



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)** es un sistema nacido del artículo 40.2 de la Ley española 14/1986 del 25 de abril General de Sanidad, 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 la prevención** de agentes físicos, químicos y biológicos y, ha de ser **aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria**.

El APPCC es un **proceso obligatorio en España** (según el Real Decreto 640/2006) para las empresas del **sector alimentario** (industria, hostelería, etc.) que tiene por objetivo ayudar a prevenir las probabilidades de intoxicaciones alimentarias garantizando así la inocuidad alimentaria.

El **Reglamento (CE) nº 852/2004** establece que los operadores de las empresas del sector alimentario (**industria, comercio, hostelería, etc.**) 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.

El Sistema APPCC se construye sobre **7 principios**:

- Análisis de peligros alimentarios: consiste en la recopilación y evaluación de información sobre peligros (físicos, químicos y biológicos) para decidir cuáles de ellos son importantes para la seguridad de los alimentos.
- Identificación de los puntos de control crítico: establecer aquellas etapas en las que se puede aplicar control para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables un peligro alimentario.
- Establecimiento de límites de control críticos y medidas preventivas: temperaturas de refrigeración, temperaturas y tiempos de cocinado, por ejemplo.
- Control y seguimiento de los puntos de control crítico identificados.
- Establecimiento de acciones correctivas.
- Establecimiento de un sistema de verificación: para garantizar que se está aplicando el APPCC y que es eficaz
- Aplicación de un sistema de registros y documentación.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales **REQUISITOS**

- Contar con un análisis de peligros
- Determinar los puntos de control críticos
- Determinar los límites para cada punto de control crítico
- Llevar un sistema de vigilancia para los puntos de control críticos
- Contar medidas correctivas frente a las desviaciones que puedan producirse
- Tener procedimientos de comprobación para determinar si el sistema APPCC funciona eficazmente.
- Tener un sistema de control y registro para el sistema APPCC
- Elaborar un plan de control de alérgenos propio de cada producto

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



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.

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