

# APPCC

## ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Desde el **29 de abril de 2004**, la formación en higiene y seguridad alimentaria tiene como referente general el **Reglamento 852** (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los alimentos, que responsabiliza directamente al empresario de la implantación de los sistemas basados en la metodología APPCC.

El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria.

### ARTICULO 5

#### “SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL”

- 1) Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del **APPCC**.
- 2) Los principios **APPCC** son los siguientes:
  - A. detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
  - B. detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
  - C. establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
  - D. establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;
  - E. establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;
  - F. establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y
  - G. elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas.
- 3) El apartado 1 se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I.
- 4) Los operadores de empresa alimentaria:
  - A. aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria;

- B. garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;
- C. conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.

## ANEXO 1

Producción primaria

DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y A LAS OPERACIONES CONEXAS

### ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS DEL SISTEMA APPCC?

- Calidad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Como peligro se entiende cualquier agente físico, químico o biológico que pueda contaminar un alimento de forma que suponga un riesgo para la salud del consumidor.
- Permite eliminar o minimizar los peligros de contaminación de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Permite localizar los lugares y momentos en los que se puede producir un problema. De ese modo es posible establecer las medidas preventivas o correctoras más adecuadas antes de que el producto esté ya fabricado o elaborado.
- Permite ofrecer alimentos más seguros y de mayor calidad. Esto revierte en una reducción de costes (sanitarios, económicos, de imagen...).
- Permite a los establecimientos cumplir con los requisitos legales que exigen disponer de un sistema de aseguramiento de la calidad. 1 2 3 4 B ¿Cómo se aplica el sistema APPCC?

### ETAPAS DE UN PLAN DE APPCC

1. Primero se constituye un equipo de trabajo **APPCC**, que es un grupo de personas que se encargan del diseño y del seguimiento del plan de control.
2. Luego se describen los productos o grupos de productos que se van a elaborar y el uso que se va a hacer de ellos (¿a qué personas va dirigido?, ¿cómo se van a envasar?, etc.).
3. Después se elabora un diagrama de flujo del proceso. Un diagrama de flujo es un esquema que representa gráficamente el proceso de fabricación de un producto, desde la llegada y recepción de las materias primas o ingredientes que lo componen, hasta su almacenamiento y distribución.
4. Posteriormente se analizan los peligros, tanto físicos, como químicos y microbiológicos, asociados a cada una de las etapas del proceso y se describen las medidas preventivas para evitarlos o controlarlos