

## PROBLEMÁTICA DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS CUALITATIVOS EN LOS PLANES HACCP

E.Camino, I. El Busto, C. Gonzalez, S. Fernandez, P. Mallada, I Echaniz

Comarca de Salud Pública de Tolosa, Comarca de Salud Pública del Bidasoa, Comarca de Salud Pública del Urola

Avda. Navarra s/n, 20.400 TOLOSA, 943- 653698

### 1. INTRODUCCIÓN

El sistema HACCP tiene entre sus objetivos el concentrar los esfuerzos de control de la seguridad de un proceso productivo en aquellos puntos, procesos o etapas que son *críticos para la seguridad del alimento*, se supone que los planes HACCP elaborados deberían ser sencillos y prácticos. Por otro lado, existe la problemática de los Puntos de Control Críticos Cualitativos, entendiéndose por tales, aquellos en los cuales no se puede cuantificar los efectos de una pérdida de control. En muchos casos esos PCC Cualitativos se basan en procedimientos de trabajo, ya sean Buenas Prácticas de Fabricación, Planes de Limpieza y Desinfección, Control de Proveedores, etc. Parece lógico suponer que el Límite Crítico se basa en un procedimiento, este tendría que ser específico para ese PCC y no una mera normal general inespecífica.

Con relación a esto en este trabajo se intenta obtener información sobre lo siguiente:

1. Importancia relativas de los PCC Cualitativos en el conjunto de PCC.
2. Existencia de instrucciones específicas en el global de PCC Cualitativos.
3. Papel de las Acciones Correctoras en la elaboración.

### 2. MATERIAL Y MÉTODO

Se estudiaron 38 planes HACCP de los que se sacaron los siguientes datos:

1. Sector productivo al que pertenece
2. Nº Total de PCC
3. Nº Total de PCC Cualitativos
4. Tipo y especificidad de las Medidas de Control de los PCC Cualitativos
5. Frecuencia de la Vigilancia
6. Afectación del producto por la Medidas Correctoras

### 3. RESULTADOS

Se observa que el 90,5% de los PCC son cualitativos, pero solo el 11,3 de los mismos tienen instrucciones específicas. Por otro lado en 61% de los casos la frecuencia de la vigilancia es diaria o inferior, no afectando al producto elaborado, las medidas de control más que en un 27,1% de los casos.

### 4. DISCUSIÓN

Si unimos los datos obtenidos arriba, porcentaje de cualitativos, ausencia de medidas específicas, baja frecuencia de vigilancia y no afectación de las medidas correctoras al producto elaborado, parece claro que en muchos casos, no se trataba de Puntos de Control Crítico, sino de peligros generales e inespecíficos que debieran ser controlados por medio de requisitos previos como Buenas Prácticas de Fabricación, Plan de Limpieza y Desinfección, Planes de Formación, Plan de Mantenimiento, etc.

Todo ello sin tratar de quitar valor al HACCP sino todo lo contrario. Se trata de que optimicen los esfuerzos teniendo en cuenta aquellos peligros que no son críticos para la seguridad del producto que deben ser controlados previamente al plan, pero que deben ser tenidos en cuenta cuando se realice el análisis de peligros.