

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO

INSTRUCTOR ARTICULACION SENA

JORGE ANDRES POTES GÓMEZ

INGENIERO AGROINDUSTRIAL

TECNOLOGO EN ALIMENTOS

PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP

▶ **PRINCIPIO 1**

Realizar un análisis de peligros.

▶ **PRINCIPIO 2**

Determinar los puntos críticos de control (PCC).

▶ **PRINCIPIO 3**

Establecer un límite o límites críticos.

▶ **PRINCIPIO 4**

Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.

▶ **PRINCIPIO 5**

Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.

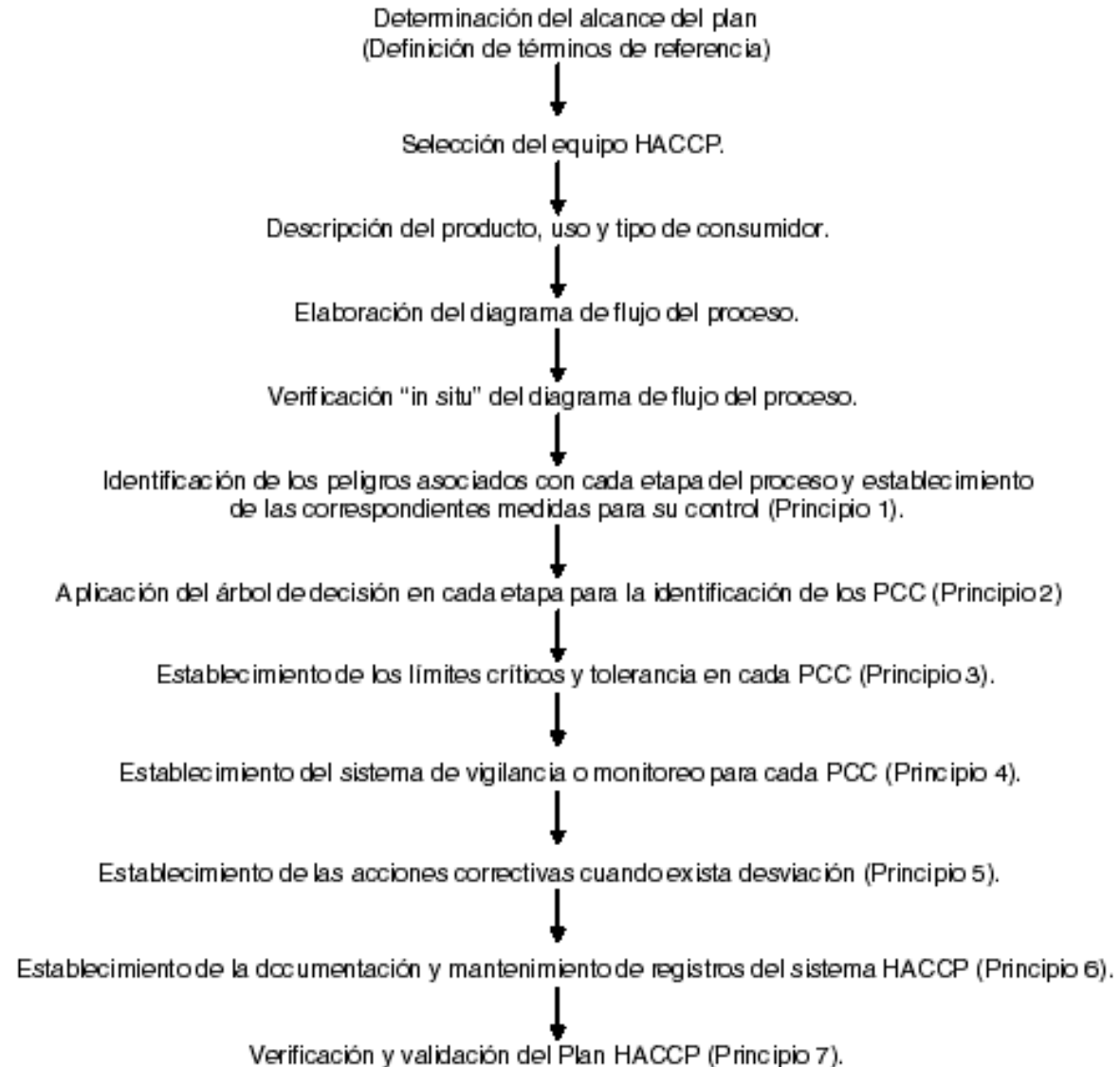
▶ **PRINCIPIO 6**

Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

▶ **PRINCIPIO 7**

Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

SECUENCIA LOGICA PARA IMPLEMENTAR HACCP



EVALUACIÓN DE PELIGROS PARA SIGNIFICANCIA

S E V E R I D A D	A L T A	EVALUAR LOS PREREQUISITOS	SI	SI
	M E D I A	EVALUAR LOS PREREQUISITOS	SI	SI
	B A J A	NO	EVALUAR LOS PREREQUISITOS	SI
		BAJA	MEDIA	ALTA
PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				

PROBABILIDAD

Casi seguro	MEDIO	ALTO	MUY ALTO
Probable	BAJO	ALTO	MUY ALTO
Posible	BAJO	MEDIO	ALTO
Improbable	BAJO	MEDIO	MEDIO
Raro	MUY BAJO	BAJO	BAJO
	Bajo	Moderado	Alto

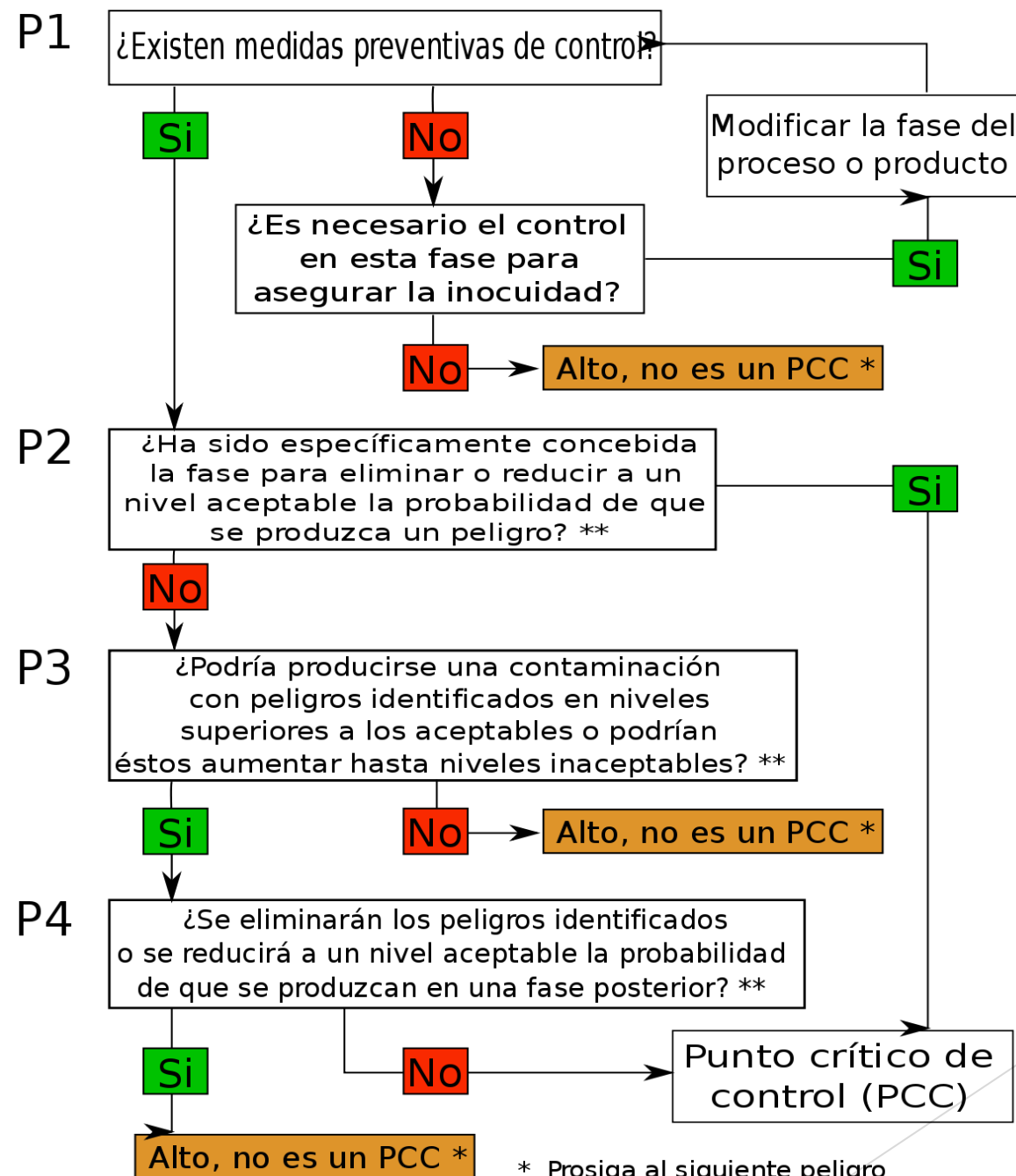
MAGNITUD

ANALISIS DE PELIGROS

- ▶ Documentar ordenadamente.
- ▶ Separar los asuntos vitales de seguridad del alimentos (peligros) de todas las características sanitarias y de calidad a controlar en el proceso:
- ▶ Considerar: **PROBABILIDAD POR SEVERIDAD**



ARBOL DE DECISIONES



* Prosiga al siguiente peligro

** Es necesario definir los niveles aceptables