

La seguridad de los alimentos se ha convertido en una de las máximas prioridades para el consumidor. El Sistema de Autocontrol es una herramienta verdaderamente eficaz para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) está caracterizado por un enfoque preventivo de los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos.

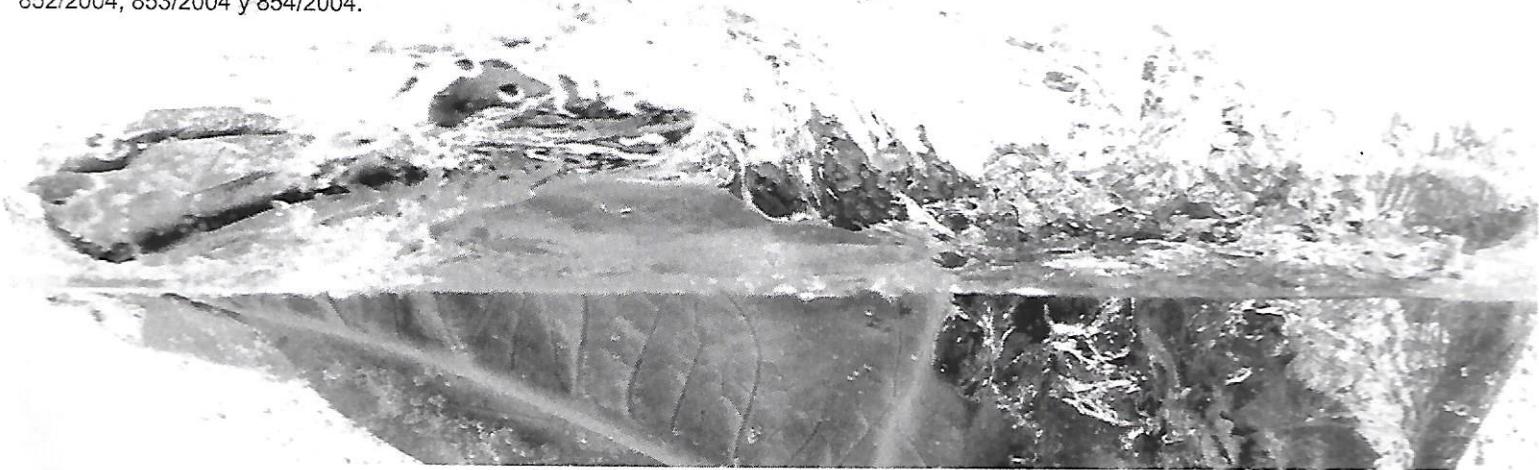
## —¿Qué es APPCC?

El sistema de APPCC, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite **identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos**. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de APPCC es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

El Comité **Codex Alimentarius** desde 1986, recomienda el uso de estos sistemas de autocontrol y la Unión Europea, ante la llegada del Mercado Único el 1 de enero de 1993, con la libre circulación de mercancías, ha hecho preceptiva la implantación y mantenimiento por parte de los establecimientos y ha comenzado a exigirlo sectorialmente en sus Directivas Verticales y luego, de forma general, en todas las empresas del sector alimentario. **En España, el R.D. 640/2006 de 26 de mayo**, tiene por objeto establecer las medidas que contribuyan a la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004 y 854/2004.

El Sistema de APPCC consiste en los siete principios siguientes:

<b>Principio 1</b>	Realizar un análisis de peligros
<b>Principio 2</b>	Determinar los puntos críticos de control (PCC).
<b>Principio 3</b>	Establecer un límite o límites críticos.
<b>Principio 4</b>	Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
<b>Principio 5</b>	Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
<b>Principio 6</b>	Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de APPCC funciona eficazmente.
<b>Principio 7</b>	Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.



La aplicación del sistema de APPCC se fundamenta en la identificación de los riesgos sanitarios de todo tipo, biológico, físico o químico que potencialmente afecta a los alimentos y la determinación de los puntos críticos de control (PCC), de todo el proceso de fabricación. Identificados los riesgos, se implantarán medidas para eliminar o minimizar los riesgos. El sistema, está sometido a distintos puntos de control y verificación habiendo establecido límites críticos en cada uno de los procesos.