



Curso de gestión en inocuidad de alimentos en la cadena de producción de huevos.

HACCP Principio 2 Identificación de Puntos Críticos de Control

Dr. Christine Alvarado Bogotá, D. C. Julio 23 de 2013

Identificación de Puntos Críticos de Control (PCCs)

PCCs

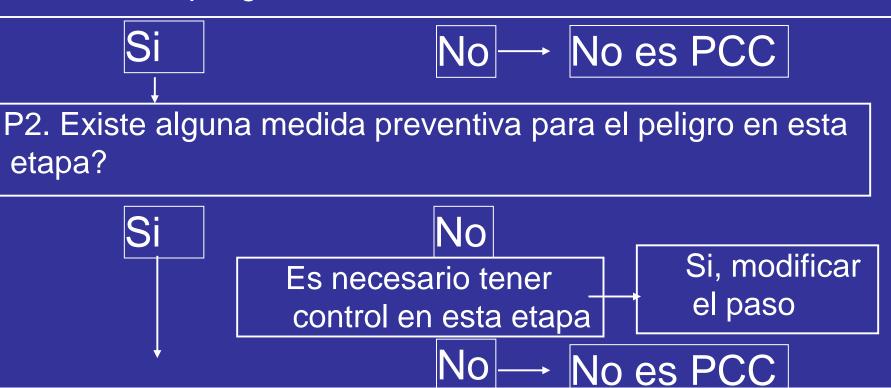
- "Un paso en el que se debe aplicar control y es esencial para prevenir o eliminar un peligro de inocuidad de alimentos o reducirlo a niveles aceptables"
 - -NACMCF
- Perdida de control resulta en un producto no inocuo
- Basado en el Análisis de Peligros

Identificación de PCCs

- Algunos pasos en procesos donde los peligros son controlados
- Solamente algunos puntos son críticos
- Pasos que son críticos en un proceso pueden no ser críticos en otro

Árbol de Decisiones

P1. Existe en este paso un peligro de suficiente riesgo y severidad que garantice ser controlado?



P3. Se necesita tener control en esta etapa para prevenir, eliminar o reducir el peligro a los consumidores?

Si → PCC No → No es PCC

Árbol de Decisiones Modificado

Paso del Proceso	Peligro B = biológico Q = químico F = físico	P1. En este paso hay un peligro de suficiente riesgo y severidad para garantizar su control?	Q2. Existe una medida preventiva para este peligro en esta etapa?	Si P2 es NO; Se necesita tener control en esta etapa para la inocuidad?	P3. Se necesita control en esta etapa para prevenir, eliminar o reducir el peligro a los consumidores?	PCC#
Pasteuriz ación (Huevo Liquido Entero y Yema)	B- Destrucción de patógenos: Salmonella spp.	Si	Si		Si	PCC- 1(B)

Designación de PCCs

- Secuencias de Números
 - Dentro de las categorías:
 - PCC1B, PCC1F, PCC2B
 - A través de categorías
 - PCC1B, PCC2FP, PCC3B

Ejercicio en Grupo

- Conducir un Análisis de Peligros
 - Identificar Peligros Significativos y Controles
- Identificar los PCCs
 - Basarse en las decisiones tomadas durante el Análisis de Peligros

Preguntas?