



Revista Cubana de Química

ISSN: 0258-5995

revcubanaquimica@cnt.uo.edu.cu

Universidad de Oriente

Cuba

Torres Ponce, B. M.; Perdomo Morales, A. J.; Fernández Álvarez, F. A.; Álvarez Chibas, M.; Miranda Socaras, J.

EL SISTEMA DE APPCC UN INSTRUMENTO PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Revista Cubana de Química, vol. XVII, núm. 1, 2005, p. 259

Universidad de Oriente

Santiago de Cuba, Cuba

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=443543685099>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

**«Nosotros no podemos salir al mercado en años mientras no tengamos una alta calidad y presentación en nuestros productos, hay que dar una batalla popular a la calidad».**

**Ché**

## **EL SISTEMA DE APPCC UN INSTRUMENTO PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

*B. M. Torres Ponce, A. J. Perdomo Morales, F. A. Fernández Álvarez, M. Álvarez Chibas y J. Miranda Socaras.*

*Instituto Cubano de Investigaciones Azucareras.*

*Carretera a la CUJAE Km 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Boyeros, C. Habana*

[barbara@icinaz.co.cu](mailto:barbara@icinaz.co.cu)

**Palabras Claves:** Sistema, Inocuidad, Alimentos, Peligros, Críticos.

### **Introducción.**

Es objetivo de este trabajo brindar información sobre las orientaciones generales para la correcta organización y desarrollo de un Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (APPCC) en todos los sectores de la cadena alimenticia de nuestro país, así como la necesidad de su implantación y las ventajas que el mismo ofrece, podrá ser utilizado como base por cada empresa para la elaboración de su propio plan, de acuerdo con el tipo de producto y proceso de manipulado y envasado que realice. Su aplicación ofrecerá garantía del control y una gestión eficiente de seguridad alimentaria.

CODEX: Anexo al CAC/RCP-1 (1969). Rev 3 (1997). Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su aplicación (Codex Alimentarius Higiene de los alimentos Textos Básicos). Roma 1999.

CODEX: CAC/RCP-1 (1969). Rev 3 (1997) Código Internacional Recomendado de Práctica. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Codex Alimentarius, Higiene de los Alimentos Textos Básicos).

### **Métodos**

Se emplearan los métodos establecidos por las normas cubanas para controlar la calidad de los alimentos y bebidas NC 136 y NC 143.

### **Conclusiones**

El Sistema de APPCC o HACCP es un instrumento eficaz para identificar, evaluar peligros significativos y establecer medidas de control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas, para dar un mejor uso y aprovechamiento de los recursos, así como para disminuir los costos de calidad por fallos internos, está dirigido a la prevención en lugar de basarse en el ensayo del producto final, antes de ser aplicado es necesario que se conozcan y se utilicen en la práctica los principios de higiene de los alimentos. Se basa en la aplicación de sus siete principios fundamentales y su aplicación es compatible con la aplicación de los sistemas de gestión de la calidad.

### **Bibliografía.**

NC 38-00-02 SNSA Nutrición e Higiene de los alimentos. Términos y Definiciones.

NC 136: 2002 Sistema de Análisis de Peligro y de Puntos Críticos de Control y Directrices para su aplicación.

NC 143: 2002 Código de Prácticas- Principios generales de Higiene de los alimentos.