

## RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE PLANES H.A.C.C.P. Y REQUISITOS PREVIOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

J.V. Gómez\* ; C. Celaya; A. González; A. Ramírez; M. A. Ribes; A. Rivas; E. Sánchez.  
Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid,  
c/ O'Donnell, 52-2ª planta-28009 Madrid. Teléfono 91586 70 85. Mail: emma.sanchez.perez@comadrid.es

### *Fundamentos*

El objetivo de este estudio es valorar los resultados de la evaluación de los planes HACCP y requisitos previos (en adelante se denominarán planes) presentados por los establecimientos alimentarios priorizados en la Comunidad de Madrid (C.M.)

### *Métodos*

- 1) *Sujeto de estudio.* Los planes de los establecimientos priorizados en la C.M., que son los elaboradores/envasadores del sector cárnico, productos de la pesca, huevos, leche y productos lácteos
- 2) *Ámbito geográfico del trabajo.* La Comunidad de Madrid.
- 3) *Periodo de tiempo.* Años 1.999 y 2.000.
- 4) *Recogida de datos.* El instrumento de recogida es un cuestionario que incorpora los datos del protocolo de evaluación de la documentación del plan de los establecimientos alimentarios objeto del estudio.
- 5) *Variables del estudio.* Son: 1) Clave de Registro Sanitario de Alimentos, 2) Categoría (A: Validado, B: Validado pendiente de supervisión, C: Condicionado y D: Rechazado), 3) Ayuda externa, 4) Nº de evaluación, 5) Los 18 apartados de los que consta el protocolo que a su vez se desglosan en 68 variables.
- 6) *Procesado y tratamiento de los datos.* Con la información obtenida se procede a realizar: 1) Distribución de frecuencias. 2) Análisis estadístico Chi-cuadrado entre las variables objeto del estudio.

### *Resultados*

Se han evaluado un total de 309 planes. Atendiendo a la Categoría: 4 planes (1,3%) son A, 9 (2,9%) son B, 68 (22%) son C y 228 (73,8%) son D. El 95,8% de los planes han sido desfavorables (C ó D). Atendiendo a la categoría y nº de evaluación: de los 289 (93,5%) planes evaluados por primera vez, ninguno pertenece a la categoría A, 6 (2,1%) son B, 66 (22,8%) son C y 217 (75,1%) son D. 19 (6,1%) corresponden a planes evaluados por segunda vez, habiendo 4 (21,1%) en categoría A, 3 (15,8%) en categoría B, 2 (10,5%) en categoría C y 10 (52,6%) en categoría D. Existen diferencias estadísticamente significativas (valor  $p < 0,01$ ) entre categoría y nº de evaluación. Atendiendo a ayuda externa: 216 (69,9%) han contado con ayuda externa en la elaboración del plan. Atendiendo a ayuda externa y a categoría: de los 13 planes validados (A ó B), 12 (92,3%) tienen ayuda externa; sin embargo, no existe significación estadística a un nivel de confianza del 5 %, siendo el valor  $p = 0,14$ . En relación a las 68 variables del protocolo utilizado en la evaluación de los planes, tan sólo una (1,4%) estaría comprendida en el intervalo I (en el 67-100% de los protocolos es correcta), 31 (45,58%) se encuentran en el Intervalo II (en el 34-66% de los protocolos es correcta) y 36 (52,94%) se encuentran en el Intervalo III (en el 1-33% de los protocolos es correcta).

### *Conclusiones*

Una amplia mayoría de los planes HACCP estudiados no cumplen los principios en los que se basa el sistema ni la documentación de los requisitos previos es adecuada. Aunque el número de planes evaluados por segunda vez es escaso, ha mejorado respecto a la primera evaluación. La ayuda externa con la que han contado muchos establecimientos no ha sido suficiente para que los planes sean adecuados. Los apartados documentales que se desarrollan más correctamente son o bien aquellos que están acostumbrados a trabajar tradicionalmente o los que se han exigido en las inspecciones tradicionales, siendo los apartados correspondientes a los principios básicos del sistema HACCP los peor desarrollados.