

FICHA:	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (HACCP) – Fabricantes de envases
ÁREA(S):	Calidad, Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Envases, Estuches, Embalajes (en contacto con alimentos)
FECHA(S):	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
2002	HACCP. GROW INTERNATIONAL. Código de Higiene para la fabricación de envases de Madera ligeros. Guía exclusiva para empresas con licencia GROW.

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)

1. Cumplir con los prerequisites mínimos referentes al entorno de trabajo (normativa legal y de higiene en curso, códigos sectoriales de buenas prácticas, etc.)
 - a. Control del suministro de agua
 - b. Limpieza y desinfección
 - c. Control de plagas y otros animales indeseables
 - d. Formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
 - e. Control de proveedores
 - f. Trazabilidad
2. Nombrar a un responsable del sistema APPCC
3. Asegurar la adecuación de la gestión y de la organización del personal al sistema
4. Formar al responsable y a otros empleados con responsabilidad sobre el sistema
5. Implantar un código de higiene:
 - a. Higiene personal de los trabajadores
 - b. Higiene en las zonas de trabajo
 - c. Higiene durante el proceso de producción
 - d. Higiene durante el transporte
6. Definir e identificar los puntos (procesos, pasos, etc.) críticos de control según riesgos sanitarios potenciales, su límite crítico y clasificar su prioridad (según la probabilidad de que ocurran)
7. Identificar las medidas preventivas para eliminar o minimizar el riesgo
8. Supervisar el sistema mediante tests, observaciones, medidas correctivas, etc. reflejándolo en un Diario
9. Subcontratar trabajos a terceros solo si están certificados como HACCP.
10. (Optativo) Certificar el sistema a través de un procedimiento típico: organismo de control, auditores neutrales privados, controles, notificación de cambios, rectificación de desviaciones, concesión de certificado, supervisión, etc.