Formación en seguridad alimentaria

# HACCP según el Codex (CXC 1-1969, rev. 2020)

Dos días para construir o revisar el plan APPCC de su planta según los principios generales de higiene de los alimentos del Codex, revisados en 2020. Los doce pasos, los siete principios, el análisis de peligros y la determinación de los PCC se trabajan sobre sus diagramas de flujo y sus líneas, hasta la validación de las medidas de control y la verificación del plan en producción.

**Duración : 2 días**

## Objetivos

1. Explicar el lugar de las buenas prácticas de higiene y del sistema APPCC en el texto del Codex revisado en 2020
2. Realizar un análisis de peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos sobre un diagrama de flujo confirmado en planta
3. Determinar los PCC y fijar límites críticos justificados, con su vigilancia y sus acciones correctivas
4. Validar las medidas de control y organizar la verificación del plan en producción
5. Construir registros que los operarios puedan llevar y que el auditor pueda revisar

## Programa

### Día 1 — mañana

• El texto CXC 1-1969 revisado en 2020: buenas prácticas de higiene y sistema APPCC en un mismo documento

• Compromiso de la dirección y cultura de la seguridad alimentaria según el Codex

• Etapas preliminares: equipo APPCC, descripción del producto, uso previsto, diagrama de flujo y su confirmación en planta

• Buenas prácticas de higiene que requieren atención reforzada: cuándo bastan y cuándo hace falta un PCC

### Día 1 — tarde

• Principio 1: peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos en cada etapa del diagrama

• Gravedad y probabilidad: matriz de valoración y justificación escrita de las decisiones

• Elección de las medidas de control y trazabilidad del razonamiento del equipo

• Ejercicio: análisis de peligros sobre un diagrama de flujo de su planta

### Día 2 — mañana

• Principio 2: determinar los PCC, con el árbol de decisión como herramienta y no como respuesta

• Principios 3 a 5: límites críticos medibles, método y frecuencia de vigilancia, acciones correctivas y destino del producto

• Principio 6: validación de las medidas de control y después verificación del plan mediante auditorías, análisis y revisión de registros

• Principio 7: documentación y registros proporcionados al tamaño de la planta

### Día 2 — tarde (taller)

• Taller: cuadro de control de los PCC de una de sus líneas, del peligro al registro

• Revisión crítica del plan existente: peligros olvidados, PCC injustificados, límites sin evidencia

• Revisión del plan APPCC tras un cambio de receta, de proveedor o de equipo

• Prueba de conocimientos y presentación de los cuadros de control por subgrupos

## Metodología

• Trabajo en subgrupos sobre sus diagramas de flujo, confirmados durante una breve visita a la línea
• Ejercicios de valoración de peligros sobre sus materias primas y sus procesos
• Comparación de planes APPCC reales, anonimizados, con las desviaciones detectadas en auditoría
• Formadores que revisan planes APPCC en auditorías de tercera parte
• Cuestionario sobre los siete principios y prueba final

## Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la sesión y evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea, para cada miembro del equipo APPCC; informe de formación y cuadro de control de los PCC elaborado en el taller entregados a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

**Conviene saber**

Esta formación abre el itinerario de certificación GFSI. Se prolonga con la formación en la norma elegida (IFS Food v8, BRCGS Food Safety Issue 9 o FSSC 22000 v7) y, para los operarios, con el módulo « Vigilancia de los PCC y registros (operarios) ».

## Información práctica

| | |
|---|---|
| **Duración** | 2 días |
| **Número de participantes** | Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa |
| **Formato** | En la empresa, presencial en sus instalaciones |
| **Idioma** | Francés, darija o inglés; materiales bilingües |
| **Financiación** | Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional. |
| **Personalización del programa** | Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público |

## Preguntas frecuentes

**¿Hace falta tener ya un plan APPCC para asistir?**
No. Una planta sin plan sale con el método y un primer análisis de peligros sobre una línea. Una planta que ya lo tiene lo usa como material del taller y sale con la lista de sus puntos débiles.

**¿Qué aporta la revisión de 2020 del Codex?**
El texto reúne las buenas prácticas de higiene y el sistema APPCC en un mismo documento, insiste en el compromiso de la dirección y reconoce que algunas buenas prácticas de higiene requieren atención reforzada sin llegar a ser PCC. La formación muestra cómo se traducen estas ideas en su plan.

**¿Quién debe formar el grupo?**
El responsable de calidad, responsables de producción y mantenimiento y, si es posible, alguien de compras o de I+D. El equipo APPCC debe ser multidisciplinar: formarlo en conjunto evita un plan redactado por una sola persona.

**¿Basta el plan APPCC para una certificación GFSI?**
Es la base, no el conjunto. IFS Food, BRCGS Food Safety y FSSC 22000 exigen además programas de prerrequisitos, un sistema documental, una cultura de seguridad alimentaria medida y planes de defensa alimentaria y de lucha contra el fraude.