

GUÍA PARA EVALUAR LA VIABILIDAD DOCUMENTAL Y EFICACIA DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL (HACCP) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Francisco Antón Muñoz¹, M. Concepción Hidalgo García², Francisco Huertos Solís³ y M. Angustias Sánchez Jurado¹.

Introducción

La implantación del sistema de autocontrol en la industria alimentaria, basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (H.A.C.C.P.), ha generado una nueva dinámica de trabajo en los empresarios del sector alimentario, en los agentes responsables del control oficial, y en los técnicos encargados del sistema en la industria alimentaria.

Con relación a los agentes responsables del control oficial, este cambio se traduce en un nuevo concepto de inspección donde las tareas de auditorías en seguridad alimentaria pasan a ocupar un papel primordial, dichas tareas van encaminadas a la comprobación de la aplicación de los Sistemas de Autocontrol en las industrias alimentarias como elemento de garantía en la inocuidad de los alimentos en aquellos sistemas en los que está implantado.

Para llevar a cabo esta tarea, hemos considerado imprescindible disponer de herramientas que posibiliten realizar este procedimiento de trabajo de **forma sistemática y ordenada**, con la finalidad de **homogeneizar criterios** entre los actores participantes, y contribuir de esta forma a garantizar la consecución de los objetivos del sistema de autocontrol, y finalmente, poder realizar un proceso continuo de evaluación y mejora.

Esta circunstancia ha motivado como objetivo principal la realización de este trabajo, en el que hemos buscado con la elaboración de estas guías, la posibilidad de seguir un proceso **ordenado y metódico**, para obtener un producto, en el que no solamente se realice una consideración completa de los aspectos formales del sistema de autocontrol, sino que además y como paso más importante, se tengan en cuenta los elementos necesarios para poder comprobar que el sistema de autocontrol estudiado cumple su principal objetivo, es decir, que **garantice la inocuidad de los productos** sobre el que actúa.

¹ Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Consejería de Salud de La Junta de Andalucía, Dispositivo de Apoyo Dristito Sanitario Córdoba.

² Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Consejería de Salud de La Junta de Andalucía, Dispositivo de Apoyo Sierra de Huelva - Andévalo Central.

³ Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Consejería de Salud de La Junta de Andalucía, Dispositivo de Apoyo Condado (Huelva).

Para ello hemos elaborado dos guías complementarias en sus objetivos:

Guía de viabilidad, pensada para ser utilizada durante la fase de preparación de la auditoría / supervisión, concretamente durante la **revisión documental** del sistema de autocontrol.

Guía de eficacia que puede ser usada bien durante la fase de preparación de la auditoría / supervisión concretamente para revisar el **listado de comprobación** o bien al finalizar la misma, para ver el **grado de eficacia** con relación a la inocuidad del producto.

Como parte del trabajo hemos creído conveniente pilotar estas guías, siguiendo el ciclo Shewart o Deming (**Planificar, Hacer, Controlar y Actuar** en consecuencia), y para ello se distribuyeron y probaron las guías entre inspectores responsables del control oficial y técnicos de empresas que realizan actividades sobre los Sistemas de Autocontrol, al objeto de valorar su utilidad y posteriormente, tras la realización de una encuesta, establecer elementos de mejora sobre las mismas.

Las dos guías tienen la misma estructura, en la primera parte se realiza la descripción del establecimiento, legislación aplicable y documentación evaluada, y la segunda parte son una serie de preguntas a las que hay que encontrar respuesta en la evaluación.

Por lo tanto no se trata de un mero cuestionario si no de unas cuestiones, que se han considerado básicas; a las que hay que encontrar respuesta para poder concluir con un respaldo suficiente en si el sistema es viable o eficaz (según la guía utilizada).

Estas guías fueron realizadas durante el I Diploma de Experto Universitario en Seguridad Alimentaria realizado en la Escuela Andaluza de Salud Pública (EASP) como trabajo de fin de diploma.

Instrucciones de cumplimentación

1. Revisión del aspecto formal del documento. En este punto se comprobarán si están los apartados del sistema tomando como referencia el documento orientativo de especificaciones de su sistema de autocontrol, elaborado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y el Codex Alimentarius. Para ello se concluirá en cada apartado de acuerdo a los siguientes gradientes:

- **Suficiente**, si presenta y describe el contenido necesario conforme al documento de referencia (documento orientativo).

- **Insuficiente**, si la descripción carece de elementos que o bien puedan afectar a la inocuidad del producto o que disminuya la eficacia de las medidas que persigan este fin. En caso de optar por este apartado se tendrá que rellenar el cuadro de justificación.
- **No descrito**, si no se ha tenido en cuenta.

2. Revisión de los fundamentos básicos. En éste apartado se deben analizar aquellos aspectos básicos encaminados a buscar la inocuidad del alimento, de acuerdo al tipo de producto y proceso que se vaya a realizar. Entendiendo que la eficacia en la búsqueda de la inocuidad del alimento, se basa en eliminar, disminuir o llevar a un nivel aceptable el peligro identificado en cada fase. Se clasificará con:

- **Si:** Si reúne el fundamento básico para obtener el resultado previsto (contribuye a garantizar el objetivo en ese aspecto).
- **No:** Si no tiene un fundamento básico para garantizar o favorecer la inocuidad del producto en ese aspecto. En caso negativo tendrá que justificarse convenientemente.

3. Consideraciones generales a la hora de evaluar la viabilidad del documento.

Hay que tener en cuenta que estamos trabajando sobre un documento y su viabilidad.

Siempre y cuando exista duda a la hora de clasificar se tendrá en cuenta el fin que persigue el sistema de autocontrol. Por lo que hay que ser flexible a la hora de dar posibilidades de corrección de aquellos aspectos que se puedan introducir fácilmente y que no impliquen una repercusión clara sobre el producto, y por otro lado hay que saber justificar con coherencia aquellos aspectos relevantes que indiquen que el documento persigue el dar la mayor seguridad o inocuidad posible al alimento.

La correcta clasificación y sus justificaciones nos facilitarán la elaboración del informe a la hora de dar una viabilidad o no.

4. Clasificación del documento

Viable: Cuando reúne los suficientes aspectos formales y los fundamentos básicos.

No viable: Cuando no se han tenido en cuenta fundamentos básicos que incidan o afecten a una garantía aceptable de inocuidad del alimento o bien falten aspectos formales que incidan sobre ésta garantía.

Guía para evaluar la viabilidad de los sistemas de autocontrol en la industria alimentaria.

General

Identificación de la Industria

<p>Nombre o razón social:</p> <p>C.I.F.:</p> <p>Titular:</p> <p>Domicilio social:</p> <p>Domicilio industrial:</p> <p>Nº RGSA:</p> <p>Teléfono:</p> <p>Fax:</p> <p>Responsable del sistem de autocontrol:</p> <p>Actividad:</p>
--

1. Legislación

LEGISLACIÓN APLICABLE	DEFINICIÓN PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA	RELACIÓN DE INSTALACIONES NECESARIAS

2. Identificación del documento en vigor y fecha de revisión

Doc. N° fecha:

Doc. N° fecha:

Doc. N° fecha:

Primera parte (Marcar con una X la opción elegida)

Planes generales de higiene

P.G.H.	DOCUMENTADO	NO DOCUMENTADO
Agua potable		
Limpieza y desinfección		
Control de plagas		
Mantenimiento		
Rastreabilidad		
Formación		

➔ Control del agua potable

CONTENIDO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	NO DESCRITO
Objetivos			
Responsable			
Procedimiento ejecución			
Procedimiento vigilancia			
Medidas correctoras			
Procedimiento verificación			
Registros			

Justificar, cuando se opte por *insuficiente*.

¿Se describen medios y procedimientos para que el agua que entra en contacto con los alimentos sea, en todo momento, apta para el consumo humano?	SI	NO
---	----	----

Clasificación de viabilidad del control del agua potable
Justificar

➔ **Plan de limpieza y desinfección**

CONTENIDO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	NO DESCRITO
Objetivos			
Responsable			
Procedimiento ejecución			
Procedimiento vigilancia			
Medidas correctoras			
Procedimiento verificación			
Registros			

Justificar, cuando se opte por **insuficiente**.

Para la L+D, ¿se ha realizado una identificación y clasificación de zonas, maquinarias, y utensilios según el riesgo?	SI	NO
¿Se describen los medios y procedimientos para llevar a cabo de manera correcta las operaciones de L+D?.	SI	NO
¿Se tiene previsto la utilización de productos autorizados?	SI	NO

Clasificación de viabilidad del plan L+D
Justificar

➔ **Control de plagas: desinsectación y desratización**

CONTENIDO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	NO DESCRITO
Objetivos			
Responsable			
Procedimiento ejecución			
Procedimiento vigilancia			
Medidas correctoras			
Procedimiento verificación			
Registros			

Justificar, cuando se opte por *insuficiente*.

¿Están descritos los medios físicos y ambientales para la prevención y control de plagas?	SI	NO
¿Se describe adecuadamente la previsión del empleo de medidas correctoras?	SI	NO

Clasificación de viabilidad del control de plagas

Justificar

➔ **Plan de mantenimiento**

CONTENIDO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	NO DESCRITO
Objetivos			
Responsable			
Procedimiento ejecución			
Procedimiento vigilancia			
Medidas correctoras			
Procedimiento verificación			
Registros			

Justificar, cuando se opte por *insuficiente*.

¿Está descrito el procedimiento de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles para evitar la contaminación de los productos?	SI	NO
¿Tienen un listado de equipos que necesiten mantenimiento, teniendo en cuenta que la no realización del mismo incide sobre la seguridad de los productos?	SI	NO

Clasificación de viabilidad del plan de mantenimiento
Justificar

➔ **Rastreabilidad**

CONTENIDO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	NO DESCRITO
Objetivos			
Responsable			
Procedimiento ejecución			
Procedimiento vigilancia			
Medidas correctoras			
Procedimiento verificación			
Registros			

Justificar, cuando se opte por **insuficiente**.

¿Está descrita la elaboración de una lista de proveedores?	SI	NO
Esta pregunta sólo se contestará cuando la actividad de la empresa sea la de <i>fabricante y/o envasadora</i>.		
¿Está descrita y es eficaz la relación entre Materias Primas-control de producción-loteado del producto?	SI	NO
¿Está descrita la relación entre el producto final con su destino a otra empresa distribuidora, o al consumidor final?	SI	NO
¿Está previsto un sistema de retirada del mercado de producto alterado?	SI	NO

<p>Clasificación de viabilidad del plan de rastreabilidad</p> <p>Justificar</p>

➔ **Formación de manipuladores**

CONTENIDO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	NO DESCRITO
Objetivos			
Responsable			
Procedimiento ejecución			
Procedimiento vigilancia			
Medidas correctoras			
Procedimiento verificación			
Registros			

Justificar, cuando se opte por <i>insuficiente</i> .
--

¿Están documentadas las buenas prácticas de manipulación por puesto o grupo de puestos de trabajo y su fundamento?	SI	NO
¿Está descrito el mecanismo para identificar y corregir las prácticas incorrectas de higiene?	SI	NO

<p>Clasificación de viabilidad del plan de formación de manipuladores</p> <p>Justificar</p>

Segunda Parte (Marcar con una X la opción elegida)

Plan APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)

➔ **Formación del equipo APPCC**

¿Está establecido el responsable?	SI	NO
-----------------------------------	----	----

➔ **Ámbito**

¿Está definido el ámbito del sistema?	SI	NO
---------------------------------------	----	----

➔ **Descripción del producto**

¿Se incluye en todas las fichas técnicas los aspectos necesarios para la seguridad del producto?	SI	NO
--	----	----

➔ **Diagrama de flujo**

¿Están descritas todas las etapas de la elaboración del producto?	SI	NO
---	----	----

➔ **Flujo sobre planos**

¿Están descritos los flujos de materias primas, productos, personal, envases y embalajes, retirada de residuos y flujos de limpieza de forma que se eviten contaminaciones cruzadas?	SI	NO
--	----	----

A partir de este punto habrá que considerar todas las etapas del proceso, y en la justificación hacer mención a la etapa que nos estamos refiriendo.

➔ **Análisis de peligros**

¿Se han tenido en cuenta peligros significativos biológicos, químicos y físicos?	SI	NO
¿Se ha tenido en cuenta el producto, el procesado, los equipos, las instalaciones y el personal para el análisis de peligros?	SI	NO

➔ **Identificación de los PCC**

¿Está todos los P.C.C. relevante?	SI	NO
-----------------------------------	----	----

➔ **establecimiento de límites críticos**

¿Los límites críticos establecidos están validados científica, documental o legalmente?	SI	NO
---	----	----

➤ **Establecimiento de sistemas de vigilancia**

¿Hay establecido un sistema de vigilancia para asegurar que cada PCC se mantiene bajo control?	SI	NO
¿Está definido cómo se va a llevar a cabo la vigilancia?	SI	NO
¿Están incluidas la formación y capacitación de estos vigilantes en el plan de formación?	SI	NO
¿Está establecido el sistema de registro de la vigilancia?	SI	NO

➤ **Establecimiento de medidas correctoras**

¿Están descritas las medidas correctoras para cada PCC?	SI	NO
¿Se indica en todos los casos qué hacer con el producto afectado y como restablecer el proceso?	SI	NO
¿Está establecido el sistema de registro de medidas correctoras?	SI	NO

➤ **Establecimientos de procedimientos de verificación**

¿Está descrito el procedimiento de verificación?	SI	NO
¿Está establecido el sistema de registro de verificación?	SI	NO
¿Incluye actuaciones en cuanto a análisis de quejas, auditorías o toma de muestras?	SI	NO
¿Está prevista la mejora del plan en base a los resultados de las verificaciones?	SI	NO

➤ **Establecimiento de procedimiento de revisión**

¿Está previsto un procedimiento de revisión?	SI	NO
--	----	----

Clasificación de viabilidad del plan HACCP
Justificar

Guía para evaluar la eficacia de los sistemas de autocontrol en la industria alimentaria

General

Identificación de la Industria

<p>Nombre o razón social: C.I.F.: Titular: Domicilio social: Domicilio industrial: Nº RGSA: Teléfono: Fax: Responsable del sistem de autocontrol:</p> <p>Actividad:</p>

Legislación

LEGISLACIÓN APLICABLE	DEFINICIÓN PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA	RELACIÓN DE INSTALACIONES NECESARIAS

Primera parte (Marcar con una X la opción elegida)

Planes generales de higiene

► Control de agua

¿El sistema previsto controla eficazmente la aptitud del agua para el consumo humano?	SI	NO
¿El sistema establecido de registro de vigilancia y verificación permite comprobar la eficacia del plan?	SI	NO

Justificación de la eficacia del agua:

➔ **Limpieza y desinfección**

¿Es eficaz la limpieza?	SI	NO
¿Los productos de limpieza y desinfección que se utilizan están autorizados?	SI	NO
¿Se utilizan según instrucciones de uso del fabricante?	SI	NO
¿Los responsables de ejecución de la limpieza y desinfección conocen las instrucciones para llevarla a cabo?	SI	NO
¿Los registros de vigilancia están cumplimentados correctamente de acuerdo con el objetivo de este plan?	SI	NO
En caso de incumplimiento, ¿se han adoptado las medidas correctoras? ¿Las verificaciones efectuadas comprueban la eficacia del proceso?	SI	NO

Justificación de la eficacia del plan L+D:

➔ **Desinsectación - Desratización (D+D)**

¿Se corresponden las medidas preventivas establecidas en el plan con las que se aplican en la realidad?	SI	NO
¿Las medidas preventivas son suficientes para evitar la entrada de especies indeseables teniendo en cuenta la realidad de la empresa?	SI	NO
En caso necesario, ¿son eficaces las medidas correctoras adoptadas?	SI	NO
En caso de tratamiento químico, ¿está previsto un sistema para evitar la contaminación de los alimentos?	SI	NO

Justificación de la eficacia del plan D+D:

➔ **Mantenimiento**

¿Es adecuado el estado general de mantenimiento?	SI	NO
¿Existe un listado de instalaciones, equipos y útiles que necesiten mantenimiento?	SI	NO
¿Existe algún elemento cuyo mantenimiento pueda incidir en la seguridad del producto que no haya sido incluido en el listado de equipos?.	SI	NO
¿Las verificaciones efectuadas permiten comprobar la eficacia de este Plan?	SI	NO

Justificación de la eficacia del plan de mantenimiento:

➔ **Rastreabilidad**

¿El procedimiento establecido permite realizar un rastreo del producto?	SI	NO
¿Existe elemento de conexión de los productos y sus circunstancias o procesos de producción?	SI	NO

Justificación de la eficacia del plan de rastreabilidad:

➔ **Formación de manipuladores**

¿Conocen y aplican los manipuladores las buenas prácticas de manipulación?	SI	NO
Ante la detección de prácticas incorrectas de higiene, ¿se adoptan medidas correctoras que las restablezcan?	SI	NO

Justificación de la eficacia del plan de formación de manipuladores:

Segunda parte (Marcar con una X la opción elegida)

Plan APPCC

➤ **Descripción del producto**

¿Están descritos en el plan todos los productos que se elaboran en la industria?	SI	NO
¿Se elaboran los productos de acuerdo con las especificaciones establecidas en sus fichas técnicas?	SI	NO

➤ **Diagrama de flujo**

¿Es completo y real?	SI	NO
¿Incluye el diagrama envases, agua, reprocesado de productos y flujo de devoluciones?	SI	NO

➤ **Flujos sobre planos**

¿Coinciden los flujos establecidos en el plan con los reales?	SI	NO
---	----	----

➤ **Análisis de peligros y medidas preventivas**

Considerando la realidad de la empresa, ¿existe algún peligro que pueda comprometer la inocuidad del producto que no se haya tenido en cuenta en el análisis de peligros?	SI	NO
Para cada uno de los peligros qué hay que mantener bajo control, ¿se aplican medidas preventivas válidas?	SI	NO

➤ **PCC - Límites críticos sistema de vigilancia y medidas correctoras**

¿Los Límites críticos que se vigilan son los establecidos en el Plan? Tal como se aplica el sistema de vigilancia, ¿mantiene controlado los peligros considerados para cada PCC?	SI	NO
¿Los registros cumplimentados demuestran una vigilancia efectiva de cada PCC?	SI	NO

¿Las medidas correctoras aplicadas restablecen el proceso y la inocuidad del producto?	SI	NO
--	----	----

➔ **Verificación**

¿La verificación efectuada consigue evaluar la eficacia del sistema?	SI	NO
¿Se aplican los resultados de las verificaciones, análisis y devoluciones para la mejora del sistema?	SI	NO

<p>Clasificación de la eficacia del plan HACCP:</p>
--

Conclusiones

Del resultado de la encuesta y de la utilización de las guías, se ha puesto de manifiesto:

- La necesidad de elaborar este tipo de herramientas para unificar criterios y actuaciones.
- Aumento de la calidad del trabajo cuando se orienta y ordena.
- Demanda de los profesionales implicados en cuanto a la necesidad de profesionalizar y tecnificar el desarrollo de las actuaciones de auditoria/supervisión.
- Posibilidad de utilización de estas herramientas por parte de agentes del control oficial y técnicos que trabajen en el sistema de autocontrol de las industrias alimentarias.
- Soporte documental que puede permitir evaluar la calidad del trabajo efectuado por los agentes responsables del control oficial y técnicos encargados del sistema de autocontrol en la industria alimentaria, al quedar plasmado en las mismas el desarrollo de la auditoria y no sólo el resultado.
- Soporte documental que permite mejorar en gran medida el histórico de cada establecimiento.