

GUÍAS PARA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC

O sistema de análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), está especialmente concibido para a seguridade dos alimentos. É un sistema preventivo que trata de identificar perigos asociados e as medidas preventivas para controlalos. Este instrumento avalía os riscos dos perigos asociados aos alimentos e implanta medidas preventivas para o seu control en todas as etapas de produción, no canto do control tradicional baseado no control do produto final.

Guía APPCC no sector do café tostado 	>
Guía de prácticas correctas de hixiene en panaderías de Galicia 	>
Guía de prácticas correctas de hixiene en establecementos retallistas da pesca e da acuicultura 	>
Guía para establecementos almacenistas e/ou distribuidores de Alimentos Dietéticos-Especiais (ADE) 	>
Sistema de autocontrol en comedores escolares 	>
Guía para a instalación de pequenos Centros de Embalaxe de ovos da raza Galiña de Mos, procedentes de granxas inscritas no Rexistro Galego de Explotacións Avícolas Artesanais 	>
Guía de implantación de sistemas de autocontrol na restauración hospitalaria. Plan de análise de perigos e puntos de control crítico 	>
Guía europea de prácticas correctas de hixiene para a elaboración de queixo e produtos lácteos artesanos 	>
Guía de Boas Prácticas de Hixiene para buques palangreiros e buques factoría conxeladores 	>