Volver a vista general

Noticias 14.12.2021

NORMAS HACCP: 7 PRINCIPIOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Estamos desconectados
Dejar un mensaje

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC, mejor conocido por sus siglas en inglés **HACCP**, **es un proceso preventivo que sirve para identificar, evaluar y prevenir los riesgos potenciales de contaminación en la industria alimentaria y el sector Horeca**. Por su naturaleza orgánica, los procesos de producción y preparación de alimentos son susceptibles a diversos tipos de contaminación biológica, física o química.

El objetivo del sistema HACCP es prevenir los riesgos de contaminación que puedan poner en peligro la salud de los consumidores estableciendo medidas de control en cada una de las etapas de producción con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria. Cada industria del sector de alimentos y cada negocio del canal Horeca tiene procesos operativos diferentes y es por esta razón que la aplicación de las normas HACCP varía de acuerdo con el producto, los procesos de elaboración, los espacios físicos y la tecnología de la que se dispone, entre otros aspectos.

El sistema HACCP se basa en fundamentos científicos y sirve como instrumento para mejorar la calidad del producto, garantizar la seguridad alimentaria y acceder a certificaciones como la ISO 9000 o la ISO 22000, entre otras. Cualquier negocio del sector gastronómico puede implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC o HA basándose en los 7 principios de este sistema.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

7 principios para el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

1. Realizar un análisis de peligros

El primer paso para la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC o HACCP es precisamente analizar los posibles riesgos en todas las etapas y procesos de producción. Para esto es necesario evaluar los peligros de contaminación en las materias primas, posteriormente se analizan los riesgos que podrían ocurrir durante el proceso de producción, almacenamiento, transporte y durante el uso o consumo del producto por parte del consumidor.

Para realizar este análisis es muy importante identificar los tipos de peligros que pueden existir durante el proceso de preparación de alimentos. Estos peligros pueden ser de tipo biológico, químico o físico.



Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Tal vez te interese leer: Cómo obtener la autorización sanitaria para locales de alimentos ante la seremi de salud

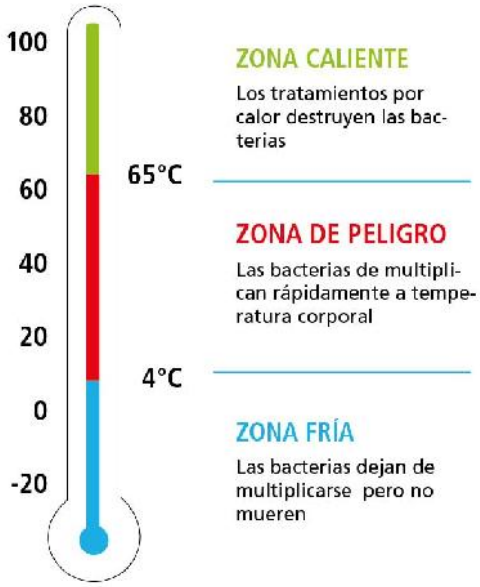
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC)

Una vez hecho este análisis e identificados los peligros, se deben determinar los puntos críticos de control. De acuerdo con el Codex Alimentarius un punto crítico de control (PCC) es "***una etapa donde se puede aplicar un control y que sea esencial para evitar o eliminar un peligro a la inocuidad del alimento o para reducirlo a un nivel aceptable***".

En esta fase, se deben aplicar todas las acciones de control necesarias para eliminar o minimizar los peligros que se identificaron durante la primera etapa. En caso de que no sea posible aplicar una medida de control para alguno de los peligros, se deberá modificar este producto o proceso desde una etapa anterior con el fin de asignarle una medida de control.

Algunos ejemplos de medidas de control en la industria de alimentos y el canal Horeca son la preservación de la cadena de frío y la cocción de los alimentos a una temperatura que asegure la eliminación de microorganis peligrosos para la salud de los consumidores.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje



3. Establecer límites para cada punto crítico de control (PCC)

En esta etapa se deben establecer los límites máximos de tolerancia para asegurar la inocuidad alimentaria. **Cada uno de los PCC debe e delimitado por parámetros con un límite crítico que marca diferencia entre lo aceptable y inaceptable. Cuando se superan valores de los límites se deben establecer acciones para que este PCC vuelva a un valor aceptable.** Es muy importante que los límites establecidos sean claros y medibles, y que los operarios entiendan su importancia y sepan cómo controlarlos.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Cada uno de los PCC puede tener distintos parámetros de control. Por ejemplo, para la preservación de la cadena de frío y la adecuada cocción de los alimentos existen parámetros de tiempo y temperatura con unos límites establecidos para preservar los alimentos. Es posible establecer los límites críticos consultando las exigencias establecidas por los organismos de vigilancia y control sanitario. La siguiente tabla es un ejemplo de cómo se deben establecer los límites para los puntos críticos:

Peligro	PCC	Límite Crítico
Enterobacterias patogénicas (no formadoras de esporos)	Pasteurización	72° C (161,6°F), por 15 segundos, como mínimo
Fragmentos de metal	Detector de metales	Fragmentos de metales más grandes que 0,5 mm
Bacterias patogénicas como salmonella, listeria, campylobacter e Vibrio SPP	Deshidratación	Aw<0,85 para controlar el crecimiento en productos deshidratados
Nitrito en exceso	Sala de cura/ salmuera	Máximo de 200 ppm de nitrito de sodio en el producto terminado
Toxina botulínica	Etapa de acidificación	pH máximo de 4,6 para controlar clostridium botulimum en alimentos acidificados
Alérgenos alimentarios	Rotulado	Rotulo legible, con la relación completa de los ingredientes
Histamina	Recepción	Nivel máximo de 25 ppm de histamina en la evaluación de atún

Fuente: https://www.fao.org/home/es

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

4. Establecer un sistema de control para monitorear el PCC

Las Directrices para la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) del Codex Alimentarius definen monitoreo como ***"el acto de realizar una secuencia planificada de observaciones o medidas de parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control".***

En esta etapa se debe determinar cómo se realizará el seguimiento y control de los valores límite establecidos en el paso anterior. **Los procedimientos de monitoreo deben estar diseñados para detectar a tiempo si se están sobrepasando los valores límites en los puntos críticos de control PCC, con el fin de modificar o interrumpir el proceso para evitar que se produzca algún alimento inseguro.**

En este punto es muy importante definir quién será la persona o personas encargadas de realizar el monitoreo, cuáles serán los métodos de prueba y los intervalos de tiempo en que se hará el seguimiento. **El monitoreo es el principio que garantiza que se está cumpliendo el plan HACCP.**

Tal vez te interese leer: Cinco claves para la inocuidad de los alimentos en restaurantes

5. Establecer acciones correctivas

Cuando alguno de los PCC sobrepasa alguno de los valores límite, se deben establecer acciones correctivas de manera inmediata. Las Directrices para aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) del Codex Alimentarius definen acción correctora como ***"cualq... acción a ser tomada, cuando los resultados del monitoreo del ... indiquen una pérdida de control"***.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

En esta etapa es necesario definir las acciones necesarias para eliminar cualquier riesgo de contaminación que afecte la salud de los consumidores. Estas acciones correctivas deben describirse con claridad, relacionando los procedimientos necesarios y a las personas responsables de realizarlos.

6. Establecer sistema de verificación HACCP

El Codex Alimentarius define la verificación como: ***"la aplicación de métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de monitoreo, para determinar el cumplimiento del plan HACCP"***

Aunque los principios anteriores son fundamentales para la implementa del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HAC estos por sí solos, no garantizan su eficiencia.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Es por eso que, en este punto es necesario establecer procedimientos de verificación que evalúen la eficiencia del plan HACCP y que aseguren que existe control suficiente en cada uno de los PCC. En el proceso de verificación se deben tener en cuenta temas como reformas en la normatividad, o si se han realizado cambios en los procesos de producción, las materias primas, las recetas o proveedores, entre otros aspectos que se consideren relevantes. **La verificación permite que el productor desafíe las medidas de control y asegure una correcta aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).**

Tal vez te interese leer: Enfermedades de transmisión alimentaria: causas y cómo prevenirlas

7. Establecer un sistema de registros que documentan el Sistema HACCP

Para una correcta aplicación del Sistema HACCP es importante llevar un registro en el que se documenten de forma precisa todas las acciones que se realicen en cada una de las etapas del sistema HACCP. En este registr debe consignar el histórico del proceso, los monitoreos, desvíos y acci correctivas aplicadas a los PCC.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Estos registros pueden realizarse en diversos formatos como hojas de cálculo, cuadros de procesamiento o diagramas de flujo, entre otros, y pueden ser físicos o digitales. Es fundamental que los establecimientos mantengan los registros completos, actualizados y correctamente archivados. El registro continuo de los datos de cada una de las acciones realizadas para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), permite hacer un seguimiento de todos los procesos del establecimiento o de la planta de producción.



Estamos desconectados
Dejar un mensaje

De esta manera, es posible certificar si se está cumpliendo con todos los principios y si se están realizando las acciones necesarias para asegurar la inocuidad en los alimentos que se preparan o producen. Todos los registros deben permanecer actualizados y estar disponibles para las Autoridades Sanitarias.

Los registros deben incluir como mínimo los siguientes puntos principales:

- El plan HACCP y documentación de soporte.
- Registros de la documentación (Incluyendo códigos de productos).
- Diagrama de flujo del proceso.
- Peligros para cada PCC, en función de las medidas preventivas.
- Registro de monitoreo de los PCC.
- Acciones correctivas en caso de desvíos de los límites críticos.
- Registros para verificación del sistema.

¿Cómo ayuda Winterhalter a la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)?

La higiene es fundamental para la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores. Por esta razón, un correcto proceso de higienización de los utensilios que se usan para preparar los alimentos y de la vajilla en la que se sirven es clave para evitar la contaminación cruzada y eliminar los factores de riesgo que puedan afectar la salud de los consumidores.

Todos nuestros equipos lavavajillas y lavautensilios están avalados por la certificación DIN 10534, la cual acredita que con el equipo Winterhalter y el detergente adecuado se logra una reducción gérmenes de hasta un 99,999 %, incluido entre otros, coronavirus. De esta manera se asegura la eliminación de riesgos en el de lavado y se evitan reprocesos y acciones correctivas en este PCC.

Los procesos de higienización de loza y utensilios son uno de los ejes clave para cumplir con las exigencias del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). En Winterhalter te apoyamos en la automatización de tu zona de lavado, contacta a uno de nuestros asesores expertos en higiene AQUÍ.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Compartir con

SUSCRIBETE A NUESTRO NEWSLETTER SEMANAL

Únete a nuestro Newsletter

Email

Unirse

Estamos desconectados
Dejar un mensaje



Estamos desconectados
Dejar un mensaje



Únete a nuestro Blog

Email

Nombre

SUSCRIBIRSE



Estamos desconectados
Dejar un mensaje

ARTÍCULOS RELACIONADOS QUE TAL VEZ TE INTERESE LEER



Caterings Casinos y Alimentación Industrial 20.10.2022

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

¿QUÉ ES LA NORMA ISO 22000 DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y PARA QUÉ SIRVE?

En este artículo encontrarás toda la información para entender en qué consiste la norma ISO 22000 y los pasos para iniciar con la certificación.

Más detalles ›



Comedores Industriales 22.09.2022

SALUD OCUPACIONAL EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Cada año mueren 2.78 millones de trabajadores a causa de accidentes laborales alrededor del mundo, y otros 374 millones de personas se ven afectados accidentes de trabajo no mortales.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›



Industria Alimentaria 10.06.2022

7 EQUIPOS PARA CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS MÁS EFICIENTES

La carne y sus productos derivados, por su naturaleza, requieren de un tratamiento y manipulación especial para garantizar la óptima calidad del producto y la h en cada uno de los procesos.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›



Caterings Casinos y Alimentación Industrial 31.03.2022

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COMEDORES ESCOLARES

Las instituciones educativas tienen la responsabilidad de ofrecer a los estudiantes un menú balanceado y altamente nutritivo, preparado con ingredientes de c y procesos que garanticen la higiene.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›



Industria Alimentaria 13.01.2022

¿QUÉ SON LOS POES Y CUÁLES SON LOS ASPECTOS BÁSICOS PARA IMPLEMENTARLOS?

Los POES son una serie de instrucciones y protocolos escritos que tienen como objetivo establecer los parámetros para prevenir la contaminación física, quí biológica de los alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›



Hotelería 01.10.2021

IMPORTANCIA DE LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Las certificaciones de calidad son un sinónimo de excelencia. Es por eso que cada vez son más las empresas y establecimientos del canal horeca y la industri alimentos que deciden certificar sus procesos operativos ante organism internacionales como Bureau Veritas.

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›



Industria Alimentaria 17.09.2021

CÓMO APLICAR LOS CÍRCULOS DE CALIDAD EN LOS NEGOCIOS DEL CANAL HORECA

El círculo de calidad es una metodología de gestión empresarial que se utiliza para mejorar los procesos, encontrar soluciones a problemas en áreas específic mejorar los sistemas de gestión de calidad.

Más detalles ›

Estamos desconectados
Dejar un mensaje



Industria Alimentaria 13.07.2021

TIPOS DE SUCIEDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y CÓMO ELIMINARLOS

Existen varios tipos de suciedad en la industria de alimentos. Para el caso de la industria alimentaria y el sector Horeca, es necesario identificar los tipos suciedad a lavar para poder desarrollar un proceso de lavado e higienizac adecuado.

Más detalles ›

Estamos desconectados
Dejar un mensaje



Prensa 20.08.2019

CONSEJOS PARA COMPRAR UN LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL

Al momento de crear un negocio de hotelería o cocina, es vital conocer al detalle los equipos y requerimientos necesarios para optimizar los procesos dentro de todas áreas de tu negocio (entre ellos, el lavavajillas industrial).

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›



Prensa 04.12.2018

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS Y CUIDADOS DE TU LAVAVAJILLAS

El tiempo de vida del lavavajillas dependerá en gran parte del mantenimie
cuidados que éste reciba. Es necesario conocer las acciones preventivas qu
pueden tomar a fin de alargar el tiempo de vida de tu equipo lavavajill
industrial.

Más detalles ›

Estamos desconectados
Dejar un mensaje



Prensa 31.10.2018

SEGURIDAD Y EFICIENCIA, LO QUE TU COCINA PROFESIONAL NECESITA EN EL LAVADO

Los profesionales de la gastronomía saben que uno de los peores enemigos [illegible] eficiencia e higiene de su cocina es la acumulación de vajilla y utensilios su

Estamos desconectados
Dejar un mensaje

Más detalles ›