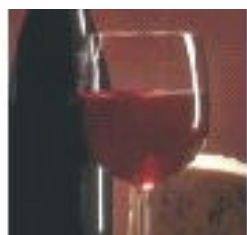


2° Seminario “Certificación como Herramienta de acceso a los Mercados”



¿Qué es HACCP?

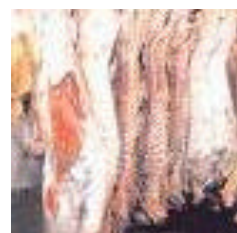
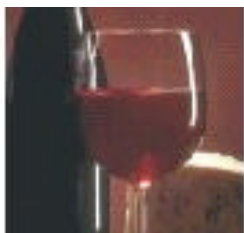
- Corresponde a la sigla:
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Sistema **PREVENTIVO** para la seguridad de los alimentos.





HACCP:

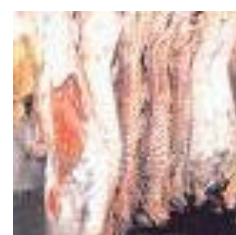
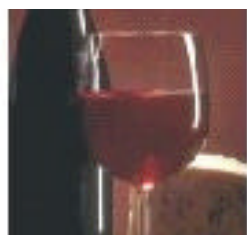
- Un sistema diseñado para reducir el riesgo de la seguridad en los alimentos.
- Una herramienta de administración que se utiliza con el fin de proteger la cadena de abastecimiento alimenticio y el proceso de producción contra riesgos de contaminación microbiológica, química o física.

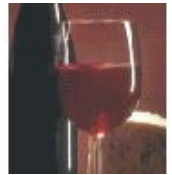




¿De donde viene HACCP?

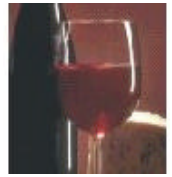
- Durante los años 60, la compañía Pillsbury ideó este programa, en conjunto con la NASA y el Laboratorio del Ejército de los EE.UU, con el objetivo de crear alimentos seguros para los astronautas.
- Se basa en un sistema de ingeniería, Failure Modes and Effect Analysis [FMEA]
- Entre 1960 y 1980, los principios han sido ampliamente aprobados por la Industria de Alimentos [Prevención]
- En 1980 se produjeron los principales incidentes internacionales causados por Alimentos, haciéndose necesario un Sistema Preventivo para la Seguridad de Alimentos.
- Hoy en día HACCP es reconocido mundialmente y se utiliza a escala internacional en áreas de comercio, seguros y regulación.





¿POR QUÉ SE SOLICITA HACCP?

- Organizaciones Reguladoras y Legislativas lo recomiendan o bien lo exigen.
 - Los clientes lo exigen.
 - Los consumidores esperan comida segura.
 - Le proporciona a los Fabricantes:
 - Confianza en sí mismos.
 - Seguridad.
 - Protección de marca.
 - Se puede comprobar y verificar.
- Produce evidencias (garantías) que pueden utilizarse en caso de litigio.
 - Es reconocido por las compañías de seguro.



ORDÉN LÓGICO PARA LA APLICACIÓN DE HACCP [PAUTAS] 12 pasos

1. Seleccionar el equipo HACCP
2. Describir el Producto
3. Identificar la Utilización Determinada
4. Construir un diagrama
5. Verificación `in situ´ del diagrama del proceso

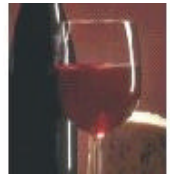
Siete Principios de HACCP

6. Enumere todos los posibles peligros,
realizar un Análisis del Peligro,
determinar las medidas de Control.

Principio 1



ORDÉN LÓGICO PARA LA APLICACIÓN DE HACCP [PAUTAS] 12 pasos



- | | |
|--|-------------|
| 7. Determinar los PCC. | Principio 2 |
| 8. Establecer el Límite Crítico para Cada PCC | Principio 3 |
| 9. Establecer un Sistema de Monitoreo para a cada PCC | Principio 4 |
| 10. Establecer Acciones Correctivas para las desviaciones que puedan producirse. | Principio 5 |
| 11. Establecer Procedimiento de Verificación. | Principio 6 |
| 12. Establecer un Mantenimiento de Registros y Documentación. | Principio 7 |

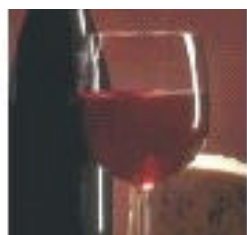


HACCP es:

- Una propuesta sistemática
- Proactivo
- Un esfuerzo de equipo
- Una técnica con sentido común
- Un sistema dinámico y eficaz

HACCP no es:

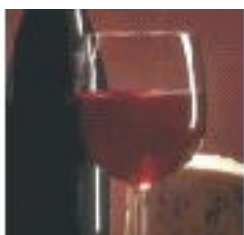
- Un ejercicio que se relize una sola vez
- Responsabilidad de una sola persona





Sistema de Gestión

Los sistemas de inocuidad de los alimentos más eficaces son implementados, operados y actualizados en el marco de un sistema de gestión estructurado e incorporado dentro del conjunto de actividades de gestión de la organización.

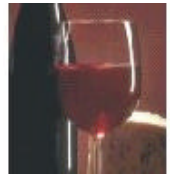




BRC

La Norma requiere:

- La adopción y aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Un sistema eficaz y documentado de gestión de la calidad.
- El control de las normativas medioambientales para fábricas, productos, procesos y personal.





ISO 22000

- Esta Norma Internacional integra los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y las fases de aplicación, desarrollados por la Comisión del Codex Alimentarius.
- Por medio de requisitos auditables, combina el plan HACCP con los programas de prerrequisitos (PPRs).

