RELLENA LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA PALABRA QUE TE PAREZCA MÁS ADEQUADA:

DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE UN APPCC:

La elaboración de un plan de APPCC requiere seguir unas tareas para asegurar la correcta aplicación de los .....principios:

- **Establecer un equipo de APPCC:** es importante que el ..... de APPCC esté compuesto por personas de diversas disciplinas relacionadas con la ..... del alimento.
- **Describir el producto:** deberá elaborarse una descripción completa del producto, incluidas las especificaciones del cliente, utilizando un ..... La descripción también deberá incluir información pertinente para la inocuidad, sobre cómo debe envasarse, almacenarse y transportarse el producto, así como datos sobre su vida ..... y las ..... recomendadas para el almacenamiento.
- **Identificar el uso al que ha de destinarse el producto:** es importante tener en cuenta cómo se tiene la intención de utilizar el ..... Hace falta identificar al consumidor final que va dirigido la información sobre si el producto se consumirá ..... o se someterá a cocción...
- **Elaborar el diagrama de flujo del producto (DFP):** secuencia detallada de las fases o etapas del proceso en estudio desde la ..... de las materias primas hasta la distribución y venta de un determinado producto .....
- **Confirmar el diagrama de flujo in situ:** una vez completado el DFP, los miembros del equipo de APPCC deberán ..... el sistema del producto con el fin de comparar la información recogida en el DFP con la situación .....