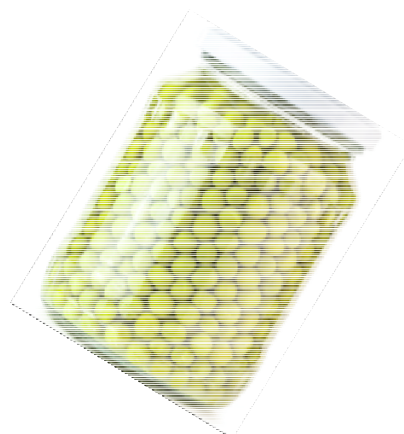
PRÓXIMOS PASOS



ELABORACIÓN GUÍAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE

Incorporación OTROS SECTORES/MODIFICACIÓN actuales

FORMACIÓN



Eskerrik asko arretagatik



Gracias por la atención

Eztiñe Ormaetxea

eormaetxea@elika.eus

945 12 21 82 / 627956484