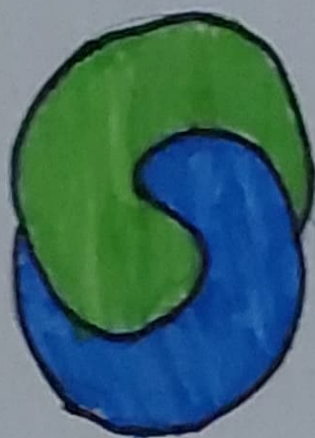


Universidad del Sureste



Servicio de Alimentos

Ing. Eduardo Enrique Arreola Jiménez

Joseph Alexis López Bautista

Licenciatura en Nutrición 5to Cuatrimestre

Tapachula, Chiapas a 04 de Abril de 2025

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

¿Qué es?

Sistema preventivo

Identifica Evalúa Controla

los peligros significativos

Para la inocuidad alimentaria

Objetivo

Garantizar alimentos

Seguros para el consumidor

desde la producción

hasta el consumo final

Tipos de Peligros

Biológicos

- Bacterias
- Virus
- Parásitos

Químicos

- Residuos de pesticidas
- Contaminantes

Físicos

- Fragmentos de vidrio
- Metal
- Plásticos

Principios

- Identificación de peligros y análisis de riesgo
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC)
- Establecimiento de límites críticos
- Monitoreo de los PCC
- Acciones correctivas
- Verificación del sistema
- Documentación y registros

Aplicación

Restaurantes

Comedores

Hospitales

Plantas de Alimentos

Industria Alimentaria Gral.

Procesos

Producción Almacenamiento Distribución

Importancia

Prevención riesgos

Cumplir Normas

Aumentar confianza del consumidor

Nacionales

Internacionales

Mejora

↳ Gestión de calidad en la Industria Alimentaria