



## ¿Funciona correctamente tu sistema APPCC? Comprueba tus conocimientos

Miércoles, 13 de febrero 2019

**El sistema de autocontrol APPCC sirve para maximizar la seguridad y calidad de los alimentos y evitar que los no inocuos, lleguen a nuestros comensales con los consecuentes efectos sobre su salud; pero... ¿tenemos claro cómo se aplica el sistema? ¡Comprueba tus conocimientos con este sencillo test!**

El sistema de autocontrol – APPCC consiste en analizar qué peligros pueden generarse en nuestro espacio de trabajo (almacenes, cocina, bufés, comedor...) en función de sus características concretas (y únicas); sirve para determinar unos puntos, etapas o fases de elaboración donde puedan establecerse medidas preventivas, que una vez controladas nos garanticen que un peligro para la salud ha sido eliminado o reducido hasta unos límites aceptables.

Con el siguiente test puedes poner a prueba si tu sistema de autocontrol es funcional y si se ajusta a las verdaderas necesidades de tu empresa. En él se presentan una serie de cuestiones que habitualmente se plantean a la hora de establecer un correcto sistema APPCC en los establecimientos de restauración colectiva.

### 1– Sobre el sistema de autocontrol - APPCC, ¿cuál de estas cuestiones es falsa?

- a) Es necesario que los requisitos previos o prerrequisitos (plan de limpieza y desinfección, control de proveedores, etc.) funcionen correctamente **antes** de poder diseñar el sistema de autocontrol.
- b) Hay que formar un equipo APPCC entre los responsables principales de la empresa con una implicación directa de la dirección.
- c) El APPCC es incompatible con sistemas de control de calidad implantados en la empresa.
- d) Una vez instaurados los prerrequisitos en la empresa, el siguiente paso sería comenzar con el desarrollo y posterior implantación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

### 2– Para poder diseñar un sistema de autocontrol - APPCC, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?

- a) Establecer muchos puntos de control crítico nos ayuda a controlar mejor todas las fases del proceso productivo.
- b) Hay que diseñar un correcto diagrama de flujo que indiquen las fases del proceso productivo.
- c) Se pueden fijar Puntos de Control Críticos (PPC) de forma genérica para todas las empresas del sector.
- d) No es necesario que todos los trabajadores de la empresa tengan que conocerlo en el ámbito de su actividad.

### 3. En la planificación y preparación, ¿qué acciones deberían llevarse a cabo?

- a) Identificación y formación del equipo APPCC. Es importante que en lugar de ser desarrollado por una única persona, el APPCC sea fruto del trabajo de un equipo que actúe de manera coordinada para que se consigan de forma satisfactoria los objetivos planteados.
- b) Auditoría de la situación inicial y análisis de carencias. Evaluación de las medidas de control de la seguridad alimentaria y gestión de la calidad existentes. Si es necesario, podemos ayudarnos de conocimiento externo experto.
- c) Planificación de la aplicación y proyecto de implantación.
- d) Todas las anteriores son correctas.

### 4. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde con el término 'Punto de Control Crítico'?

- a) Etapa en la que se puede realizar el control y que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables un peligro para la seguridad de los alimentos.
- b) Límites, niveles o márgenes especificados de aquellas características de naturaleza física (como el tiempo, temperatura, etc.), química (aditivos, residuos, etc.) o biológica (características organolépticas o sensoriales, microbiológicas, etc.), que son admisibles para cada fase, dentro de los cuales se considera que el peligro está controlado.
- c) Medidas aplicadas para prevenir o eliminar un peligro en el alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.

### 5. En la fase de elaboración y procesado de materias primas, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?

- a) La higienización de verduras debe realizarse con un buen chorro de lejía de uso doméstico y de marca blanca.
- b) No siempre hay que utilizar el ovoproducto pasteurizado como sustitutivo del huevo fresco a la hora de elaborar una mayonesa.
- c) En las mesas calientes la temperatura no es necesaria medirla ya que a simple vista puede observarse.
- d) En la elaboración de alimentos en los que figure el huevo como ingrediente (salsas, mayonesas, etc.) se sustituirá éste por ovoproducto pasteurizado excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos (ej: tortillas).

Las respuestas correctas a estas cinco cuestiones son: C, B, D, A, D y sobre ellas, cabe recordar que:

- El sistema APPCC debe ajustarse a las particularidades de la empresa y aplicarse por separado a cada operación concreta.
- Es un sistema dinámico, por lo que debe mantenerse actualizado. Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, proceso o en cualquier fase será necesario examinar la aplicación del sistema y realizar los cambios oportunos.
- La finalidad del sistema es lograr que el control se centre en los puntos críticos.

Finalmente, afirmar que la aplicación de estos sistemas de autocontrol en los establecimientos de restauración conllevan una serie de ventajas:

- Adelantarse a la aparición de los peligros y así adoptar las acciones correctivas necesarias.
- Maximizar la seguridad y calidad de los alimentos.
- Y sobre todo, evitar que los alimentos no inocuos lleguen a nuestros comensales con los consecuentes efectos sobre su salud.

Álvaro Milla **Álvaro Milla Manzano** es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza. Trabaja como consultor y gestor de proyectos en empresas alimentarias (calidad, prevención de riesgos, medioambiente, seguridad alimentaria...), desarrollando gran parte de su trayectoria profesional en el sector de la hostelería. También colabora con el [Centro Fisioterapéutico de Zaragoza](#). @: [millamanzano@gmail.com](mailto:millamanzano@gmail.com)