



GRUPO ACMS Consultores

¿Quieres saber si tu sistema APPCC actual protege tu producto?



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicado el 04/07/2025

Implantar un Sistema APPCC o ISO ya no es opcional si quieres garantizar la inocuidad alimentaria

En el sector alimentario, un solo descuido puede convertirse en un brote, una crisis de reputación o incluso un cierre sanitario.

Y lo más alarmante es que estos errores no siempre se detectan a tiempo.

¿Y si lo que no ves es justo lo que más daño puede hacer?

En mis años como consultor en seguridad alimentaria, he visto cómo los microorganismos aprovechan cualquier grieta en la cadena para multiplicarse. Son invisibles, rápidos y, sobre todo, implacables si no hay un sistema de control sólido.

Los enemigos invisibles que amenazan tu producto y tu negocio

¿Te suenan estos nombres?

- Salmonella: Huevos, aves crudas, lácteos sin pasteurizar. Vomita tu cliente... y tú pagas las consecuencias.

- Listeria monocytogenes: Quesos blandos, embutidos. Altamente peligrosa en colectivos vulnerables.

- E. coli O157:H7: Carne picada mal cocinada. Infecciones graves con posibles secuelas.

- Campylobacter: Muy presente en aves crudas. Gastroenteritis asegurada.

- Norovirus: Mariscos crudos, manos mal lavadas. Altamente contagioso.

¿Por dónde se cuelan?

No basta con conocerlos. Hay que cerrarles el paso.

¿El problema? Muchos negocios subestiman los riesgos más básicos:

- Higiene personal deficiente: El lavado de manos sigue siendo la barrera más poderosa... y más ignorada.
- Contaminación cruzada: Tablas, cuchillos, manos... todo importa.
- Temperaturas inadecuadas: Entre 5 °C y 60 °C, los microorganismos hacen fiesta.
- Agua o materias primas contaminadas: La contaminación fecal sigue siendo causa frecuente de brotes.
- Cocinado insuficiente: Especialmente en carnes y huevos. No se trata de calentar, sino de alcanzar la temperatura crítica.
- Falta de formación: El personal no formado es una fuente directa de riesgo.

Entonces? ¿Qué pierdes si no actúas ahora?

- Puedes perder el control de tu trazabilidad si no tienes implantado un sistema APPCC actualizado.
- Puedes perder clientes, contratos o incluso la licencia si hay una no conformidad grave.
- Puedes perder dinero y reputación si un alimento contaminado llega al consumidor.
- Pero, sobre todo, puedes poner en riesgo la salud pública.

La solución: prevención alimentaria real, no papeles vacíos

Implantar correctamente un sistema APPCC y fomentar buenas prácticas de higiene y manipulación no es una carga, ni un trámite.

Es tu principal defensa ante lo imprevisible.

Si tu empresa aún no tiene implantado el APPCC, o si lleva años sin revisarse? estás asumiendo riesgos innecesarios.

¿Quieres saber si tu sistema APPCC actual protege de verdad tu producto?

Te ofrecemos una revisión profesional del estado de tu sistema APPCC y una propuesta de mejora.

Sin compromiso. Con toda la experiencia.

Hazlo hoy. Porque la seguridad alimentaria no puede esperar a mañana.

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia. Rellena el formulario de contacto y te asesoraremos.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com