



ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE APPCC

Definir el ámbito de estudio

Para definir el ámbito de estudio, habría que:

- Limitar el estudio a un producto o proceso determinado
- Definir el tipo de riesgos o peligros a incluir (microbiológicos, químicos, físicos)
- Definir la parte de la cadena alimentaria a tener en cuenta

Selección del equipo

Antes de empezar el estudio, la Dirección debe informar a todo el personal del trabajo que se propone. Toda la empresa y personal implicado en el estudio del APPCC debe estar totalmente comprometido con su ejecución.

El estudio APPCC debe hacerse con un equipo multidisciplinar y pequeño que incluya personal de las áreas de producción, envasado, calidad, laboratorio, ..

Es esencial instruir al equipo en los principios del sistema APPCC y su aplicación. Una formación inicial corta, clara y descriptiva puede ser suficiente.

Recopilación de los datos relativos al producto

Para el equipo APPCC es beneficioso una revisión amplia de los ingredientes utilizados, las condiciones de fabricación, las particularidades del producto final y sus posibles instrucciones de uso, para tener la información más completa del producto.

Información necesaria:

a) Materias primas:

- Descripción del tipo de ingredientes
- Descripción de los materiales de trabajo
- Porcentaje en el producto final
- Características físico-químicas de los ingredientes
- Carga microbiana
- Condiciones de almacenamiento antes de su uso
- Condiciones de preparación y/o procesado





b) Producto final:

- Características generales del producto
- Características físico-químicas
- Carga microbiana
- Envasado
- Detalles necesarios para el etiquetado

Identificación de la utilización prevista del producto

Es interesante identificar qué tipología de consumidor va a comprar el producto, incluyendo en consumidor a las tiendas de, catering o restauración colectiva.

También habrá que tener en cuenta si el producto es apropiado para los grupos sensibles como alérgicos, celíacos, diabéticos,... para etiquetarlo correctamente, o para modificar la fórmula y adecuar el producto a un público más amplio.

Elaboración de un diagrama de flujo

Se trata de describir el proceso de transformación que sufre el producto, desde la entrada de la materia prima, hasta la compra por parte del consumidor final.

Sirve como esquema del proceso, y hay que acordarse de incluir todas las entradas al mismo, como agua u otros elementos que contribuyan en el proceso.

Confirmación del diagrama de flujo

Es necesario comparar el diagrama de flujo con las operaciones in situ.

Hay que revisar el proceso varias veces a lo largo de la jornada, asegurándose de que es válido para todos los periodos de actividad.

Todos los miembros del equipo se involucrarán en la confirmación del diagrama de flujo. Por otro lado, el diagrama se modificará cuando sea necesario.

Análisis de riesgos o peligros potenciales

Hay que listar los riesgos o peligros específicos relativos a la seguridad del producto, basándose en la composición del producto, el proceso, las instrucciones para el consumidor,...

Una vez identificada la lista de riesgos o peligros, hay que pensar en las medidas preventivas que se requieren para eliminar o reducir esos riesgos o peligros.





Se deben listar las medidas preventivas escogidas como relevantes para cada riesgo o peligro en cada una de las fases del proceso.

Determinación de los PCCs

La finalidad de este principio del sistema APPCC es determinar el punto, la etapa del procedimiento en el procesado o fabricación en el que puede ejercerse el control y prevenirse un riesgo o peligro relacionado con la seguridad o inocuidad del alimento, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.

El tipo y el número de PCCs es muy variable, dependiendo de la industria, sus procesos de fabricación y sus productos.

Distinguimos dos tipos de PCCs. Los PCC1, que son aquellos que previenen el riesgo de forma eficaz y los PCC2, que disminuyen al mínimo el riesgo pero no lo anulan.

La utilización de un árbol de decisiones es una gran ayuda a la hora de determinar los PCCs.

Fijación de límites críticos para cada PCC

El límite crítico puede definirse como “el valor que separa lo aceptable de lo no aceptable”.

Deben fijarse límites críticos para uno o varios parámetros para cada PCC. Los parámetros que están relacionados con las medidas preventivas o fase de los procesos son los que pueden demostrar que el PCC está bajo control.

Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCCs

La vigilancia es una secuencia planificada de observaciones o de medidas para demostrar que un PCC está bajo control y lleva consigo un registro fiel para su uso futuro en la verificación.

Establecimiento del plan de acciones correctoras

Las acciones correctoras son los cambios que deben introducirse cuando se detectan desviaciones fuera de los límites críticos para volver a los valores o rangos de los mismos.

Después de que se haya introducido una medida correctora y el PCC esté nuevamente bajo control, resulta interesante hacer una revisión del sistema para evitar que vuelva a ocurrir el mismo fallo.

Documentación

El tener documentado el sistema APPCC resulta esencial para que su implantación sea efectiva.





Habrá que tener documentado y guardado:

- Los datos utilizados para el análisis
- Informes y actas
- Procedimientos de vigilancia
- Registros de identificación de los PCCs
- Registros de vigilancia de los PCCs
- Acciones correctoras implantadas
- Informes de auditoría

Verificación

El sistema APPCC se debe verificar con el fin de comprobar si el sistema implantado es efectivo, comprobando para ello que los PCCs y sus límites críticos seleccionados y los sistemas de vigilancia implantados.

Los procedimientos de verificación, identificados por el equipo APPCC, deben especificar la responsabilidad, la frecuencia, métodos, procedimientos y pruebas.

Revisión

El objetivo de la revisión es determinar si el plan APPCC implantado resulta efectivo y apropiado.

La revisión del plan APPCC debe llevarse a cabo como consecuencia de cambios en el proceso o como resultado de las verificaciones.

