los siete principios básicos de sistema APPCC

Sistema HACCP ha ido incrementando adeptos, con esto, en muchos países la necesidad de regularlo y hasta exigir que sea desarrollado en diversos rubros.

Principios de HACCP

La metodología del Sistema HACCP se basa en 7 principios:

1. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas;

2. Determinar los puntos críticos de control;

3. Establecer límites críticos;

4. Establecer un sistema de control para monitorear el PCC;

5. Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control;

6. Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el Sistema HACCP está funcionando de manera eficaz; y,

7. Establecer documentación para todos los procedimientos y sus respectivos registros.

Asimismo, existen 5 pasos preliminares para poder establecer el Sistema HACCP, teniendo así la secuencia lógica del Sistema HACCP (12 pasos):

1. Formar el equipo HACCP

2. Describir el producto

3. Identificar su uso esperado

4. Describir el proceso y diagramar el flujo de producción

5. Verificar en diagrama de flujo in situ (en el lugar)

6. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas (Principio 1);

7. Determinar los puntos críticos de control (Principio 2);

8. Establecer límites críticos (Principio 3);

9. Establecer un sistema de control para monitorear el PCC (Principio 4);

10. Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control (Principio 5);

11. Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el Sistema HACCP está funcionando de manera eficaz (Principio 6); y,

12. Establecer documentación para todos los procedimientos y sus respectivos registros (Principio 7).

Los principios son seguimiento de los procesos que debemos de seguir para la construcción de un buen sistema, llegando al cumplimiento de las normativas de manera amena y conjunta.