

EUREP/BRC	3.1	RESPONSABLE:	CONTROLADOR DE APPCC	REALIZADO POR:	CALIDAD
TITULO	EVALUACIÓN DE RIESGOS SOBRE ASPECTOS HIGIÉNICOS			REVISADO POR:	COMERCIAL
FECHA	01/03/2007			APROBADO POR:	DIRECCION
MÉTODO	Definir riesgos de higiene y su control en caso de superar límites establecidos				

Este documento es común para BRC, EUREP-GAP y NATURE'S CHOICE

PAGINA 1 DE 5

DEFINICIÓN DE APPCC:

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.) constituye un enfoque preventivo de los peligros sanitarios vinculados a los alimentos. La implantación del sistema representa una aproximación sistemática a la identificación, evaluación y control de los peligros asociados a la producción y manipulación de los alimentos empleando variables fáciles de medir.

La aplicación de este sistema de AUTOCONTROL permite una mayor garantía en la salubridad de los alimentos.

TÉRMINOS DE REFERENCIA:

- **Sistema APPCC:** un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- **Equipo APPCC:** se trata de un grupo multidisciplinar que lleva a cabo el estudio, implantación y seguimiento de sistema A.P.P.C.C..
- **Plan de APPCC:** un documento preparado de conformidad con los principios del sistema APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- **Diagrama de flujo:** una representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto.
- **Fase:** cualquier punto, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Peligro:** un agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Riesgo:** estimación de la probabilidad de aparición de un peligro.
- **Análisis de Peligros:** el proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son importantes en relación con la inocuidad de los alimentos y por tanto planteados en el plan de APPC
- **Medidas preventivas:** aquellas acciones o actividades que pueden ser utilizadas para eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables. También conocidas como Medidas de Control.
- **Límite crítico:** un valor que separa lo aceptable de lo inaceptable del proceso en una determinada fase.
- **Punto de Control Crítico:** una fase en que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Árbol de decisiones:** secuencia de preguntas aplicadas a cada peligro para identificar si la etapa en que se produce dicho peligro es PCC o no.
- **Vigilancia:** llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control o no.
- **Acción correctora:** acción a ejercer en el caso de que la vigilancia de un PCC indique una pérdida de control, es decir, que un parámetro a vigilar supere el límite crítico establecido para él.
- **Verificación:** la aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan APPCC.
- **Plan de muestreo:** Planes establecidos para la vigilancia o seguimiento de un punto de control crítico, que pueden ser más o menos exhaustivos en función de los factores de peligro y de los resultados históricos para dicho punto.

EQUIPO DE TRABAJO APPCC Y DEFINICION DEL AMBITO DE APLICACION:			
NOMBRE Y APELLIDOS: Función en los APPCC	CARGO QUE DESEMPEÑA EN LA EMPRESA	CARGOS DESEMPEÑADOS EN LA EMPRESA EN CAMPAÑAS ANTERIORES	
		CAMPAÑA	CARGO

El ámbito de aplicación corresponde a todo al proceso desde que las plantas de fresas son compradas a viveros hasta que los frutos de dichas plantas son depositados en los camiones de exportación para dirigirse a nuestros clientes.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

FRESAS:

La planta de fresa tiene como origen el resultado del cruzamiento entre variedades autóctonas del continente africano, **F. chiloensis** Duch y **F. virginiana** Duch. Las plantas descendientes de los híbridos originales son muy heterogéneas, produciendo variedades con una o dos floraciones anuales, o de floración permanente, que han sido agrupadas bajo el nombre botánico de **Fragaria x ananassa** Duch., en reconocimiento a los trabajos de Duchesne en 1766.

Dentro de su valor nutritivo habría que señalar su elevado contenido en vitamina C (superior al de los cítricos), y su alto contenido en ácido elálgico, de gran interés por sus propiedades anticarcinogénicas.

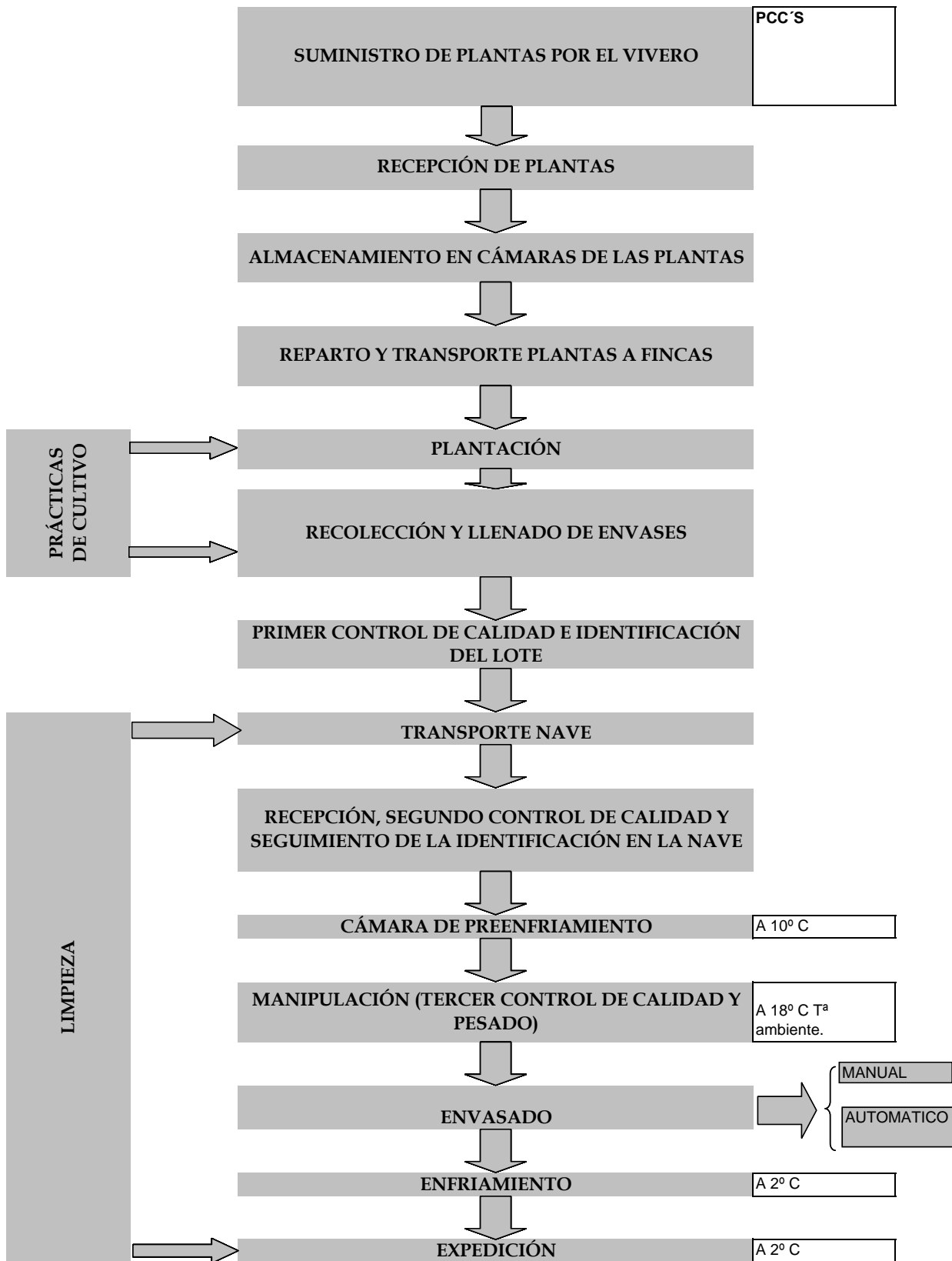
Composición química media de las variedades modernas de fresa según la FAO.:

	<u>Contenido por 100g de fruta</u>
- Valor energético	40 calorías
- Proteínas.	0,9 g
- Grasas	0,5 g
- Carbohidratos.	13 g
- Calcio.	21 mg
- Fósforo.	21 mg
- Potasio.	164 mg
- Sodio.	1 mg
- Hierro.	1 mg
- Vit. A	100 U.I.
- Vit. B ₁	0,03 mg
- Vit. B ₂	0,07 mg
- Vit. B ₅	0,9 mg
- Vit. C	90 mg

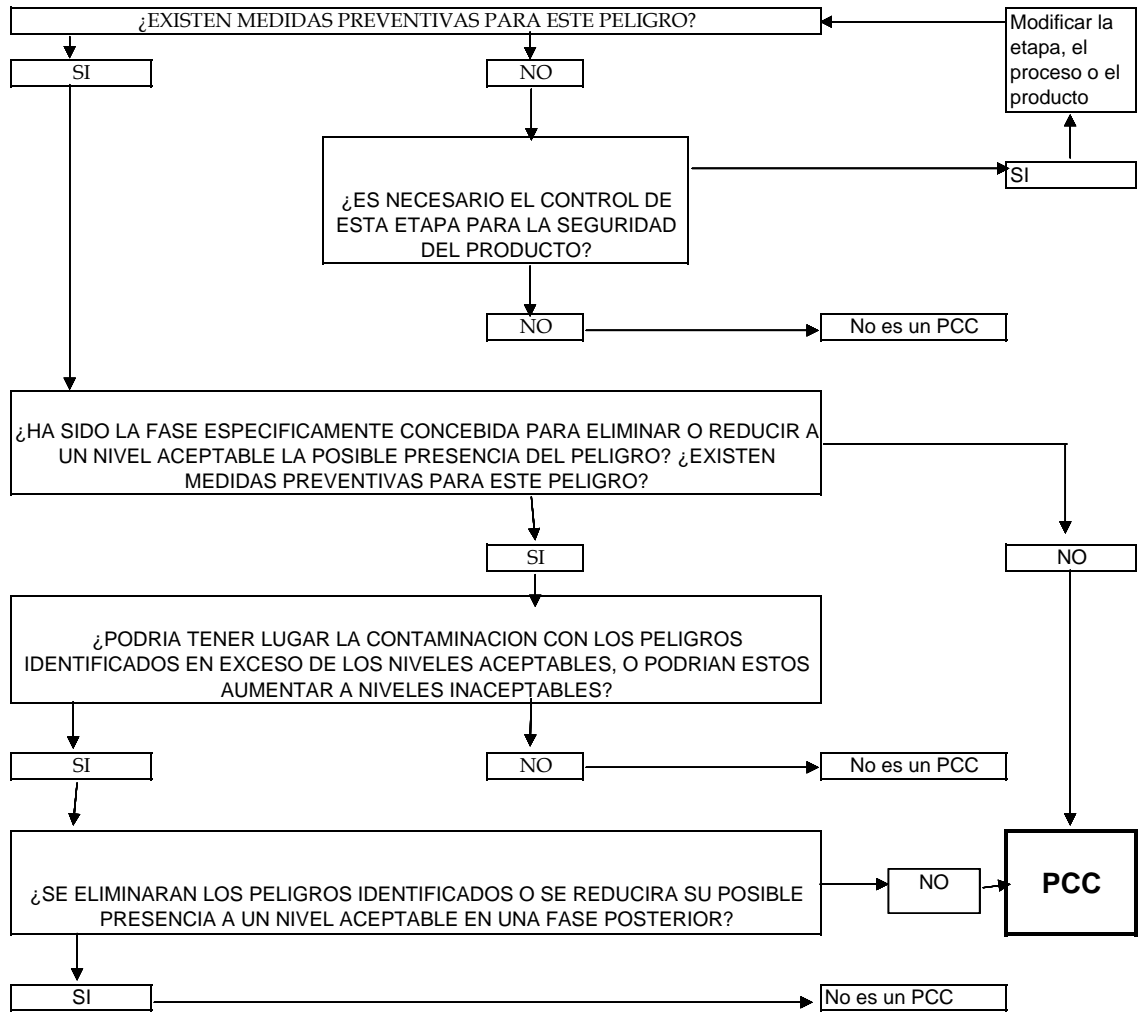
IDENTIFICACIÓN DEL USO DEL PRODUCTO:

El producto se destina para su consumo en fresco.

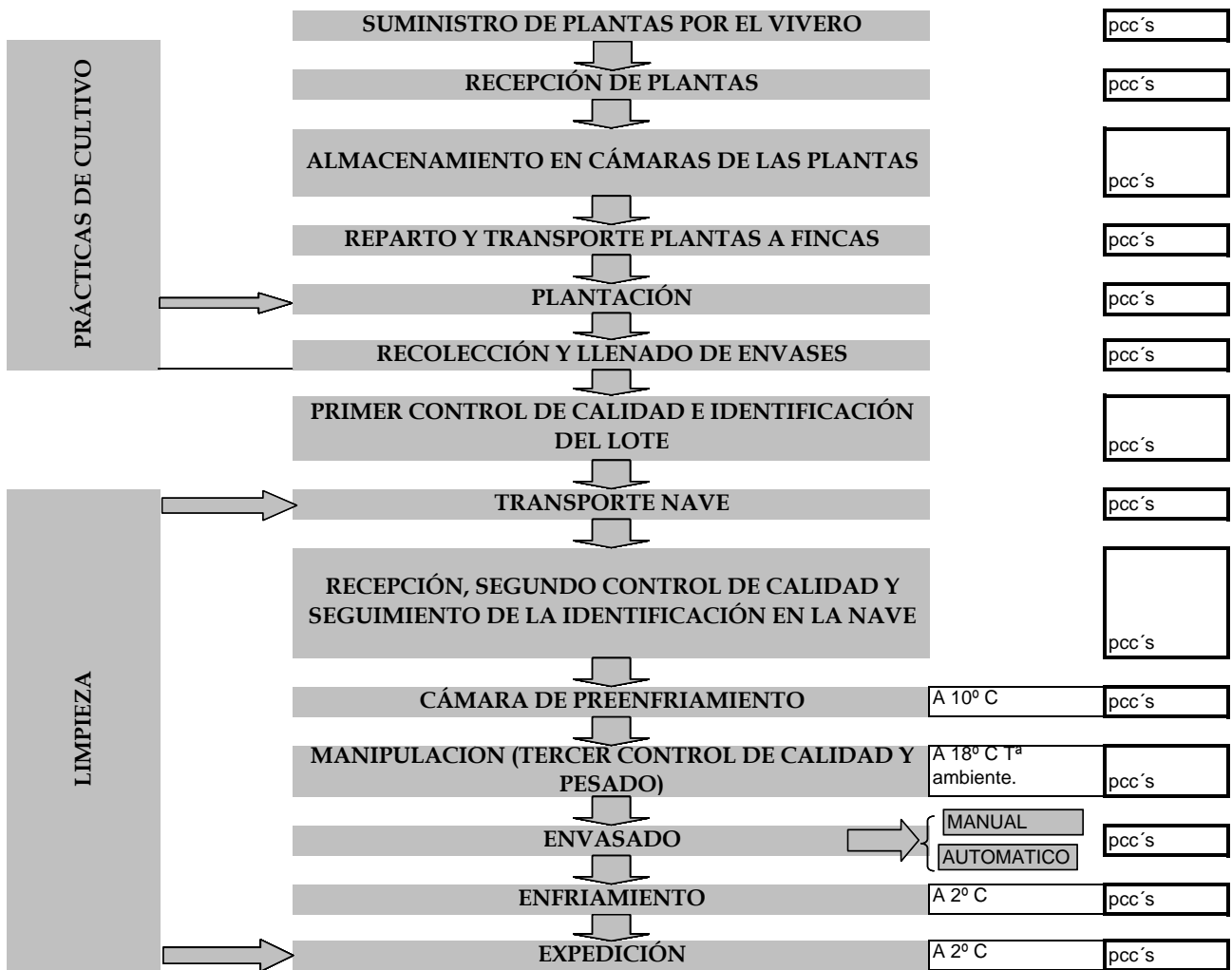
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE FABRICACIÓN:



ARBOL DE DECISIONES: PARA TODOS LOS PRODUCTOS CON ALCANCE.



VALIDACION IN SITU DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRITICOS:



El Sistema de A.P.P.C.C. es analizado periodicamente por una Empresa Externa, pero la gestión diaria es responsabilidad de la xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Visto Bueno:

DIRECCION
01/03/2007