

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