

El sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), está especialmente concebido para la seguridad de los alimentos. Es un sistema preventivo que trata de identificar peligros asociados y las medidas preventivas para controlarlos. Este instrumento evalúa los riesgos de los peligros asociados a los alimentos e implanta medidas preventivas para su control en todas las etapas de producción, en vez del control tradicional basado en el control del producto final.

Guía APPCC en el sector del café tostado 	>
Guía de prácticas correctas de higiene en panaderías de Galicia 	>
Guía de prácticas correctas de higiene en establecimientos minoristas de la pesca y de la acuicultura 	>
Guía para establecimientos mayoristas y/o distribuidores de Alimentos Dietéticos-Especiales (ADE) 	>
Sistema de autocontrol en comedores escolares 	>
Guía para la instalación de pequeños Centros de Embalaje de huevos de la raza Gallina de Mos, procedentes de granjas inscritas en el Registro Gallego de Explotaciones Avícolas Artesanales 	>
Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico 	>
Guía europea de prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos 	>
Guía de Buenas Prácticas de Higiene para buques palangreros y buques factoría congeladores 	>