

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN EL COMERCIO

ESTABLECIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
BASÁNDONOS EN EL APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO) Y DE
TRAZABILIDAD

SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN EL APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS)

- Las siglas españolas APPCC (en inglés se denomina HACCP) son el acrónimo de sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- El APPCC es un sistema reconocido internacionalmente para gestionar la seguridad de los alimentos, el cual aplica un enfoque preventivo frente al sistema tradicional de control basado en la inspección y muestreo del producto final.
- Para desarrollar este sistema, la comisión del Codex Alimentarius propone la aplicación de siete principios básicos que deben seguirse de manera progresiva e interrelacionada. En la actualidad son aceptados internacionalmente como un enfoque eficaz para garantizar alimentos seguros a lo largo de toda la cadena alimentaria (producción, elaboración, distribución).

INTRODUCCION

- Aunque la aplicación del APPCC es posible a todos los niveles de la cadena alimentaria, es necesario que previamente estén desarrollados en la empresa de alimentación lo que se conoce como prerrequisitos, requisitos previos o prácticas correctas de higiene. Son contemplados en los Principios Generales de Higiene Alimentaria del Codex Alimentarius, constituyen su pilar básico y son definidas como aquellas prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC que son esenciales para la seguridad alimentaria).
- No se debería aplicar un sistema APPCC si no se tienen formalizados e implantados estos prerrequisitos (en adelante se denominarán prácticas correctas de higiene), ya que probablemente dará lugar a un sistema poco útil, de aplicación difícil, que desmotivará al personal y a la dirección de la empresa

PREREQUISITOS



VENTAJAS

- Entre las ventajas de su aplicación, además del objetivo primordial de asegurar la seguridad de los alimentos, se encuentran el favorecer un uso más efectivo de los recursos de una empresa, disminuir gastos al evitar producciones inseguras y permitir a la empresa actuar de forma rápida y efectiva frente a problemas de seguridad alimentaria, aumentando la confianza de sus clientes y evitando un deterioro de su imagen comercial. A su vez, un sistema APPCC adecuadamente desarrollado e implantado hace que el personal manipulador de alimentos se sienta más concienciado en su trabajo respecto de la seguridad alimentaria
- La responsabilidad para la producción y distribución de alimentos seguros está fundamentalmente en las manos de productores y proveedores de alimentos. Por ello, corresponde al sector de la alimentación poner los medios para garantizar la comercialización de alimentos inocuos, entre los cuales se encuentran la aplicación de los principios en los que se basa el APPCC y el desarrollo de unas prácticas correctas de higiene.

-
- La aplicación de este sistema facilita también la labor de las autoridades sanitarias ya que es un instrumento óptimo para verificar la seguridad de los alimentos.
 - En el año 1993 la Unión Europea estableció de forma obligatoria la aplicación del sistema APPCC en las empresas alimentarias, mediante la Directiva 93/43/CEE. En el ámbito internacional existe ya un consenso generalizado de la necesidad de la aplicación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC, impulsado por la Organización Mundial de la Salud y la Comisión del Codex Alimentarius. En España, desde 1996, mediante el Real Decreto 2207/1995 por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, nuestra legislación contempla que todos los establecimientos alimentarios deben aplicar un sistema de control basado en el APPCC, lo cual refuerza la responsabilidad en la seguridad alimentaria que en ellos recae. Al mismo tiempo pone de manifiesto que los sistemas de control sanitario oficial deben adaptarse en consecuencia y considerar como uno de sus objetivos primordiales la supervisión de los sistemas de autocontrol implantados por las empresas alimentarias. A partir de 2006 son de aplicación determinados reglamentos de la Unión Europea en materia de higiene de los productos alimenticios y su control oficial (DOCE, 30 de abril de 2004), los cuales refuerzan el papel trascendental que se concede al sistema APPCC y a las prácticas correctas de higiene. Es importante reconocer que su puesta en práctica debe ser lo suficientemente flexible para poderse utilizar en cualquier tipo de empresa, incluso en las pequeñas y/o poco desarrolladas.

DISEÑO DE UN PLAN APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

- Conviene señalar que un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene precisan de un conjunto de planes y documentos que establecen prácticas específicas, recursos y una secuencia de actividades a realizar. Por ello es necesario en ambos casos:
 1. Documentación descriptiva.
 2. Registros que demuestren su aplicación y efectividad.
 3. Sistema de archivo de documentos y registros.



BIBLIOGRAFÍA

- Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentaria; editorial Altamar,
- ISBN: 978-84-16415-22-9
- [YOTUB.COM/WATCH?V=tV6Tb_XEeO0](https://www.youtube.com/watch?v=tV6Tb_XEeO0)
- [YOTUB-COM/WATCH?V=TLcg5nOT3go](https://www.youtube.com/watch?v=TLcg5nOT3go)