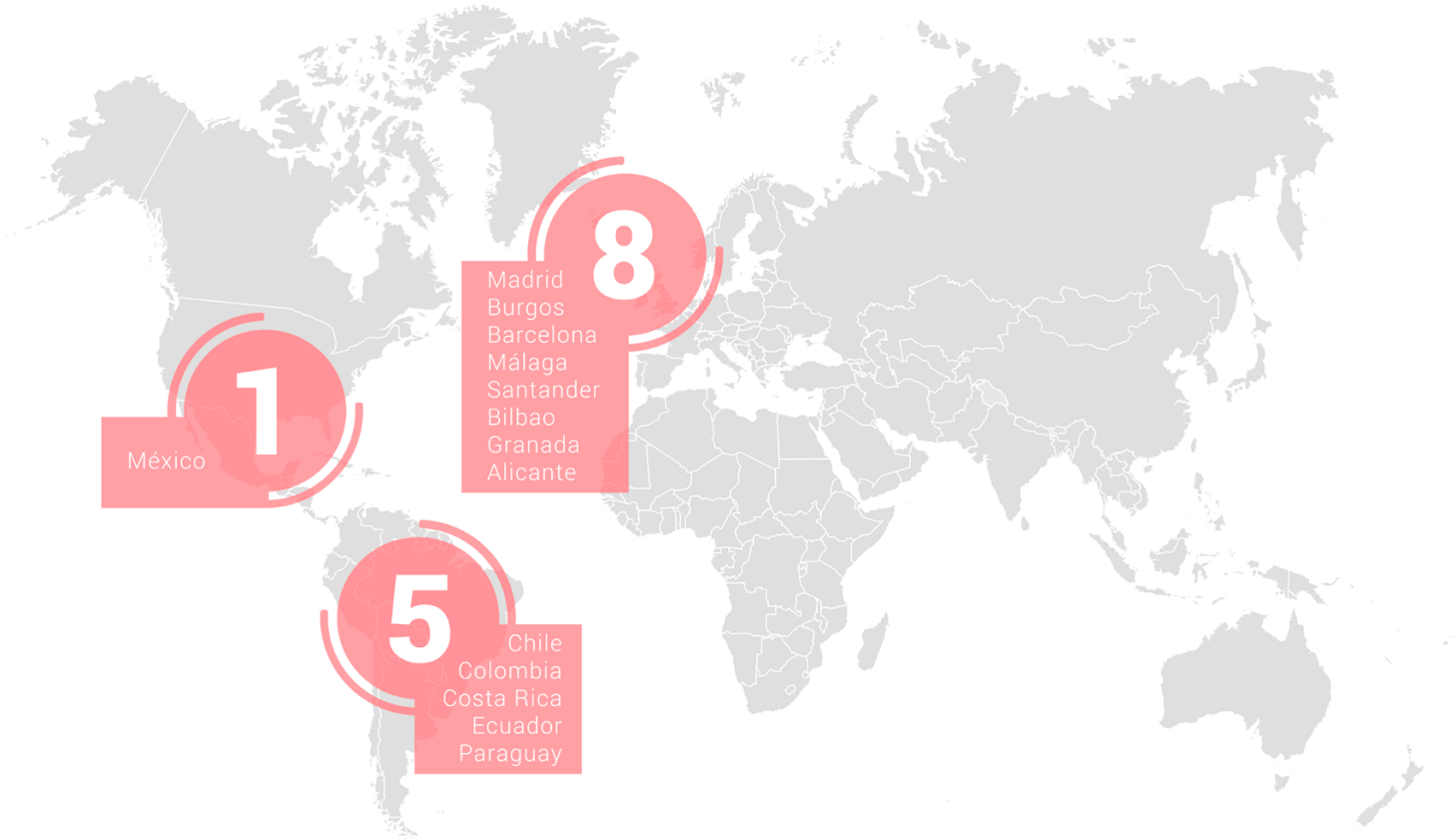
GrupoACMS
CONSULTORES

GRUPO ACMS Consultores

Implementar un sistema APPCC puede mejorar la calidad de sus productos



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(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.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

¿Qué es un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC?

Un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es un enfoque sistemático utilizado en la industria alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria.

El APPCC identifica, evalúa y controla los riesgos significativos para la inocuidad de los alimentos.

Implementar el sistema APPCC no solo asegurará la seguridad de los productos alimentarios, sino que también contribuirá significativamente a optimizar la eficiencia operativa de su empresa.

Al identificar y controlar puntos críticos dentro del proceso de producción, la empresa podrá anticiparse a posibles problemas antes de que se conviertan en incidentes. Por ejemplo, al establecer límites críticos y sistemas de monitoreo, se detectan rápidamente las desviaciones que puedan comprometer la calidad, permitiendo que se tomen acciones correctivas inmediatas y evitando pérdidas en grandes lotes de producción.

Este enfoque preventivo minimiza los desperdicios y reduce los tiempos de inactividad, ya que los problemas se resuelven en etapas tempranas y no en fases avanzadas del proceso, donde la corrección sería más costosa.

Además, el APPCC ayuda a optimizar el uso de recursos al mantener la consistencia en la calidad de los productos, lo cual reduce los rechazos y, los costos de reprocesamiento. De esta manera, las empresas no solo ahorrarán en gastos operativos, sino que también fortalecerán su imagen al entregar productos de alta calidad y seguridad constante a los clientes.

Lectura recomendada: Una mirada a la inocuidad alimentaria

¿Por qué es importante implementar un Sistema APPCC en la empresa?

El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un requisito fundamental en la seguridad alimentaria a nivel mundial, ampliamente adoptado por normativas y estándares internacionales.

Desde su creación, ha sido la base de diversas legislaciones en Europa, Estados Unidos y otras regiones, debido a su enfoque preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Para las empresas que desean exportar, implementar el sistema APPCC es clave, ya que muchos países exigen este sistema como condición de entrada a sus mercados.No se debe olvidar que el sistema APPCC se alinea con otras normas internacionales como ISO 22000, BRC e IFS, que exigen la implementación de sistemas de control basados en el APPCC como parte de sus requisitos para la certificación en seguridad alimentaria.

Esto convierte al APPCC en una herramienta esencial para empresas exportadoras, ya que les permite no solo cumplir con los requisitos legales de los países importadores, sino también demostrar su compromiso con la seguridad y calidad, fortaleciendo su reputación y competitividad en mercados internacionales.

Implementar el sistema APPCC, como vemos, no solo asegura el cumplimiento con normativas, sino que también abre puertas a nuevas oportunidades comerciales al facilitar la entrada a mercados globales que priorizan la seguridad alimentaria.

¿Cuántos son los principios básicos de aplicación del sistema APPCC?

El sistema APPCC, que tiene un enfoque sistemático y preventivo para identificar, evaluar y controlar los peligros en el proceso de producción de alimentos se basa en siete principios.

Estos incluyen la identificación de peligros, la determinación de puntos críticos de control, el establecimiento de límites críticos, la implementación de medidas preventivas, el monitoreo de los controles, las acciones correctivas y la verificación del sistema.

La implementación de un sistema APPCC en su empresa no solo es importante para garantizar la seguridad y calidad de sus productos, sino también para cumplir con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria. Además, la implementación de un sistema APPCC puede ayudar a evitar costosos litigios y pérdidas de ingresos por la pérdida de confianza de los consumidores

Análisis en profundidad: ¿Para qué sirve la trazabilidad de un alimento o pienso? ¿Necesita implantar un sistema APPCC en su organización?

La implantación del Plan APPCC es una inversión en la seguridad y calidad de sus productos, en la protección de la salud de los consumidores y en la reputación y éxito a largo plazo de su empresa.

En Grupo ACMS Consultores nos avalan 25 años de experiencia. Si necesita servicios de consultoría sobre seguridad alimentariaconsúltenos sin compromiso.

Si, por el contrario, lo que necesita es formarse en APPCC, en el siguiente vídeo explicamos qué aprenderá en el Curso APPCC y Prerrequisitos que impartimos desde nuestra Plataforma de Formación.

Enlaces de interés:

FAO - Organización para la Agricultura y la Alimentacións

Preguntas frecuentes relacionadas

- ¿Cómo actúa el sistema de autocontrol en un APPCC?

- ¿Cuáles son los siete principios del Sistema APPCC ?

- ¿Qué tipo de empresas puede usar un sistema APPCC?

- Implantación Plan APPCC de forma eficaz

- ¿Es obligatorio tener un sistema APPCC en mi empresa?

VER MÁS

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

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Av. Pdte. Kennedy 7440, Of. 701 7630000 Vitacura, Área Metropolitana - Santiago. Regiones de Valparaíso, Metropolitana (Santiago) y O´higgins. Contacto: mechiburu@grupoacms.com cduerr@grupoacms.com

Tfno.: Whatsapp (+56) 9 9471 3521 Presencia en todo Chile

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes Queretaro - Guanajuato ? Aguascalientes

Tfno.: (+52) 449 386 8693

www.grupoacms.com

informacion@grupoacms.com