

La seguridad de los alimentos se ha convertido en una de las máximas prioridades para el consumidor. El Sistema de Autocontrol es una herramienta verdaderamente eficaz para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos. 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

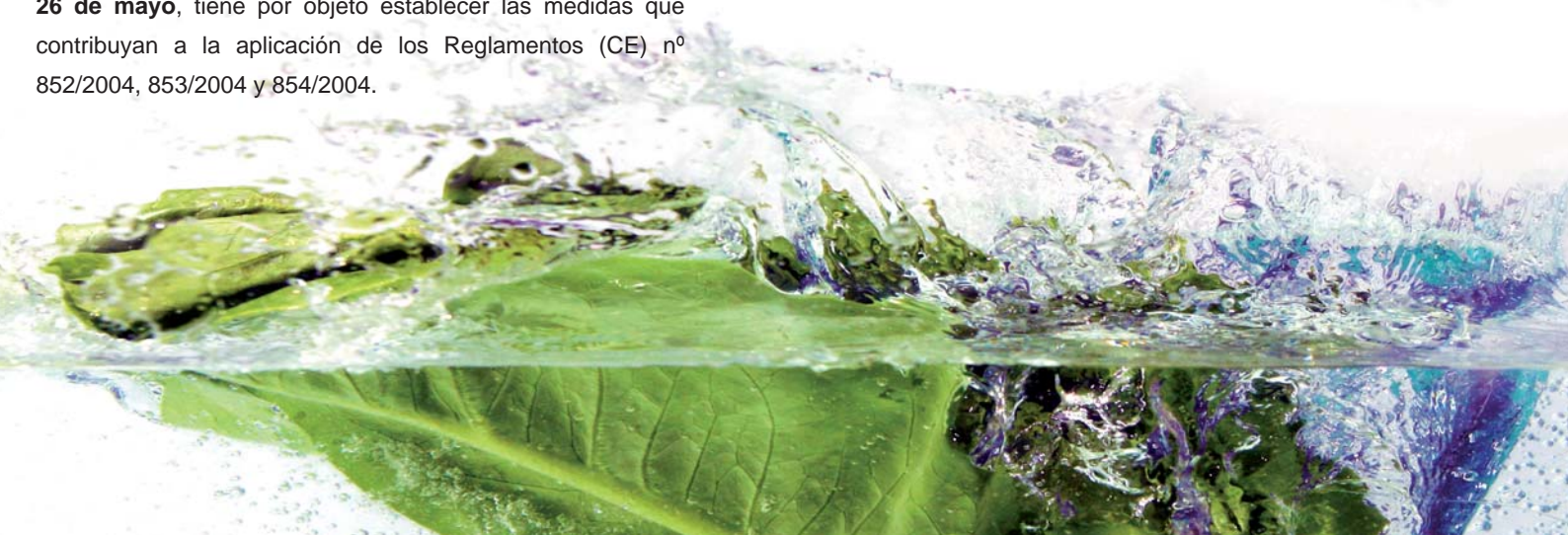
## ¿Qué es APPCC?

El sistema de APPCC, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite **identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos**. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de APPCC es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

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, el R.D. 640/2006 de 26 de mayo**, tiene por objeto establecer las medidas que contribuyan a la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004 y 854/2004.

El Sistema de APPCC consiste en los siete principios siguientes:

- Principio 1** Realizar un análisis de peligros
- Principio 2** Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Principio 3** Establecer un límite o límites críticos.
- Principio 4** Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
- Principio 5** Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
- Principio 6** Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de APPCC funciona eficazmente.
- Principio 7** Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.



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), de todo el proceso de fabricación. Identificados los riesgos, se implantarán medidas para eliminar o minimizar los riesgos. El sistema, está sometido a distintos puntos de control y verificación habiendo establecido límites críticos es cada uno de los procesos.

## Beneficios

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
- ⇒ Sistema desarrollado por un organismo reconocido internacionalmente, Codex Alimentarius Commission, aportando valor añadido en la totalidad de las transacciones comerciales  
Control más eficiente y dinámico de los riesgos para la seguridad alimentaria
- ⇒ 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. Aumento de la satisfacción del cliente, dando cumplimiento a los requisitos establecidos y acordados con él.
- ⇒ Da confianza a los consumidores en lo relacionado con la seguridad de los productos.
- ⇒ 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

### ¿A quién va dirigido?

El sistema de APPCC puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, **desde el productor primario hasta el consumidor final**. La cadena alimentaria, hoy en día, incluye otros sectores industriales o de servicios relacionados con los alimentos, como son los fabricantes de equipos para la industria alimentaria, los **fabricantes de envases y embalajes para alimentos, o el transporte**.

### ¿Cuál es el proceso de certificación?

Nuestros servicios de certificación se desarrollan según los principios APPCC integrados, desarrollados por el Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Código Internacional de prácticas recomendadas – principios generales de higiene de los alimentos para garantizar su cumplimiento legal y un sistema de seguridad alimentaria eficaz.

EQA verifica los parámetros de las operaciones implantadas así como las medidas establecidas por las organizaciones necesarias para garantizar la eficacia de las medidas de control y asegurar la efectividad de su sistema de seguridad alimentaria.

Una vez superado el proceso de auditoría, EQA emitirá el correspondiente certificado de conformidad APPCC, con duración anual.

### Integración con otras normas

Por su estructura, la certificación del Sistema APPCC, es fácilmente integrable con otros referenciales como la Norma ISO 22000, ISO 9001, BRC e IFS.

El sistema de control de puntos críticos se integra en cada fase del proceso estableciendo los límites de riesgo, alertas y condiciones esenciales de seguridad de los productos, pudiendo ser incorporados en su sistema de gestión implantado con el fin de resultar un control más eficiente.

