



## ANÁLISIS DE PELIGROS

El análisis de peligros tiene como objetivo elaborar una opinión sobre el riesgo de un peligro determinado basándose en el conocimiento del producto, el proceso productivo y la probabilidad de que ese peligro se haga efectivo.

Para analizar un peligro hay que tener en cuenta los siguientes factores, aunque puede ser que todos no sean posibles dependiendo del caso:

- La probabilidad de que surjan los peligros y la gravedad de sus efectos en relación con la salud.
- La evaluación cuantitativa y cualitativa de la presencia de peligros.
- En el caso de peligros microbiológicos, sus condiciones de supervivencia y proliferación.
- La producción o persistencia de las toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.
- Las condiciones que puedan originar o favorecer los anteriores aspectos mencionados.

Este análisis requiere tener suficiente nivel de experiencia y conocimientos, ya que el pasar por alto algún peligro relevante o la evaluación incorrecta puede afectar a la eficacia del sistema y comprometer la inocuidad del alimento.

Hay que basarse en datos técnicos y científicos, datos epidemiológicos, datos de analíticas recopiladas en la empresa, etc.

En el análisis de peligros se incluye la identificación y la evaluación de los peligros, para determinar si son importantes para la inocuidad de los alimentos.

### **Identificación de los peligros**

El equipo APPCC debe determinar cuáles son los peligros biológicos, químicos y físicos que se pueden prever para cada etapa del proceso y cuáles son las causas que los pueden originar.

Para ello, el equipo revisa los ingredientes del producto, las actividades de cada etapa, los equipos y utensilios utilizados, el producto final, el almacenamiento y la distribución.

Basándose en la información que se logre con la revisión, se elaborará una lista con los peligros potenciales biológicos, químicos y físicos.





## Evaluación de los peligros

Una vez hecha la lista, el equipo APPCC procede a su evaluación para decidir cuáles de estos peligros deben incluirse en el sistema APPCC.

Los diferentes peligros potenciales se evaluarán de acuerdo a su gravedad y a su probabilidad de que ocurra, pasando algunos a ser peligros significativos (aquellos que es probable que se presenten y que causen un efecto perjudicial para la salud).

Durante la evaluación de cada peligro deben considerarse todas las etapas: materias primas, método de elaboración, transporte, almacenamiento y consumidores finales.

## Determinación de las medidas preventivas

Una vez que se han determinado los peligros significativos, la siguiente fase a realizar por el equipo APPCC es la de determinar las medidas preventivas para cada peligro, es decir, determinar aquellas acciones que se pueden realizar para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable.

Para ello, lo primero será identificar la causa que lo pueda originar. Dado que el peligro puede estar originado por una o varias causas, el equipo APPCC debe decidir, para cada peligro y para cada una de sus causas, cuáles son las medidas preventivas.

Estas medidas deberán ser factibles y viables. Para ello, se tendrán en cuenta lo siguiente:

- Para cada peligro significativo tiene que haber una o más medidas preventivas. Si no se puede identificar ninguna medida preventiva para un peligro significativo, el proceso, la etapa o el producto se deberá modificar para introducirla.
- En algunos casos es necesaria más de una medida preventiva para evitar un determinado peligro.
- En otros casos, una medida preventiva puede evitar o disminuir más de un peligro.
- Hay medidas preventivas que se pueden adoptar en una etapa diferente a aquella en la que se produce el peligro.
- Muchas de las medidas preventivas pueden estar incluidas en planes de apoyo.

