



GRUPO ACMS Consultores

APPCC Alimentos. Sector Alimentación



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

GRUPO ACMS Consultores ha desarrollado múltiples proyectos de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en empresas del sector de la alimentación. (APPCC alimentos)

Índice de Contenidos

- 1. ¿Qué es un APPCC?
- 2. Los 7 principios del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control APPC - HACCP
- 3. Información relacionada con la Seguridad Alimentaria

1. ¿Qué es un APPCC?

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es el sistema de mayor reconocimiento internacional para garantizar la seguridad de los alimentos desde un enfoque preventivo.(

APPCC alimentos)

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en inglés) se aplica en el sector de la alimentación o en industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. También se implanta en la industria farmacéutica y cosmética.

En el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro.

Este sistema establece medidas preventivas y correctivas para su control con el fin de asegurar la inocuidad.

ACMS desarrolla la documentación APPCC, en total colaboración con el cliente, permitiendo una adecuada implantación y adaptación del sistema APPCC teniendo en cuenta la sistemática de trabajo y el personal implicado en ello.

Esta documentación trata de ser lo más sencilla, resumida y manejable posible para facilitar el trabajo diario de la empresa asegurando además la seguridad alimentaria y el control de los procesos.

2. Los 7 principios del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control APPCC -HACCP

PRINCIPIO 1

Iniciar un análisis para detectar peligros.

PRINCIPIO 2

Establecer los puntos críticos de control (PCC)

PRINCIPIO 3

Definir los límites críticos para cada Punto Crítico de Control

PRINCIPIO 4

Aplicar Procedimiento de vigilancia del control de los PCC

PRINCIPIO 5

Desarrollo de las medidas correctivas si se detecta que el PCC no está controlado

PRINCIPIO 6

Sistema de verificación comprobando que se funcionan de manera óptima las medidas de los principios 1 a 5

PRINCIPIO 7

Aplicar sistema de registro/documentación demostrando que se están aplicando correctamente las medidas que van desde el principio 1 al principio 6

Ampliar Infografía Analítica

3. Información relacionada con Seguridad Alimentaria

Si desea más información sobre APPCC alimentos y los Sistemas APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) en el sector de la alimentación puede visitar la siguiente página Web:

APPCC Sector Alimentación

CODEX ALIMENTARIUS

Presupuesto APPCC

Seguridad Alimentaria



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com