

Certificación HACCP

El sistema HACCP garantiza un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también conocido como sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria.

Aplicación

HACCP es un sistema que aborda la seguridad alimentaria desde un punto de vista global, ya que identifica, analiza y controla los peligros físicos, químicos y biológicos de las materias primas, las distintas etapas del proceso de elaboración y la distribución del producto.

Este sistema de administración ha sido diseñado para ser implementado en cualquier área de la industria de la alimentación, desde el cultivo y la cosecha, pasando por la transformación, elaboración y distribución de los alimentos para el consumo.

¿Cuál es su importancia?

El sistema HACCP, además de garantizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos, también contribuye a un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna con la implantación de medidas de seguridad alimentaria:

- Ofrece confianza a los consumidores sobre la higiene de los alimentos.
- Determina los peligros que pueden tener la inocuidad de los productos.
- Aumenta la competitividad entre organizaciones de la industria de la alimentación.
- Introduce el uso de nuevos productos y tecnologías.
- Promueve el cumplimiento de los requisitos.

Cómo se implanta un plan HACCP

A la hora de implantar un plan HACCP podemos establecer dos fases.

Primera fase

- Formación del equipo HACCP con un grupo multidisciplinar liderado por un jefe de equipo que sea especialista en el sistema de productos, así como expertos que conozcan peligros y riesgos.
- Descripción del producto (composición, estructura, condiciones de tratamiento, envasado, almacenamiento, distribución, caducidad e instrucciones de uso).
- Identificación de su uso esperado, es decir, hay determinar la utilización a la que debe destinarse el producto por parte del consumidor final.
- Descripción del proceso y diseño del diagrama de flujo en el que se establezca el estudio HACCP
- Confirmación del diagrama de flujo de todas las etapas y corrección en caso de que fuera necesario

Segunda fase

Esta segunda fase coincide, además, con los 7 principios del HACCP

Principio 1. Relacionar cada uno de los peligros potenciales asociados a cada etapa del proceso hasta su consumo final. Analizar dichos peligros y determinar qué acciones se pueden llevar a cabo para control, reducción o eliminación.

Principio 2. Determinar los Puntos Críticos de Control (PPC).

Principio 3. Establecer los límites críticos para cada PPC. Puede darse la casualidad de que se establezca más de un límite crítico para una determinada fase.

Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia para cada PPC. La información obtenida debe ser evaluada por una persona cualificada para la aplicación de medidas correctivas.

Principio 5. Establecer medidas correctivas para los desvíos que se produzcan. Estas acciones deben asegurar que el PPC está bajo control.

Principio 6. Establecer los procesos de verificación para comprobar que el sistema está trabajando correctamente con:

- Examen del HACCP y de sus registros
- Examen de desviaciones y del destino del producto
- Operaciones para determinar si los PPC están bajo control
- Validación de los límites críticos establecidos.

Principio 7: Establecer registro y documentación apropiados.

Relación entre ISO 22000 y HACCP

Desde 2005 la ISO 22000 es el estándar para la seguridad alimentaria y está basada en las directrices de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) conforme al Codex Alimentarius y los principios de gestión ISO 9001. La ISO 22000 es un estándar aceptado en todo el mundo y constituye la base de un certificado de seguridad alimentaria. Es aplicable principal a empresas involucradas con una o más partes de la cadena de suministro de alimentos: productores de piensos, agricultores, ganaderos, productores de materias primas para uso alimentario, etc. Asimismo, también incluye otras organizaciones que están involucradas de manera indirecta con la cadena alimentaria como proveedores de equipamientos, agentes de limpieza, material de envase y embalaje, así como productores de cualquier otro material que entre en contacto con alimentos.

Con la herramienta EcoGestor LEGISLACIÓN desarrollada por ENVIRA Ingenieros Asesores, podrás tener acceso a la base de datos de legislación alimentaria actualizada. Cumplir con la estricta normativa de seguridad alimentaria es fundamental para aquellas empresas que manipulen, produzcan o traten con alimentos.