

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?

Si

No

No es PCC

P2. Existe alguna medida preventiva para el peligro en esta etapa?

Si

No

Es necesario tener control en esta etapa

Si, modificar el paso

No

No es PCC

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?	<i>P3. Se necesita control en esta etapa para prevenir, eliminar o reducir el peligro a los consumidores?</i>	PCC #
Pasteurización (Huevo Líquido Entero y Yema)	B- Destrucción de patógenos: <i>Salmonella</i> 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?