

APPCC

VALIDACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Aprobado por		Fecha de aprobación
Operations (Process Owner)	F&B Operation Manager Operations Control Director Chief Operations Officer	Marzo 2012
Internal Audit	SVP Internal Audit	
Resources	SVP Human Resources SVP Purchasing	
Strategy & Development	SVP Quality & Competition Chief Commercial Officer	
Management Committee		Steering Minutes 16/04/2012

ACTUALIZACIONES

Versión	Aprobado por	Fecha de aprobación
2	F&B Operation Manager	Diciembre 2018
	Organization Director	

OBJETIVO Y ALCANCE

El sistema de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso preventivo en el que se aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos y biológicos, desde las materias primas pasando por las etapas de proceso de elaboración hasta la distribución y consumo del producto terminado.

El objetivo de este documento es definir y explicar la correcta gestión de este sistema entre el departamento de Operaciones (hoteles y área de F&B) y la empresa asignada para auditorías higiénico-sanitarias, atendiendo siempre a los requerimientos legales de cada país.

Este procedimiento aplica a todos los hoteles de todas las Unidades de Negocio.

CONTENIDO

- 1 Explicación General
- 2 Principios de APPCC
- 3 Sistema de Auditoría higiénico-sanitaria
 - 3.1 Planning de visitas
 - 3.2 Informes y gestión de datos
- 4 Procedimiento de actuación ante incidencia, alerta o alarma sanitaria

1 EXPLICACIÓN GENERAL

Responsable: *Director del Hotel, Jefe de Departamento y todos los empleados*

Cuando se habla de **seguridad alimentaria** se hace referencia al uso de distintos recursos y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo.

Aunque en la actualidad los niveles de control y la cadena alimentaria europea son muy seguros, cuando se habla de seguridad alimentaria hay que tener muy en cuenta una premisa fundamental: el riesgo cero no existe. Los sistemas de control, como el APPCC, así como las medidas preventivas o de control, son pilares fundamentales para reducir el riesgo y garantizar la seguridad.

Los cinco principios generales de higiene alimentaria son:

1. Prevenir la contaminación de los alimentos con agentes patógenos que se transmiten desde las personas, animales domésticos y plagas.
2. Separar los alimentos crudos de los cocinados para prevenir la contaminación de estos últimos (contaminación cruzada directa). Utilizar utensilios diferentes para tratar alimentos distintos o limpiar los utensilios en profundidad antes de ponerlos en contacto con otro tipo de alimentos (contaminación cruzada indirecta).
3. Cocinar los alimentos durante el tiempo apropiado y a la temperatura adecuada para destruir los patógenos.
4. Almacenar los alimentos a la temperatura adecuada.
5. Hacer uso de agua potable y materiales cocinados.

2 PRINCIPIOS DE APPCC

Los principios del APPCC establecidos por la FAO (Food and Agriculture Organization – Naciones Unidas) y la OMS, para la aplicación del Sistema de Análisis y Puntos Críticos de Control (APPCC) son los siguientes:

- **Principio 1. Realizar un análisis de peligros:** La identificación de un peligro alimentario consiste en la determinación de los agentes biológicos, químicos o físicos que puedan estar presentes en un alimento y puedan causar un efecto perjudicial para la salud. Por lo tanto se deben analizar los riesgos de inocuidad alimentaria e identificar las medidas preventivas para controlarlos.
- **Principio 2. Determinar los puntos críticos de control (PCC):** Un punto de control crítico (PCC) es un punto, operación o etapa del proceso de elaboración alimentaria, que requiere un control eficaz para eliminar o minimizar a niveles aceptables un peligro para la seguridad alimentaria.
- **Principio 3. Establecer límites críticos:** Un límite crítico representa los límites establecidos para juzgar si se trata de un producto inocuo o no. Deben establecerse los límites críticos que aseguren el control del peligro para cada punto crítico de control (PCC) especificado, y que estos se definan como el criterio usado para diferenciar lo aceptable de lo no aceptable.
- **Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia o control:** La vigilancia es la medición u observación programadas en un PCC con el fin de evaluar si la fase está bajo control, es decir, dentro del límite o límites críticos especificados en el Principio 3.
- **Principio 5. Establecer medidas correctoras:** Se establecerán medidas correctoras, cuando la evaluación del PCC indique una pérdida de control. Un desvío del límite crítico de un PCC se considerado una pérdida de control.
- **Principio 6. Establecer procedimientos de verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de monitorización, para determinar el cumplimiento del plan APPCC. La preparación cuidadosa del plan HACCP, con la definición clara de todos los puntos necesarios, no garantiza su eficiencia. Los procedimientos de verificación son necesarios para evaluar la eficiencia del plan y confirmar si el sistema HACCP atiende al plan. La verificación permite que el productor asegure que hay control suficiente para todas las posibilidades.
- **Principio 7. Establecer un sistema de documentación sobre los procedimientos y registros asociados al APPCC:** El sistema APPCC requiere que los hoteles mantengan un sistema de documentación incluyendo el análisis de riesgos, el plan de APPCC y los registros que documentan las revisiones de PCC, límites críticos, actividades de verificación y la corrección de las desviaciones. Las revisiones o auditorías de registros deben realizarse en

la empresa por personal calificado o por autoridades externas, como consultores, para asegurar el cumplimiento rígido de los criterios establecidos para los PCC.

3 SISTEMA DE AUDITORÍA HIGIÉNICO-SANITARIA

Responsable: *Empresa asignada, Director del Hotel, Jefe de Departamento y todos los empleados*

3.1 PLANNING DE VISITAS

La empresa contratada para la realización de auditorías higiénico-sanitarias visita los centros con una frecuencia de **3 visitas al año**, salvo petición expresa de NH Hotel Group, en cuyo caso se les asigna una mayor frecuencia de visitas (6 o 12 visitas al año).

La primera visita es una auditoría de diagnóstico, en la que se realiza una evaluación inicial y se comprueba la adecuación del centro a los estándares establecidos en el Manual de Seguridad Alimentaria de la compañía y a los requisitos de la legislación local.

Se debe guardar en el hotel una copia física de dicho manual por cada uno de los departamentos que interactúe en alguno de los procesos (cocina, sala y almacén general, si existe). Es recomendable que el Director del Hotel tenga también a su disposición una copia del manual para realizar el seguimiento interno del cumplimiento del mismo.

Una vez realizada la primera visita, se inicia el **plan de seguimiento** con las visitas periódicas, en las cuales se verifican las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y la gestión de las mismas desde el ámbito de la seguridad alimentaria. Las primeras visitas se utilizan para la implantación paulatina del sistema APPCC, ayudando al centro a la personalización del manual (prerrequisitos, implantación de registros de autocontrol, etc.).

Para el plan de seguimiento, la empresa utiliza un **check list personalizado** y adaptado a las necesidades de la compañía que recoge la supervisión de todas las áreas alimentarias del centro, revisando el estado de mantenimiento, conservación y limpieza de las mismas, así como la gestión de procedimientos de trabajo, buenas prácticas e implantación del sistema APPCC.

En cada una de las visitas se realiza la toma de muestras establecida en el plan de muestreo (alimentos, superficies en contacto con alimentos y agua potable).

3.2 INFORMES Y GESTIÓN DE DATOS

Toda la información de las actividades de verificación se carga en el sistema de la empresa contratada (informes, resultados analíticos). Cada informe de auditoría realizado genera de manera automática un informe de principales incidencias detectadas. El responsable del centro tiene acceso a esta información mediante su clave de acceso y contraseña.

Esta herramienta de gestión de datos de seguridad alimentaria permite obtener información con respecto a la implementación del FSMS (Food Security Monitoring System) de NH Hotel Group a nivel de hotel, grupos de hoteles, países, Unidades de Negocio, a nivel mundial, de acuerdo a diferentes períodos de tiempo, análisis de tendencias, cuestiones pendientes más relevantes...

Si se detecta alguna situación crítica durante la visita realizada y/o en los resultados microbiológicos obtenidos, el auditor asignado responsable de la gestión del centro se pondrá en contacto directo con el responsable del hotel.

La ejecución de las mejoras planteadas por la empresa, así como el cumplimiento de los plazos indicados, son obligatorios. La no consecución puede suponer sanciones administrativas de los organismos estatales responsables del cumplimiento.

A petición de un centro determinado, se pueden realizar visitas de refuerzo tales como:

- Visitas de apoyo frente a alertas alimentarias.
- Recogidas extras de muestras ante situaciones extraordinarias (intoxicaciones, reclamaciones de clientes, etc.).
- Visita de apoyo ante visitas oficiales de verificación del sistema de autocontrol realizados por inspectores de salud pública.

Previa petición del responsable del centro, se puede establecer la impartición de cursos de manipuladores, control de alérgenos y sistema APPCC.

4 PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN ANTE INCIDENCIA, ALERTA O ALARMA SANITARIA

Responsable: *Director del Hotel, Jefes de Departamento, Director Regional, Departamento de Alimentos y Bebidas, Comité de Crisis (si aplica)*

En casos de incidencia, alerta o alarma sanitaria en los hoteles, existe un protocolo de actuación, así como un flujo de información interna y externa que aplica a todos los hoteles de la compañía.

Para mayor detalle, consultar el [Procedimiento de seguridad alimentaria](#).

