

CERTIFICACIÓN SISTEMA HACCP (APPCC)

**Análisis de Peligros y
Puntos Críticos de
Control**

Prevención de riesgos para garantizar la inocuidad de los alimentos

El Sistema HACCP, conocido en español como APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), es una metodología preventiva reconocida internacionalmente para identificar, evaluar y controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad de los alimentos.

Su objetivo es prevenir los riesgos biológicos, químicos y físicos a lo largo de las diferentes etapas de producción, procesamiento, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos.

A diferencia de los sistemas que se enfocan principalmente en detectar problemas después de que ocurren, HACCP busca identificar los peligros antes de que puedan afectar al consumidor, estableciendo controles específicos y verificables.

¿Quiénes pueden implementar HACCP?

El sistema puede aplicarse a organizaciones que participan en la cadena alimentaria, incluyendo:

- *Plantas procesadoras de alimentos.*
- *Restaurantes y establecimientos de alimentos.*
- *Hoteles y servicios de catering.*
- *Empresas de bebidas.*
- *Industrias cárnicas y pesqueras.*
- *Empresas lácteas.*
- *Panaderías y empresas de productos de consumo.*
- *Centros de almacenamiento y distribución.*
- *Empresas de transporte de alimentos.*
- *Fabricantes de ingredientes y materias primas.*

Su aplicación debe adaptarse a los productos, procesos, instalaciones y riesgos específicos de cada organización.



Beneficios de implementar HACCP

La implementación de un sistema HACCP permite:

- Prevenir peligros que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.
- Reducir el riesgo de contaminación.
- Mejorar el control de los procesos.
- Identificar y controlar puntos críticos.
- Fortalecer las prácticas de higiene y manipulación.
- Mejorar la trazabilidad y capacidad de respuesta.
- Reducir pérdidas y productos no conformes.
- Aumentar la confianza de clientes y consumidores.
- Facilitar el cumplimiento de requisitos legales y de clientes.
- Fortalecer la cultura de inocuidad dentro de la organización.
- Facilitar el acceso a determinados mercados y cadenas de suministro.

Los principales peligros que controla HACCP

El sistema considera tres grandes categorías de peligros:

Peligros biológicos

Incluyen microorganismos que pueden causar enfermedades, como bacterias, virus, parásitos y otros agentes biológicos.

Peligros químicos

Incluyen sustancias químicas que pueden contaminar los alimentos, como residuos de productos de limpieza, pesticidas, alérgenos no controlados o sustancias presentes en cantidades no permitidas.

Peligros físicos

Incluyen objetos o materiales extraños que pueden incorporarse accidentalmente al alimento, como fragmentos de metal, vidrio, plástico u otros materiales.



Programas prerrequisito

Antes de implementar HACCP, la organización debe contar con condiciones y prácticas de higiene adecuadas que sirvan como base para el sistema.

Dependiendo de la actividad, pueden incluir:

- *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).*
- *Higiene y capacitación del personal.*
- *Limpieza y desinfección.*
- *Control de plagas.*
- *Control de agua.*
- *Mantenimiento de instalaciones y equipos.*
- *Control de proveedores.*
- *Manejo y almacenamiento de materias primas.*
- *Control de temperaturas.*
- *Gestión de residuos.*
- *Trazabilidad.*

Estos programas proporcionan las condiciones necesarias para que el sistema HACCP sea efectivo.

Requisitos Adicionales

Mantener un sistema documentado conforme a la norma aplicable.

Mantener claramente definido el alcance de la certificación.

Mantener evidencias de implementación del sistema de gestión cuando menos de 3 meses. Recomendación.

Mantener auditores internos con la competencia para desarrollar auditorías internas.

Mantener registros relacionados con al menos una auditoría interna.

Mantener evidencia de la implementación relacionada con procesos documentados, control de registros, acciones tomadas, auditorías internas, entre otras.

Mantener registros relacionados con el compromiso de la dirección, donde se asegure el cumplimiento con todos los requerimientos que marca la norma aplicable para dicha revisión.

Asegurar que la política y objetivos definidos estén relacionados y documentados conforme a los requerimientos de la norma aplicable.

El Sistema HACCP (APPCC) permite pasar de un enfoque reactivo a una estrategia preventiva, identificando los riesgos antes de que puedan afectar la seguridad de los alimentos.

Su implementación ayuda a las organizaciones a controlar sus procesos, proteger al consumidor y demostrar un compromiso sólido con la inocuidad alimentaria.

HACCP: prevenir los peligros, controlar los procesos y proteger al consumidor.





Ing. Alberto Durán Hernández

logistica@miregister.com

CEL. 664 • 437 • 9614

Anel Llamas

operaciones@miregister.com

CEL. 664 • 368 • 7627

 Management & International Register

664 • 969 • 5631

www.miregister.com