

DISEÑO DE UN PLAN APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

CONVIENE SEÑALAR QUE UN SISTEMA APPCC Y UNAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PRECISAN DE UN CONJUNTO DE PLANES Y DOCUMENTOS QUE ESTABLECEN PRÁCTICAS ESPECÍFICAS, RECURSOS Y UNA SECUENCIA DE ACTIVIDADES A REALIZAR. POR ELLO ES NECESARIO EN AMBOS CASOS:

1. DOCUMENTACIÓN DESCRIPTIVA.
2. REGISTROS QUE DEMUESTREN SU APLICACIÓN Y EFECTIVIDAD.
3. SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTOS Y REGISTROS.

DOCUMENTACIÓN DESCRIPTIVA

LA DOCUMENTACIÓN TIENE QUE INCLUIR INFORMACIÓN SOBRE:

- EL DESARROLLO DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC Y LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.
- PROCEDIMIENTOS, INSTRUCCIONES Y ESPECIFICACIONES DE APLICACIÓN.

LA DOCUMENTACIÓN TIENE QUE ESTAR ACTUALIZADA Y ABARCARÁ TODOS LOS ASPECTOS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CUANDO SURJAN MODIFICACIONES EN LOS PRODUCTOS O EN LOS PROCESOS DESCRITOS EN EL PLAN APPCC O EN LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE, SE REALIZARÁN LAS ADAPTACIONES PRECISAS.

REGISTROS

Los registros reflejaran el desarrollo de determinadas actividades y controles establecidos en los planes, sirviendo para demostrar su aplicación y efectividad:

- Registros de vigilancia de PCC, en los distintos formatos establecidos, incluyendo información como fecha, resultado del control y firma del responsable.
- Registros de acciones correctoras ante desviaciones en los límites críticos, incluyendo información sobre acciones de control del PCC afectado, evaluación de producto y disposición, identificación de la causa y prevención de su recurrencia, fecha y firma del responsable.
- Registros de los resultados de verificación.
- Registros de actividades, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene.



DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

- CONSIDERANDO LA IMPORTANCIA DE UNA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS SUFICIENTE Y ÚTIL, SE RECOMIENDA QUE TANTO EL PLAN APPCC COMO LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SE AJUSTEN A LAS NECESIDADES Y POSIBILIDADES DE LA EMPRESA ALIMENTARIA, DE FORMA QUE REALMENTE SE LLEVEN A LA PRÁCTICA, PUEDAN IMPLANTARSE CON ÉXITO Y APORTEN GARANTÍAS SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- DE ESTA MANERA, EN CONSIDERACIÓN AL PERFIL EMPRESARIAL, COMPLEJIDAD DE LOS PROCESOS QUE TIENEN LUGAR Y RIESGOS SANITARIOS ASOCIADOS A LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS, DETERMINADOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN CONSIDERAR PRECISO DISPONER DE EXHAUSTIVA DOCUMENTACIÓN, CONTROLES Y REGISTROS, MIENTRAS QUE OTROS OPTEN POR SISTEMAS MÁS SENCILLOS.
- LO VERDADERAMENTE IMPORTANTE ES QUE LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEAN SATISFACTORIOS Y PERMITAN CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DESEADOS, QUE NO SON OTROS QUE ALCANZAR UN ALTO NIVEL DE SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS A DISPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

- LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SON ESENCIALES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SON COMPLEMENTARIOS E IMPRESCINDIBLES PARA LA IMPLANTACIÓN EFECTIVA DE UN SISTEMA APPCC. SON UN CONCEPTO ANÁLOGO AL DE PRERREQUISITOS, TAL COMO DEFINE LA OMS (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD) EN 1998, Y SE DEFINEN COMO A AQUELLAS PRÁCTICAS Y CONDICIONES NECESARIAS PREVIAMENTE Y DURANTE LA IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC Y QUE SON ESENCIALES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- ESTAS PRÁCTICAS ESTÁN DESCRITAS EN LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS CÓDIGOS DE PRÁCTICAS.

PRIORIDADES

SE HAN CONSIDERADO PRIORITARIAS LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE:

- 1. FORMACIÓN DE TRABAJADORES.
- 2. MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- 4. CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.
- 5. ABASTECIMIENTO DE AGUA.
- 6. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y MANIPULACIÓN.
- 7. TRAZABILIDAD.
- 8. RESIDUOS QUÍMICOS EN MATADEROS

EXISTEN TAMBIÉN OTRAS PRÁCTICAS IMPORTANTES EN LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. SIN PRETENDER INDICAR UN LISTADO EXCLUYENTE, SE PUEDEN SEÑALAR EL DISEÑO HIGIÉNICO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS, CONTROL DE PROVEEDORES, TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y LA GESTIÓN DE RESIDUOS.

ESTAS PRÁCTICAS PUEDEN SER INDIVIDUALIZADAS EN PLANES ESPECIFICOS O SER INCLUIDAS EN OTROS YA EXISTENTES. EN TODO CASO, LA EMPRESA ALIMENTARIA DEBE DECIDIR QUÉ PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SON IMPORTANTES PARA EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES, DESDE UNA PERSPECTIVA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, Y QUE PRECISAN UNA PLANIFICACIÓN.