

**SERVICIO IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA APPCC
(ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)**



¿QUÉ ES EL SISTEMA APPCC?

Es un sistema de gestión de peligros, efectivo y racional, que en el campo de la seguridad alimentaria tiene como objetivo asegurar alimentos inocuos mediante el análisis y el control de los posibles peligros que pueden aparecer en todas y cada una de las fases de producción y comercialización.

El Sistema de APPCC tiene fundamentos científicos y es sistemático en su desarrollo. Permite evaluar los peligros significativos para la salud y establecer sistemas de control que tienen como objetivo la prevención, en lugar de los controles basados en el análisis del producto final, como se ha hecho tradicionalmente.

El carácter preventivo del Sistema de APPCC permite que, si aparece un resultado que indique que el control se ha perdido y, por lo tanto, que los alimentos producidos pueden no ser seguros, se puedan tomar las medidas adecuadas a tiempo, de manera que se asegure que productos peligrosos no lleguen al consumidor.

¿ES OBLIGATORIO?

Según el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativa a la higiene de los productos alimentarios establece en el Artículo 5,1. la obligación que tiene la empresa alimentaria de mantener unos procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Te acompañamos en la elaboración y el mantenimiento de la documentación adaptada a tu negocio

PLAN DE PRERREQUISITOS

El desarrollo del Sistema de APPCC en la producción y la comercialización de alimentos se ve favorecido y simplificado con la instauración de unos prerrequisitos, que son una serie de condiciones de trabajo que permiten controlar los peligros generales que afecten al conjunto del proceso.

Estos prerrequisitos **proporcionan una sólida base higiénica y permiten que el Sistema de APPCC se centre en aquellos peligros que son específicos del producto o del proceso.**

Son los siguientes:

- Plan de control de agua
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas y otros animales indeseables
- Plan de formación del personal en seguridad alimentaria
- Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipamientos
- Plan de control de los proveedores
- Plan de trazabilidad
- Plan de control de temperaturas

ELABORACIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SISTEMA APPCC

- Descripción de la **actividad y destino de los productos**
- Creación de un **diagrama de flujo del proceso productivo**
- Elaboración de un **análisis de peligros**
- Determinación de los **puntos de control críticos (PCC)**
- Fijación de unos **límites críticos**
- Establecimiento de un **sistema de vigilancia de control de los PCC**
- Fijación de las **medidas correctoras cuando un determinado PCC no está controlado**
- Establecimiento de **procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema APPCC funciona de manera eficaz**
- Establecimiento de un **sistema de documentación y registros sobre todos los procedimientos**

VISITAS PERIÓDICAS PARA ELABORAR
LOS REGISTROS DE VERIFICACIÓN QUE SE INCLUYEN
EN EL SISTEMA APPCC Y AUDITORIAS

Una vez toda la documentación esté al día y realizada la primera auditoria, GAM entregará al establecimiento un documento acreditativo de CALIDAD ALIMENTARIA.

El establecimiento podrá exponer esta acreditación mientras este contrato



AL FINALIZAR EL PROCESO DE IMPLMETACIÓN
GAM ENTREGA UN DOCUMENTO ACREDITATIVO
DE CALIDAD ALIMENTARIA

tenga vigencia.

GAM CONSULTORÍA

¡CONTACTA CON NOSOTROS SIN COMPROMISO!

