

PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC

Selecciona los que sí son principios del sistema APPCC.

- **Detectar los posibles peligros:** identificar los peligros y evaluar los riesgos asociados que los acompañan en cada fase del sistema del producto. Describir las posibles medidas de control.
- **Establecer las vacaciones del personal:** establecer los turnos del personal durante los períodos vacacionales para que todas las funciones estén cubiertas.
- **Establecer el Límite Crítico:** deben establecerse los límites críticos que aseguren el control del peligro para cada punto crítico de control (PCC) especificado, y que estos se definan como el criterio usado para diferenciar lo aceptable de lo no aceptable.
- **Detectar los puntos de control crítico (PCC):** aplicar un control y que sea esencial para evitar o eliminar un peligro a la inocuidad del alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Punto control lavado manos:** Una persona comprobará que los profesionales se lavan las manos antes de comenzar la tarea
- **Aplicar procedimientos de vigilancia,** incluyendo pruebas y observaciones programadas o planificadas, mediante el cual se asegura el control de los PCC.
- **Establecer medidas correctoras** que habrán de adoptarse cuando la vigilancia en un PCC indique o detecte una desviación respecto a un límite crítico establecido.
- **Aplicar desinfectante en todas las zonas de elaboración, descanso y recepción de mercancías.**
- **Establecer procedimientos para la verificación** que incluyan pruebas, muestras aleatorias, análisis y procedimientos suplementarios apropiados, que confirmen que el sistema APPCC está funcionando de manera correcta.
- **Elaborar documentos y registros** apropiados para demostrar la efectividad de estos principios y su aplicación.