



## **GRUPO ACMS Consultores**

Plan APPCC: La transparencia en seguridad 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)**

Si necesita implantar un Plan APPCC en su organización en Grupo ACMS Consultores podemos asesorarle. Rellene el formulario de contacto y nos pondremos en contacto con su organización.

Índice de Contenidos

- 1. ¿Qué es un Plan APPCC?
- 2. Pasos para implantar el Plan APPCC en una organización
- 3. ¿Necesita implantar un Plan APPCC en su empresa?

### **1. Plan APPCC**

El Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un sistema de gestión de la seguridad alimentaria que se utiliza en las empresas del sector alimentario para identificar los peligros que pueden surgir en el proceso de producción y establecer medidas preventivas para controlarlos.

Es muy importante tener presente que se trata de un sistema de trabajo y no de una normativa, por tanto, el compromiso personal será uno de los cimientos esenciales de este sistema.

### **2. Pasos para implantar el Plan APPCC en una organización**

Para una correcta implementación del APPCC, es necesario seguir los principios establecidos por el Codex Alimentarius.

Los principios del Codex Alimentarius son un conjunto de directrices internacionales que proporcionan una estructura para la aplicación del sistema APPCC.

Estos principios incluyen:

- Crear un equipo APPCC (grupo de personas que se encarguen de realizar y mantener el sistema en la empresa).
- Describir las actividades y los productos a manipular.
- Elaboración de diagrama de flujo (uno o varios según sea necesario). Confirmación in situ del diagrama de flujo (verificar que el diagrama de flujo descrito coincide con el proceso productivo real).
- Determinación de puntos de control crítico (PCC) en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables (paso 2 del Codex). Establecimiento de límites críticos para cada PCC para definir hasta qué punto el peligro detectado es aceptable (paso 3 del Codex).
- Establecimiento de los sistemas de vigilancia para cada PCC (paso 4 del Codex).
- Adopción de medidas correctoras para cada PCC que pudiera estar fuera de control (paso 5 del Codex).



- Verificación del sistema para comprobar que los pasos anteriores son adecuados y efectivos (paso 6 del Codex).
- Establecimiento de un sistema de documentación y registros para demostrar la aplicación efectiva de las medidas descritas en todos los puntos anteriores, siempre teniendo en cuenta el tipo de empresa (paso 7 del Codex).

### **Deseo implantar un sistema APPCC**

#### **3. ¿Necesita asesoramiento?**

Grupo ACMS Consultores tiene una trayectoria de 25 años. Si necesita servicios de asesoramiento podemos ayudarle ya que el sistema de Análisis de Peligros y puntos críticos de control se adapta a cada tipo de empresa teniendo en cuenta el tamaño de la misma y la actividad a la que se dedique.

En base a nuestra experiencia, el sistema APPCC no solo mejora la seguridad y calidad de los productos, sino que también aporta beneficios económicos y operativos significativos, posicionando a su empresa de manera más competitiva en el mercado y además, la prevención proactiva de problemas mediante el control de puntos críticos reduce la necesidad de retiradas de productos y las posibles sanciones regulatorias.

Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el APPCC ayuda a prevenir riesgos significativos que podrían comprometer la seguridad de los alimentos.

Si necesita asesoramiento, consúltenos sin compromiso y le guiaremos en la mejor dirección.

#### **Preguntas frecuentes relacionadas**

- ¿Cómo actúa el sistema de autocontrol en un APPCC?
- ¿Cuáles son los siete principios del Sistema APPCC ?
- ¿Qué tipo de empresas puede usar un sistema APPCC?
- Implementar un sistema APPCC puede mejorar la calidad de sus productos
- Implantación Plan APPCC de forma eficaz

VER MÁS



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)