

METODOLOGÍA UTILIZADA EN EL DESARROLLO DE PLANES HACCP.

J. Martín Fernández*, A. Ramírez Vela, P. Piñero Díaz, E. Martín Martín.

Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Avda. de Leganés, 25. 28925 ALCORCÓN. ☎ 91 642 58 77; anarvela@mixmail.com

FUNDAMENTOS

La Unión Europea, en su propuesta legislativa de higiene alimentaria (2000/0178 (COD)) incorpora la obligación de cumplir los principios del sistema HACCP publicados por el Codex Alimentarius, y que no estaban recogidos en su totalidad en la legislación actual.

La finalidad del estudio es analizar si los planes presentados por las industrias alimentarias se han desarrollado siguiendo los principios y pasos recomendados por organismos internacionales (Codex, FAO), sin entrar a valorar el contenido de los mismos. Por tanto se centra en la metodología para el desarrollo del plan y su comparación con los criterios más aceptados.

MÉTODOS

Las 29 empresas incluidas en el estudio pertenecen al Área VII y al Distrito de Alcorcón del Área VIII de la Comunidad de Madrid.

Se elaboró un protocolo siguiendo las directrices del Codex Alimentarius para valorar si los documentos de autocontrol presentados seguían su metodología. Este incluía las variables siguientes: indica quién ha elaborado el documento, descripción de producto/s, identificación del uso esperado del producto/s y población diana, construcción del diagrama de flujo, verificación in situ del diagrama de flujo, listado de peligros potenciales y de análisis de peligros, determina Puntos de Control Crítico (PCC_s), establece Límites Críticos (LC) para cada PCC, establece sistema de vigilancia, establece acciones correctoras, establece procedimiento de verificación, establece sistemas de documentación y archivo, y otras para profundizar en la metodología de las anteriores (respondidas solo con Si/No).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De los 7 principios del HACCP, el análisis de peligros es el que da nombre al sistema y una de las tareas más importantes del mismo, pues si es poco preciso conducirá al desarrollo de un plan inadecuado. La identificación de medidas preventivas es también fundamental para poder garantizar la seguridad alimentaria. El 86,2% no incluye listado de peligros potenciales previo a la determinación de PCC_s, y un 51,7% no establece medidas preventivas para cada peligro considerado. Todos los planes contemplan peligros microbiológicos y el 69,0% incluyen peligros físicos y químicos, aunque de forma general. El 100% no documenta haber realizado análisis de peligros. La traducción de los términos “risk” y “hazard” por “riesgo”, la bibliografía reciente con términos poco claros, no diferenciados e incluso no definidos, y la tardía modificación oficial del nombre del sistema HACCP (año 2000) han podido contribuir a la no diferenciación entre peligro y riesgo, dando lugar a planes HACCP donde todos los peligros, significativos o no, se han incluido en el sistema.

Todos los documentos revisados indican PCC_s, aunque el método utilizado para su determinación aparece indicado sólo en el 34,5%, y ha sido en todos los casos el árbol de decisiones propuesto por el Codex Alimentarius.

El 100% indica vigilancia, pero poco detallada: únicamente un 6,9% indica qué, cómo, cuándo se realizará y fija la persona que la llevará a cabo. El 48 % indica cómo el PCC volverá a controlarse, fijan destino del producto que ha estado fuera de control y quién realizará las acciones correctoras.

Los procedimientos de verificación no se han contemplado en un 62,1% de los documentos, pero ningún documento ha olvidado incluir registros asociados al sistema.

CONCLUSIÓN

No se sigue la metodología propuesta por el Codex Alimentarius, aunque todos los principios excepto el primero,

suelen estar contemplados.