

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Los alimentos no discriminan a ningún consumidor. En esta afirmación radica la importancia de producir alimentos sanos, nutritivos y agradables.

Ante el proceso de globalización vivido actualmente la agroindustria alimentaria se encuentra condicionada a modificar su actitud hacia el mercado. El hecho de contar con información disponible en todo momento y de diversos orígenes provoca un cambio en el proceso de toma de decisiones. Por su parte, la facilidad que brindan las comunicaciones hace más fluidos y ágiles los contactos y compromisos comerciales, aumentando la efectividad de los negocios.



De esta manera, se ponen de manifiesto las condiciones de oferta y demanda de productos, permitiendo una ajustada respuesta a las necesidades de consumo.

En este ambiente surge la calidad como un elemento de distinción de los productos. La calidad de un producto alimenticio está determinada por: el cumplimiento de los requisitos legales y comerciales, la satisfacción del consumidor y la producción en un ciclo de mejora continua.

En cuanto a las características requeridas por los consumidores, las mismas pueden agruparse en las directamente relacionadas con el producto y las atinentes a la transacción comercial. La inocuidad, el valor nutricional y los factores relacionados con el gusto del consumidor pertenecen a la primera categoría y pueden relacionarse con las **propiedades** implícitas del producto. En cambio, las características correspondientes al segundo grupo, como la genuinidad, el valor agregado al producto y la disponibilidad son las que estimulan el acto de compra por parte del consumidor.

Para alcanzar la calidad requerida por los clientes es necesario ejecutar una serie de pasos ordenados a través de la cadena agroalimentaria.

Sin embargo, a lo largo de la cadena agroalimentaria pueden ir sumándose fallas que lleven a obtener un producto diferente al deseado por el consumidor y por la misma empresa. Las fallas pueden ocurrir durante: la producción de las materias primas, la recolección, la transformación industrial, el transporte, la venta, el almacenamiento y el empleo final.

Para el caso de los alimentos las fallas más importantes son las relacionadas con la **inocuidad**. Estas fallas pueden evitarse realizando controles eficientes que permitan prevenirlas. El **control** es un tema a tener muy en cuenta. El nuevo concepto de control considera todas las acciones que apuntan a prevenir la ocurrencia de errores en el proceso de producción de alimentos seguros.



Aquí surge como predominante la idea de la prevención desde la producción de materias primas, lo cual se relaciona directamente con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Entonces, al hablar de prevención se hace referencia a los peligros que se corren en toda cadena agroalimentaria. Peligro es la probabilidad de que un agente contaminante, presente en un determinado alimento, cause daño a la salud humana.

Los contaminantes pueden ser de origen físico, químico, microbiológico o de tipo alérgico, y son identificados como peligros en las diferentes etapas como puede verse a continuación:

La dotación de contaminantes que la materia prima y los ingredientes incorporan al proceso puede representar un peligro. Por otra parte, las condiciones del establecimiento elaborador, así como las condiciones mismas de elaboración, también pueden introducir peligros. Y, finalmente, la contaminación externa puede ser una tercera fuente de peligros.

El sistema de prevención de peligros para la inocuidad de alimentos sugerido por Codex Alimentarius y aceptado internacionalmente como un parámetro de referencia es el denominado **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** (HACCP, sigla en inglés).



El sistema HACCP garantiza la inocuidad de los alimentos mediante la ejecución de una serie de acciones específicas.

Como primera medida es necesario conformar el equipo HACCP que será el responsable de adaptar el modelo conceptual a la realidad y de diseñar el plan para la implementación de este sistema.

Dicho equipo puede estar conformado por personal de la empresa o externo a la misma. La única condición es que sea un grupo interdisciplinario con muchos conocimientos sobre la empresa y su forma de producción.

Entre sus funciones básicas se encuentran la descripción del producto y su forma de uso, la realización de un diagnóstico de las condiciones de distribución, y la identificación y caracterización de los consumidores del producto.

Por otra parte, el equipo HACCP es quien elabora el diagrama de flujo de la línea de producción sobre la que se observarán los puntos de control críticos. Esta actividad parece de menor importancia, pero de la correcta adecuación del diagrama a la realidad depende el desenvolvimiento exitoso del sistema HACCP.

Descripción del trabajo

Nuestro trabajo se enfoca en la implementación del sistema HACCP.

Siguiendo las siguientes etapas:

1. Programas de Prerrequisitos
2. Principios del HACCP

PRIMER PRINCIPIO

- ✓ Identificar los posibles peligros asociados con la producción de alimentos en todas las fases, desde la producción primaria hasta el punto de venta.
- ✓ Evaluar la probabilidad de que se produzcan peligros e identificar las medidas preventivas para su control.

SEGUNDO PRINCIPIO

- ✓ Determinar las fases operacionales que puedan controlarse para eliminar peligros o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan.
- ✓ Identificar Puntos de Control Críticos (PPC) en el proceso.

TERCER PRINCIPIO

- ✓ Establecer los límites críticos de cada uno de los PCC que aseguren que están bajo control.

CUARTO PRINCIPIO

- ✓ Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PPC mediante ensayos u observaciones programadas.

QUINTO PRINCIPIO

- ✓ Establecer las medidas correctivas que habrán de adoptarse cuando la vigilancia o el monitoreo indiquen que un determinado PPC no está bajo control o que existe una desviación de un límite crítico establecido.

SEXTO PRINCIPIO

- ✓ Establecer procedimientos de verificación, incluidos ensayos y procedimientos complementarios para comprobar que el sistema HACCP está trabajando adecuadamente.

SEPTIMO PRINCIPIO

- ✓ Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados a los principios HACCP y a su aplicación.
3. Guía de aplicación de los principios del HACCP.
 4. Implementación y seguimiento de un programa de HACCP.
 5. Análisis de Registros y Controles.

Contáctenos para recibir mayor información acerca de este servicio

División de Seguridad Alimentaria
CADEPRO de Centroamérica S.A.
Correo electrónico: info@cadepro.com
Sitio Web: <http://www.cadepro.com>

