

Laboratorios Biotalde

¿Qué es el APPCC/HACCP?

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o sus siglas en inglés HACCP, es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Gracias a su sistemática y a su rigor científico se ha convertido en una herramienta indiscutible para el control de peligros que pueden aparecer a lo largo de la cadena alimentaria y está reconocido internacionalmente.

La seguridad alimentaria se ha convertido en algo primordial, prioritario y esencial para los consumidores, cada vez más informados y exigentes.

El Reglamento CE N° 852/2004, sobre higiene de los productos alimenticios, obliga a establecer y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios del sistema APPCC/HACCP.

Para ello la empresa alimentaria deberá elaborar, implantar y mantener vivo el sistema APPCC/HACCP (que consta de 7 principios) junto con sus planes de apoyo y debe ser específico para cada empresa.

El plan APPCC/HACCP que ofrece **Laboratorios Biotalde** contiene toda la información necesaria para poder valorar los peligros de su empresa, de acuerdo a la actividad y procesos desarrollados, estableciendo medidas de control o preventivas adecuadas y consistentes para; prevenir, vigilar, verificar y corregir desviaciones si se presentan, quedando evidencia documentada en registros para acreditar todo ello.

De esta manera, se garantiza que los productos elaborados, transformados o distribuidos en las industrias alimentarias, son inocuos. Esta metodología constituye por tanto un método eficaz para prevenir riesgos en el consumidor final por consumo de alimentos.

Finalmente, la inspección la realizan las autoridades sanitarias que bajo la planificación que marque el control oficial inspeccionarán y auditarán dichos sistemas para velar por la salud pública.

Como consecuencia de todo ello, **Laboratorios Biotalde** ofrece a sus clientes la experiencia y las soluciones más adecuadas para asegurar tanto la calidad como la seguridad de los alimentos brindando los siguientes servicios:

- ❖ Elaboración de Sistemas de Gestión del Riesgo:
 - Programas de Autocontrol
 - Planes de Prácticas Correctas de Higiene
 - Implantación, Seguimiento y Verificación
 - Diseño e implantación de Planes Genéricos de Autocontrol para Hostelería
- ❖ Realización de auditorías internas para los planes de autocontrol
- ❖ Gestión para la inscripción en el Registro
- ❖ Análisis de materias primas, productos intermedios y finales

Laboratorios Biotalde

- ❖ Estudios de vida útil: determinación de caducidades en alimentos
- ❖ Estudios de envasado en atmósferas modificadas
- ❖ Etiquetado en España y CEE (alérgenos, organismos modificados genéticamente...)
- ❖ Recomendación de tipos de aditivos y sus dosis para los procesos productivos
- ❖ Legislación de aplicación a materias primas, productos intermedios y productos finales
- ❖ Elaboración de fichas técnicas de productos
- ❖ Elaboración de planes de homologación de proveedores
- ❖ Elaboración de manuales de Buenas Prácticas de Manipulación
- ❖ Elaboración de sistemas de trazabilidad de productos. Y planes de retirada de productos del mercado
- ❖ Elaboración de planes de quejas y devoluciones
- ❖ Elaboración de planes preventivos de mantenimiento de instalaciones y equipos
- ❖ Contrastación de sondas con termómetro patrón calibrado
- ❖ Contrastación de balanzas
- ❖ Determinación de medidas pasivas para la lucha contra plagas
- ❖ Requisitos estructurales de las instalaciones según normativa vigente
- ❖ Asesoramiento integral y continuo
- ❖ Establecimiento de pruebas de validación en los diferentes procesos productivos
- ❖ ...otros, acordes a las necesidades de nuestros clientes