

FICHA:	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (HACCP) – Envasador
ÁREA(S):	Calidad, Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Envases, Estuches, Embalajes (en contacto con alimentos)
FECHA(S):	LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
28/12/1995	REAL DECRETO 2207/1995, DE 28 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECE LAS NORMAS DE HIGIENE RELATIVAS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ¹ .
FECHA(S):	OTRAS NORMAS DE REFERENCIA
1995	Dutch HACCP Scheme (Option B) ²

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS ENVASADORAS

Este sistema parte de los códigos internacionales de prácticas recomendadas en materia de higiene y los principios generales de higiene alimentaria del «Codex Alimentarius», haciendo referencia a los siguientes principios:

1. El envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios se realizarán de tal forma que la higiene de los mismos sea preservada durante su transcurso.
2. El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC del envasador
 - a. Analiza los riesgos alimentarios potenciales de todas sus operaciones
 - b. Localiza los puntos, a lo largo del proceso, en los que pueden producirse los riesgos alimentarios identificados.
 - c. Determina aquellos que resultan decisivos para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios («puntos críticos»).
 - d. Define y aplica procedimientos eficaces de control y seguimiento de los puntos críticos.
 - e. Verifica periódicamente, y cada vez que exista alguna modificación en las operaciones de la empresa, del análisis de los riesgos alimentarios, de los puntos críticos a controlar, y de los procedimientos de control y de seguimiento.
3. Los materiales de envase en contacto con los alimentos, quedan incluidos en la descripción del proceso de envasado y del plan de control de proveedores, dentro del sistema APPCC, y se debe probar que cumplen con el pliego de condiciones para garantizar que con aquéllos se aseguran las especificaciones del producto final, y que no producen:
 - a. Peligros por contaminación biológica (bacterias, virus o micotoxinas)
 - b. Peligros por contaminación química (productos de limpieza, pesticidas, metales tóxicos, nitratos, nitritos o nitrosaminas, y aditivos químicos)
 - c. Peligros físicos

¹ http://www.boe.es/aeboe/consultas/bases_datos/doc.php?coleccion=iberlex&id=1996/04449

² Ver FICHA FEDEMCO Dutch HACCP option B