



FSPCA:

Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano y Cómo Integrar a HACCP en Conformidad con FSMA

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y HARPC (Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo), también conocido como Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, son estándares de Inocuidad de los Alimentos basados en el riesgo, sin embargo, ambos difieren en la manera en la que son ejecutados. Uno de los principales retos para las compañías productoras de alimentos reguladas por la FDA es como realizar una transición exitosa del Sistema HACCP a los Controles Preventivos.

HACCP ha sido utilizado por empresas de alimentos desde 1959, cuando el Dr. Howard Bauman de Pillsbury desarrolló el concepto para la NASA (Administración Nacional de Aeronáutica y el Espacio). Hoy, el USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) y la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) requieren y regulan el HACCP para sectores específicos de la industria alimenticia. Estos incluyen carnes, aves, pescados, mariscos y jugos, mientras también existen requerimientos similares para la industria de productos enlatados de baja acidez.

La experiencia, así como la ciencia, le ha enseñado a la industria que históricamente los productos en estos sectores han representado el mayor riesgo a los consumidores. Aun en sectores donde no se requiere la implementación de un Programa HACCP, el mismo es igualmente útil y significativo para esos procesadores de alimentos, porque sirve como herramienta para el desarrollo de controles que promueven la seguridad del consumidor. Además, un Programa HACCP correctamente implementado es necesario para crecer y competir en el mercado global actual.

La Comisión del Codex Alimentarius adoptó el sistema HACCP como “un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales”

¿Cómo funciona el sistema HACCP?

La meta del Sistema HACCP es la de prevenir la ocurrencia de peligros, eliminarlos, o reducir los peligros para la inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable o seguro. La elaboración de un Plan HACCP requiere de doce pasos destinados a asegurar la correcta aplicación de los siete principios:

Actividades Preliminares

1. FORMAR EL EQUIPO HACCP
2. DESCRIBIR EL PRODUCTO
3. IDENTIFICAR EL USO AL QUE HA DE DESTINARSE EL PRODUCTO
4. ELABORAR EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL PRODUCTO
5. CONFIRMAR EL DIAGRAMA DE FLUJO IN SITU

Principios

1. CONDUCIR UN ANALISIS DE PELIGROS
2. DETERMINAR LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PPC'S)
3. ESTABLECER LOS LIMITES CRITICOS
4. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE MONITOREO DE LOS PPC'S
5. ESTABLECER MEDIDAS CORRECTIVAS
6. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION DEL PLAN HACCP
7. ESTABLECER REGISTROS PARA DOCUMENTAR EL SISTEMA HACCP

Los productores de alimentos estarían mejor sin un programa regulado de Inocuidad

3.2%



¿Cómo funciona HARPC?

La Ley de Modernización para la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de la FDA obliga a todas las instalaciones ubicadas en los Estados Unidos que fabrican, procesan, empaacan, distribuyen, reciben, retienen o importan alimentos, incluyendo aquellas compañías que exportan bienes alimenticios a los Estados Unidos, a cumplir con los requerimientos de la Ley de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, bajo ciertas excepciones. Las compañías deben de cumplir con esta Ley a partir del 16 de septiembre del 2016.

Dentro de un Plan de Controles Preventivos el rango de peligros evaluados es más amplio, ya que, en adición a los peligros de naturaleza física, química y biológica, es necesario evaluar los peligros radiológicos y la adulteración por motivos económicos.



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

En 2008, varias compañías productoras de leche de la República Popular China fueron señaladas como responsables de haber vendido leche infantil adulterada. Deliberadamente, estas empresas mezclaron cantidades de melanina, un químico utilizado en la fabricación de plásticos y fertilizantes, en leche en polvo para recién nacidos y bebés de pocos meses. El objetivo de la adulteración era confundir los estrictos controles de calidad de la leche en China. En los análisis del producto final, la melanina era confundida con un alto índice de proteína, y la leche conseguía una calificación de calidad superior. Por lo tanto, podía venderse más cara. Como consecuencia, al menos 6 bebés murieron intoxicados y otros 300.000 enfermaron. Más de 54.000 llegaron a sufrir graves problemas en el riñón.

Los controles preventivos, al igual que el HACCP, están basados en la ciencia para minimizar significativamente o prevenir los peligros “conocidos o razonablemente previsibles” identificados para cada tipo de alimento sujeto de ser regulado por la FDA. El desarrollo, implementación y mantenimiento del Sistema de Controles Preventivos requiere de un “Individuo Calificado en Controles Preventivos” que haya “finalizado con éxito una capacitación en el desarrollo y la aplicación de controles preventivos basados en el riesgo al menos equivalente a la recibida bajo un currículo estandarizado que la FDA reconozca como adecuado o que, de otra forma, esté calificado mediante experiencia laboral para desarrollar y aplicar un sistema de inocuidad alimentaria”, de acuerdo a la definición de FSMA.

“Peligro conocido o razonablemente previsible se refiere a un peligro biológico, químico (incluido radiológico), o físico, que esté asociado, o pueda llegar a estar asociado, con las instalaciones o alimentos”

Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Final Rule

Para implementar un Plan de Controles Preventivos se deben de seguir 7 pasos, además de 5 Pasos Preliminares recomendados:

Pasos Preliminares

1. FORMAR EL EQUIPO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
2. DESCRIBIR EL PRODUCTO Y SU DISTRIBUCION
3. DESCRIBIR EL USO Y LOS CONSUMIDORES PREVISTOS DEL ALIMENTO
4. ELABORAR UN DIAGRAMA DE FLUJO Y DESCRIBIR EL PROCESO
5. VERIFICAR EL DIAGRAMA DE FLUJO

Pasos

1. EVALUAR LOS PELIGROS
2. DETERMINAR LOS CONTROLES PREVENTIVOS
3. MONITOREAR LA EFECTIVIDAD DE LOS CONTROLES
4. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE ACCIONES CORRECTIVAS
5. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION Y VALIDACION
6. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS PARA LLEVAR REGISTROS
7. REANALISIS DEL PLAN

Los Peligros Radiológicos han tomado relevancia a raíz del desastre nuclear en la planta de Fukushima. La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha advertido que la detección de contaminación radiactiva en los alimentos procedentes de las zonas más afectadas por la emergencia nuclear de Japón supone un problema “más grave de lo que se esperaba”. Los problemas afectan no sólo al área próxima a la central nuclear “Claramente se trata de una situación grave”, declaró a Reuters desde Manila el portavoz de la oficina de la OMS para el Pacífico Occidental, Peter Cordingley. “Es más grave de lo que se pensaba en los primeros días, cuando se creía que este tipo de problemas se limitaba a un radio de entre 20 a 30 kilómetros”, añadió. Pese a que las autoridades japonesas han asegurado que no implica problemas para la salud, la detección de radiación en vegetales, leche y agua ha afectado a los mercados de alimentos regionales y ha generado un temor en las exportaciones.

El proceso de Controles Preventivos incorpora controles que van más allá de los manejados como PCC relacionados con un proceso en el marco del HACCP. Estos Controles Preventivos no solo cubren los PCC, sino también los controles de peligros relacionados con alérgenos alimentarios, saneamiento, proveedores, y otros que requieran un Control Preventivo.

Punto Clave de Comparación	HACCP	HARPC
¿El sistema preventivo está basado en una norma, guía o en leyes?	Basado en la guía recomendada por el CODEX y el National Advisory Committee on Biological Criteria for Foods (NACMCF)	Basado en la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) y principalmente, la Ley Final de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano
¿Qué riesgos para la Inocuidad de los Alimentos son considerados usando el acercamiento preventivo?	Convencionales – Físicos, Químicos y Biológicos	Convencionales, Adulteración Económicamente Motivada y Radiológicos
¿Quién es el responsable de desarrollar y mantener el Plan Preventivo?	Coordinador HACCP con apoyo de un equipo multidisciplinario	Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) de acuerdo a la definición de la Ley
¿Con qué frecuencia debe revisarse el Plan Preventivo por la instalación?	Al menos cada año, o cuando se requiera	Al menos cada tres años, o cuando se requiera
¿Para qué tipo de instalaciones son mandatorios los Planes?	Para las instalaciones reguladas por la FDA y la USDA o para propósitos de certificación	Para todas las instalaciones a lo largo de la cadena de Suministro de Alimentos que distribuya a los consumidores en los Estados Unidos, a menos que estén exentas por la Ley
¿Qué tipos de instalaciones se encuentran excluidas o exentas?	A menos que sea por razones mandatorias (FDA y USDA) o para propósitos de certificación, HACCP es voluntario y las Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs) son mandatorias	Una lista de instalaciones exentas es provista por la FDA, pero esto no exenta a las instalaciones a cumplir al menos con las Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs)
¿Cuáles son las partes interesadas?, ¿Para quiénes son los planes?	Agentes, auditores, inspectores y clientes	FDA
¿Cuál es el acercamiento documental para elaborar el Plan Preventivo?	12 pasos del HACCP (Incluyendo los 7 Principios)	7 Pasos para el Desarrollo del Plan HARPC

Entender como ambos sistemas pueden integrarse es más importante que enfocarnos en sus similitudes y diferencias. HARPC no debe verse como un reemplazo del HACCP, sino como una mejora, especialmente para aquellas compañías obligadas a cumplir con los requerimientos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de la FDA. Entender como ambos sistemas pueden encajar es el primer paso para implementarlos.

¡El nuevo seminario de AIB International que complementa al tradicional entrenamiento de la FSPCA ya está disponible!

Realice la transición desde HACCP a un Plan de Inocuidad

Modifique su plan actual de HACCP para cumplir con los requerimientos del plan de inocuidad alimentaria de FSMA. A través de la instrucción de AIB usted será capaz de entender integralmente los requerimientos de los controles preventivos de FSMA y será capaz de reconciliar las diferencias con su plan de HACCP. ¡Logre la transición a un plan de inocuidad alimentaria listo para las auditorías!

Su plan mejorado tratará con riesgos adicionales, asignará controles preventivos apropiados (de proceso, de alérgenos, de sanidad, de control de cadena de suministro y otros) y proveerá la justificación, identificando las partes responsables.

Las gerencias, los equipos de HACCP, los individuos calificados y aquellos a cargo del cumplimiento regulatorio encontrarán las recomendaciones prácticas que necesitan para aplicar los requerimientos de controles preventivos de FSMA en sus planes de HACCP. Este curso es de vital importancia para toda empresa que produce, almacena, empaca o distribuye alimentos, y que actualmente esté utilizando HACCP.

Al terminar este curso, usted obtendrá conocimiento sobre:

- La aplicación de los documentos de guía de la FDA a su producto y procesos
- La alineación de los pasos preliminares de HACCP con el plan de inocuidad alimentaria de HARPC
- Revisión de su plan existente de análisis de riesgos de HACCP para abordar los requerimientos adicionales bajo HARPC
- Manejo de componentes de controles de prevención identificados
- Requerimientos para la implementación de registros en el plan de inocuidad alimentaria
- Retención de requerimientos de registro y disponibilidad

Capacitación en línea

Aprendizaje interactivo y a su propio ritmo

Con la creciente necesidad de movilidad y flexibilidad, nuestros cursos interactivos le permiten a los profesionales de la industria alimentaria obtener una capacitación superior.

Nuestros cursos interactivos brindan experiencias únicas de aprendizaje para los profesionales de la industria alimentaria. Usted encontrará soluciones para sus supervisores y gerentes de producción, supervisores y gerentes de línea, así como para los empleados de todos los niveles.



¿Por qué elegir a AIB International?



Conocimiento superior

Todos nuestros cursos están impartidos por expertos reconocidos en la industria en las áreas de seguridad e inocuidad alimentaria así como en la calidad del producto.



Lecciones interactivas

El contenido interactivo en pantalla acompaña a los cuestionarios, las hojas de trabajo y los ejemplos basados en el mundo real. Nuestras lecciones lo involucrarán de manera práctica.



Aprendizaje personalizado

Cada participante puede acceder a su perfil de aprendizaje personal y a los cursos seleccionados. A través de la plataforma, se puede seguir el progreso del curso e imprimir los certificados, según sea necesario.

Seguridad e inocuidad alimentaria

- Lo esencial para la inocuidad alimentaria en línea
- Cómo integrar a HACCP en conformidad con FSMA
- Webinar: fortaleciendo su cultura de inocuidad alimentaria
- Webinar de actualización en defensa de los alimentos: adulteración intencional y programas de prerrequisito
- ¿Puede lograrlo? serie de webinars de preparación para FSMA
- Microbiología e inocuidad alimentaria
- Auditoría interna del esquema global GFSI

Panificación

- Función de los ingredientes
- Proceso de manufactura de pan
- Tecnología aplicada a la panificación
- Solución de problemas del pan
- Calidad del pan
- Matemáticas y ciencia para panaderos