

# SANIPLAN



APPCC - HACCP



Analisis de Peligros y  
Puntos Control Criticos





Es un programa desarrollado por **GRUPO SUMIAL** Para cubrir las directrices en materia de higiene Derivadas de la normativa contenida en el **Real Decreto RD2207/1995**, que exige la implantacion De una metodologia **APPCC (HACCP)**, en todas Las fases posteriores a la produccion primaria, es Decir preparacion, fabricacion, transformacion, enva- Sado, almacenamiento, transporte, distribucion, manipulacion y venta o suministro al consumidor de **Cualquier Producto Alimenticio.**



Analisis de Peligros y  
Puntos Control Criticos

# Programa de higiene total para La Cadena alimentaria



Ayuda a definir los peligros, Localizar los puntos criticos y Establecer limites para su control.



Facilita sistemas de medida rapidos y fiables para comprobar la correcta aplicacion de los metodos.



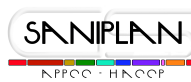
Propone metodos de trabajo sencillos, eficaces y precisos para asegurar un perfecto nivel de higiene..



Constituye una valiosa herramienta para la formacion del personal.



Prescribe una cuidada seleccion de productos para desarrollar con la maxima eficacia cada uno de los procedimientos



Permite agilizar la confeccion de Registros y Sistemas de documentacion

## ESTRUCTURA PROGRAMA



AUDITORIA INICIAL



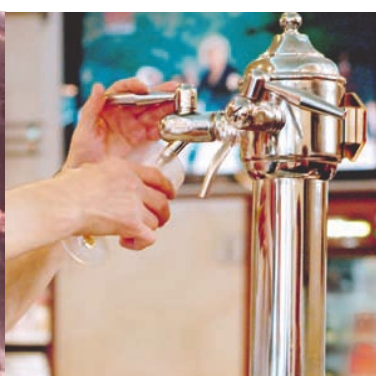
PROPUESTA PERSONALIZADA



PLAN LIMPIEZA



REGISTROS DE AUTOCONTROL





SANIPLAN

APPCC - HACCP

GRUPO

SUMIAL

Ptda. Agualejas, Pol. 38 num. 33 03600 ELDA (Alicante)  
Tel. 966235362 –Fax.966235362 info@gruposumial.com

