

# MANUAL DE SUPERVISION DE SISTEMAS HACCP DE LA COMUNIDAD AUTONOMA DEL PAIS VASCO

J. Escudero, G. Herrero, C. Oria, E. Rodriguez, A. Alústiza

Subdirección de Salud Pública de Bizkaia, Subdirección de Salud Pública de Gipuzkoa

Avda Navarra, 4, 20013, DONOSTIA, 943-022744

## *INTRODUCCION*

La necesidad de evaluar la idoneidad de un Sistema HACCP implantado por una industria, obliga a la administración a cambiar el sistema de inspección utilizado hasta ahora, basado en una inspección puntual, en un momento dado, por un sistema de inspección que permita obtener conclusiones sobre la forma de trabajo y los controles que ha puesto en marcha la industria con el objetivo de producir alimentos seguros.

## *MATERIAL Y METODO*

En el grupo de trabajo para HACCP de la CAPV, se decide elaborar un Manual de supervisión que permita realizar las actividades necesarias de una forma estructurada, evitando que se nos pase algo por alto, y además mantener la objetividad y homogenizar la actuación de los distintos Técnicos de Salud Pública.

## *RESULTADO*

El Manual se ha elaborado utilizando como base la técnica de auditoría, y en él se describen los distintos pasos y actividades a realizar, con el fin de ser capaces de evaluar la adecuada implantación y mantenimiento del Sistema HACCP de una industria alimentaria.

Los pasos generales que se siguen van, desde la revisión del proyecto presentado por la empresa, que nos va permitir elaborar los listados de comprobación y planificar la auditoría, pasando por la descripción de actividades necesarias para comprobar la aplicación práctica de lo indicado en el documento, tanto analizando la formación del personal manipulador y encargado de vigilancia, es decir, si saben lo que tienen que hacer y controlar, como la realización del trabajo propiamente dicha, es decir, si hacen lo que dicen que tienen que hacer y lo registran, llegando por último al dictamen e informe final en el que se indica la conformidad o no del sistema implantado.

Parte de estas actividades se pueden realizar en nuestra oficina (revisión del proyecto presentado, elaboración de los listados de comprobación o del informe final) y el resto de actividades se realizarán en la propia empresa, utilizando reuniones con el equipo HACCP, hablando con el personal, observando el procesado, haciendo mediciones, es decir, todo lo necesario para obtener conclusiones sobre si el sistema implantado nos parece suficiente para conseguir nuestro objetivo: la producción de alimentos seguros.

El documento incluye también consideraciones prácticas, tales como, el comportamiento del inspector, las trampas que conviene evitar y otras consideraciones finales que pueden ser útiles a la hora de afrontar este nuevo reto.