

# Principio 2.



Determinar Puntos Críticos de Control (PCC)



En cada diapositiva, oprima este ícono de audio ubicado al final del texto, para escuchar su contenido.



Realizar análisis de peligro



Determinar Puntos Críticos de Control (PCC)



Establecer límites críticos



Establecer procedimientos de monitoreo



Establecer medidas correctivas



Establecer procedimientos de comprobación



Elaborar un sistema de documentación

## Principio 2. Determinación de los PCC.

### Punto Crítico de Control (PCC)

Un PCC es cualquier etapa del procesamiento en la cual una pérdida de control puede provocar un problema de salud a la persona consumidora.

En los PCC es indispensable:

- Minimizar la probabilidad de ocurrencia
- Reducir a un nivel aceptable
- Eliminar los peligros en la etapa



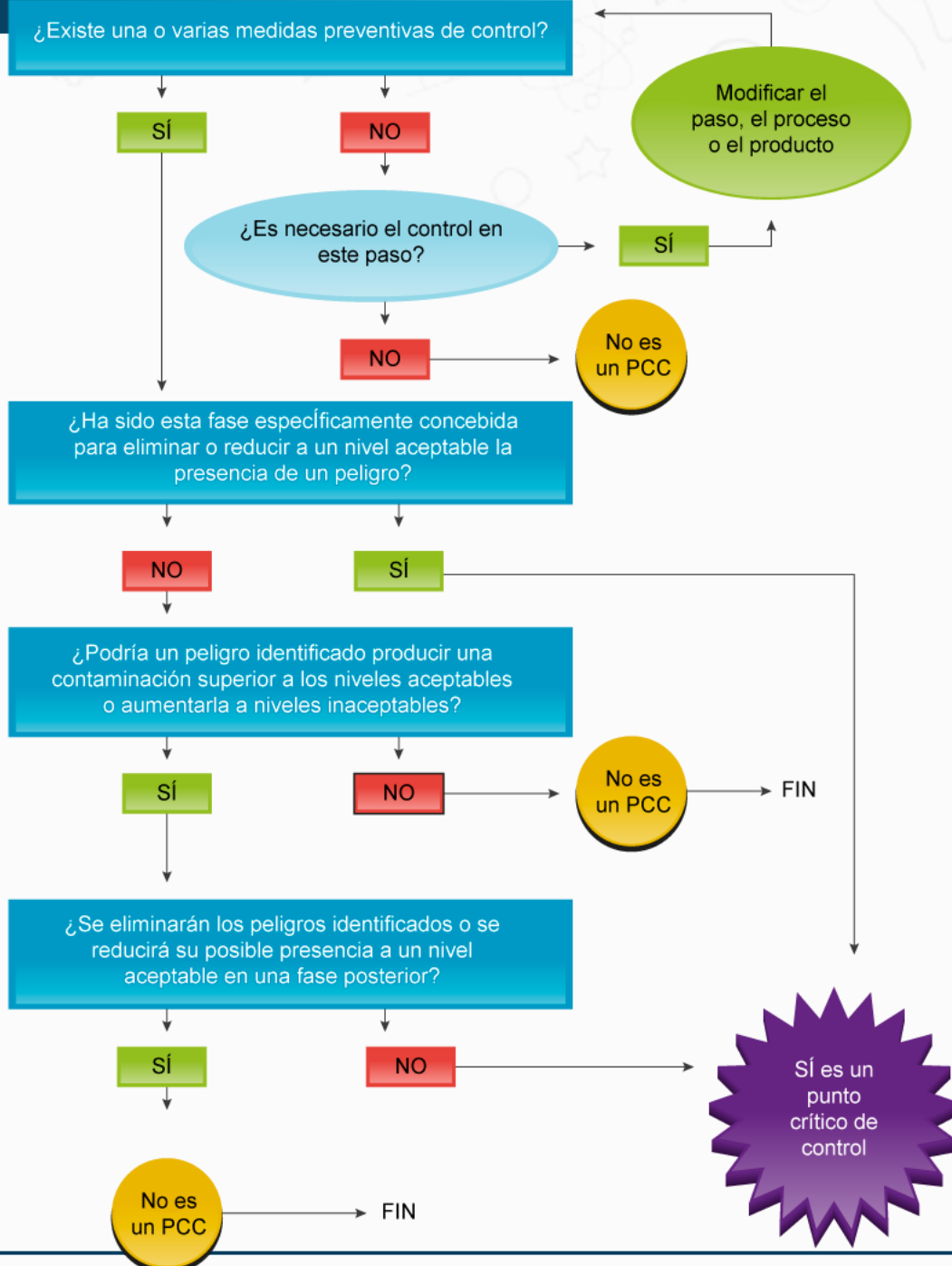
Para determinar si una etapa es un Punto Crítico de Control (PCC), se puede hacer uso de la herramienta "árbol de decisión".

El "árbol de decisión" consiste en una serie sistemática de cuatro preguntas destinadas a determinar objetivamente si el peligro identificado en una fase específica del procesamiento es realmente un PCC.

Cada uno de los peligros catalogados como **significativos** en el principio 1 deben ser revisados en el árbol.







## Ejemplo de aplicación del árbol de decisión

Etapa	Peligros identificados	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	PCC (Sí/No)	Justificación
<b>Cocción</b>	B: Microorganismos patógenos	Sí	Sí	--	--	<b>Sí</b>	<b>El control de temperaturas permite tener regulada la reproducción de microorganismos.</b>
<b>Mantenimiento en frío</b>	B: Microorganismos patógenos	Sí	No	Sí	No	<b>Sí</b>	<b>No hay una etapa posterior para eliminar o reducir estos microorganismos.</b> <b>Si esta etapa dura más de lo establecido, los microorganismos pueden empezar a desarrollarse.</b>





## **Núcleo Sector Industria Alimentaria**

San José, Costa Rica. Todos los derechos reservados 2022.