

Sistema de Autocontrol. APPCC.



Definición del producto.

Redacción del documento del Sistema de Autocontrol

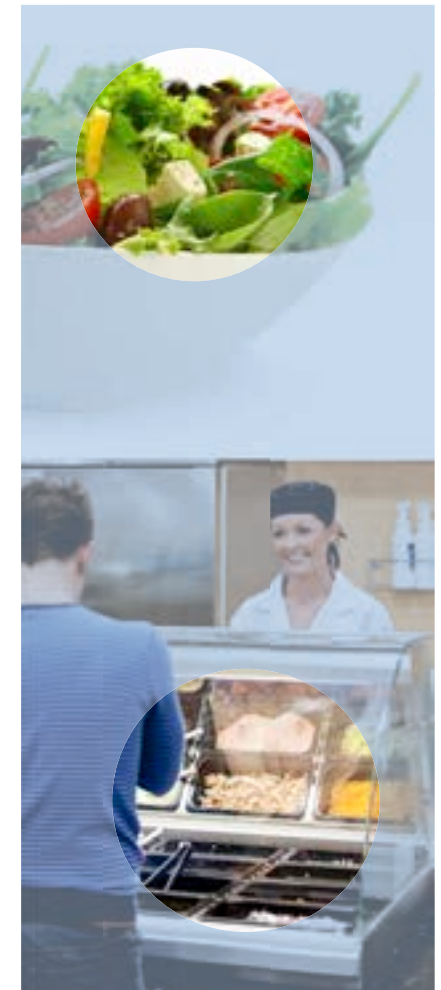
El Sistema de Autocontrol se define como el conjunto de procedimientos, que todos los establecimientos alimentarios deben diseñar, aplicar y mantener actualizados para garantizar la seguridad de sus productos.

El Sistema de Autocontrol estará compuesto por los **Planes Generales de Higiene (PGH)** y en función de las características del establecimiento por un **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**.



¿A quién va destinado?

- Comedores de restauración social: colegios, escuelas infantiles, residencias de personas mayores, hospitales, empresas.
- Restauración comercial: restaurantes, cafeterías, bares.
- Cocinas centrales (Catering).
- Establecimientos de venta (minoristas).
- Panaderías y pastelerías.
- Logística y transporte.



Sistema de Autocontrol APPCC.



¿Por qué puede ser interesante para mi empresa?

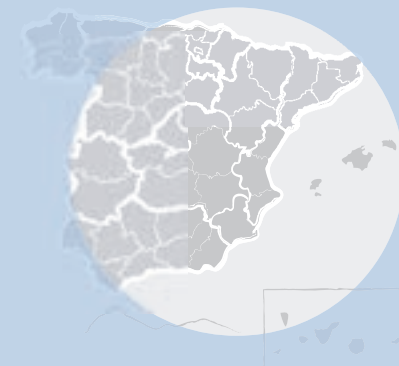
- Todas las empresas del sector alimentario deben garantizar la seguridad de sus productos en las fases de la cadena alimentaria de las que sean responsables, desde la producción hasta la venta al consumidor final.
- Este precepto legal queda reflejado en el Reglamento N° 852/2004 del Consejo de Europa.
- La inocuidad de los alimentos es el resultado de diversos factores, entre los que se destacan el cumplimiento de los requisitos legalmente obligatorios y la aplicación de un Sistema de Autocontrol en materia de seguridad alimentaria.
- La ausencia de sistemas de autocontrol por parte de los operadores económicos está tipificada como infracción grave en la Ley 17 de 2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y puede conllevar sanciones económicas comprendidas entre los 5.001,00 euros y los 20.000,00 euros.



i Presupuesto e Información.

productosyservicios@spmas.es

Red de centros



MAS
PREVENCIÓN
SERVICIO DE PREVENCIÓN