

18- mayo -2020

TAREAS DE ORGANIZACIÓN Y CONTROL EN EL ALMACÉN. 1º PRC

En primer lugar quisiera que me trasladaseis las dudas y preguntas que tenéis sobre el caso práctico resuelto 4.1 de la pág. 95 de las fotocopias que os dí y que está sin corregir.

De todas formas, como me parece un poco complejo de seguir con este apartado de forma online, creo que sería conveniente ir adelantando otros puntos del temario que son más teóricos y no tienen tanto problema de comprensión.

Por ello, os voy a pasar unos apuntes sobre el plan de aprovisionamiento para las APPCC en los almacenes, aprovechando que este año se realizó la implantación en el aula taller del instituto.

APPCC PARA EL CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO

El almacén es el lugar empleado para guardar las diferentes materias primas que necesitamos para suministrar a los diferentes compradores que nos las solicitan y, en general, para satisfacer las peticiones de los clientes.

Cuando nombramos un almacén de materias primas relacionadas con la hostelería y la restauración, nos referimos al lugar o espacio físico donde se guardan las mercancías. Por otro lado, es el centro de control de salida y entrada de mercancías y su objetivo es asegurar la continuidad del proceso productivo aportando lo que las áreas de producción necesitan para realizar su trabajo.

PLAN DE APROVISIONAMIENTO PARA LAS AAPPCC

- **Definición APPCC:** es una medida de seguridad para los productos y sus siglas significan Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- **Para qué sirve:** para garantizar la seguridad alimentaria si se cumple correctamente.

El plan de APPCC es un sistema establecido para cubrir las buenas prácticas de control, manipulación, almacenamiento y conservación de las materias primas.

Como sistema de seguridad alimentaria, el plan APPCC trabaja en aquellas áreas que pueden afectar a la seguridad, como:

- Personal
- Instalaciones

- Maquinaria
- Procesos de trabajo
- Productos y proveedores

El plan abarcará los siguientes tipos de establecimientos:

- Restaurantes
- Comercios minoristas
- Distribuidores
- Servicios
- Industria alimentaria
- Importaciones y exportaciones
- Franquicias
- Almacenes

PRINCIPIOS DEL PLAN

Desde sus comienzos hasta nuestros días, el plan ha tenido una serie de modificaciones, pero siempre orientadas a profundizar y mejorar las condiciones. Se establecen siete principios básicos que gozan de un reconocimiento internacional y que han sido publicados por la comisión del Codex Alimentarius (1993-1997). Resulta ser un plan de obligado cumplimiento para poder llevar a cabo la buena organización y resultados del APPCC. A continuación, se detalla:

1. **Análisis de peligros:** lo primero que debemos hacer será establecer un análisis de los peligros asociados a los productos, así como fijar para cada producto un diagrama de flujo identificando las etapas del proceso y todos los peligros asociados que pueden aparecer en cada una de ellas desde la recepción de la materia prima hasta el producto final. Una vez completo el diagrama, el equipo se ocupará de identificar todos los peligros que pueden aparecer en cada fase, y de establecer el riesgo de cada peligro y de describir las medidas que se estimen para su control.
2. **Identificar los PCC.** Tras describir todos los peligros y las medidas de control con las que se pretende hacerles frente, el equipo establecerá cuáles son los que considera puntos de control críticos con la finalidad de garantizar la calidad del producto
De entre todos aquellos peligros que detectemos, únicamente se estudiarán aquellos que sean potencialmente peligrosos para el consumidor, sin tomar en cuenta para su estudio aquellos peligros que vayan vinculados a la calidad del producto.
3. **Establecer los límites críticos.** Se hará sobre las medidas de cada PCC que se haya identificado. Estos límites son los encargados de marcar la diferencia entre un producto seguro y uno inseguro.

4. **Establecer un sistema de vigilancia de los PCC.** El equipo tiene que especificar los requisitos de vigilancia para gestionar los PCC dentro de los límites críticos. Esto conlleva la definición de las acciones de vigilancia junto con la frecuencia de la misma y establecer y determinar quién es el responsable. Adicionalmente, habrá que establecer procedimientos encaminados a ajustar el proceso y mantener el control por la vigilancia.
5. **Establecer las acciones correctoras que haya que realizar.** Cuando detectamos un PCC, es necesario especificar las acciones correctoras que vamos a tomar y establecer quién es el responsable en llevarlas a cabo. De igual modo, incluiremos las acciones a realizar para volver a poner el proceso bajo control, así como el tratamiento del producto elaborado mientras el proceso estaba fuera de control.
6. **Establecer el procedimiento de verificación encaminado a confirmar que el sistema de APPCC funciona adecuadamente.** Deben desarrollarse los procedimientos de verificación para mantener el sistema de APPCC y garantizar que sigue funcionando eficazmente.
7. **Crear un sistema de documentación: los registros.** Será de obligado cumplimiento conservar los registros de APPCC para, ate posibles auditorías, demostrar que el sistema se está desarrollando de manera correcta en caso de que se produzca alguna desviación dentro de los límites críticos que hemos establecido proporcionando así la evidencia de una elaboración segura de alimentos.

Bien, hoy lo dejamos ahí. Ahora quiero que investiguéis cual es el origen de la APPCC y qué es el Codex Alimentarius.

Las respuestas podéis mandármelas por correo electrónico al igual que las dudas que tengáis sobre el tema.

Espero que esto sirva para amenizar vuestro confinamiento.

Un saludo

Mar

