

Biopyc realiza análisis APPCC a empresas para garantizar la seguridad alimentaria

Contar con un sistema APPCC en cualquier empresa es fundamental para garantizar la seguridad

Biopyc, empresa de bioseguridad ubicada en Fraga, realiza análisis APPCC a todas las empresas. Este sistema es un método que permite identificar, evaluar y controlar las etapas por las que pasa un alimento desde su entrada en la empresa hasta que el usuario final lo consume, sabiendo así sus etapas críticas y garantizando la seguridad alimentaria en todo momento.

¿Cuáles son los factores que garantizan que un producto es de calidad?

1. Materia prima con la que se trabaja
2. El proceso productivo
3. El sistema de almacenaje
4. La distribución de los productos
5. Las características ambientales
6. La formación y participación del personal

Toda empresa alimentaria debe disponer de un sistema de APPCC según el reglamento (CE) N.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios que obliga a dichas empresas a mantener estos procedimientos permanentemente.

¿Qué se entiende por empresa alimentaria? Cualquier empresa pública o privada que desarrolle cualquier actividad relacionada con las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos: restaurantes, industrias alimentarias, carnicerías, empresas de catering, pescaderías, panaderías, bares, tiendas de comestibles, etc.

Antes y durante la implementación de APPCC es importante que cumplan una serie de prerrequisitos para garantizar la elaboración de alimentos seguros para el usuario final. Los prerrequisitos deben considerarse como sistemas independientes sin necesidad de estar ligados a pasos específicos de la

cadena de producción sino a la empresa en general. Por ejemplo, se podría considerar un prerrequisito contar con un control de plagas, un plan DDD (Desinsectación – Desratización – Desinfección) adaptado a la empresa sin poner en riesgo la seguridad alimentaria.

Desde Biopyc ayudan a implementar correctamente el sistema APPCC en cualquier empresa basándose en sus necesidades y de acuerdo con la normativa vigente en seguridad alimentaria.

Datos de contacto:

Victor

974474512

Nota de prensa publicada en: [Fraga](#)

Categorías: [Gastronomía Aragón Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>