

7 Principios

Sistema

APPCC

Seguridad

Alimentaria



El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es un sistema reconocido internacionalmente, cuyo objetivo es garantizar la inocuidad alimentaria y aumentar el nivel de seguridad alimentaria en una empresa. Para conseguir esto, un sistema APPCC se basa en 7 principios.

Un sistema APPCC requiere que los peligros potenciales estén identificados y controlados para ciertas partes del proceso. Estos peligros incluyen **los biológicos, químicos o, hasta, físicos**. Cualquier organización cuyo negocio necesite del manejo, procesamiento, o la producción de productos alimentarios puede necesitar de implantar APPCC para minimizar o eliminar los peligros derivados de la seguridad alimentaria en sus productos, incluyendo la contaminación cruzada. Cada vez más y más empresas están recurriendo a este sistema para limitar cualquier tipo de pérdida en este sentido, que puede derivar en pérdida de calidad o de prestigio.

Implantar un sistema APPCC demanda de unos prerrequisitos y de planes APPCC.

Los **prerrequisitos no son fijos ni algo constante**, dependen de las necesidades de cada empresa, de su tamaño, de su industria..., pero son un paso previo necesario a la implantación, establecen la base sobre la que luego se cimentará el sistema completo. La seguridad alimentaria de una empresa empieza por tener controlados estos prerrequisitos. Su principal función es la de controlar los peligros del ambiente, prevenir la contaminación de los productos, asegurar un entorno higiénico, y que el personal actúe de manera adecuada a la hora de manejar los productos.

Los planes se refieren **a cada producto o proceso**, y son preparados de manera individualizada. Para identificar totalmente esos peligros y asegurar que el riesgo sea eliminado o controlado y poder garantizar la seguridad de ese alimento.

Por qué el APPCC?

El **plan APPCC** en comparación con los métodos tradicionales, aporta:

- Un enfoque sistemático para asegurar la seguridad alimentaria
- Da más control sobre la seguridad de los alimentos al procesador
- Está basado en procedimientos científicos, que van más allá de la experiencia o del juicio subjetivo.
- Está enfocado a prevenir los problemas antes de que sucedan. Lo que, está demostrado, da mejores resultados, que simplemente detectar errores a través de los ensayos finales.

Los 7 principios en que se basa el sistema APPCC:

1. Realizar un análisis de los peligros.

Aquí se evalúan todos los procesos para determinar de donde pueden venir los riesgos. Ya sean físicos, químicos o biológicos. Se identificarán los peligros que puedan afectar a productos determinados, se recogerá y analizará toda la información sobre ese peligro y sobre las

condiciones que han hecho que aparezca, y también se decidirá que riesgos son significativos para la seguridad alimentaria.

Básicamente se reduce a dos pasos, uno con la identificación de peligros, y luego la evaluación de ese peligro. En esta segunda fase es cuando se determina el grado de riesgo para el usuario de ese peligro. Cuando el peligro está identificado y evaluado se deben determinar los Puntos de Control Crítico (PCC). Para estos procesos requerirás de gente experta para poder evaluarlo todo de manera detallada.

2. Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)

Un Punto de Control Crítico es un punto o paso en el proceso donde se puede aplicar un control para prevenir o eliminar ese peligro. Esencial para la prevención, y reducir los peligros de la seguridad alimentaria a un nivel aceptable. Para determinar los PCC en el proceso, se deben establecer donde se puede prevenir, reducir o eliminar los peligros existentes en el plan APPCC.

3. Establecer los límites críticos para cada PCC.

Los límites críticos son criterios que se establecen para cada Punto de Control Crítico. Los criterios que se deben cumplir para controlar los peligros que hay en esos puntos. Deben estar definidos de manera clara y ser accesibles. El sistema APPCC se basa en la claridad, y en lo conciso de cada una de sus partes, haciendo que cada fase sea igualmente relevante para que todo funcione de manera óptima.

4. Determinar procedimientos de vigilancia.

Esto hace referencia a la vigilancia de cada PCC acorde a su límite crítico. Monitorizar el que y el cómo se controlarán esos puntos, y asegurarse de mantener un historial de todo este control. Poder ser capaz de controlar ese punto de manera continua, o, al menos, establecer cuando van a ser necesarias esas medidas para tenerlo controlado.

5. Establecer medidas correctivas.

Para cada uno de esos puntos de control crítico establecidos. Si tu vigilancia detecta algún problema en el proceso, es que existe un riesgo para la seguridad alimentaria. La empresa debe tener un plan para lidiar con estos riesgos. Para cada PCC, se deben documentar las acciones correctivas necesarias para: Recuperar el control de ese peligro, identificar y asegurar todos los productos afectados y prevenir que ese problema no vuelva a suceder. Esto provocará que ningún producto que no esté seguro sea lanzado. Se determinarán la causa del problema y su eliminación, controlando esos productos no deseados resultado de la pérdida de control y evitar que vuelva a pasar en el futuro. Establecer estas medidas antes de que una situación fuera de control se dé en la empresa posibilitará que esa reacción sea instantánea.

6. Establecer procedimientos de verificación.

Estos procedimientos probarán si su sistema APPCC es válido, si todo el plan establecido está funcionando de manera correcta. Paso fundamental como en todo sistema de gestión, pues de

otra manera todo el trabajo no tiene una finalidad concreta. Esta verificación incluye métodos, procesos, pruebas y otros controles, además de la monitorización constante.

7. Implantar procedimientos para el mantenimiento de los registros y de la documentación.

El plan APPCC debe quedar totalmente documentado, desde el principio hasta el final, para determinar que límites, puntos de control, etc... han sido manejados y que todo está bajo control. Todos los requisitos referentes a los registros de vigilancia y verificación deben estar completos y precisos.

El equipo encargado de la [implantación del sistema APPCC en su empresa](#) debe tener conocimientos específicos sobre la industria alimentaria y su producción. El equipo debe ser multidisciplinar pues habrá aspectos sobre la biología o la tecnología de los alimentos. También para poder especificar cada detalle sobre cada proceso o alimento de la mejor manera, saber los requerimientos específicos que puede conllevar un cierto tipo de comida, o según al sitio al que vaya destinado, su usuario final. Son condicionantes que hay que tener en cuenta para cada uno de estos productos, y es por lo que se necesita máxima atención y un grupo de personas capaces de detectar cualquiera de estas variantes.

Como cualquier otro sistema de gestión, el APPCC conllevará un paso adelante en la calidad de su empresa, implantar este sistema mejorará la calidad de sus productos y de la organización en si misma, posibilitando más oportunidades de mercado.