

## Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, (APPCC /HACCP).

### INTRODUCCIÓN

La Unión Europea exige la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC, Directiva 93/43 C.E.E. sobre Higiene de los Productos Alimenticios, directiva que se incorporó al régimen jurídico español a través del Real Decreto 2207/1995.

La implantación de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, es obligatoria en todas aquellas industrias del sector alimenticio, ya sean públicas o privadas, que lleven a cabo cualquiera de las operaciones siguientes: preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta o suministro de productos alimenticios.

La implantación de un Sistema APPCC ofrece numerosos beneficios, no sólo relacionados con la seguridad y la inocuidad de los alimentos, sino también porque proporciona las bases para una mejor gestión de los recursos y una respuesta más rápida y eficaz ante problemas de la industria alimentaria.

### APPCC

Con la entrada en vigor de los nuevos reglamentos de higiene (Reglamento 852/2004, Reglamento 853/2004 y Reglamento 854/2004), se establecen las pautas que deben seguir los Sistemas APPCC.

Estos se estructuran en:

- ✓ Un manual APPCC donde se documenta:
  - Equipo APPCC
  - Descripción del producto
  - Identificación del uso esperado
  - Diagrama de flujo de los procesos productivos
  - Cuadro de control del APPCC
- ✓ Una serie de prerrequisitos:
  - Plan de mantenimiento
  - Plan de control del agua
  - Plan de limpieza y desinfección
  - Plan de desinsectación y desratización
  - Plan de control de proveedores
  - Plan de formación
  - Plan de trazabilidad
  - Plan de control de transporte
  - Plan de gestión de residuos

Al implantar un Sistema APPCC, la organización convierte en explícitos los requisitos necesarios para garantizar su capacidad de suministrar alimentos seguros y legales. Punto de partida de un Sistema de Seguridad Alimentaria eficaz.

MARCO GESTIÓN Y CONTROL pone a disposición de su empresa personal altamente cualificado para el diseño, desarrollo e implantación de un Sistema APPCC, (conforme el Codex Alimentarius), adaptando la prestación de sus servicios a las necesidades y particularidades de su organización.