

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

MATERIA:

SERVICIO DE ALIMENTOS

CARRERA:

NUTRICIÓN

TRABAJO:

CUADRO SINÓPTICO

CATEDRÁTICO:

ARREOLA JIMENEZ EDUARDO ENRIQUE

ALUMANA:

MONZÓN LOPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 13 DE ABRIL DEL 2020

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en restauración

Principios generales de la aplicación del sistema APPCC

¿Qué es el sistema APPCC?

El sistema APPCC es un sistema de control diseñado para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos

Basado en la idea de la prevenir riesgos en lugar de corregir, aunque también contempla la corrección en aquellos casos en los que la prevención no es suficiente

principio 1 – realizar un análisis de peligros

Consiste en evaluar el proceso de elaboración de un alimento e identificar los peligros potenciales en cada una de las etapas de transformación de ese alimento

Agrupar peligros y controles similares para facilitar la gestión del sistema de APPCC por la empresa Y Denominando a los peligros como problemas y a los controles como medidas para resolver los problemas .

Principio 2 – determinar los puntos críticos de control

Un PCC puede ser cualquier práctica o procedimiento de una operación en la cual la pérdida de control pueda significar un peligro inaceptable para la salud del consumidor

Método para los elaboradores de alimentos más sencillos, para el sector de los servicios alimentarios, es definir los puntos críticos de control recomendados.

PRINCIPIO 3 – establecer el límite o límites críticos

Normalmente se completa la validación mediante pruebas científicas o una referencia a publicaciones científicas.

La función del organismo de reglamentación es cotejar los límites críticos de uso común y validarlos con publicaciones científicas. Los límites "generalmente considerados inocuos"

Principio 4 – establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc

Deberá disponerse de instrucciones sencillas sobre cómo reducir el volumen de trabajo que implica la vigilancia.

Los límites críticos de control, constituyen los parámetros que debemos controlar en cada PCC determinado. Sobrepasar los límites definidos pueden provocar que se genere un peligro que afecte a la inocuidad del alimento y en consecuencia la salud de quien lo consuma

Principio 5 – Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlad

No se han identificado estrategias alternativas. Cuando la vigilancia indica que no se cumplen los criterios de control, se deben aplicar medidas correctoras.

Estas acciones deberán asegurar que el PCC esté siempre bajo control y que de esta manera se evita un riesgo sanitario inaceptable para la salud del consumidor.

Principio 6 – establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente

El encargado de la comprobación externa en una empresa alimentaria (auditor) examina los registros de vigilancia de los PCC cada dos semanas

Este principio comprende el establecimiento de procedimientos y ensayos de vigilancia y comprobación para determinar si el Plan APPCC de la empresa está funcionando de forma correcta, aportando mucha ayuda tanto para el productor como para el inspector

Principio 7 – elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Las listas de comprobación y los bolígrafos situados cerca de la zona donde se está llevando acabo la vigilancia pueden ahorrar tiempo al trabajador y servirle de recordatorio

Esta fase del estudio consiste en establecer un sistema de registro de toda la documentación recogida a lo largo de los pasos anteriores. Deben organizarse en archivos y estar disponibles para la consulta en caso de revisión por la propia empresa o de inspección o auditoría,

## BIBLIOGRAFIA

SERVICIO DE ALIMENTOS "LIMPIEZA E HIGIENIZACION". UDS/EDUARDO E. ARREOLA JIMENEZ . MARZO-ABRIL 2021

Los 7 principios básicos del APPCC. SIGESMAR ,

<https://www.sigesmar.com/los-7-principios-basicos-del-appcc/>