

seguridad agroalimentaria



La seguridad agroalimentaria se ha convertido en una preocupación patente a nivel mundial. Cada año, los consumidores están más concienciados de la importancia de este concepto, y los Gobiernos legislan de modo más estricto.

En cualquier caso, no es solamente un requisito legal, sino que es vital para toda organización relacionada con la cadena alimentaria.

Los sistemas estructurados para el control de la calidad contribuyen en gran medida a gestionar y controlar los riesgos existentes en la seguridad de la cadena alimentaria.

Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) es un **sistema preventivo** de control de la calidad de los alimentos, tiene como objetivo garantizar la inocuidad de química, física y microbiológica de los alimentos.

Está **dirigido a** las empresas del sector alimentario que se dediquen a: la preparación de los alimentos, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. Su implantación es obligatoria por el Real Decreto 2207/1995.

Puede ir acompañado de un sistema de gestión de calidad ISO 9000, orientado a mejorar la competitividad global de su empresa, minimizando costes y aumentando la satisfacción de sus clientes.

Ventajas:

- Es **amplio**, porque relaciona ingredientes, procedimientos y uso al que van destinados los alimentos, incrementando así la seguridad de los productos finales.
- Es **continuo**, porque los problemas se detectan cuando ocurren, de forma que la medida correctiva puede adaptarse rápidamente, anticipándose a errores futuros.
- Es **racional**, porque se centra en las operaciones críticas donde el control es esencial para la seguridad del alimento.
- Es **sistemático**, permitiendo a la empresa mejorar el acceso a los datos, pudiendo comparar los distintos registros a lo largo del tiempo, y facilitar de manera rápida y precisa la información requerida por inspectores o clientes.
- Garantiza el cumplimiento de la **obligación legal** de controlar la higiene de los productos.

Otros Servicios

- Protocolos BRC (British Retail Consortium)
- Normativa EUREP-GAP
- Producción controlada de frutas y hortalizas
- Asesoría para la certificación de productos ecológicos y no transgénicos

