



GRUPO ACMS Consultores

Cómo el curso APPCC puede prevenir sanciones administrativas



(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)

Publicado el 05/04/2024

Índice de Contenidos

- 1. Sanciones administrativas: ¿Por qué el curso de APPCC es tu mejor defensa?
- 2. Controlando posibles situaciones donde podrían darse intoxicaciones alimentarias
- 3. ¿Por qué recomendamos nuestro curso de APPCC y Prerrequisitos?
- 4. ¿Qué vas a aprender en esta formación sobre seguridad alimentaria?
- 5. ¿Por qué formarse con Grupo ACMS Consultores?
- 6. Continúa aprendiendo sobre seguridad alimentaria

1. Sanciones administrativas: ¿Por qué el curso de APPCC es tu mejor defensa?

Ocurrió hace aproximadamente una semana, cuando el Responsable de Calidad de una empresa tradicionalmente históricamente dedicada a la bollería y pastelería quiso implantar un sistema APPCC en su empresa porque necesitaba cumplir de inmediato con los requisitos obligatorios del Reglamento 852/2004, tras pasar la Inspección de Sanidad.

Nos comentó que no sabía muy bien, cómo afrontar esta situación y cuáles eran los pasos para solucionar este problema.

Les recomendamos que antes de iniciar la implantación del "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control", sería conveniente que primero impartiera formación sobre APPCC a las personas que formaban el equipo APPCC, para que conocieran los principios del sistema y así pudieran identificar fácilmente los posibles peligros en la producción de alimentos. Y por otro lado, que también aprendieran a establecer puntos críticos de control y la forma de desarrollar un plan de acción para garantizar la seguridad alimentaria de los productos de pastelería.

Unos días más tarde, hicieron nuestro curso online sobre APPCC y Prerrequisitos y una vez finalizada la formación se organizaron para iniciar un análisis de cada una de las etapas del proceso de producción, desde la recepción de todas las materias primas que llegaban a su fábrica (harina, azúcar, edulcorantes, mantequillas, aceites vegetales, leche, frutos secos, aromatizantes y esencias, cacao, chocolates y especias) hasta la distribución final, con el objetivo final de identificar las posibles áreas de riesgo y así desarrollar medidas preventivas efectivas.

La formación al resto de personal de la empresa, sobre buenas prácticas y puntos a controlar en el proceso productivo, también fue un punto que realizaron para que todos tuvieran conocimientos sobre el proceso y la seguridad alimentaria.

El curso que realizaron fue otro distinto al que hizo el otro equipo, hicieron el de "APPCC y buenas prácticas de manipulación (BPM)".

2. Controlando posibles situaciones donde podrían darse intoxicaciones

alimentarias

No quiero alargarme mucho, pero me gustaría compartir, brevemente, qué hicieron para controlar las posibles situaciones donde podrían darse intoxicaciones alimentarias y que estaban controlando a medias, según nos comentó al final de todo este proceso.

- En la etapa de recepción de las materias primas tuvieron que hacer un listado de posibles peligros que podrían aparecer, como por ejemplo la contaminación microbiológica, la presencia de alérgenos, o la contaminación química causada por residuos de pesticidas en frutas. En esta fase, identificaron un Punto de Control (PC), la inspección de materias primas a su llegada para detectar signos de contaminación o deterioro. Para los productos con control de temperatura también se establecieron puntos de control con límites de aceptación concretos.

- En la fase de almacenamiento de materias primas, tuvieron que tener especial cuidado con la contaminación microbiológica, la contaminación cruzada y el deterioro debido a condiciones ambientales inadecuadas (temperatura, humedad, luz). El Punto de Control (PC) sería el control de temperatura y humedad en las áreas de almacenamiento, y el etiquetado claro de productos para evitar la confusión.

- A la hora de preparar los ingredientes, los peligros podrían darse con una contaminación cruzada nuevamente y con la manipulación inadecuada de ingredientes crudos. El Punto de Control (PC) se centraría en la separación de áreas y utensilios para ingredientes crudos y cocidos, y en la capacitación del personal en prácticas de higiene.

- Para la fase de la elaboración del producto de bollería, las contaminaciones por excelencia estarían presentes y errores en la formulación de las recetas de los dulces. Habría que controlar los tiempos y temperaturas durante la cocción y enfriamiento y verificar las cantidades de ingredientes utilizados. En algunos casos relacionados con determinados parámetros también se establecieron Puntos Críticos de Control (PCCs).

- Durante el envasado y almacenamiento del producto terminado, el PC fue revisar el envasado para que estuviese en condiciones higiénicas, mirar el etiquetado para que fuese adecuado y tuviera la fecha de caducidad y condiciones de almacenamiento recomendadas.

- Ya en fase de distribución y transporte, se localizaría en el riesgo de contaminación microbiológica o física durante el transporte. Y el PC sería la utilización de vehículos adecuados y limpios, control de temperatura durante el transporte, embalaje adecuado para prevenir daños.

- Y una vez de cara al cliente, el peligro habría que detectarlo en una posible contaminación cruzada y manipulación inadecuada por parte del personal de servicio. En esta fase habría que definir un prerrequisito que describiese la capacitación del personal en manipulación segura de alimentos y mantenimiento de áreas de servicio limpias y ordenadas.

3. ¿Por qué recomendamos nuestro Curso de APPCC y Prerrequisitos?

En Grupo ACMS Consultores entendemos que aprender y estar formado en APPCC no es solo una obligación, sino es una oportunidad que tiene cada una de las empresas para demostrar su compromiso con la excelencia y la seguridad alimentaria.

Nuestro curso de APPCC y Prerrequisitos ayuda a comprender y aplicar los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para que puedas adelantarte a la aparición de riesgos y peligros que podrían afectar la salud de los consumidores.

Un fallo en la seguridad alimentaria podría tener consecuencias tan graves como brotes de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados, como puede ser, la presencia de bacterias como Salmonella o E. coli en alimentos, daños en la salud de los consumidores producida por productos defectuosos en los puntos de venta, y hasta demandas por enfermedades y pérdida de ingresos de la empresa, en el peor de los casos.

Si eres miembro del equipo APPCC de tu empresa o trabajas como manipulador de alimentos, o necesitas chequear algunos conceptos básicos sobre prerrequisitos y APPCC este curso puede ayudarte.

4. ¿Qué vas a aprender en esta formación sobre Seguridad Alimentaria?

Este curso sobre APPCC no solo te proporcionará los conocimientos y habilidades necesarios para identificar y controlar los peligros alimentarios, sino que también fortalecerá la cultura empresarial de tu empresa fomentando un compromiso renovado con la excelencia y la mejora continua.

Una vez terminado esta formación serás capaz de tener una visión global de los requisitos del Sistema APPCC y conocerás las buenas prácticas para la manipulación de alimentos y cómo aplicarlas.

En este vídeo te explicamos por qué es importante la seguridad alimentaria y qué aprenderás en este curso.

5. ¿Por qué formarse con Grupo ACMS Consultores?

La formación online te permite elegir el momento de estudio, estudiar desde cualquier lugar y está disponible 24h durante 7 días a la semana.

- Formación 100% online, a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test, accesible 24horas/7días.
- Cursos abiertos, lo que te permite elegir cuando empezar a estudiar, ya que el acceso al curso está disponible: 24horas/7días.
- El curso se realiza en una Plataforma de Formación Propia donde estudiarás el temario, realizarás el examen y podrás llevar un control de lo que ya has estudiado, entre otras ventajas.
- El temario de los cursos está creado por expertos en la materia, consultores en activo que aportan a lo largo de todo el curso una visión estratégica de la materia.
- Los programas formativos específicos están permanentemente actualizados.
- Somos una consultora con más de 25 años de experiencia.

- Grupo ACMS Consultores está certificada por AENOR (Delegación de Madrid) con la certificación ISO 9001 Sistemas de Gestión de la Calidad y la certificación ISO 27001 Sistemas de Seguridad de la información.

6. Continúa aprendiendo sobre Seguridad Alimentaria

¿Para qué sirve la trazabilidad de un alimento?

¿Qué son los complementos alimenticios?

Una mirada a la inocuidad alimentaria

¿Concilia seguridad alimentaria y gestión comercial?

¿Qué factores de Seguridad Alimentaria preocupan?



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