

INDICE

	<i>Página</i>
Prefacio	V
Introducción	1
El sistema APPCC	5
Componentes del sistema y definición de los términos	5
Aplicación del concepto del APPCC	8
Al preparar los alimentos	9
Al servir los alimentos	9
En el hogar	10
En otros sitios	10
Dónde se debe hacer una evaluación por APPCC	11
Análisis de los peligros y evaluación de la gravedad y los riesgos ..	13
Revisión de datos epidemiológicos	13
Operaciones de revisión	15
Análisis de operaciones concretas	26
Diagramas de circulación de alimentos	30
Análisis de las mediciones	35
Puesta en práctica de un sistema de APPCC	39
Selección de puntos críticos de control	39
Formulación de criterios	41
Vigilancia de los puntos críticos de control	41
Adopción de medidas correctivas	46
Verificación	47
Establecimientos que preparan comidas	47
Utilización de los datos de APPCC para mejorar la inocuidad de los alimentos	49
Estrategias sanitarias de orientación	49
Educación sanitaria	49

Referencias	51
<hr/>	
Otras lecturas recomendadas	53
<hr/>	
Anexo 1. Toma de muestras de agua	57
<hr/>	
Anexo 2. Obtención de productos clínicos	59
<hr/>	
Anexo 3. Pruebas aplicables con fines de análisis de peligros, vigilancia o verificación	62
<hr/>	
Anexo 4. Peligros, puntos críticos de control y métodos de vigilancia de las comidas que pueden prepararse en el hogar, en tiendas de comestibles y en puestos callejeros de venta	68
<hr/>	
Anexo 5. Puntos críticos de control más usuales y ejemplos de métodos de vigilancia en la industria de la alimentación	78
<hr/>	
Anexo 6. Peligros, puntos críticos de control y métodos de vigilancia aplicables para las operaciones usuales del servicio de comidas	84
<hr/>	