

Nuestra empresa, especializada en autorizaciones sanitarias, calidad y seguridad alimentaria les ofrece los siguientes servicios:

- ☐ Diseño e implantación de sistemas APPCC.
- ☐ Mantenimiento y auditorías de sistemas APPCC.
- ☐ Formación de manipuladores de alimentos (nivel básico y de alto riesgo).
- ☐ Autorizaciones sanitarias (establecimientos de venta de carne fresca, de comida preparada, etc.).
- ☐ Registro General Sanitario de Alimentos, modificaciones, convalidaciones.
- ☐ Planes de limpieza y desinfección.
- ☐ Planes de pre-requisitos.
- ☐ Sistemas de Trazabilidad alimentaria.
- ☐ Control de aguas.
- ☐ Control de plagas.
- ☐ Trámites con la Administración relacionados con autorizaciones, registros, legalizaciones, sanciones, etc.
- ☐ Asesoramiento en implantación de protocolos y normas de calidad ISO, BRC, IFS, EUREGAP, NATUR CHOICE, etc.
- ☐ Auditorías internas de protocolos y normas de calidad y seguridad alimentaria.
- ☐ Análisis microbiológicos.
- ☐ Control de proveedores de alimentación.

**SERVICIOS Y VENTAJAS
EN PROCAX21**

exxi
P R O C A E X 2 1

La llave para la calidad y la
excelencia empresarial

P R O C A E X 2 1

Control e Higiene Alimentaria
APPCC

C/Gaspar Méndez, 1 Oficina 7

06011 BADAJOZ

Tlf: 902 886 435

Fax: 924 246 843

www.exxi.net

exxi@exxi.net

análisis de peligros y
puntos de control críticos



*Calidad es el fruto de un trabajo bien hecho.
Nosotros le ayudamos a mejorarlo*





RAZONES PRINCIPALES

Podemos enumerar en 5 las principales razones básicas para que su establecimiento implante un sistema APPCC:

- 1.- La seguridad de los alimentos se ha convertido en los últimos años en un **requisito imprescindible** para el consumidor y a diferencia de otras características (envasado, precio, tamaño), no es negociable).
- 2.- Resulta **rentable** para la empresa al disminuir el número de productos rechazados y los costes de producción, al emplear los recursos en un número limitado de puntos de control.
- 3.- Se puede, y se debe, evitar el coste enorme que para una empresa tendría una intoxicación alimentaria; la publicidad del suceso puede acabar con su imagen pública.
- 4.- Es un requisito **legal** y por lo tanto Obligatorio en la Unión Europea desde que se promulgó la Directiva CEE 92/43 (legislación española: Real Decreto 2207/1995) relativa a la higiene de los productos alimenticios.
- 5.- Los industriales del sector alimentario que deseen certificar sus sistemas de calidad conforme a la Norma UNE-EN ISO 9001:2000, están obligados a incluir el APPCC en el ámbito de su Sistema de Gestión de la Calidad.

SISTEMA DE TRABAJO

El sistema APPCC comprende los siguientes puntos:

- * Descripción del producto y su utilización.
- * Análisis del proceso de producción.
- * Análisis de los riesgos e identificar las medidas preventivas para su control.
- * Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
- * Etapas o procedimientos que pueden ser controlados para eliminar los riesgos o minimizar la probabilidad de su presentación.
- * Fijar los límites críticos que no deben sobrepasarse para asegurar que el PCC está bajo control.
- * Establecer sistema de vigilancia.
- * Establecer las medidas correctoras.
- * Establecer los procedimientos de verificación.
- * Gestión de la documentación.

La implantación de de estas técnicas de análisis de riesgos, así como el compromiso con los reglamentos de higiene alimentaria, ayuda a las empresas del sector alimentario a demostrar su intención y compromiso de cumplir con los requisitos de la legislación y de los clientes y consumidores.



OBJETIVOS

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos es una herramienta que tiene como objetivos identificar, evaluar y controlar los riesgos tanto sanitarios como higiénicos que son significativos para la seguridad de los alimentos tanto en el conjunto como en cada una de las fases de la cadena alimentaria: Producción, Procesado, Almacenamiento, Transporte, Comercialización, Consumo del producto.

