

***Sistemas de  
autocontrol  
basados en los  
principios del  
Análisis de  
Peligros y Puntos  
de Control  
Críticos (APPCC)***

**Capítulo 2**



# 1

## Introducción

Según el **Real Decreto 2207/1995**, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, se regula para todo el sector alimentario las normas que deben cumplir las empresas relacionadas con las distintas fases del proceso productivo del producto alimenticio, estableciendo claramente la responsabilidad de la empresa en la correcta higiene de sus establecimientos. Según dicho Real Decreto, las empresas están obligadas a identificar, evaluar y documentar cualquier aspecto determinante para garantizar la higiene y calidad de los alimentos.

El mencionado Real Decreto establece una metodología para poner en práctica y cumplir sistemas eficaces de autocontrol, de acuerdo con los principios en que se basa el análisis APPCC para garantizar la higiene y calidad de los alimentos.



## 2

### Definición de Sistema APPCC

APPCC son las siglas españolas del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos, denominado originariamente HACCP (Hazard Análisis and Critical Control Point System).

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos se basa en una metodología de trabajo, que se convierte en una herramienta de gran utilidad para controlar los procesos y los productos alimenticios, estableciendo mecanismos que previenen su contaminación o deterioro. Es decir, es un instrumento que permite identificar riesgos específicos para poder determinar y adoptar medidas preventivas encaminadas a garantizar la inocuidad de los alimentos.

El Sistema APPCC ofrece la posibilidad de garantizar el estado óptimo de los alimentos, adoptando medidas preventivas, sin necesidad de esperar a analizar el producto final para valorar su adecuación, como ocurría anteriormente.

Este sistema propone un protocolo de actuación que se aplicará a lo largo de todo el proceso de la cadena alimentaria, desde que se obtiene el producto primario hasta que el alimento llega al consumidor final.



El principal objetivo del Sistema APPCC es asegurar la seguridad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. En concreto, dicho sistema sostiene que si se asegura que los riesgos sanitarios que puedan producirse en una instalación dedicada a la preparación, transformación, almacenamiento o distribución de los alimentos están controlados, la calidad del alimento o producto alimenticio estará garantizada.

## 2.1. Ventajas del Sistema APPCC

Son numerosas las ventajas que la aplicación de un Sistema APPCC ofrece a la empresa:

- Está considerada como la metodología más eficaz para garantizar la seguridad de los alimentos.
- Es un sistema rentable, ya que se centra en el control de los puntos críticos del proceso, reduciendo el riesgo de producir y comercializar alimentos peligrosos o de baja calidad.
- Se basa en la prevención, en vez de en la inspección del producto final, consiguiendo un aumento de la calidad del producto.
- Aumenta la responsabilidad y el grado de control de los fabricantes de alimentos.
- Contribuye a aumentar las ventas, ya que mejora la confianza de los compradores.
- Es un sistema flexible que permite adaptarse a las especificidades propias de cada industria, a los cambios que sea necesario introducir, a los avances tecnológicos, etc.



## 2.2. Barreras del Sistema APPCC

El Sistema APPCC no presenta inconvenientes si se aplica correctamente, pero sí es cierto que existen determinadas barreras que pueden evitar o limitar su efectividad, que deben ser conocidas para poder controlarlas y eliminarlas:

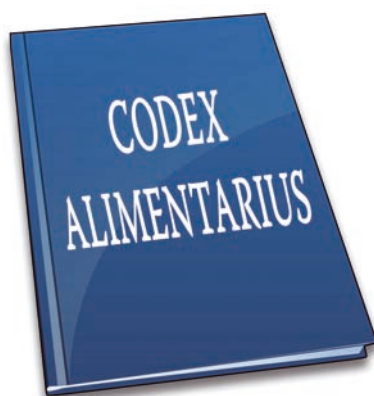
- No tiene sentido implantar un Sistema APPCC en una empresa si su personal no tiene la formación necesaria en materia de higiene alimentaria para poder llevarlo a cabo, por lo que es imprescindible que el personal relacionado con las empresas de alimentación hayan recibido una adecuada formación.
- En ocasiones el Sistema APPCC no se implanta a pie de obra, quedando limitado a un proyecto de la empresa que sólo figura en papel, pero que no se aplica en el día a día.
- Es un sistema que requiere de una continua actualización, siendo necesario adaptarlo a todo cambio significativo que se realice en la actividad empresarial (nuevos procedimientos, nuevos equipamientos y maquinarias, etc.). De otro modo, se estaría aplicando un sistema de control que no ha evaluado cuáles son los principales puntos críticos actuales, y éstos podrían pasarse por alto.



## Aplicación del Sistema APPCC

La aplicación del Sistema APPCC es compatible con la adopción de las **Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)**, aunque exige la revisión de tales procedimientos como parte de la metodología sistemática del plan APPCC.

Dicha aplicación se basa en la adopción de siete principios reconocidos internacionalmente y publicados por la Comisión del **Codex Alimentarius** y el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos en Alimentos, que constituyen la cadena lógica de pasos necesarios. Éstos son los que a continuación se relacionan.



### **Principio 1: Realizar un análisis o identificación de peligros**

Peligro es aquella característica biológica, química o física que puede causar que el alimento no sea seguro para el consumidor.

### **Principio 2: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)**

Este principio consiste en determinar los puntos del procedimiento o las fases operacionales que deben controlarse para impedir, eliminar o disminuir a niveles aceptables un riesgo que ponga en peligro la inocuidad de los alimentos.

### **Principio 3: Establecer los Límites Críticos**

Límite crítico es aquel valor que separa lo aceptable o seguro de lo inaceptable o inseguro.

### **Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC**

Una vez que se han identificado los puntos de control crítico (PCC) y se han establecido aquellos límites que, de manera objetiva, pueden medirse, determinando si los valores son o no aceptables y seguros, es necesario establecer una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC concreto se encuentra bajo control. Esta secuencia planificada es lo que se denomina vigilancia.

### **Principio 5: Establecer las acciones correctoras necesarias**

Si el sistema de vigilancia establecido para la valoración de la adecuación de las medidas de control de los PCC ofrece datos negativos, es decir, indica que existe una pérdida de control sobre uno o varios puntos de control, es necesario establecer acciones correctoras que permitan volver a controlar dicho PCC.

### **Principio 6: Establecer el procedimiento de verificación**

Además, es necesario comprobar que el sistema APPCC funciona correctamente mediante el empleo de información suplementaria y/o de pruebas o ensayos apropiados.

### **Principio 7: Crear un sistema de documentación**

Este sistema de documentación debe contener toda la información relativa a todos los procedimientos y registros diseñados y usados para el control del sistema APPCC.



# 4

## El equipo de APPCC

A la hora de formar el equipo responsable de la implantación del Sistema APPCC, la empresa debe garantizar que sus integrantes disponen de los conocimientos y competencias necesarias. Este equipo será multidisciplinar.

Cuando la empresa no disponga del necesario equipo cualificado para tal fin, puede solicitarse este servicio a una tercera empresa que ofrecerá el asesoramiento técnico que permita la elaboración y actualización del plan APPCC específico para esta empresa en concreto.





## Resumen

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos se basa en una metodología de trabajo, que se convierte en una herramienta de gran utilidad para controlar los procesos y los productos alimenticios, estableciendo mecanismos que previenen su contaminación o deterioro.

Este sistema permite identificar posibles riesgos específicos para la adopción de medidas preventivas con el objetivo de garantizar que el alimento es inocuo para la salud.

La implantación del Sistema APPCC en la empresa se realiza a través del desarrollo y cumplimiento de siete principios.