



## **GRUPO ACMS Consultores**

HACCP: Control de calidad alimentaria



**(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)**

El Grupo ACMS Consultores desarrolla Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Consúltenos si necesita asesoramiento rellenando el formulario de contacto.

Índice de Contenidos

- 1. HACCP: Control de Calidad Alimentaria
- 2. Garantizando la seguridad alimentaria con HACCP
- 3. Beneficios del Sistema HACCP
- 4. Norma ISO 22000 Inocuidad de los alimentos
- 5. Formación relacionada con Seguridad alimentaria

## **1. HACCP: Control de calidad alimentaria**

HACCP el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico está caracterizado por un enfoque preventivo de los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos.

Anteriormente se denominaba ARCPC y a partir de la publicación del R.D. 202/2000 sobre Normas relativas a los manipuladores de alimentos por acuerdo internacional pasa a denominarse APPCC.

La aplicación de este sistema se fundamenta en la identificación de los riesgos sanitarios de todo tipo, biológico, físico o químico que potencialmente afecta a los alimentos y la determinación de los puntos críticos de control (PCC), adaptado a cada proceso de fabricación en particular, desde la recepción de la materia prima a utilizar hasta la expedición del producto terminado.

En los PCC se podrán eliminar o minimizar los riesgos identificados, con las pertinentes medidas preventivas, un adecuado sistema de control, así como las consecuentes acciones correctoras.

Todo el sistema será sometido a continuos procesos de verificación y quedará documentado mediante los correspondientes registros.

## **Deseo implantar un sistema APPCC**

## **2. Garantizando la seguridad alimentaria con HACCP**

El sistema Hazard Analysis and Critical Control Points también denominado Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un sistema de inocuidad alimentaria que asegura que los alimentos sean seguros ya que previene la contaminación, detecta los posibles peligros que puedan aparecer en ingredientes y procesos de producción de los alimentos, y reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos

Este sistema ayuda a que la empresa pueda adoptar medidas eficientes para la prevención de posibles riesgos de contaminación y luchar por la inocuidad alimentaria.

Puede implementarse en cada una de las áreas de la industria de alimentos: cosecha, elaboración y distribución de alimentos y contribuye a que se utilicen los recursos de una forma eficaz.

Las organizaciones que sigan este enfoque preventivo de seguridad alimentaria podrán detectar peligros, reducir o mitigar los puntos críticos de control PCC, vigilar peligros existentes y establecer límites críticos, implementar acciones correctivas en el sistema, recoger documentos y registros y finalmente analizar y verificar.

### **3. Beneficios del sistema HACCP**

Los beneficios que aporta este sistema de seguridad alimentaria que permite detectar peligros específicos y desarrollar medidas de control apropiadas para controlarlos son los siguientes:

- Aportar confianza a los consumidores sobre la higiene de los alimentos.
- Identificar peligros
- Promover la competitividad entre empresas del sector de la alimentación.
- Innovar con productos y tecnologías diferentes
- Garantizar que los requisitos se cumplan

### **4. Norma ISO 22000 inocuidad de los alimentos**

La norma ISO 22000 es el estándar para la seguridad alimentaria y se fundamenta en las directrices de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en base al Codex Alimentarius y los principios de gestión de la Calidad ISO 9001.

Consulte a Grupo ACMS Consultores si necesita obtener la certificación ISO 22000.

### **5. Formación relacionada con 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](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)