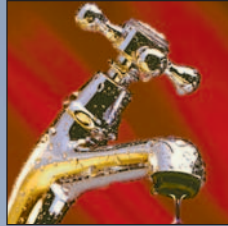




HACCP
Training Series



Preparación para la Certificación de Gerente HACCP

Version 3.0



Center for
Public Health Education

▲ 1.0 ¿Qué es el HACCP?

El Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP por Hazard Analysis and Critical Control Points) es un sistema de identificación de riesgos en la producción de alimentos y en la implementación de medidas de control para prevenir, eliminar o reducir los riesgos a un nivel aceptable.

El HACCP como concepto de inocuidad alimentaria se desarrolló en los años 60. Como respuesta a la National Aeronautics and Space Administration (NASA), Pillsbury desarrolló el HACCP como un sistema preventivo para incrementar la confianza en que los alimentos proporcionados a los astronautas no causarían enfermedades.

El concepto de HACCP continúa evolucionando. El desarrollo, utilización y evolución es principalmente una iniciativa de la industria. El HACCP ha ganado reconocimiento y aceptación mundial por parte de la industria y las autoridades gubernamentales como el sistema a seguir para la inocuidad alimentaria.

Este curso se basa en las filosofías de dos autoridades en HACCP. El Comité Asesor Nacional en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los EEUU. (NACMCF por sus siglas en inglés) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Sus puntos de vista con respecto al HACCP son casi idénticos.

▲ 1.1 Comité Asesor Nacional en Criterios Microbiológicos para Alimentos

El NACMCF fue establecido en 1988 en los EEUU. La organización está promovida conjuntamente por el Servicio de Inocuidad de Alimentos e Inspección (FSIS), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), los Centros para Control y Prevención de Enfermedades (CDC), el Servicio Nacional de Pesquerías Marinas (NMFS) y, el Departamento de Actividades de Protección del Servicio Veterinario. En 1985, la Academia Nacional de Ciencias publicó el informe *Una Evaluación del Papel de los Criterios Microbiológicos para Alimentos*, e hizo recomendaciones que condujeron a la formación y establecimiento del NACMCF. El NACMCF desarrolló los Principios HACCP para la Producción de Alimentos en noviembre de 1989 y ha trabajado para normalizar los principios de HACCP para todos los miembros de la industria alimentaria. El documento fue actualizado por NACMCF en 1992 como Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos. En 1997 fue revisado para hacerlo consistente con la revisión 1997 del HACCP de CODEX de la OMS.

El NACMCF promueve numerosos subcomités y grupos de trabajo que se dedican a la investigación principalmente en el área de microbiología de los alimentos. Tiene 30 miembros designados por la Secretaría del Departamento de Agricultura de los EEUU (USDA)

Objetivos Principales

- Entender las dos categorías de actividades asociadas con el HACCP
- Saber cómo acceder a la posibilidad de ocurrencia y severidad de todos los riesgos potenciales
- Aprender qué hace a un riesgo "significativo"
- Identificar la diferencia entre un "Punto de Control " y un "Punto Crítico de Control"
- Aprender cómo asignar límites críticos a los PCCs
- Entender como monitorizar los PCCs y sus límites críticos
- Aprender cómo desarrollar planes de acciones correctivas para el plan HACCP
- Entender la diferencia entre la verificación y la validación del plan HACCP
- Saber qué informes se requieren en un sistema HACCP

▲ 3.0 Visión General

Los siete principios del HACCP se pueden dividir en dos categorías: La identificación de riesgos significativos y el control de esos riesgos. Los siete principios son:

- Conducir un análisis de riesgo.
- Determinar los puntos críticos de control (PCCs).
- Establecer los límites críticos.
- Establecer un sistema para monitorizar el control de los PCCs.
- Establecer las acciones correctivas cuando la monitorización indique que un PCC no está bajo control
- Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema HACCP está funcionando efectivamente
- Establecer documentación relativa a todos los procedimientos y registros adecuada para estos principios y sus aplicaciones.

▲ 3.1 Principio Uno del HACCP: Conducir un Análisis de Riesgo

Conducir un análisis de riesgo es el proceso de identificar riesgos significativos relativos a un producto alimenticio y un proceso de manufacturación. Toma en consideración los riesgos asociados con el uso previsto del producto. Un análisis de riesgo completo y exhaustivo es crítico para el éxito del plan HACCP porque sirve como base para el resto de las actividades del HACCP.

El equipo HACCP documenta todos los riesgos que pueden *razonablemente esperarse que ocurran* en cada etapa del proceso. Un riesgo es cualquier cosa que pueda causar lesión o enfermedad si no se controla, reduce o previene. Puede ser una propiedad biológica, química o física que causa que el alimento no sea seguro para su consumo. El equipo debe entender los riesgos típicamente asociados con los ingredientes de los alimentos y las etapas del proceso a cubrir por el plan HACCP. Un asesor externo puede ser de utilidad en este punto. Una vez que todos los riesgos potenciales están documentados, el equipo identifica qué riesgos deben prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables para asegurar la producción de alimentos inocuos. Estos riesgos se juzgan *significativos* y deben ser considerados en el plan.

La definición de un riesgo depende del consumidor objetivo. Para los consumidores de un mercado sensible, un riesgo que causa un sufrimiento menor puede que deba ser incluido en el plan HACCP.

El significado de un riesgo se determina mejor a través de una evaluación sistemática. La Hoja de Trabajo de Análisis de Riesgos (Apéndice 5) proporciona tal herramienta. Esta hoja de trabajo permite al usuario documentar los riesgos potenciales,

Desarrollo de Plan HACCP
 Hoja de Trabajo de Análisis de Riesgos

Plan HACCP: _____

Fecha de Actualización del Plan _____

Descripción del Producto		¿Es este paso un Punto Crítico de Control? (Verifique con Arbol de Decisiones)
Etapa de Proceso	Identifique riesgos potenciales (incluidos efectos dañinos) introducidos, controlados o aumentados en este paso.	¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenir riesgos significativos?
		Justifique su decisión
		¿Es significativo alguno de los riesgos potenciales a la inocuidad alimentaria?