



HACCP

TODO LO QUE
TIENES QUE SABER



INTRODUCCIÓN

Con el paso de los años y el avance de la globalización, se han generado diversos fenómenos económicos y socioculturales que han repercutido en los hábitos de consumo de los individuos y las empresas a la hora de adquirir productos alimenticios. Los países compradores de alimentos, de forma bilateral o en bloques regionales, han impuesto una serie de condiciones cada vez más exigentes y sofisticadas para la adquisición de estos insumos, plasmadas en requisitos o acuerdos sanitarios para otorgar al producto un sello de garantía para su consumo.

Los países ya eliminaron el temor a la falta de alimentos, desencadenando el “temor a los alimentos”, al establecer cada vez más requisitos para su consumo, entre los que destaca la necesidad de cumplir con regulaciones globalmente aceptadas de inocuidad alimentaria, definidas en diferentes normas o lineamientos como:

- | | | | |
|---------------------|--------------|------------------|--------------------|
| ✓ Eurepgap | ✓ M&S System | ✓ GTP | ✓ GFSI Guide |
| ✓ Nestlé NQS | ✓ EFSIS | ✓ NCh 2861 HACCP | ✓ McDonalds System |
| ✓ Kraft food system | ✓ IFS | ✓ Dutch HACCP | ✓ Irish HACCP |
| ✓ BRC- packaging | ✓ GMO | ✓ DS 3027 | ✓ HACCP |

¿QUÉ ES HACPP?

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (AP-PCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la ciencia para identificar peligros potenciales en los ingredientes, empaques y procesos de producción de alimentos y tomar medidas necesarias para evitar riesgos de contaminación; este sistema ha sido adaptado por todos los demás esquemas de seguridad alimentaria, siendo actualmente la mejor herramienta de prevención para lograr la inocuidad.

HACPP

Es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

¿CUÁLES SON SUS BENEFICIOS?

- 
✓ Aporta confianza al consumidor sobre la higiene de los alimentos.
- 
✓ Aumenta la competitividad de las empresas en el mercado global.
- 
✓ Reduce la aparición de enfermedades causadas por los alimentos.
- 
✓ Elimina las barreras para el comercio internacional.
- 
✓ Permite la introducción de productos y nuevas tecnologías.
- 
✓ Promueve el cumplimiento con los requisitos de legislación e inspección.
- 
✓ Busca los peligros que puedan comprometer la inocuidad del producto.





HISTORIA

La historia de este sistema se remonta al surgimiento de dos acontecimientos importantes:

- ✓ El primero se refiere a los novedosos aportes hechos por W.E. Deming, cuyas teorías sobre la gestión de la calidad se consideran como decisivas para el vuelco que experimentó la calidad de los productos japoneses en los años 50. Deming y sus colaboradores desarrollaron los Sistemas de Gestión de la Calidad Integral o Total (GCT), que consistían en la implementación de una metodología aplicada a todo el sistema de fabricación para poder mejorar la calidad y reducir los costos al mismo tiempo.
- ✓ El segundo avance importante fue el desarrollo del concepto HACCP como tal.



1959

Los pioneros en este campo representados por la compañía Pillsbury, el Ejército de los Estados Unidos y la NASA, desarrollaron el concepto "HACCP" para producir alimentos inocuos para el programa espacial de los Estados Unidos.

La NASA quería contar con un programa para garantizar la inocuidad de los alimentos que los astronautas consumían en el espacio. Por lo tanto, la compañía Pillsbury introdujo y adoptó HACCP como el sistema que podría ofrecer la mayor inocuidad. Este sistema ponía énfasis en la necesidad de controlar el proceso desde el principio de la cadena de elaboración, recurriendo al control de los operarios y/o técnicas de vigilancia continua de los Puntos Críticos de Control.



1971

La compañía Pillsbury dio a conocer el concepto de HACCP en la Conferencia Nacional de Protección de Alimentos, donde explicó los 3 principios base del sistema:

- ✓ Identificar peligros.
- ✓ Determinar los Puntos Críticos de Control.
- ✓ Establecer sistemas de monitoreo para cada PCC.



80's

A principios de los años 80, la metodología HACCP fue adoptada por importantes compañías productoras de alimentos. Para 1988, numerosas organizaciones recomendaron la aplicación extensiva de HACCP para la gestión de inocuidad, entre las que destacan la Comisión Internacional para la Definición de las Características Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF) y la International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians (IAMFES).



1993

Reconociendo la importancia de HACCP en el control de los alimentos, durante el vigésimo periodo de sesiones de la comisión del Codex Alimentarius, celebrado en Ginebra, Suiza, se aprobaron las directrices para la aplicación del sistema (ALINORM 93/13A, Apéndice II). La comisión fue informada de que el borrador revisado sobre los Principios Generales de Higiene de los Alimentos también incorporaría la metodología HACCP.



2005

Se emitió la norma internacional ISO 22000:2005, que establece un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en ISO 9001:2000 (Sistema de Gestión de Calidad) y el Codex Alimentarius (Sistema HACCP).

PLAN HACCP

Además del compromiso de directivos y empleados en el desarrollo del plan HACCP, resulta imprescindible que previo a su implementación, se cumpla con los prerrequisitos; como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanidad (POES).

La secuencia de 12 pasos (5 pasos previos y 7 principios HACCP) desarrolladas por el comité del Codex Alimentarius, establece las directrices y el enfoque recomendado para desarrollar un plan HACCP.

El orden de la implementación de un plan HACCP consiste en:

1. Prerrequisitos HACCP.
2. Desarrollo de pasos preliminares. (5 pasos).
3. Desarrollo de los 7 principios HACCP.



5 PASOS PRELIMINARES

PASO 1

FORMACIÓN DEL EQUIPO HACCP



Establecer un grupo multidisciplinario formado por un jefe de equipo, un especialista con amplios conocimientos del sistema del producto, expertos que conozcan los peligros y riesgos que se puedan presentar, un secretario técnico, entre otros. A cada miembro del equipo se le asigna un segmento específico de la cadena alimentaria del HACCP y se le encomienda el desarrollo del sistema.

** La alta dirección debe dar su total apoyo al equipo. Cuando no se disponga de la pericia necesaria dentro de la empresa, se puede pedir la ayuda de un asesor.*

PASO 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Formular una descripción completa del producto que incluya su composición, estructura, condiciones de tratamiento, envasado, almacenamiento, condiciones de distribución, caducidad requerida e instrucciones de uso.

PASO 3

DETERMINACIÓN DEL USO PREVISTO



Identificar el uso al que ha de destinarse el producto por el usuario o consumidor final.

** Es necesario determinar el lugar de la venta del producto, así como el grupo de personas al que está destinado.*

PASO 4

ELABORACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO



Es necesario examinar el producto/proceso y elaborar un Diagrama de Flujo del Producto (DFP) en el que se establezca el estudio HACCP. Sin importar el formato, se estudian todos los pasos relacionados en el proceso, incluyendo retrasos durante o entre los pasos de recepción de la materia prima hasta la puesta del producto final en el mercado, en secuencia y a detalle con los datos suficientes.

** En el diagrama también se especifica el movimiento de materias primas, productos, residuos, locales de trabajo, equipo de distribución, almacenamiento y distribución del producto, así como los movimientos o cambios de empleados.*

PASO 5

VERIFICACIÓN EN SITIO DEL DIAGRAMA DE FLUJO



El equipo HACCP confirma las operaciones de elaboración frente al diagrama de flujo en todas sus etapas y lo corrige cuando es necesario.

7 PRINCIPIOS DE HACCP

El Sistema HACCP consta de siete principios, que describen cómo establecer, implementar y mantener un plan para la operación bajo estudio.

PRINCIPIO 1

REALIZAR UN ANÁLISIS DE PELIGROS



Identificar los posibles peligros relacionados con todas las etapas de producción, mediante la utilización de un diagrama de flujo en todas las fases del proceso. Evaluar la probabilidad de que surjan peligros e identificar las medidas preventivas para su control.

PRINCIPIO 2

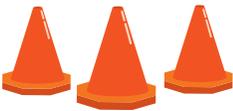
IDENTIFICAR/DETERMINAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL



Determinar los puntos, procedimientos o pasos operacionales que pueden controlarse para eliminar peligros o minimizar la probabilidad de que ocurran, o reducirlos a un nivel aceptable.

PRINCIPIO 3

ESTABLECER LÍMITES CRÍTICOS



Definir niveles de objetivos y tolerancias que tienen que cumplirse para garantizar que los Puntos Críticos de Control están controlados. Deben incluir un parámetro medible y también pueden ser conocidos como la tolerancia absoluta o límite de seguridad de los Puntos Críticos de Control.

PRINCIPIO 4

ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE MONITOREO



O vigilancia del control de los Puntos Críticos de Control, mediante pruebas u observaciones programadas.

PRINCIPIO 5

ESTABLECER LAS ACCIONES CORRECTIVAS



Que han de adoptarse cuando la vigilancia señale que un determinado Punto Crítico de Control ha salido de control. Se deben especificar los procedimientos para las acciones correctivas y las responsabilidades para su implementación.

PRINCIPIO 6

ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN



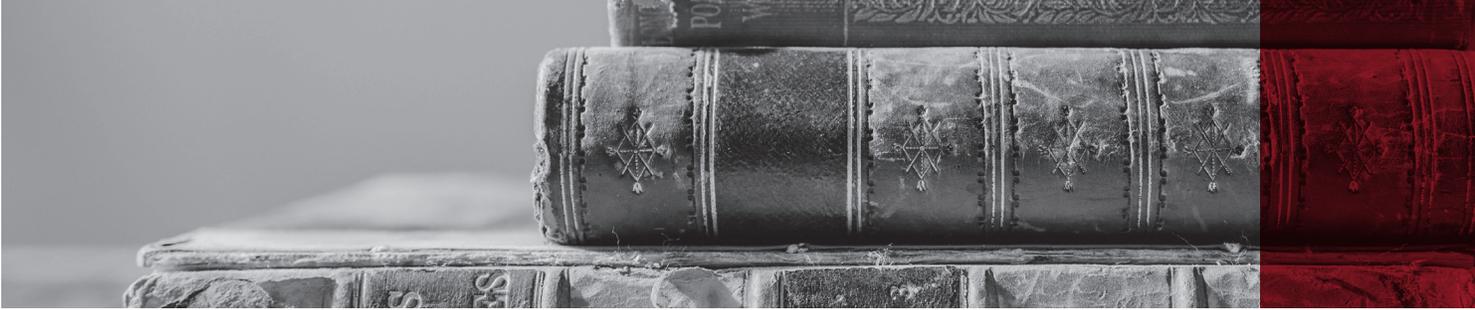
Para confirmar que el Sistema HACCP funciona eficazmente.

PRINCIPIO 7

ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN



Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y registros apropiados para la aplicación de estos principios. Se deben mantener registros para demostrar que el sistema HACCP está funcionando bajo control y que se ha aplicado la acción correctiva apropiada ante cualquier desviación con respecto a los límites críticos.



NORMATIVA LEGAL

Tomando como base el Codex Alimentarius, cada país tiene su propia normativa relacionada con la implementación de un plan HACCP y/o las Buenas prácticas de Manufactura (BPM) como requerimiento para el cumplimiento legal con las exigencias locales de inocuidad. Estas son algunas de las más significativas en el continente americano.

GUATEMALA

*Reglamento Técnico Centro Americano
Anexo 4 de la Resolución No. 176-2006*

ESTADOS UNIDOS

FDA documents

COSTA RICA

Decreto No 26.559/MAG/S

MÉXICO

NOM 251

ECUADOR

Resolución ARCSA - DE-067 - 2015 GGG

VENEZUELA

*Ministerio de Sanidad y Asistencia
Social NoSG-457-96*

PERÚ

*Reglamento sobre vigilancia y control
sanitario de alimentos y bebidas
DECRETO SUPREMO No 007- 98-SA*

COLOMBIA

*Decreto 3075 DE 1997/ Ministerio de
Salud y protección social Resolución
No00002674*

CHILE

*Reglamento sanitario de los alimentos
No 977/96*

BOLIVIA

Ley 830:2016 SENASAG

ARGENTINA

Ley 830:2016 SENASAG





CONTÁCTENOS

Guadalajara, México

📍 Pedro Moreno 1677, piso 4, oficina 3,
col. Americana, Guadalajara, Jal. Mx.

☎ + 52 (33) 3630 4546

☎ **LADA SIN COSTO**

01 800 277 6242

✉ info@globalstd.com

Ciudad de México

World Trade Center

📍 Montecito 38, piso 05, oficina 27
Nápoles, Benito Juárez, CDMX.

☎ +52 (55) 55 112920

www.globalstd.com

