SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** (**APPCC** o **HACCP**, de sus siglas en inglés) es una herramienta para evaluar peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención. Es de aplicación en toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

El sistema **HACCP** está reconocido mundialmente como un enfoque sistemático y preventivo que considera los **peligros biológicos, químicos y físicos** de los alimentos mediante la **anticipación y la prevención**, en lugar de la inspección del producto final.

La aplicación del **HACCP** aumenta la seguridad alimentaria y, aporta otros beneficios importantes, como es facilitar a la autoridad competente su labor de inspección y promover el comercio internacional aumentando la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Disponer de un Sistema de Autocontrol como es HACCP, garantiza la tranquilidad de que se está cumpliendo con requisitos de Inocuidad Alimentaria, además de disponer de una herramienta eficaz que evita problemas derivados de la pérdida de control sobre la seguridad de los alimentos que generan grandes pérdidas económicas.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF de HACCP.

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



Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

- Establecer un equipo de HACCP para comprender plenamente el sistema del producto y poder identificar todos los peligros probables y los Puntos Críticos de Control. Es importante que el equipo de HACCP esté compuesto por personas de diversas disciplinas.
- 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 HACCP.
- 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 HACCP.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Establecer un equipo de HACCP para comprender plenamente el sistema del producto y poder identificar todos los peligros probables y los PCC, es importante que el equipo de APPC esté compuesto por personas de diversas disciplinas
- Describir el producto, 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 HACCP.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Establecimiento de Sistema de monitoreo para los Puntos Críticos de Control, documentado.
- Identificación e implementación de Programas de Prerrequisitos que son la base fundamental para el desarrollo del análisis de peligros.
- Establecimiento de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto de Mercado, probado, 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 HACCP.

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

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

- Proporciona un método de planeación en caso de alguna eventualidad por cuestiones de inocuidad.
- Mejora la Imagen de la organización.
- Personal capacitado y consciente de sus actividades.
- Credencial de acceso a nuevos mercados.
- Evita sanciones por incumplimientos de sanidad.
- Minimiza el riesgo de contaminación a la población.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

- Transmite confianza a los clientes al demostrar que se producen los alimentos mediante procesos seguros.
- Demuestra que se han tomado todas las precauciones adecuadas para cerciorarse de la producción de alimentos inocuos.
- Proporciona un marco de cumplimiento legal.
- Se reduce el número de auditorías llevadas a cabo por los clientes.
- Mejora las relaciones con las autoridades de inocuidad de los alimentos.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Reduce la necesidad de inspección y el análisis de productos finales.
- Aumenta la confianza del consumidor y resulta en un producto inocuo y comercialmente más viable.
- Facilita el cumplimiento de exigencias legales.

Sectores **DE APLICACIÓN**

La seguridad alimentaria es significativa para cualquier organización de la cadena alimentaria:
Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

El sistema HACCP está diseñado para ser implementado en **cualquier segmento de la industria de alimentos** desde el cultivo, la cosecha, transformación y/o elaboración y distribución de alimentos para el consumo.

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