

# SISTEMA APPCC

## MANIPULADORES ALIMENTOS

La **Unión Europea** hace preceptiva la implantación de **sistemas continuos de autocontrol basados en el A.P.P.C.C. y lo exige de forma general mediante los Reglamentos Comunitarios del denominado "paquete de higiene"**, Reglamento CE 852, sobre higiene de los productos alimentarios, **exige la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico a todas aquellas industrias del sector alimenticio**, ya sea públicas o privadas, que lleven a cabo cualquiera de las operaciones siguientes: Preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios.



La aplicación del sistema **APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)** ofrece **beneficios** considerables, no sólo en lo relacionado con la **inocuidad de los alimentos**, sino también para una mejor **utilización de los recursos** y una **respuesta más inmediata y oportuna a los problemas de la industria alimentaria**.

Además, **El Grupo ANALIZA CALIDAD ofrece a sus clientes la posibilidad de asesorar e implantar un sistema APPCC, en todas sus fases como la elaboración de la Guía, desarrollo de todos los prerrequisitos hasta la evaluación de peligros e implantación de procedimientos que se desarrolla en su faceta de prevención como de corrección.**

**ANALIZA CALIDAD (Centro homologado en Castilla y León, Madrid, País Vasco, Cataluña, Navarra, Castilla La Mancha, Galicia, Cantabria,...)** les ofrece la posibilidad de **formar a los manipuladores de alimentos** de su empresa en los conceptos de Higiene y Seguridad Alimentaria según establece el **RD 202/2000**. Dichos cursos pueden hacerse a medida de los solicitantes o incluirlos dentro de la programación de cursos que ofrece el Departamento de Formación de ANALIZA CALIDAD.

