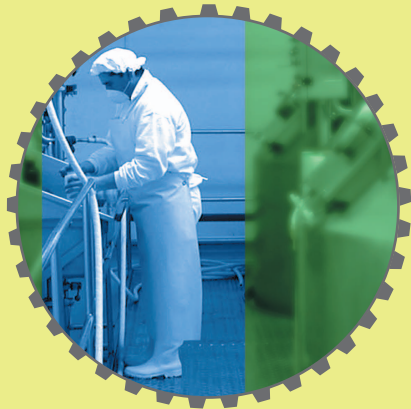


El HACCP es un sistema que garantiza la inocuidad de los alimentos

¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?

Un alimento exento de microorganismos patógenos o sustancias perjudiciales para la salud del consumidor



Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos

Subsecretaría de Política Agropecuaria
y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos

Av. Paseo Colón 922- Oficina 223
C1063ACW – Ciudad de Buenos Aires – Argentina
Tel: 54-011-4349-2186/2026/2041
Fax: 54-011-4349-2097

capacitaciondna@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar
www.alimentosargentinos.gov.ar



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

MECON

Ministerio de Economía y Producción
Presidencia de la Nación

ANÁLISIS
de
PELIGROS
Y
PUNTOS
CRÍTICOS
de
CONTROL
(HACCP)



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

El HACCP permite identificar, evaluar y controlar los peligros para la seguridad de los alimentos. Se basa en el reconocimiento de los mismos, en el análisis de riesgos y su medición. Los peligros pueden ser contaminantes físicos, químicos o biológicos.

Luego de ser identificados se evalúan los riesgos, es decir, se analiza su probabilidad de ocurrencia, gravedad y detectabilidad.

LA PREVENCIÓN ES LA BASE DEL SISTEMA HACCP

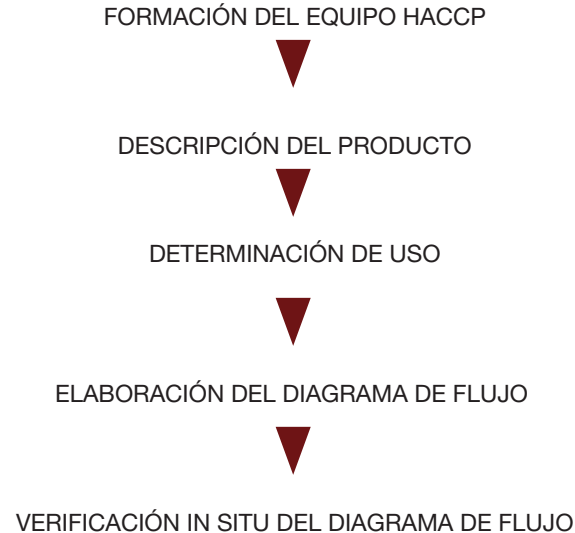
BENEFICIOS

Por medio de la implementación del HACCP es factible:

- Producir alimentos seguros.
- Prevenir los problemas de producir alimentos no inocuos, mediante el control de los puntos críticos del proceso.
- Disminuir el riesgo de problemas legales.
- Reducir los costos de la no calidad: disminuye la cantidad de productos defectuosos, la necesidad de inspección del producto final, reclamos indebidos, entre otros.
- Facilitar la expansión hacia mercados internacionales, por el aumento de la confianza del cliente.

PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN

ETAPAS



PRINCIPIOS

Identificación de peligros y análisis de riesgos

Se realiza un listado con los potenciales peligros, y luego se evalúan los riesgos.

Determinación de los PCC

Se determinan las etapas del proceso donde es esencial la aplicación de una medida de control para prevenir, eliminar, o disminuir dentro de límites aceptables un peligro. Se obtienen los Puntos Críticos de Control, PCC, del proceso.

Determinación de los LC para los PCC

A los PCC se les asignan valores límites que determinan la aceptación o rechazo del producto; son los denominados Límites Críticos, LC.

Diseño del sistema de monitoreo

Se establecen procedimientos de vigilancia y evaluación de datos, mediante observaciones o medidas de control de parámetros. Con él se lleva a cabo la medición de los PCC en relación con sus límites críticos, para asegurarse de que se encuentran bajo control.

Establecimiento de acciones correctivas

Cuando exista un desvío en los LC, deben establecerse acciones específicas para cada PCC.

Procedimientos de verificación

Son evaluaciones para confirmar que los PCC se mantienen bajo control. Se realizan mediante la aplicación de métodos, procedimientos, análisis y otras evaluaciones, sumadas al monitoreo para determinar el cumplimiento del plan HACCP

Sistema de documentación y registros

Debe ser eficaz y preciso, ya que son la evidencia de la implementación del sistema. Es necesario crear un sistema de registros efectivo, que permita contar con antecedentes (historia); reclamos, funcionamiento de equipos, normas vigentes, modificaciones, desvíos, acciones correctivas y su evolución (resultado), acciones preventivas, resultados de análisis a productos, auditorías, etc.