

APPCC

CONTROL DE RIESGOS EN ALIMENTACIÓN

CLIENTE

Se dirige a todas las empresas del sector alimentario, de cualquier tamaño, industriales o de servicios, que consideran importante:

- cumplir con los requisitos legales vigentes sobre la el control de riesgos alimentarios mediante la implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos;
- organizarse y establecer las bases para gestionarlos, cumplirlos y mantener su cumplimiento.

SERVICIO

Normas de Referencia:

- Legislación Europea: Directiva 93/43/CEE
- Legislación Española: RD 2207/1995
- Legislación Autonómica: Llei de Seguretat Alimentaria
- Codex Alimentarius - FAO

Fases de un proyecto tipo de Implantación de APPCC / HACCP:

- a) Sensibilización y formación al personal en materia de Higiene Alimentaria.
- b) Realización del análisis de riesgos mediante diagramas de proceso.
- c) Identificación de los Puntos Críticos.
- d) Establecimiento de los Límites Críticos de Control.
- e) Elaboración de los procedimientos de seguimiento/vigilancia, verificación, etc.
- f) Establecimiento de las acciones correctoras previstas ante una desviación.
- g) Formación de auditores internos y realización de auditorías internas.
- h) Apoyo ante la Auditoría de Certificación.

Servicios complementarios:

- Implantación / Integración del Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001
- Implantación / Integración del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001 / EMAS
- Implantación / Integración del Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales OHSAS 18001.

BENEFICIOS

- Facilita el cumplimiento de la normativa aplicable a la seguridad alimentaria.
- Minimiza la aparición de contaminaciones de producto y las responsabilidades asociadas.

