

NOTILUKAS

Volumen 3 - No 216

JULIO DE 2011

PAZ DE ARIPORO (CASANARE)



SISTEMA HACCP

EL SISTEMA HACCP

El sistema de *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)*, es un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos.

Por tratarse de un sistema que hace énfasis en la prevención de los riesgos para la salud de las personas derivados de la falta de inocuidad de los alimentos, el enfoque está dirigido a controlar estos riesgos en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo.

Esto le confiere la característica de adelantarse a la ocurrencia de los riesgos y así adoptar los correctivos que permitan ajustar el proceso en el curso de éste y evitar que los alimentos no inocuos lleguen a los eslabones siguientes de la cadena, incluido el consumo, con los consecuentes efectos sobre la salud de la población.

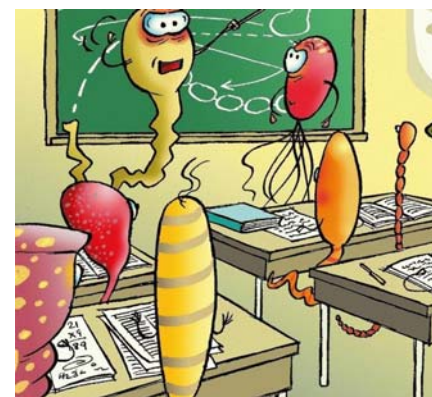
El Sistema HACCP, para la inocuidad de los alimentos fue desarrollado de

manera conjunta entre la Administración para la Aeronáutica y el Espacio (NASA), laboratorios del Ejército de los Estados Unidos y la Compañía de alimentos Pillsbury, a finales de los años 60 y comienzos de los 70, iniciaron su aplicación en la producción de alimentos con requerimientos de "cero defectos", destinados a los programas espaciales de la NASA. Lo presentaron oficialmente en 1971 durante la I Conferencia Nacional de Protección de Alimentos en EEUU.

HACCP, incrementó su aceptación entre 1973 y 1974 como resultado del riesgo de botulismo en champiñones enlatados, convirtiendo el HACCP como rutinario en alimentos enlatados de baja acidez.

En 1983 el comité mixto FAO / OMS, reunido en Ginebra lo señala como un método claro para fomentar la inocuidad de los alimentos.

En 1985 la OMS lo recomendó definitivamente, momento desde el cual se ha venido discutiendo y aplicando en muchos países del mundo. En 1989 las entidades reguladoras americanas: FDA, USDA y NMFS, conformaron el comité nacional asesor, el cual estableció el sistema HACCP como oficial.



En 1991, la comisión del Código Alimentario recomendó fomentar su utilización.

Este método se ha ido expandiendo rápidamente por todo el mundo, como una herramienta básica para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos o de la protección de alimentos.

En Colombia este sistema es recomendado para la industria de alimentos por El Ministerio de Salud, en el Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997, y lo hace obligatorio para la industria pesquera dedicada a la exportación (resolución 730).

El aseguramiento de la calidad - inocuidad requiere de sistemas que aseguren permanentemente el cumplimiento de las normas y de los requisitos para obtener alimentos de calidad.

¿Sabe usted qué es la calidad en alimentos?

Ahora bien, las entidades reguladoras de la salud pública recomiendan y en algunos casos exigen programas de aseguramiento de la calidad para brindar calidad e inocuidad a los alimentos.

1.3 Ventajas:

- Brinda confianza a los consumidores
- Es garantía de inocuidad de los alimentos
- Reduce las pérdidas de materia prima e insu-
mos
- Disminuye las devoluciones y las quejas de los
clientes
- Mejora la imagen de la empresa
- Facilita las posibilidades de exportar
- Mejora los procesos
- Reduce las inspecciones

1.4 Barreras:

- Ausencia o deficientes programas que son re-
quisito previo como las Buenas Prácticas de Manu-
factura
- El costo de los asesores y la capacitación del
personal.

- Poco o ningún compromiso de la Dirección de
la empresa
- El desconocimiento del programa y la diversi-
dad de criterios para su desarrollo

2. Peligros a los que se exponen los alimentos

Durante el análisis de los diferentes módulos, se han establecido una serie de normas para prevenir la llegada y desarrollo de agentes que pueden afectar la inocuidad y calidad de los alimentos.

El sistema HACCP considera los peligros "significativos" y con base en estos los clasifica de acuerdo con el Código así:

2.1 Peligros biológicos:

Incluye los microorganismos como bacterias, virus, parásitos y protozoos que ocasionan diarrea, vómito, deshidratación y en ocasiones la muerte

2.2 Peligros físicos:

Comprende la infestación y la presencia de materias extrañas.

- Infestación: Insectos enteros, larvas, huevos, excretas, fragmentos de insectos que ocasionan intoxicaciones y alergias.
- Materias extrañas: Fragmentos de metal, madera, hueso, plástico, vidrio, caucho, arena, piedra, objetos personales que ocasionan heridas, mal sabor y heridas a los consumidores.

2.3 Peligros químicos:

Considera. Contaminantes naturales, agroquímicos, aditivos y otras sustancias.

- Contaminantes naturales: Micotoxinas, toxinas de algunos moluscos que afecta los productos pesqueros, bifenilos y alcaloides de algunos alimentos que ocasionan cáncer de

vías digestivas, intoxicaciones y alergias.

- Agroquímicos: Comprende sustancias de uso veterinario, antibióticos, pesticidas, fungicidas, insecticidas, fertilizantes que afectan las carnes, frutas y hortalizas, los cereales, las leches y ocasionan por exposición prolongada tumores, deformaciones congénitas, resistencia a los antibióticos, trastornos fisiológicos.
- Aditivos: Colorantes, resaltadores e sabor, conservantes, nitritos.
- Otras sustancias como pinturas, lubricantes, residuos de detergentes y desinfectantes.

El decreto 60 de enero 18 de 2002 en el artículo 5°, plantea algunos prerrequisitos que las fábricas de alimentos deberán cumplir antes de abordar el sistema HACCP:

a) Las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la legislación sanitaria vigente, para cada tipo de establecimiento.

b) Un Programa de Capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del Sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997.

c) Un Programa de Mantenimiento Preventivo de áreas, equipos e instalaciones.

d) Un Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición.

e) Un Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodo y roedor), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos.

f) Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo.

g) Planes de Muestreo.

h) Trazabilidad de materias primas y producto terminado.

Considerar como mínimo cumplir con los siguientes aspectos:

- Establecimiento de parámetros de evaluación y selección de proveedores de materias primas e insumos.
- Especificaciones sobre materias primas y fichas técnicas de los productos.
- Criterios para la identificación, aceptación, almacenamiento, liberación y rechazo de materia prima y productos no conformes.
- Manuales, guías e instructivos relacionados con los procesos, equipos e instalaciones.
- Documentación de los procedimientos de análisis de laboratorio para las empresas que lo requieran.
- Disponer de profesionales idóneos para los procesos de alimentos de mayor riesgo para la Salud Pública.

Sin embargo, RECUERDE antes de iniciar el programa:

- Informar, capacitar y comprometer los niveles directivos.
- Conformar y capacitar el equipo de trabajo.
- Definir la responsabilidad de las áreas y el personal que participa en el programa.
- Establecer unos objetivos claros, medibles y concertados con el equipo.
- Capacitar e integrar al proceso el personal operativo.
- Revisar, controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos del programa.
- Analizar la documentación técnica y legal disponible.
- Diseñar mecanismos para registrar la información y los procedimientos.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

ACCIÓN O MEDIDA CORRECTIVA

Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

ANÁLISIS DE PELIGROS

Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y condiciones que los originan, para decidir cuáles están relacionados con la inocuidad de los alimentos y por lo tanto deben plantearse en el Plan del Sistema HACCP.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y las Entidades Territoriales de Salud que de acuerdo a la ley ejerzan funciones de inspección, vigilancia y control, adoptarán las acciones de prevención y seguimiento con el propósito de garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

AUDITORÍA

Examen sistemático funcionalmente independiente, mediante el cual se logra determinar si las actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos propuestos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.

CERTIFICACIÓN SANITARIA

Documento expedido por la autoridad sanitaria competente, sobre la validez y funcionalidad del Sistema HACCP a las fábricas de alimentos.

CONTROL

Condición en la que se observan procedimientos correctos y se verifica el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos.

CONTROLAR

Adopción de las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan del Sistema HACCP.

DESVIACIÓN

Cuando el proceso no se ajusta al rango del límite crítico establecido.

DIAGRAMA DE FLUJO

Representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.

DOCUMENTACIÓN

Descripción y registro de operaciones, procedimientos y controles para mantener y demostrar el funcionamiento del Sistema HACCP.

FÁBRICA DE ALIMENTOS

Establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para consumo humano; incluye mataderos de animales de abasto público, enfriadoras, plantas de higienización y pulverización de leche.

FACTORES DE RIESGO

Son todos aquellos factores o condiciones que llevan a que se presente un peligro. Ejemplo1: Incumplimiento de las normas de higiene del manipulador que puede hacer realidad el peligro de contaminación con microorganismos de los alimentos. Ejemplo 2: El descongelar las carnes a temperaturas superiores a los 7 grados Centígrados (Celsius) que puede facilitar el desarrollo o proliferación de los microorganismos.

FASE O ETAPA

Punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

HACCP

Iniciales que en inglés significan "Hazard Analysis Critical Control Point" y en español se traduce "Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico".

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

LÍMITE CRÍTICO

Criterio que permite separar lo aceptable de lo inaceptable, en una determinada fase o etapa.

MEDIDA PREVENTIVA O DE CONTROL

Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

MONITOREO O VIGILANCIA

Secuencia de observaciones y mediciones de límites críticos, diseñada para producir un registro fiel y asegurar dentro de los límites críticos establecidos, la permanente operación o proceso.

PELIGRO

Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

PLAN HACCP

Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados de conformidad con los principios del Sistema Haccp, con el objeto de asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos, en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

Descripción operativa y detallada de una actividad o

proceso, en la cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.

PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC)

Fase en la que puede aplicarse un control esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

SISTEMA HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

VALIDACIÓN

Procedimiento que permite probar que los elementos del plan HACCP son eficaces.

VERIFICACIÓN O COMPROBACIÓN

Acciones, métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, mediante las cuales se logra determinar el cumplimiento del Plan HACCP.

VIGILANCIA Y CONTROL DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Función que por ley realiza la autoridad sanitaria competente, con el propósito de comprobar la existencia y validez de la documentación y registros que soportan la ejecución, formulación, implementación y funcionamiento del Sistema HACCP, así como de los prerrequisitos.

PELIGRO

Es cualquier situación o en evento de carácter físico, químico o microbiológico directamente causante de un defecto de inocuidad o calidad en los alimentos. Ejemplo: Peligro microbiológico: La contaminación, el desarrollo o supervivencia de microorganismos.

Para evitar las **toxiinfecciones** alimentarias:

Refrigera los alimentos perecederos



Lee las etiquetas



La **SALUD** pasa por tus **MANOS**
Manténlas **SIEMPRE LIMPIAS**



Mantén la cadena de frío



Guarda en la nevera
los **alimentos** a base de **huevo**



Come frutas y verduras bien lavadas

Asegúrate

que los **alimentos** estén bien **cocinados**

