GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Adaptium explica qué es el APPCC para el sector de la restauración

Actualidad Empresarial | 27/10/2023 | 00:00

Para todos aquellos que llevan adelante un bar, un restaurante, una pizzería, una cafetería o una bodega es indispensable contar con toda la información posible sobre el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

Este sistema obligatorio de gestión de seguridad de los alimentos que garantiza la identificación de peligros potenciales, ya sean biológicos, físicos o químicos.

En este contexto, Adaptium es una consultora legal especializada en dar servicios normativos a autónomos, empresas, pymes y entidades de todo tipo. Ubicada en Canarias y con clientes en distintos puntos del territorio español, asesora a sus clientes sobre las normativas obligatorias que debe cumplir y les ayuda en los procesos de implantación, con amplia experiencia en el ámbito de la seguridad alimentaria en general y de APCC en particular.

Servicios específicos para cumplir la normativa en hostelería y alimentación

En Adaptium proporcionan un pack de servicios específicos para el ámbito de la hostelería y la alimentación. Este programa contempla la adaptación a la normativa de alérgenos, la obtención del Certificado de Alérgenos obligatorio, la adaptación al Plan General de Higiene y Control de Puntos Críticos, la digitalización de cartas de platos hostelería con cartas con código QR y las certificaciones en manipulación de alimentos (cursos online de manipulador de alimentos, cultura de seguridad alimentaria, etc.).

El objetivo fundamental de un APPCC es determinar el nivel de riesgos de contaminación de los alimentos en un establecimiento de hostelería, analizando minuciosamente los distintos elementos y procesos que podrían implicar peligros para la seguridad alimentaria.

Las etapas más comunes que se deben transitar para desarrollar un plan APPCC implican observar el proceso productivo de principio a fin, decidir dónde pueden aparecer peligros, establecer los controles y vigilarlos, guardar los registros y asegurarse que sigue funcionando eficientemente con el paso del tiempo.

Áreas críticas de la seguridad alimentaria

Dentro de un bar, un restaurante o cualquier clase de establecimiento de hostelería, el análisis de peligros potenciales se enfoca en tres áreas principales: la recepción de materias primas, el almacenamiento y en el proceso de elaboración.

En la recepción de materias primas, aditivos, envases y embalajes residen los peligros relacionados con los alérgenos y la contaminación cruzada. Por esta razón, es indispensable exigir al proveedor que cumpla con la legislación vigente y que garantice calidad sanitaria en todos sus productos.

En relación con el almacenamiento en refrigeración de materias primeras, es indispensable separar y colocar adecuadamente los productos para evitar la transferencia de alérgenos. Además, se debe realizar un mantenimiento preventivo, controlando las temperaturas de las neveras y congeladores, además de disponer de diferentes áreas.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/220648-adaptium-explica-que-es-el-appcc-para-el-sector-de-la-restauracion.htm