



GRUPO ACMS Consultores

¿Qué significan las siglas APPCC y cuando hay que implantarlo?



(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 significan las siglas APPCC?
- 2. Situaciones en las que una empresa puede verse obligada a implantar el Sistema APPCC
- 3. ¿Cuáles son sus principios básicos?
- 4. ¿Necesita asesoramiento en materia de Seguridad Alimentaria?

1. ¿Qué significan las siglas APPCC?

Cuando se habla de APPCC nos estamos refiriendo al Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, en inglés (HACCP).

El sistema APPCC tiene un enfoque sistemático para identificar, evaluar y controlar los riesgos de seguridad alimentaria en todo el proceso de producción de alimentos.

Lectura recomendada: Una mirada a la inocuidad alimentaria

A continuación, vamos a detallar las razones clave por las que es importante implementar un sistema APPCC, ya que este sistema es crucial para cualquier empresa que desee asegurar la inocuidad de sus productos alimentarios, cumplir con la normativa vigente, proteger a los consumidores y mantenerse competitiva en el mercado global.

- El sistema APPCC permite identificar de manera proactiva los peligros potenciales en la producción de alimentos y establecer medidas de control para prevenirlos, en lugar de reaccionar después de que se haya producido un problema.
- Muchos países y mercados requieren el cumplimiento de normas de seguridad alimentaria que incluyen la implementación de sistemas APPCC. Esto ayuda a las empresas a cumplir con las leyes y regulaciones locales e internacionales, evitando sanciones y multas.
- Asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo es vital para proteger la salud de los consumidores. Un sistema APPCC eficaz ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y a mantener la confianza del consumidor en los productos de la empresa.
- La implementación del APPCC fomenta una cultura de mejora continua, ya que requiere la revisión y actualización constante de los procedimientos y controles para adaptarse a los cambios en los procesos de producción y las nuevas amenazas emergentes.

- Prevenir problemas de seguridad alimentaria a través de un sistema APPCC puede resultar en una reducción significativa de costos asociados a retiradas de productos, litigios, pérdida de clientes y daños a la reputación de la marca.
- Cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria mediante la implementación del APPCC puede abrir nuevas oportunidades de mercado, tanto a nivel nacional como internacional, al cumplir con los estándares exigidos por los clientes y autoridades de diferentes países.

2. Situaciones en las que una empresa puede verse obligada a implantar el Sistema APPCC

Desde nuestra experiencia, creemos importante, también hablar de las situaciones en las que una empresa puede verse obligada a implantar el Sistema APPCC.

En muchos países, la legislación en materia de seguridad alimentaria exige que ciertas empresas alimentarias implementen y mantengan un sistema APPCC. Esto es común en industrias de alto riesgo, como la producción de carne, lácteos, mariscos y productos listos para el consumo.

Grandes minoristas, distribuidores y clientes corporativos a menudo requieren que sus proveedores cumplan con estándares de seguridad alimentaria específicos, incluyendo la implementación de un sistema APPCC, como condición para hacer negocios.

Para obtener certificaciones de calidad reconocidas internacionalmente, como las normas ISO 22000 o BRC, las empresas deben implementar un sistema APPCC como parte de sus requisitos.

Los países importadores pueden requerir que los productos alimenticios cumplan con normas de seguridad alimentaria específicas, incluyendo la implementación del APPCC, para permitir la entrada de productos en sus mercados.

Ante la ocurrencia de incidentes de seguridad alimentaria, como brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, las autoridades reguladoras pueden exigir a las empresas que implementen un sistema APPCC para prevenir futuros problemas y garantizar la seguridad de sus productos.

3. ¿Cuáles son sus principios básicos de aplicación?

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico se basa en siete principios clave que deben ser aplicados de forma sistemática y coordinada por todo el personal involucrado en la producción de alimentos.

Los 7 Principios del Sistema Preventivo de Gestión de la Inocuidad Alimentaria son los siguientes:

- Principio 1: Elaboración de un análisis de peligros.
- Principio 2: Decidir cuáles serán los puntos críticos de control
- Principio 3: Marcar los límites críticos

- Principio 4: Elegir un sistema de autocontrol en el APPCC
- Principio 5: Elegir cuáles serán las medidas de corrección
- Principio 6: Determinar los procedimientos para la verificación
- Principio 7: Documentar los procedimientos y registros

3. ¿Necesita asesoramiento en materia de Seguridad Alimentaria?

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia. Si necesita asesoramiento para implantar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en su empresa, consúltenos sin compromiso

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.

Enlaces de interés: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

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
informacion@grupoacms.com