



CONTROL DE PLAGAS, DESINFECCIÓN, APPCC Y TRABAJOS VERTICALES  
SERVICIOS PARA CUIDARTE.

TELÉFONO: 661 19 75 96

## Guía Técnica para la Implementación de un Sistema APPCC

El sistema APPCC es un instrumento clave para la gestión de la seguridad alimentaria en todas las empresas que participan en la cadena alimentaria. Su correcta aplicación garantiza que los productos comercializados sean seguros para el consumo humano y cumplan con los requisitos legales establecidos, adaptándose a las particularidades de cada negocio mediante criterios de flexibilidad.

---

### 1. Identificación del Contexto Empresarial

#### Evaluación Inicial

- **Clasificación del negocio:**
  - **Microempresas (menos de 10 empleados o facturación anual inferior a 2 millones de euros):** Uso de guías simplificadas o modelos de Prácticas Correctas de Higiene (PCH).
  - **Pequeñas y medianas empresas (PYMES):** Aplicación de guías sectoriales adaptadas.
  - **Grandes empresas e industrias elaboradoras:** Implementación de sistemas APPCC convencionales.
- **Factores críticos:** Identificar los peligros inherentes a los productos elaborados o manipulados y los procesos aplicados.

#### Criterios de Flexibilidad

- Aplicar soluciones proporcionales al nivel de riesgo y complejidad tecnológica del establecimiento.
- Incorporar guías de buenas prácticas y herramientas sectoriales reconocidas por las autoridades sanitarias cuando sea viable.

---

### 2. Formación del Equipo APPCC

#### Composición del Equipo

- Incluir perfiles técnicos relacionados con la producción, el almacenamiento y la distribución.
- En microempresas, el propietario o gerente puede asumir la responsabilidad con asesoría externa.
- Formación en:
  - Principios del APPCC.
  - Peligros específicos de la actividad.
  - Protocolos de vigilancia y control.

---

### 3. Descripción del Producto y Uso Previsto

#### Documentación Requerida

- **Ficha técnica del producto:**
  - Ingredientes, método de producción, vida útil, condiciones de almacenamiento.
- **Perfil del consumidor:**
  - Grupos de riesgo como niños, ancianos o inmunocomprometidos.

---

#### 4. Elaboración del Diagrama de Flujo

##### Especificaciones

- Representar gráficamente cada etapa del proceso, desde la recepción de materias primas hasta la entrega al consumidor.
- Validar el diagrama en las instalaciones para garantizar su precisión.

---

#### 5. Análisis de Peligros

##### Identificación de Peligros

- **Biológicos:** Bacterias patógenas (Listeria, Salmonella), mohos y levaduras.
- **Químicos:** Residuos de plaguicidas, contaminantes de envases.
- **Físicos:** Fragmentos de vidrio, metales o plásticos.

##### Evaluación de Peligros

- Determinar probabilidad y severidad de cada peligro.
- Priorizar los que representen un mayor impacto en la seguridad alimentaria.

---

#### 6. Determinación de los Puntos de Control Crítico (PCCs)

##### Proceso

- Identificar las etapas donde el control es esencial para prevenir o mitigar los peligros.
- Utilizar el Árbol de Decisión recomendado por el Codex Alimentarius para determinar los PCCs.

---

#### 7. Establecimiento de Límites Críticos

##### Parámetros Clave

- Definir valores medibles que aseguren la gestión de los PCCs.
  - Ejemplo: Cocción mínima a 75°C durante 2 minutos para alimentos listos para consumir.
- Asegurar que los límites sean verificables mediante herramientas o equipos disponibles.

---

#### 8. Sistema de Vigilancia

##### Diseño del Sistema

- Establecer procedimientos específicos para monitorizar cada PCC.
- Documentar frecuencias, métodos y responsables.
- **Ejemplo de vigilancia:**
  - Termómetros calibrados para verificar temperaturas de almacenamiento y cocción.

---

#### 9. Establecimiento de Acciones Correctivas

##### Protocolos de Respuesta

- Definir pasos a seguir en caso de que un PCC exceda el límite crítico.
- Documentar las desviaciones y las medidas adoptadas.
  - Ejemplo: Si un lote no cumple los criterios de cocción, desechar o volver a procesar.

---

#### 10. Verificación del Sistema

##### Métodos de Verificación

- Auditorías internas.
- Pruebas microbiológicas periódicas.
- Análisis de registros para garantizar la eficacia del sistema.
- Revisión de la documentación y de las acciones correctivas implementadas.

---

## 11. Registro y Documentación

### Requisitos Documentales

- Registros de:
  - Vigilancia de PCCs.
  - Acciones correctivas.
  - Inspecciones y auditorías internas.
- Archivar la información durante el tiempo establecido por la normativa aplicable.

---

## 12. Aplicación de Prácticas Correctas de Higiene (PCH)

### Ámbitos Clave

- **Formación del personal:** Capacitación continua en manipulación y seguridad alimentaria.
- **Condiciones de instalaciones y equipos:** Mantenimiento, limpieza y desinfección regulares.
- **Control de plagas:** Contratos con empresas especializadas.
- **Trazabilidad:** Garantizar la identificación de materias primas y productos finales.

---

## 13. Actualización y Revisión Periódica

- Revisar y actualizar el sistema en caso de:
  - Cambios en los procesos.
  - Introducción de nuevos productos.
  - Modificaciones legislativas.

### Recursos Adicionales

Las guías y herramientas específicas para la Comunidad de Madrid están disponibles en [www.madrid.org/seguridadalimentaria](http://www.madrid.org/seguridadalimentaria).

Esta guía técnica proporciona una visión detallada y estructurada para que cualquier empresa, independientemente de su tamaño, pueda implementar un sistema APPCC adaptado a sus necesidades y capacidades. Si necesitas más detalles o ayuda específica, puedo desarrollarlo aún más según el tipo de negocio.



[www.novainsectos.es](http://www.novainsectos.es)