

Laboratorio SANITARY.- contesta a preguntas frecuentes sobre el APPCC, Sistema de Autocontrol en la Seguridad Alimentaria.

¿Qué es un sistema de Autocontrol?

Es el conjunto de procedimientos, basados en los principios del APPCC, que los establecimientos alimentarios deben diseñar, aplicar y mantener actualizados para garantizar la seguridad de sus productos.

¿Qué es el APPCC, (en inglés HACCP)?

Es el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, está basado en 7 principios encaminados a identificar los peligros que es probable que aparezcan en cualquier etapa de la cadena alimentaria y establecer los controles que los eviten. Uno de los 7 principios son “Las Prácticas correctoras PCH” y entre ellas está la formación de los trabajadores tal como el “**Curso de Manipulador de Alimentos**”.

¿Cómo es en la práctica el APPCC?

Físicamente es un libro hecho a medida para cada empresa, contiene el estudio pormenorizado de su actividad alimentaria, así como los procesos y controles obligatorios que le corresponde realizar, las fichas a cumplimentar periódicamente, etc. A las empresas les conviene encargar su realización a personal cualificado y experimentado con titulación superior apropiada. Una vez realizado será la Inspección de Sanidade de la Xunta de Galicia quien lo examine y apruebe si procede. Es además requisito indispensable para la obtención del N° de Registro Sanitario RGSA.

¿Cuál es el origen del APPCC?

El concepto APPCC fue creado a principios de los años 60, por la empresa Pillsbury, la NASA y los laboratorios del ejército estadounidense. Su objetivo era garantizar la seguridad de los alimentos consumidos por los astronautas para minimizar el riesgo de aparición de una toxiinfección alimentaria en el espacio. Tras lo cual la comisión mixta del Codex Alimentarius FAO/OMS, desarrolló los principios del APPCC.

¿Es obligatorio tenerlo?

A raíz de la crisis alimentaria del “Mal de las Vacas Locas” se hizo obligatoria la implantación de este sistema APPCC para todos los estados miembros de la **UE**. En España el Real Decreto 2207/1995 modificado por el Reglamento 852/2004 obliga a las empresas a realizar un autocontrol mediante la implantación del sistema APPCC, pero contando con una base sólida, los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT),

¿Quién realiza el control oficial de los sistemas de autocontrol en la Comunidad Autónoma de Galicia?

Los Servicios de Inspección de la Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia realizan el Control Oficial de Alimentos y auditan los sistemas de autocontrol implantados por las empresas siguiendo un protocolo.

Laboratorios SANITARY, Vilaboa 52, 15174 Culleredo, A CORUÑA. Tif. 981663708 y 676946291