



EPS

Escola Politècnica

UdG

Superior

Projecte/Treball Fi de Carrera

Estudi: Eng. Tècn. Agrícola Ind.Agràries i Aliment. Pla 99

Títol: Elaboración e implantación de un sistema APPCC para industrias elaboradoras de creps.

Document: Resum

Alumne: Andrés Giménez Cullerés

Director/Tutor: Jaume Puig i Bargués

Departament: Eng. Química, Agrària i Tec. Agroalimentària

Àrea: Enginyeria Agroforestal

Convocatòria (mes/any): Setembre 2013

RESUMEN

Debido a la coyuntura actual y a la liberalización del comercio de alimentos, es necesario garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos, las cuales se conseguirán aplicando las prácticas y las normas apropiadas en materia de seguridad alimentaria. Los reglamentos comunitarios en materia de seguridad alimentaria, y en particular el Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos, obligan a las empresas alimentarias a aplicar un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). En España, la legislación nacional ya contemplaba este requisito. En el ámbito de las comidas preparadas, esta exigencia se recogía expresamente en el Real Decreto 3484/200, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

En el presente Proyecto/Trabajo Final de Carrera (PTFC), se ha elaborado un manual, que consta de ocho capítulos, unos anexos y una memoria descriptiva, que servirá de guía para el diseño de un sistema de APPCC, siguiendo los procedimientos definidos en el *Codex Alimentarius*, que permita su aplicación a las industrias elaboradoras de creps y a la vez proporcione las pautas necesarias para su implantación. Debido a la imposibilidad de aplicar el sistema de APPCC desarrollado a una industria concreta, se ha elaborado un manual genérico que cada industria deberá adaptar a sus sistema productivo.

Para garantizar la efectividad de un sistema de autocontrol, además de estar basado en los principios del APPCC, es necesario tener desarrolladas e implantadas lo que se denominan Prácticas Correctas de Higiene o Prerrequisitos, que serán la base, junto con unas instalaciones adecuadas, para poder desarrollar el sistema de APPCC correctamente, ya que controlarán los peligros generales que afecten al conjunto del proceso productivo, dejando al sistema de APPCC que se centre en los peligros específicos.

Así pues, después de una introducción al sistema de APPCC en el capítulo 1 del manual elaborado, se han expuesto, en el capítulo 2, las bases para el desarrollo de los diferentes planes de Prerrequisitos más apropiados para las industrias elaboradoras de creps, y que cada industria deberá particularizar en función de sus características o necesidades .

A continuación, se ha desarrollado una parte general (capítulos 3 y 4 del manual) que afecta tanto al sistema APPCC como a los Prerrequisitos, en la que se han definido las características que tendría que tener el equipo de trabajo que llevará a cabo el diseño e implantación del sistema de APPCC, y se han descrito tanto las actividades como los productos que se fabrican mayoritariamente en una industria elaboradora de creps.

Seguidamente, en el capítulo 5, para cada producto tipo elaborado, se han desarrollado y aplicado los siete principios en que basa el *Codex Alimentarius* el sistema de APPCC, de la siguiente forma:

- En primer lugar (principio 1) se han identificado, clasificado y evaluado los peligros, para conocer el nivel de riesgo que conllevan. Se han analizado las causas y se han adoptado las medidas preventivas necesarias para controlar el peligro. Después de una evaluación se han determinado si son peligros significativos o no.
- Una vez evaluados los peligros, aquellos que se han considerado significativos se han analizado bajo el siguiente principio (principio 2) en el que se determina si la etapa es un punto crítico de control (PCC). Para ello se ha utilizado un árbol de decisiones (ver árbol de decisiones, capítulo 1.4).
- Se han establecido los límites críticos para cada PCC (principio 3) y un sistema de vigilancia (principio 4) para asegurar que todos los PCC estén controlados.
- Se han determinado unas medidas correctoras (principio 5) que se deben aplicar si el sistema de vigilancia detecta una desviación.
- Para cada etapa se han fijado unos procedimientos de comprobación (principio 6) para constatar y verificar el cumplimiento, y efectividad del Plan de APPCC.
- Por último, se ha establecido un sistema de registros (principio 7), el cual está formado por un lado por los documentos que forman el Plan de APPCC en sí, y, por otro lado, por los registros derivados de su aplicación.

En el capítulo 6 del manual, finalmente, se han indicado las pautas más importantes para la implantación y un correcto mantenimiento del sistema de APPCC.

En los anexos se han descrito unos ejemplos de registros (6 ejemplos derivados de la aplicación de los planes de prerrequisitos y 15 ejemplos derivados de la aplicación del Plan APPCC), y 9 ejemplos de instrucciones de trabajo, que cada industria tendrá que adaptar a su sistema de trabajo.