

SISTEMATICA DE INTEGRACION DE UN PELIGRO EMERGENTE EN LOS PLANES HACCP DE LOS CENTROS DE DEPURACION DE MOLUSCOS

M. Azpiri, M. Dorronsoró, C. Oria, C. Zigorraga
Subdirección de Salud Pública de Gipuzkoa
Avda. Navarra,4, 20013 DONOSTIA, 943-022742

La identificación e inclusión de peligros es, sin duda, una de las etapas más importantes en el proceso de diseño de un sistema HACCP.

Los indicadores más frecuentemente utilizados en esta identificación incluyen información sobre la presencia y frecuencia de los peligros en la cadena alimenticia, estudios epidemiológicos, estudios de laboratorio, así como la opinión experta y pública recogida en la bibliográfica.

Los peligros tenidos en cuenta en estos diseños son habitualmente ampliamente reconocidos. Sin embargo, no deben descartarse aquellos peligros que puedan subyacer de una forma latente, ni tampoco nuevos peligros.

Por ello, con este documento no se pretende recoger la sistemática a emplear en la identificación de peligros manejados rutinariamente, sino que su objetivo es el de describir el proceso de integración de un peligro emergente en los sistemas HACCP, diseñados por las empresas de un determinado sector ante la identificación de un problema de salud pública por parte de un interesado, en este caso la administración sanitaria.

Como consecuencia de la declaración de un brote de Hepatitis A por consumo de moluscos bivalvos en Gipuzkoa y ante la falta de métodos habituales de detección de virus y de normas virológicas para el control sanitario de estos productos, se planteó desde la administración la realización de un estudio, en colaboración con los centros de depuración, cuyo objetivo es el de valorar la necesidad de incorporar este peligro biológico en los planes HACCP de las depuradoras, así como establecer las medidas de control efectivas para su eliminación o limitación.

Para ello, se realiza un análisis situacional para determinar el origen, tamaño y naturaleza del problema, así como, de las acciones necesarias para su reducción a unos niveles aceptables.

A partir de las conclusiones del estudio se valorará la necesidad de incorporación del problema en los sistemas HACCP. En caso afirmativo, se adoptarán las medidas preventivas, previamente aprobadas, en los sistemas productivos de estos establecimientos y serán validadas. Finalmente, una vez probada la efectividad de las medidas preventivas se incorporará el peligro del virus de la Hepatitis A al cuadro de gestión de los sistemas de autocontrol: PCC/ Vigilancia/ Acciones correctoras/ Verificación.