

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) COMO SUBSISTEMA ISO-9000.

M. J. Gutiérrez Pérez*, R. Jiménez López, D. M. Gálvez Castillo, M. Capó Martí.

Asociación Gallega de Calidad; Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Gran Vía 15, 5º A, 28013 Madrid, 91-3772263, SMANJÓN@grupo.bsch.es

Introducción

Son numerosas las razones que hacen necesaria la implantación de un Sistema de Calidad en cualquier empresa, sin embargo, la industria agroalimentaria presenta una serie de características específicas que hacen más importante la adopción de la calidad como sistema de gestión. Los productos agroalimentarios están sujetos a numerosas normativas de salubridad que obligan al establecimiento de rigurosos controles de calidad higiénico-sanitaria del producto. En este sentido, la Unión Europea ha trabajado considerablemente por la normalización y armonización de los criterios de higiene alimentaria. El Real Decreto (RD) 2207/95 establece la obligatoriedad de poner en marcha el sistema a APPCC en las empresas con el fin de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos que llegan al consumidor. Además, el RD establece la recomendación de que las empresas integren el APPCC en sistemas más globales de gestión de calidad total como la ISO 9000.

Las normas internacionales de la serie ISO 9000, en su conjunto proporcionan guías para la implantación de un Sistema de Gestión de Calidad y una serie de requisitos generales para el aseguramiento de la calidad. Describen los elementos que deberían componer los sistemas de calidad pero no detallan cómo se debe implantar en una organización específica, ya que su objetivo en ningún caso es imponer sino servir de guía. Las necesidades de cada organización varían extraordinariamente si se tiene en cuenta cada uno de los aspectos que sobre ella influyen.

Ambito de aplicación

El objetivo de la ISO 9000 es alcanzar la "calidad total". Este es realmente el concepto clave y diferenciador. Los nuevos sistemas de calidad obligan a que el productor asuma responsabilidades en lo que hace, tanto si quiere cumplir tan sólo las exigencias legales (calidad mínima), como si quiere competir con el resto de las empresas consiguiendo la máxima satisfacción del cliente y manteniéndola.

Actualmente, en España, esta calidad mínima es la higiénico-sanitaria. La legislación europea obliga a todas las empresas alimentarias a controlar la calidad higiénico-sanitaria de sus productos, especificándose, que tendrá que basarse en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

Semejanzas entre APPCC e ISO 9000

El sistema APPCC contempla riesgos físicos, químicos y microbiológicos y la vigilancia se centra en el autocontrol y analítica correspondiente. La norma ISO 9000 contempla este control mediante los siguientes requisitos: (4.10) Inspección y ensayo y (4.9) Control de los procesos, complementados por otra serie de requisitos como son (4.13) Control de los productos no conformes, (4.15) Manipulación, almacenamiento, embalaje, conservación y entrega, etc. Por otro lado estarían los requisitos más relacionados con la gestión del sistema que son menos habituales en las empresas: (4.5) Control de la documentación y de los datos, (4.6) Compras, (4.14) Acciones correctoras y preventivas, (4.17) Auditorías internas, ... etc.

La norma no sólo obliga a controlar productos y procesos sino también a documentar los procedimientos usados y a registrar los resultados identificando a la autoridad responsable.

Conclusión

Por todo ello, podemos concluir que el APPCC es un subsistema de la ISO 9000, centrado en la seguridad alimentaria. Para garantizar la satisfacción del cliente, la industria agroalimentaria no puede limitarse al cumplimiento de la normativa, tiene que englobar la calidad higiénico-sanitaria en un sistema de aseguramiento de la calidad total ISO 9000.