SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (España)

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)** es un sistema para **identificar, evaluar y prevenir** los peligros significativos para la seguridad de los alimentos.

El APPCC tiene que tener un carácter científico, basado en la **previsión y prevención** de agentes físicos, químicos y biológicos y, debe ser **aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria.**

El APPCC es **obligatorio en España** para las empresas del **sector alimentario** y tiene por objetivo ayudar a prevenir las probabilidades de intoxicaciones alimentarias.

El **Reglamento (CE) nº 852/2004** establece que los operadores de las empresas del sector alimentario deben crear, aplicar y mantener un procedimiento de control basado en los principios del APPCC. Además, el operador de la empresa será el responsable de garantizar que los productos alimenticios que ofrecen son inocuos para la seguridad alimentaria.

Por otra parte, el **Reglamento (UE) nº 1169/2011** establece la obligación de facilitar a los consumidores la información referente a alérgenos que contengan los productos, haciendo necesario la implantación de un **Plan de Control de Alérgenos**.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF de APPCC.

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**



Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

- Establecer un equipo de APPCC para comprender plenamente el sistema del producto y poder identificar todos los peligros probables y los Puntos Críticos de Control.
- Describir el producto, ya que para iniciar un análisis de peligros deberá elaborarse una descripción completa del producto, incluidas las especificaciones del cliente.
- Documentar las características de las materias primas, lo que ayudará en la identificación de peligros para el desarrollo de APPCC.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Establecimiento de Sistema de monitoreo documentado para los Puntos Críticos de Control.
- Identificación e implementación de Programas de Prerrequisitos, ya que son la base fundamental para el desarrollo del análisis de peligros.
- Establecimiento y verificación de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto de Mercado, a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisión periódica de los requisitos legales y de su cumplimiento.
- Establecimiento de programas de verificación y validación, tanto para los prerrequisitos como para el Plan APPCC.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Identificación de peligros potenciales o peligros razonablemente esperados.
- Uso de un árbol de decisiones para determinar los puntos de control críticos.
- Establecimiento de las medidas de control para los peligros identificados.
- Examen del sistema de APPCC y de sus registros.
- Examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto.

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**



Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

Entre las ventajas de su aplicación, además del objetivo primordial, la seguridad de los alimentos, se encuentran:

- Favorecer un **uso más efectivo** de los **recursos** de una empresa.
- **Disminuir gastos** al evitar producciones inseguras.
- Permitir a la empresa **actuar de forma rápida y efectiva** frente a problemas de seguridad alimentaria.
- **Aumentar la confianza** de sus clientes, consumidores, cadena de suministro y autoridades sanitarias.
- **Mejorar la imagen** del establecimiento.
- Cumplimiento legislativo.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

- **Seguridad** al saber que el producto cumple los niveles de calidad y seguridad alimentaria establecidos legalmente.
- **Confianza** de los consumidores habituales y los clientes potenciales.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Mayor **seguridad** de los productos alimentarios.
- **Organizaciones comprometidas** con la producción y comercialización de alimentos seguros.
- Mejor imagen corporativa facilitando el **acceso a nuevos mercados y clientes.**
- Posibilita la **disminución de inspecciones** de las administraciones competentes y de clientes.

Sectores **DE APLICACIÓN**

La aplicación del APPCC es un **requisito legal en todas las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria** : Sector agroalimentario, productores de alimentos, preparación, tratamiento y transformación de productos alimenticios, servicios de comida, restaurantes y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, equipos de la industria alimentaria, operaciones relacionadas con el material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

Solicitar **Información**

Autoevaluación **On Line**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**