



## **GRUPO ACMS Consultores**

¿Qué es un punto crítico de control y cómo se localiza?



**(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)**

## Índice de Contenidos

- 1. ¿Qué es un punto de control crítico?
- 2. ¿Qué diferencia existe entre un punto de control crítico y un punto de control?
- 3. ¿Cómo se localiza un punto crítico de control?
  
- 4. Datos y Estadísticas Relevantes

## 1. ¿Qué es un punto crítico de control?

Un punto crítico de control (PCC) es un punto o etapa en el proceso de elaboración de un producto alimentario en el que se puede aplicar una medida de control y evitar así un peligro para la salud.

Con los siguientes ejemplos se puede entender mucho mejor donde se localizan esos puntos de control para controlar peligros potenciales:

- En el cocinado de las carnes, que ha de ser suficiente para eliminar posibles bacterias como la listeria, sobre todo la carne de pollo.
- En el lavado de frutas, verduras y otros productos crudos para retirar de las pieles pesticidas o productos químicos utilizados.
- En la revisión de la temperatura del frigorífico para que los alimentos se conserven en perfectas condiciones.
- La retirada correcta de espinas en comidas o sopas de pescados.

## 2. ¿Qué diferencia existe entre un punto de control crítico y un punto de control?

- Si el punto de control es un peligro que afecta directamente a la seguridad humana, estaremos ante un punto de control crítico(PCC).

Los lugares más comunes donde detectarlos será en la recepción de esos productos cuando los trae el proveedor, en el almacenaje y manipulación, en su mantenimiento, en la preparación y cocción, y en el transporte si hay que mover los alimentos.

- Si por el contrario, ese peligro está relacionado, por ejemplo, con temas jurídicos, por no haber cumplido una normativa o ciertos requisitos de una norma estaremos ante un punto de control (PC).



Nos referimos, entonces, a un punto o etapa, dentro del proceso de producción, donde se pueden incorporar mejoras para controlar los peligros físicos, químicos o microbiológicos.

En ambos casos hay que aplicar un control inmediato.

### **Consejos técnicos: ¿Por qué formarse en APPCC es la mejor defensa para evitar sanciones administrativas?**

#### **3. ¿Cómo se localiza un punto crítico de control?**

Para localizar los (PCC) hay que utilizar un modo lógico empleando un guión de decisiones, por ejemplo, anotando preguntas y respuestas conseguidas y estudiando esos resultados para descubrir si los peligros detectados son o no PCC.

Para poder definir los Puntos Críticos de Control (PCC) es necesario emplear un sistema lógico y sistematizado, como por ejemplo el árbol de decisiones. Nos referimos a una sucesión de preguntas que se hacen para averiguar si un punto de control es PCC o por el contrario no.

Cada etapa requiere la utilización del árbol de decisiones y se utilizará sobre los peligros detectados y sus medidas de prevención.

En caso de detectar un peligro que no tuviese una medida preventiva disponible para su control habría que modificar el producto o el proceso para incorporar dicha medida.

La aplicación del árbol de decisiones debe ser flexible y se ha de aplicar el sentido común teniendo siempre presente el conjunto del proceso de fabricación.

Una vez localizado el punto de control crítico (PCC), el siguiente paso es hacer un registro y generar documentos para especificar los puntos que serán monitorizados para controlar.

Los puntos de control críticos se basan en el sistema APPCC Alimentación que es un sistema de autocontrol que se apoya en la previsión y en la prevención de peligros biológicos de carácter alimentario, químico y físico. De esta forma, se da la posibilidad de respaldar la inocuidad y la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de alimentación.

Este sistema tiene por objetivo garantizar la calidad de los alimentos y recoge por escrito las directrices que la organización tiene que llevar a cabo.

Los puntos críticos de control (PCC) son un requisito imprescindible para la certificación de ISO 22000 y FSSC 22000.

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

#### **¿Necesita asesoramiento para implantar un Sistema APPCC en su organización?**

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia y podemos asesorarle si su empresa necesita implantar este sistema. Rellene el formulario de contacto y nos pondremos en contacto con su organización.

Si lo que necesita es formarse en APPCC, en el siguiente vídeo explicamos qué aprenderá en el Curso APPCC y Prerrequisitos que impartimos desde nuestra Plataforma de Formación.

Entidades de certificación de prestigio: AENOR, SGS, Bureau Veritas, TÜV Rheinland, Control Unión, Oca Global, DNV.

### **4. Datos y estadísticas relevantes**

#### **Prevalencia del Sistema APPCC:**

En España, el sistema APPCC es obligatorio para todas las empresas alimentarias según el Reglamento (CE) 852/2004.

Este reglamento establece que todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la distribución y venta, deben implementar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC Fuente: [queseguridadalimentaria.com](http://queseguridadalimentaria.com) - [higieneambiental.com](http://higieneambiental.com).

#### **Identificación y Control de Peligros:**

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el marco del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA 2021-2025), se identificaron y controlaron varios puntos críticos en diversas industrias alimentarias.

Este control sistemático ayuda a prevenir riesgos de contaminación química, biológica y física, garantizando la seguridad de los productos alimentarios Fuente: Comunidad de Madrid - Revista Industria Alimentaria

#### **Casos de Implementación del APPCC:**

Empresas en sectores específicos como el lácteo, frutas y hortalizas, y productos pesqueros han desarrollado planes HACCP detallados.

Por ejemplo, plantas agroindustriales de frutas y hortalizas implementan controles rigurosos en la producción de salsas, y las plantas de conservas de pescado aplican medidas específicas para evitar la contaminación durante el procesamiento y el envasado. Fuente: Revista Industria Alimentaria.

#### **Herramientas y Mejores Prácticas:**

Árboles de Decisión para Determinar PCC

La nueva edición del Código de prácticas "Principios generales de higiene de los alimentos" (CXC 1-1969) del Codex Alimentarius incluye herramientas como árboles de decisión y hojas de trabajo para la determinación de los PCC.

Estas herramientas ayudan a las empresas a identificar los puntos críticos de control en cada etapa del proceso productivo. Fuente: [higieneambiental.com](http://higieneambiental.com)

#### **Formación y Conciencia en los Trabajadores:**

La correcta implementación del sistema APPCC también requiere una formación adecuada del personal.

Las empresas deben asegurar que sus trabajadores estén capacitados en las mejores prácticas de higiene y en la identificación y gestión de puntos críticos de control. Si necesita formarse puede ver los cursos que impartimos en nuestra plataforma de formación.

### **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)