



## Como determinar los puntos críticos de control (PCC)

Un Punto Crítico de Control (PCC) es un punto, operación o etapa que requiere un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un “peligro para la seguridad alimentaria” y en el que no existe una etapa posterior que lo elimine o reduzca.

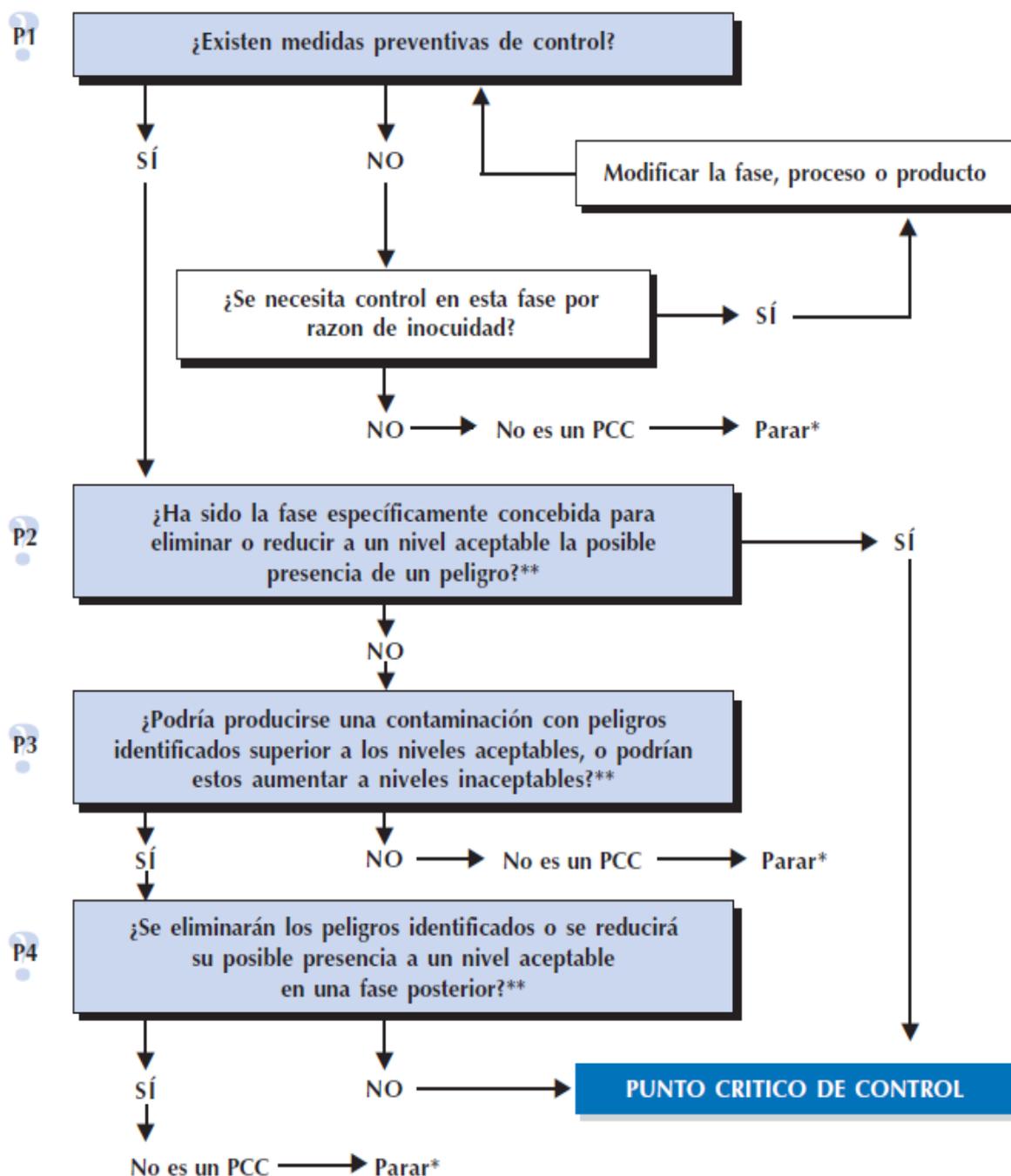
La determinación de un PCC dentro de un sistema de HACCP puede verse facilitado por la aplicación de un árbol de decisiones.

En cada una de las etapas, el árbol de decisiones, se debe aplicar a cada uno de los peligros identificados y a sus medidas preventivas.

La aplicación de este árbol de decisiones deberá de ser flexible para ajustarse al tipo de operación del caso (producción, sacrificio de animales, elaboración, almacenamiento, distribución u otros). Es posible que el árbol de decisiones no sea aplicable a todas las situaciones y, en tal caso, se pueden aplicar otras metodologías.

A continuación, se muestra el árbol de decisión:





Tal como se mencionó anteriormente, la determinación de los PCC, no sólo se realiza mediante el “Árbol de Decisiones”, sino que también se puede llevar a cabo por la experiencia de expertos, a través de literatura científica, reglamentos e incluso mediante pruebas piloto en planta. Para este último se



requiere análisis estadístico y validar el PCC. Así, se concluye que el “Árbol de Decisiones” es una herramienta que ayuda en la determinación de los PCC, es decir, **no es la única ni la más importante**.

Algunas otras fuentes de información (unas mencionadas anteriormente) a las que se puede recurrir para la determinación de los PCC son:

- Publicaciones.
- Regulaciones o decretos.
- Investigaciones.
- Criterios de expertos.
- Sitios confiables en la internet.
- Entidades e instituciones reconocidas expertas en el tema a nivel nacional e internacional.

En HACCP, lo más importante no es llenar el Plan con muchos PCC, ni tampoco quitar los PCC. Lo importante es determinar los peligros en las etapas en los que existe una alta probabilidad de que ocurra una contaminación en el alimento y llevar los controles preventivos necesarios para garantizar la inocuidad del producto final.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

FAO. 1997. Determinación de los puntos críticos de control *Séptimo paso/Principio 2. CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3*. Suiza: Organización para la Alimentación y Agricultura.

FSPCA. 2016. *Controles Preventivos de Alimentos para Humanos*. 1<sup>era</sup> edición. USA: Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria.

