



## **GRUPO ACMS Consultores**

Consultoría APPCC



**(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)**

Si necesita Implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) le podemos asesorar en Grupo ACMS Consultores mediante un proyecto de consultoría APPCC.

### Consultoría APPCC

El Grupo ACMS Consultores está especializado en la implantación de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) 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.

Por experiencia, se ha demostrado que el sistema APPCC permite una mayor garantía de salubridad de los alimentos consumidos, una mayor eficacia en la utilización de los recursos técnicos y económicos de que dispone la industria y una eficaz tarea por parte de los responsables sanitarios.

En este sentido, el Comité Codex Alimentarius desde 1986, recomienda el uso de estos sistemas de autocontrol y la Unión Europea, ante la llegada del Mercado Único el 1 de enero de 1993, con la libre circulación de mercancías, ha hecho preceptiva la implantación y mantenimiento por parte de los establecimientos y ha comenzado a exigirlo sectorialmente en sus Directivas Verticales y luego, de forma general, en todas las empresas del sector alimentario. En España ha pasado al R.D. 640/2006 de 26 de mayo.

La aplicación del sistema de APPCC 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** **Beneficios de implantar un Sistema APPCC**

#### **Al ser un método eficaz y reconocido, de ámbito internacional, el Sistema APPCC:**

- Permite garantizar un elevado nivel de calidad sanitaria, lo que es especialmente útil en las inspecciones oficiales o en procesos legales. Una correcta aplicación de este sistema permite abordar sistemáticamente la minimización de los peligros alimentarios ya sean de tipo microbiológico, físico o químico mediante la anticipación y prevención, en lugar de mediante inspección del producto final.

- Permite reducir costes de producción, al conseguir una optimización del proceso productivo y minimización de productos desechados. Muestra una consolidación de la imagen de calidad del producto final y, por consiguiente, de la empresa productora, mejorando la competitividad empresarial.

Demuestra la conformidad y cumplimiento de las exigencias de la normativa, tanto nacional como comunitaria en relación a la seguridad e higiene de los alimentos.

Da confianza a los consumidores en lo relacionado con la seguridad de los productos.

### **Aspectos claves de un sistema APPCC:**

#### **Se debe seguir la metodología definida en el**

Codex Alimentarius en base a los 7 principios y a una serie de operaciones estructurados en una secuencia lógica:

- Formación del equipo APPCC
- Descripción del producto
- Determinación de la aplicación del sistema
- Elaboración de Diagrama de Flujo
- Verificación in situ del diagrama de flujo
- Realización de Análisis de Peligros y medidas de control
- Determinación de puntos de control crítico
- Establecimiento de Límites Críticos a cada peligro
- Establecimiento de Sistema de Vigilancia para cada PCC
- Establecimiento de Acciones Correctivas
- Establecimiento de Procedimientos de Verificación y Establecimiento de un Sistema de Registro y Documentación

La documentación del sistema debe ser sencilla y práctica, para facilitar la comprensión de todo el personal que debe participar en su consecución. Debe asegurar el control de las etapas productivas de manera que se minimicen al máximo los riesgos de contaminación del alimento. Implica una mejora en general en el sistema de control y seguridad alimentaria.

### **Metodología de trabajo de un proyecto de consultoría APPCC**

Gracias a la experiencia en el área de la alimentación y seguridad alimentaria, el GRUPO ACMS implanta Sistemas de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) de una manera sencilla para la empresa de forma que pueda adaptarse a la sistemática de trabajo rápida y eficazmente.

### **Para implantar un Sistema APPCC desarrollamos las siguientes actividades:**

- Toma de datos

- Revisión y asesoramiento en cuanto a las instalaciones
- Desarrollo de la documentación y registros
- Formación
- Implantación
- Auditoría

Así mismo llevamos un seguimiento constante de la implantación, estando en contacto con el cliente para solucionar posibles incidencias o dudas que puedan surgir tanto en el transcurso de la implantación como en su mantenimiento.

ACMS desarrolla la documentación, 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.

La documentación APPCC incluye un sistema de trazabilidad, así como todos los registros asociados necesarios para la consecución de una adecuada actividad que asegure el control de la higiene de los alimentos.



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)