

GUIA PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APCC)

ETAPAS DE IMPLANTACIÓN:

APCC: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

1. FORMAR EL EQUIPO DE APPCC

- Formación del equipo de personas de la propia empresa.
- Experiencia y conocimientos técnicos sobre el producto.
- Implicación y soporte por parte de la Dirección.

2. DESCRIBIR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

- Composición.
- Método de conservación.
- Tratamiento de transformación y conservación.
- Condiciones de envasado.
- Condiciones de almacenamiento.
- Etiquetado y caducidad.

3. IDENTIFICAR EL USO DEL PRODUCTO

Deberá describirse el uso previsto del producto.

4. ELABORAR UN DIAGRAMA DE FLUJOS

Describir esquemáticamente todas las etapas del proceso, desde la entrada de la materia prima hasta la finalización del producto, la conservación y/o almacenamiento, el agua de preelaboración, elaboración y refrescado, envases y tiempo de espera entre pasos, etc.

5. VERIFICAR IN SITU EL DIAGRAMA DE FLUJOS

El equipo deberá confirmar que la secuenciación coincide con las etapas reales en la propia empresa y que sus pasos son los mismos.

6. ANALIZAR LOS PELIGROS

IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Tipos de peligros:

- Biológicos
- Físicos
- Químicos

Causados por:

- El producto
- El equipo
- Las instalaciones
- Los procedimientos
- Los manipuladores

VALORACIÓN

Realizar una evaluación de los peligros identificados según su gravedad o capacidad de producir daño en el consumidor y la probabilidad o frecuencia de aparición.
Se pueden clasificar en peligros relevantes o no relevantes.

MEDIDAS DE CONTROL

Desarrollar y aplicar en el proceso las medidas de control necesarias para cada peligro, sobre todo los relevantes.
Si para un peligro relevante no se puede aplicar una medida de control, deberá modificarse el producto o el proceso.

7. LOCALIZAR LOS PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC)

Los puntos de control crítico (PCC) son las etapas, operaciones o prácticas en las que se puede realizar un control necesario para evitar, prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro para la seguridad alimentaria.

8. ESTABLECER LOS LÍMITES CRÍTICOS

Los límites críticos son el criterio que separa lo aceptable de lo inaceptable en cada punto de control crítico (PCC) y deben estar comprobados y justificados.

9. ESTABLECER UN SISTEMA DE VIGILANCIA DE CADA PCC

Son las observaciones y mediciones programadas en un PCC con relación a sus límites críticos para detectar la posible pérdida de control del mismo.
Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deben estar firmados por quien lo realiza y el responsable de su supervisión.

Elementos de vigilancia:

- **Qué:** tipo de vigilancia
- **Cómo:** método de vigilancia
- **Dónde:** lugar de vigilancia
- **Cuándo:** frecuencia
- **Quién:** persona responsable

10. ESTABLECER ACCIONES CORRECTORAS

Son las medidas que se toman cuando la vigilancia de un PCC indica la pérdida de control del mismo.

En el producto: Identificar producto afectado y darle el destino correcto.
En el proceso: Ajustar el proceso y comprobar que es correcto.

11. ESTABLECER LOS PROCESOS DE VERIFICACIÓN

Es la confirmación de que todos los elementos del sistema APPCC funciona eficazmente.

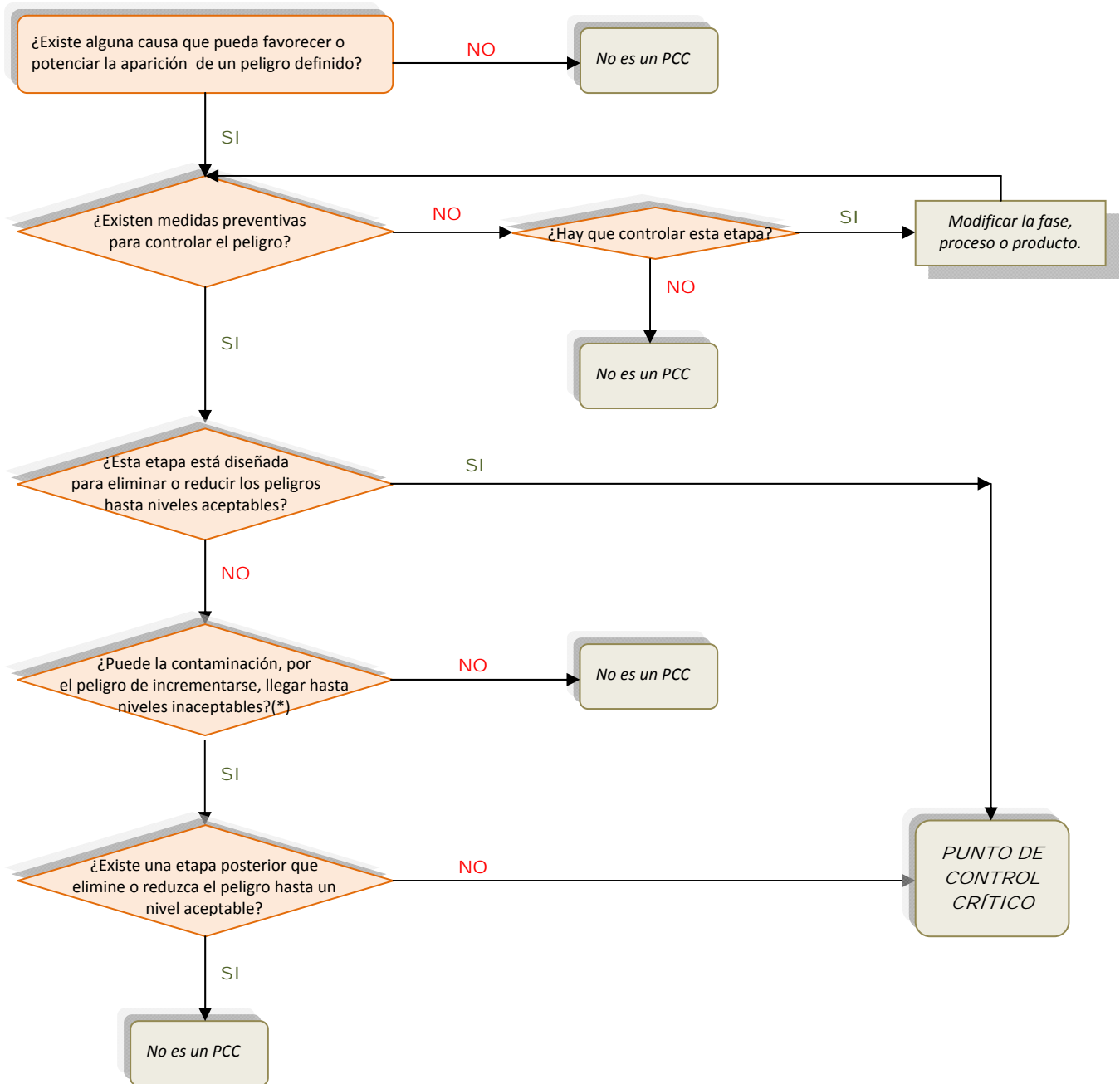
Comprobación de la eficacia general del sistema a través de la revisión de los peligros: PCC, validación de los límites críticos, vigilancia y medidas correctoras.

Análisis del producto final, materia prima, superficies,...
Pruebas de caducidad.
Revisar quejas de los consumidores.
Auditorías internas, revisión de procedimientos, formación de personal,...

12. ESTABLECER UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

Todos los procedimientos de cada etapa descrita en el sistema APPCC deben estar documentados, incluyendo toda la información de apoyo requerida.
Los procedimientos de vigilancia: acciones correctoras y verificación deberán estar registrados.

TOMA DE DECISIÓN PARA LA DETERMINACIÓN DE UN PCC (Punto de Control Crítico)



Quando no es un PCC hay que posar al siguiente peligro identificado del proceso descrito.

(*) Los niveles aceptables o inaceptables necesitan ser definidos teniendo en cuenta los objetivos globales cuando se identifican los PCC del Plan.