



Externalización de determinados controles del sistema APPCC

Laboratorio

- Química
- Microbiología

Análisis sensorial

- Consumidores
- Catadores expertos

Consultoría

- Reglamentaria
- Calidad y seguridad alimentaria
- Estudios y peritajes
- Solución de problemas

Food Science Center

- Estudios de vida comercial
- Validación de procesos
- Nuevos productos

Auditoría

Formación

HS065/6

APPCC, un requisito legal

La garantía de la inocuidad de los alimentos reposa en la capacidad de la empresa para poder prevenir la posible presencia de peligros en los alimentos. El sistema APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico) establece la metodología para identificar y controlar estos peligros.

El Reglamento (CE) N°852/2004 establece la obligatoriedad para todos los operadores de empresa alimentaria de crear, aplicar y mantener un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria basado en los principios del APPCC.

Dentro del marco del sistema APPCC es de vital importancia implantar herramientas de verificación para comprobar que los controles definidos en su sistema APPCC realmente se ejecutan de forma adecuada.

Ventajas de externalizar determinados controles del sistema APPCC

- reducción de los costes fijos y de la infraestructura propia,
- disponer de recursos flexibles, utilizables cuando se requieren y con la intensidad adecuada a las necesidades de cada momento,
- disponer de expertos en cada una de las materias a controlar (tanto en el diseño del control a realizar, como en su ejecución, como en la interpretación de los resultados),
- disponer de equipos de control de última generación, permanentemente mantenidos, calibrados y puestos a punto,
- disponer de resultados claros tanto cuando el sistema está bajo control como cuando sale de sus límites,
- disponer de consejo especializado en las medidas correctoras a adoptar cuando los resultados muestran que la operación o proceso están fuera de control.

SILLIKER
Ibérica

Longitudinal 8, 26. Mercabarna
08040 Barcelona
Tel. 932632454
E-MAIL: silliker.es@mxns.com

Externalización de determinados controles del sistema APPCC

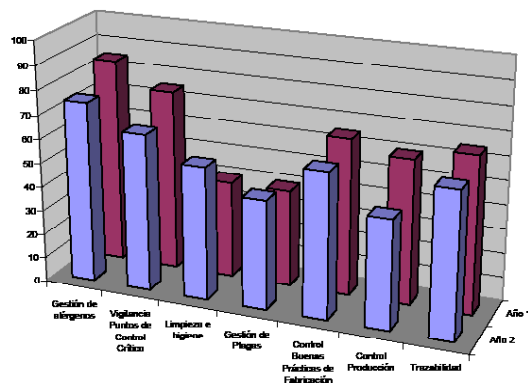
- Auditorías de seguridad higiénica y del sistema APPCC en establecimiento de restauración
- Control de procesos
- Control eficacia de limpieza y desinfección
- Control higiénico sanitario de establecimientos y de establecimientos de restauración y comidas colectivas
- Diseño y ejecución de planes de control
- Evaluación establecimientos
- Gestión de crisis
- Muestreo de productos, superficies y ambientes
- Planes de homologación y evaluación y seguimientos de proveedores
- Sistemas APPCC
- Sistemas BRC, IFS, ISO 22000 y FSSC 22000
- Sistemas de calidad ISO 9001
- Sistemas de calidad EN45011
- Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Fraude alimentario

HS065/6



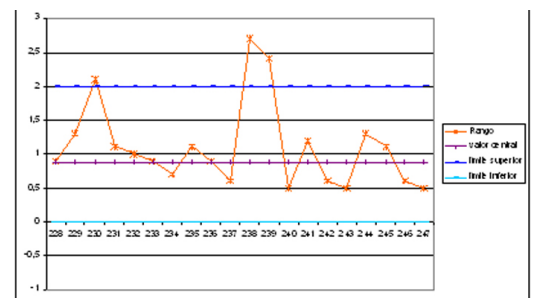
Externalización de determinados controles del sistema APPCC

- **Control limpieza y desinfección.** Vigilancia y control de las operaciones de limpieza y desinfección. Inspecciones visuales y control analítico (superficies, ambiente, uniformes de manipuladores). Detección de desviaciones. Análisis de tendencias.
- **Control de proveedores.** Realización de auditorías a sus proveedores para verificar que se cumplen los estándares de calidad y seguridad alimentaria que su producto requiere.
- **Control implantación buenas prácticas de fabricación.** Verificación del grado de implantación de las normas higiénicas establecidas por la empresa por parte de los trabajadores. Control analítico de manipuladores. Detección de desviaciones. Análisis de tendencias.
- **Control de la bondad de servicios subcontratados de control de plagas.** Detección de desviaciones. Análisis de tendencias.
- **Control de la potabilidad del agua** o verificación de los autocontroles para garantizar la potabilidad del agua.
- **Verificación del sistema de trazabilidad.** Revisión de la eficacia del sistema de trazabilidad implantado mediante ejercicios prácticos (trazabilidad aguas arriba, agua abajo, mog recall/ retirada de producto del mercado...). Elaboración de informe de resultados y medidas correctoras.
- **Auditorías higiénico-sanitarias** en las que se informa del grado de cumplimiento de las normas de diseño higiénico establecidas.
- **Planes de control de producto acabado, materia prima y producto intermedio.** Diseño de planes de control de materia prima, producto en proceso y producto acabado para garantizar los niveles de calidad y seguridad alimentaria perseguidos por la empresa. Determinar que parámetros son más importantes en función de los peligros asociados al producto, establecer los límites de aceptación e implantar herramientas para su seguimiento como, por ejemplo, el uso de gráficos de control.



- **Validación de operaciones** consideradas como esenciales para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de sus productos y procesos (contaminaciones cruzadas de alérgenos, limpieza, desinfección, tratamientos térmicos...).

- **Auditorías de su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.** Comprobación del grado de implantación de los requisitos previos y de los autocontroles establecidos en el APPCC (vigilancia de temperaturas, revisión de tamices, detector de metales...).



Thais Oller - thais.oller@mxns.com
 Responsable Área de muestreo
 Carlos de Pablos - carlos.depablos@mxns.com
 Responsable Dpto. de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

Anna Torrent - anna.torrent@mxns.com
 Responsable Food Science Center

CONTACTO

Para más información contacte con silliker.es@mxns.com

PARA MÁS INFORMACIÓN

Visite nuestra web www.merieuxnutrisciences.es