

# GUIÓN DE MANUAL DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Datos generales de la empresa, persona de contacto, tf, e-mail etc.

Actividades relacionadas con la alimentación animal. Mencionar otras posibles actividades realizadas en las instalaciones de la empresa.

Descripción de las instalaciones y equipos para almacenamiento, procesado etc de la materia prima y del producto final.

Diagrama de flujo del procesado desde la recepción a la expedición.

Organigrama y Responsabilidades del personal

Responsable de producción

Responsable de control de calidad

Equipo APPCC y responsable del mismo

Formación recibida por el personal

Listado de proveedores y control de proveedores

Normas de aceptación o rechazo de las materias primas para su procesado

Ficha técnica de la materia prima fabricada. Modelo de etiqueta.

Programa de control de calidad anual o de la campaña.

Programación de muestras y analíticas solicitadas al laboratorio en función del riesgo.

Procedimiento o protocolo para la toma de muestras

Muestroteca del producto final

Documentos y registros empleados. Registro de cada PCC.

Trazabilidad (describir como se realiza ). Definición de lote.

Sistema de retirada de los productos no conformes

Registro de quejas y reclamaciones

## **Prerrequisitos:**

Plan de limpieza

Plan de mantenimiento

Plan de lucha contra plagas

Validación de aparatos de medida y peso.

## **Principios del APPCC**

Principio 1. análisis de peligros

Principio 2. identificar los puntos de control críticos

Principio 3. establecer límites críticos

Principio 4. procedimientos de vigilancia

Principio 5. establecer acciones correctoras

Principio 6. supervisión del APPCC

Principio 7. documentos y registros

Diagrama de flujo

Cuadro de gestión APPCC (a modo de resumen)