



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)** es un sistema de autocontrol que permite **identificar, evaluar y controlar** 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 biológicos, químicos y físicos, y ha de ser aplicable a **todos los eslabones de la cadena alimentaria** (a excepción de la producción primaria).

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.

Los **7 principios del APPCC** son:

- Análisis de peligros alimentarios: consiste en la recopilación y evaluación de información sobre peligros para decidir cuales de ellos son importantes para la seguridad de los alimentos.
- Identificación de los puntos de control crítico (PCC): 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.
- Implantamiento de un sistema de vigilancia de los PCC: uso de termómetros, relojes, básculas, etc.
- Desarrollo de medidas correctivas para aplicarlas en caso de un problema relacionado con la seguridad alimentaria, sabiendo qué hacer con el producto y qué hacer para que no vuelva a suceder.
- 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.

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





Principales **REQUISITOS**

- Planes de los Prerrequisitos.
- Formar de un equipo de trabajo APPCC.
- Elaborar el diagrama de flujo.
- Diseñar un análisis de peligros.
- Determinar los puntos de control críticos (PCC).
- Determinar los límites para cada PCC.
- Llevar un sistema de vigilancia para los PCC.
- Contar medidas correctivas frente a las desviaciones que puedan producirse
- Establecer un sistema de verificación de los PCC.
- Tener un sistema de control y registro para el sistema APPCC
- Elaborar un plan de control de alérgenos propio para cada producto.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Identificación y evaluación de peligros alimentarios que puedan estar presentes en las etapas de la cadena alimentaria.
- Aplicar el árbol de decisiones para determinar los puntos de control críticos (PCC).
- Establecimiento de las medidas de control, el sistema de vigilancia y el de verificación para los peligros identificados.
- Establecer un sistema de registros y documentos.
- Examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto.
- Elaboración de ficha de datos de cada plato (Plan de Control de Alérgenos).





ÁREA DE CONSULTORÍA

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

Entre las ventajas de la implantación del APPCC en la empresa alimentaria se destacan:

- Proporcionar una **evidencia documentada** de la gestión de la seguridad alimentaria.
- **Reducción de costes** asociados a intoxicaciones alimentarias, retiradas de productos del mercado, etc.
- Aportar **medios** para prevenir errores relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Permitir **actuar de forma rápida y efectiva** frente a problemas de seguridad alimentaria: trazabilidad
- **Aumentar la confianza** de sus clientes, consumidores, cadena de suministro y autoridades sanitarias.
- Garantizar productos de **calidad**, aumentando la **imagen** del establecimiento.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

Las ventajas que aporta la aplicación del APPCC en los clientes son:

- **Seguridad** al conocer que el producto cumple con los niveles de seguridad alimentaria establecidos en la legislación vigente.
- **Aumento de la confianza** de los consumidores, que van a ver los productos con una mayor calidad.

Ventajas para **EL MERCADO**

Las ventajas en el mercado son:

- Mayor **seguridad** de los productos alimentarios.
- Mayor **accesibilidad** a productos seguros y producidos en otros países.
- Mayor **información** de los productos que existen en el mercado (**trazabilidad**).
- Posibilita la **disminución de inspecciones** de las autoridades competentes.

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.

