



HERRAMIENTA PARA LA DOCUMENTACIÓN DE LOS  
PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS DEFINIDOS EN EL  
APPCC



## SOLUCIÓN APPCC

Actualmente todo lo referente a la toma de datos del APPCC se realiza en hoja, mediante registros poco ágiles y donde posteriormente es complicado localizar rápidamente y con todas garantías un dato.

Con esta herramienta se consigue tener registrado todo el APPCC, avisos por límites, mantenimientos y reparaciones de infraestructuras y equipamiento, limpiezas, tomas de datos, acciones correctoras, etc.

Una aplicación intuitiva, que funciona desde cualquier dispositivo móvil con Android, donde cualquier incidencia es notificada al responsable de APPCC.

Los límites de tomas de datos, equipos o infraestructuras y zonas a documentar lo define el usuario, por lo cual se adapta a cualquier cliente y tamaño.

- **¿QUÉ ES APPCC?**

- **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos**

La legislación actual obliga a las empresas del sector alimentario, a realizar actividades de autocontrol basadas en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).



El APPCC establece las medidas necesarias para prevenir y controlar los diferentes peligros que pueden presentarse durante la manipulación de los alimentos. Este sistema tiene que estar adaptado a las actividades de cada empresa, siendo específico para cada una de ellas.

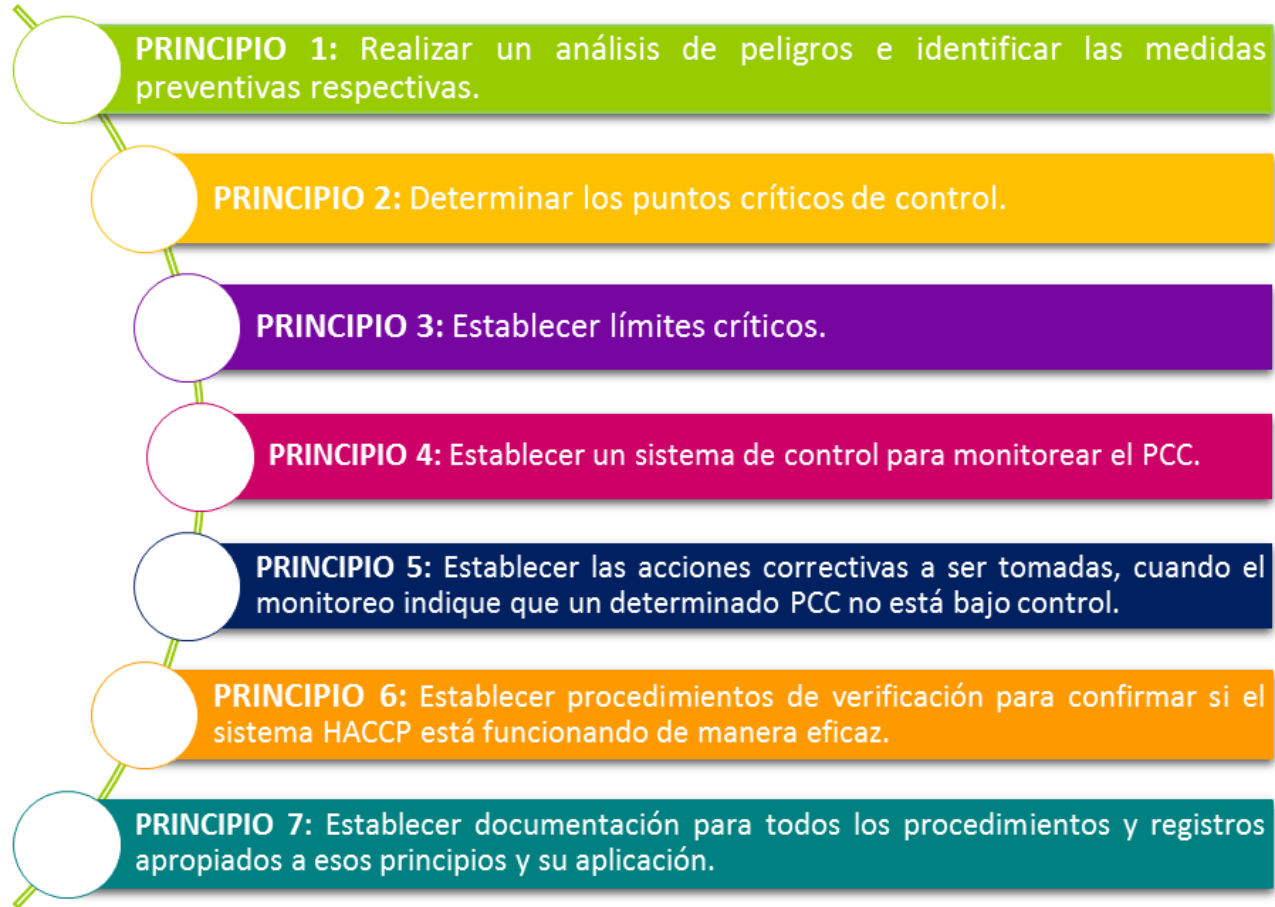
El APPCC te permitirá evaluar riesgos, analizar su frecuencia y gravedad así como poner en práctica **medidas preventivas** para superarlos. De este modo, podrás garantizar alimentos seguros.

## Las reglas básicas incluyen:

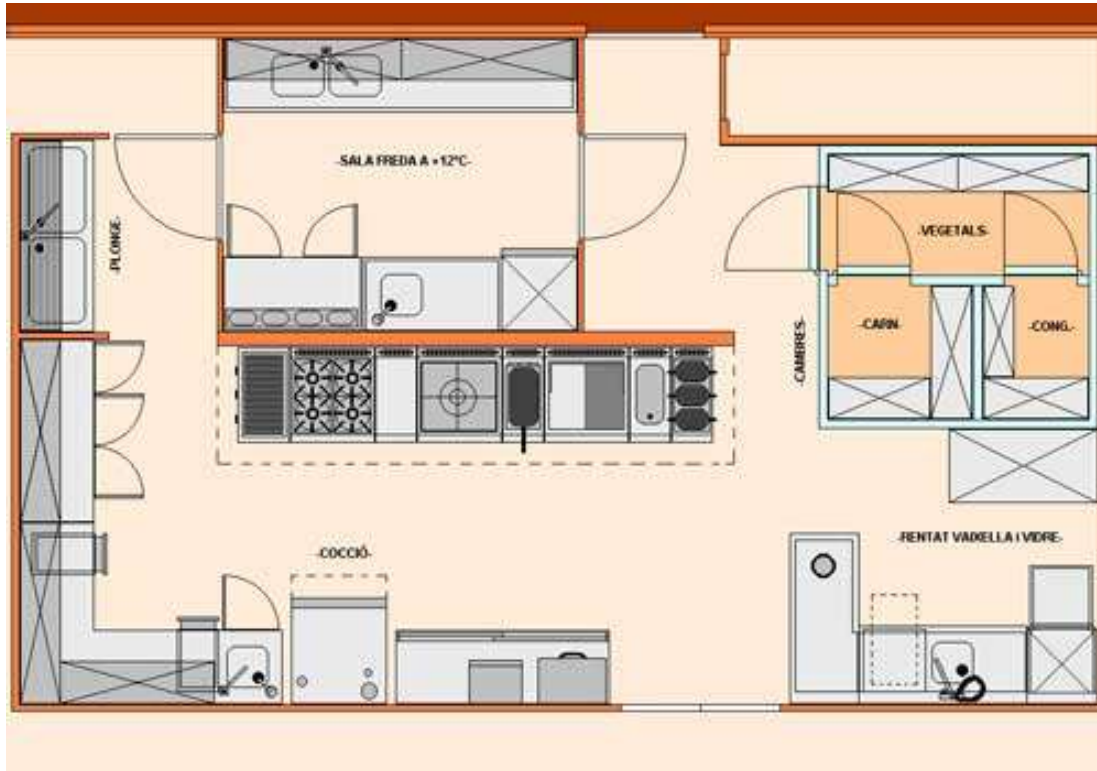
- Desarrollar instrucciones escritas.
- Seguir instrucciones escritas al pie de la letra.
- Crear mecanismos de control para asegurar el cumplimiento de las instrucciones establecidas
- **Mantener registros escritos de la actividad realizada.**



## LOS 7 PRINCIPIOS DEL APPCC

- 
- PRINCIPIO 1:** Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas respectivas.
  - PRINCIPIO 2:** Determinar los puntos críticos de control.
  - PRINCIPIO 3:** Establecer límites críticos.
  - PRINCIPIO 4:** Establecer un sistema de control para monitorear el PCC.
  - PRINCIPIO 5:** Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control.
  - PRINCIPIO 6:** Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
  - PRINCIPIO 7:** Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

De los 7 principios del APPCC, 6 de ellos se refieren al análisis, diseño y protocolo del mismo, excepto el de documentación de procedimientos el cual hace referencia a la documentación “toma de datos” de todos los procedimientos y registros definidos en los puntos anteriores.



El programa se basa en zonas de trabajo, cada zona se podrá definir su equipamiento “hornos, abatidores, cámaras...” y sus instalaciones “suelo, paredes, ventanas...” y dentro de estas se podrá indicar las acciones a realizar, tiempo, registros a tomar, mantenimiento, limpieza, plan de supervisión, etc.

#### Zona de Abatidores:

- Abatidor 1
  - Características:
    - Equipamiento
    - Requiere limpieza
    - Operativo de 08:00-20:00
    - Temperatura de entrada > 65º
    - Temperatura de salida < 5º
    - Programa
    - Mantenimiento
- Suelo
  - Requiere Limpieza cada 5 horas
- Ventana

# COCINA

## ZONA ABATIDORES

### EQUIPOS

ABATIDOR 1

ABATIDOR 2

### INSTALACIÓN

SUELO

## ZONA COCINADO

### EQUIPOS

BASCULANTE

MARMITA

PLANCHA

### INSTALACIÓN

SUELO

ESTANTERIA

VENTANA

## ZONA CAMARAS

### EQUIPOS

CAFRNES

PESCADO

CONGELADO

### INSTALACIÓN

SUELO

ESTANTERIA

PUERTA

### TIPOS DE EQUIPOS:

- TEMPERATURA
- COCINADO
- ABATIDORES
- CLORO
- FREIDORAS....

### EQUIPO

MANTENIMIENTO  
LIMPIEZA  
TOMA DE T<sup>a</sup>  
ESTADO ACEITE  
PROGRAMA  
PRODUCTO  
TOMA CLORO

### INSTALACIÓN

- MANTENIMIENTO
- LIMPIEZA
- TIEMPO ENTRE MANTENIMIENTO
- TIEMPO ENTRE LIMPIEZAS

TANTO LOS EQUIPOS COMO LAS INSTALACIONES PODRAN TENER INCIDENCIAS Y ACCIONES CORRECTORAS

## PANTALLAS DE DEFINICIÓN



El programa es totalmente abierto y el usuario podrá definir tantas zonas, equipos, instalaciones, tipos de equipos, unidades de tiempo. Una vez definidos todos se puede proceder a la toma de datos.



## ZONAS DE TRABAJO Y TOMA DE DATOS



El usuario accederá a cada zona de Trabajo y dentro de ella aparecerán los distintos equipos e instalaciones definidas en ella, dentro de cada equipo se podrán realizar las acciones predefinidas. Ejemplo de toma de datos en un abatidor de la zona de la sala de Abatidores “donde se encuentra ABATIDOR 1, HORNO 2, LONCHEADORA, GRIFO BASCULANTE Y FREIDORA”, con su toma de datos e incidencia.

## ZONAS DE TRABAJO Y TOMA DE DATOS

**TOMA DE DATOS**  
COCINA

ABATIDOR 1  
TOMA ANTERIOR + TOMA DE DATOS  
CONSULTAR PROCESOS  
S/SALSA LUBINA BILBAINA  
S/SALSA LUBINA BILBAINA  
S/SALSA LUBINA BILBAINA + PROCESO

HORNO 2  
+ TOMA DE DATOS

**LONCHEADORA**  
+ TOMA DE DATOS

GRIFO BASCULANTE 1  
TOMA ANTERIOR + TOMA DE DATOS

FREIDORA  
TOMA ANTERIOR + TOMA DE DATOS

Toma de Datos Limpieza Mantenimiento

**Dietools APPCC**

**NUEVA TOMA DE DATOS**  
LONCHEADORA

	SÍ	NO
LIMPIO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

OBSERVACIONES AÑADIR OBSERVACIÓN

**AÑADIR**

### NUEVA INCIDENCIA

SE VA A REGISTRAR UNA INCIDENCIA PARA LA TOMA DE DATOS EN GRIFO BASCULANTE 1. ¿DESEA CONTINUAR?

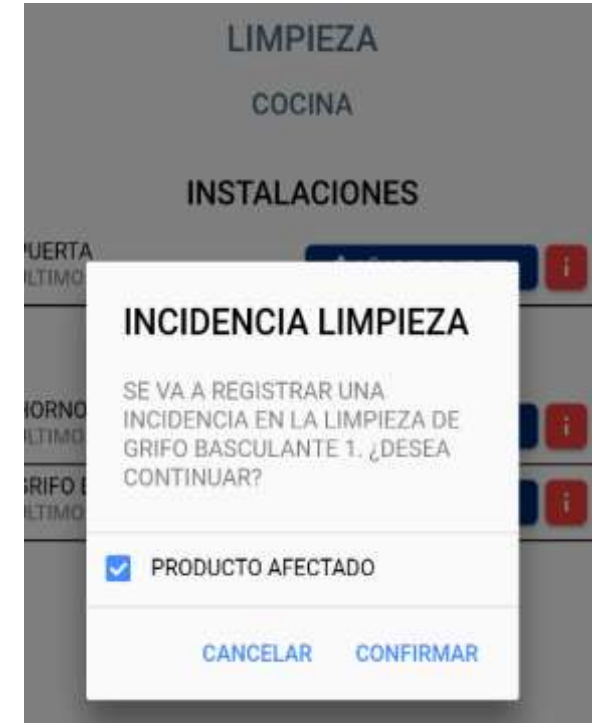
DESCRIPCION

CANCELAR

CONFIRMAR

Toma de datos de una Loncheadora y apertura de una incidencia en grifo basculante dentro de la zona de cocina

# LIMPIEZA



En Todos los equipos que se hayan marcado para realizar limpieza se podrá indicar esta, abrir incidencia de limpieza e indicar si existe producto afectado.

## MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS



A todo el equipamiento o instalación que hayan definido como susceptible de mantenimiento se le podrá registrar el tipo de mantenimiento, periodicidad, diferencias entre correctivo y preventivo y si existe producto afectado al realizar el mantenimiento.

## INCIDENCIAS



**LEYENDA**

LAS INCIDENCIAS **ABIERTAS** SE INDICAN EN **ROJO** Y **CERRADAS** EN **VERDE**

LAS INCIDENCIAS SE AGRUPAN EN 3 TIPOS:

- SUPERVISION
- EQUIPO
- INSTALACION

EL ICONO ▲ HACE REFERENCIA A QUE LOS PRODUCTOS DE LA INCIDENCIA HAN SIDO AFECTADOS.

EL ICONO ▼ HACE REFERENCIA A QUE ES UN PUNTO CRITICO.



Todas las incidencias registradas en las distintas zonas de trabajo las podrá gestionar el responsable de APPCC, en la Tablet podrá ver el nº de incidencias , si son de equipamiento o de instalaciones, fecha, hora, descripción, etc..

# INCIDENCIAS

INSTALACION  
PUERTA - ZONA: COCINA  
18/06/2020 - 13:30  
RESPONSABLE: RAFA SEDEÑO  
DESCRIPCIÓN  
INCIDENCIA LIMPIEZA

RESOLVER

DESHECHAR

OCULTAR ▾

RESOLVER

DESHECHAR

Diertools APPCC  
BIENVENIDO 1

DESHECHAR INCIDENCIA

SE VA A DESHECHAR LA INCIDENCIA. A CONTINUACIÓN PUEDE INDICAR EL MOTIVO:

MOTIVO POR EL QUE DESHECHAR:

CANCELAR CONFIRMAR

DESHECHAR

OCULTAR

Diertools APPCC

GRIFO BASCULANTE 1 - COCINA  
18/06/2020 - 13:30

DESCRIPCIÓN  
INCIDENCIA LIMPIEZA

HACER FOTO SELEC. FOTO

SOLUCIÓN  
ESCRIBA LA SOLUCIÓN

CAUSAS  
ESCRIBA LAS CAUSAS

ACCIONES CORRECTIVAS  
ESCRIBA LAS ACCIONES CORRECTIVAS

ACCIONES SOBRE PRODUCTO AFECTADO  
ESCRIBA LAS ACCIONES SOBRE EL PRODUCTO

GUARDAR INCIDENCIA

Todas las incidencias tendrán la opción de desechar, en caso de ser una toma de datos incorrecta o cualquier otro motivo y RESOLVER, en el cual se tendrá que detallar la solución, causas, acciones correctivas producto afectado e incluso subir una foto.

# INCIDENCIAS

**GRIFO BASCULANTE 1 - COCINA**  
18/06/2020 - 13:30

**DESCRIPCION**  
INCIDENCIA LIMPIEZA

## SOLUCIÓN

ESCRIBA LA SOLUCIÓN

## CAUSAS

ESCRIBA LAS CAUSAS

## ACCIONES CORRECTIVAS

ESCRIBA LAS ACCIONES CORRECTIVAS

## ACCIONES SOBRE PRODUCTO AFECTADO

ESCRIBA LAS ACCIONES SOBRE EL PRODUCTO

## SOLUCIÓN

SE ABRE UN PARTE DE AVERÍA PARA CAMBIAR  
TOTALMENTE EL GRIFO

## CAUSAS

NO TENER BIEN ETIQUETADO EL PRODUCTO DE  
LIMPIEZA

## ACCIONES CORRECTIVAS

ETIQUETAR CORRECTAMENTE EL PRODUCTO  
QUE DAÑE EL MATERIAL DEL GRIFO

## ACCIONES SOBRE PRODUCTO AFECTADO

SE DESECHA COMPLETAMENTE AL VERSE  
AFECTADO POR MATERIAL DEL PROPIO GRIFO



Las incidencias se podrán cerrar una vez resuelta o se podrá guardar para posteriormente seguir cumplimentándolas en caso de falta de datos o comprobaciones.

# AUDITORIAS

Diertools APPCC  
BIENVENIDO 1 CERRAR SESIÓN

**SUPERVISIONES**  
SALA DE ABATIDORES

TODO SI  TODO NO

**RESIDUOS**

TODO SI  TODO NO

DESPERDICIOS ZONA MANIPULACION	SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
CUBOS BASURA CON TAPA Y PEDAL	SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>

**CONTROL DE PLAGAS**

TODO SI  TODO NO

ESTADO DE LOS CEBOS	SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
UBICACIÓN CEBOS	SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
INDICIOS DE PLAGAS	SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
INTEGRIDAD DE LOS ENVASES	SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>

ACEPTAR

CONSULTAR ANTERIOR

Diertools APPCC  
BIENVENIDO 1 CERRAR SESIÓN

TODO SI  TODO NO

ORDEN	SI <input type="radio"/>	NO <input checked="" type="radio"/>
ENVASADO Y ETIQUETADO	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
PRUEBA DE CADUCIDAD	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>

**CONTROL DE PLAGAS**

TODO SI  TODO NO

ESTADO DE LOS CEBOS	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
UBICACIÓN CEBOS	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
INDICIOS DE PLAGAS	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
INTEGRIDAD DE LOS ENVASES	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>

**RESIDUOS**

TODO SI  TODO NO

DESPERDICIOS ZONA MANIPULACION	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
CUBOS BASURA CON TAPA Y PEDAL	SI <input checked="" type="radio"/>	NO <input type="radio"/>

ACEPTAR

CONSULTAR ANTERIOR

ORDEN SI  NO

ENVASADO Y ETIQUETADO SI  NO

PRUEBA DE CADUCIDAD SI  NO

**AUDITORIA**

LOS DATOS DE LA AUDITORIA:

Usuario : 1

Fecha : 19/06/2020

¿DESEAS GUARDAR LA AUDITORIA?

CANCELAR ACEPTAR

ESTADO DE LOS CEBOS SI  NO

UBICACIÓN CEBOS SI  NO

INDICIOS DE PLAGAS SI  NO

INTEGRIDAD DE LOS ENVASES SI  NO

DESPERDICIOS ZONA MANIPULACION SI  NO

CUBOS BASURA CON TAPA Y PEDAL SI  NO

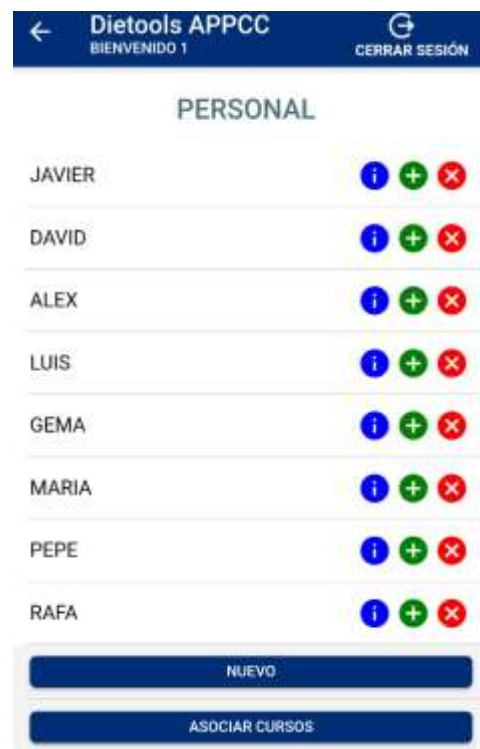
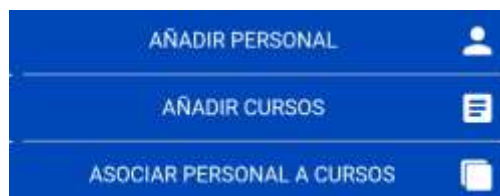
ACEPTAR

CONSULTAR ANTERIOR

La opción de auditoria está pensada para las revisiones/supervisiones visuales de las distintas zonas y de todo aquello que no se haya tratado como una limpieza, mantenimiento o equipo. Las auditorias también se realizaran por zonas y dentro de cada una se podrá indicar el tipo de auditoria “plagas, personal, residuos....”



## PERSONAL, CURSOS



Desde esta opción se gestionará el personal del establecimiento , los cursos realizados y los que tienen que realizar.



DieTools, es el software nº 1 en la gestión de la alimentación hospitalaria: instalado en 147 hospitales, atendiendo a 75.000 pacientes diariamente.

# Gestión integral de la alimentación hospitalaria



Seguridad para tu paciente



Beneficios para tu centro

Esríbenos para solicitar más información:

[diettools@dominion-glogal.com](mailto:diettools@dominion-glogal.com)