

HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Descripción

El HACCP es una herramienta para evaluar peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención. Es de aplicación en toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

El sistema HACCP está reconocido mundialmente como un enfoque sistemático y preventivo que considera los peligros biológicos, químicos y físicos de los alimentos mediante la anticipación y la prevención, en lugar de la inspección del producto final.

La aplicación del HACCP aumenta la seguridad alimentaria y, aporta otros beneficios importantes, como es facilitar a la autoridad competente su labor de inspección y promover el comercio internacional aumentando la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Disponer de un Sistema de Autocontrol en su empresa le garantiza la tranquilidad de que está cumpliendo con requisitos de Seguridad Alimentaria, además de disponer de una herramienta eficaz que garantiza inocuidad de producto y evita problemas derivados de la pérdida de control sobre la seguridad de los alimentos que generan grandes pérdidas económicas.

En establecimientos de pequeñas dimensiones, como es el caso de los hoteles, restaurantes y pequeños comercios de alimentos, el HACCP o los Planes de Prerrequisitos ofrecen garantía de servicio inocuo a los clientes.

Disponer de un Sistema de Autocontrol en su empresa le garantiza la tranquilidad de que está cumpliendo con requisitos de Seguridad Alimentaria, además de disponer de una herramienta eficaz que garantiza inocuidad de producto y evita problemas derivados de la pérdida de control sobre la seguridad de los alimentos que generan grandes pérdidas económicas.

Sectores de Aplicación

La seguridad alimentaria es significativa para cualquier organización de la cadena alimentaria: Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

Ámbito de Aplicación
Mundial



Ventajas y Beneficios



a la propia organización

- Permite eliminar o minimizar los peligros de contaminación de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Permite localizar los lugares y momentos en los que se puede producir un problema, de este modo es posible establecer las medidas preventivas o correctivas más adecuadas antes de que el producto esté ya fabricado o elaborado.
- Permite ofrecer alimentos más seguros y de mayor calidad. Esto redundará en una reducción de costos (sanitarios, económicos, de imagen...)
- Permite a los establecimientos cumplir con los requisitos de clientes que exigen disponer de un sistema de aseguramiento de la calidad.



a los clientes

- Aumenta la confianza de los clientes por la inocuidad del servicio prestado.