



# HOJA DE GUÍA 6

## REVISIÓN DEL HACCP

El Plan de Inocuidad alimentaria de HACCP es la base del Sistema SQF del sitio. El Plan de Inocuidad alimentaria debe prepararse utilizando el método de Codex HACCP, lo que significa que todos los productos y procesos incluidos en el alcance de la certificación SQF deben abordarse en uno o más planes HACCP. Todos los principios de HACCP y los pasos de implementación deben incluirse en el Plan de Inocuidad alimentaria de HACCP. El plan de HACCP debe ser desarrollado completamente por el sitio, lo que significa que el sitio puede utilizar los servicios de un consultor de SQF, pero asume toda la responsabilidad del plan HACCP.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
<ul style="list-style-type: none"><li>○ DISEÑAR UN PROCESO QUE ASEGURE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS</li><li>○ ENTENDER LOS PASOS DEL PROCESO EN EL DESARROLLO DEL PLAN HACCP BÁSICO</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 2.9.4</li><li>○ 2.4.3</li></ul>

## CONCEPTOS CLAVE

- O ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**  
Un programa de inocuidad de alimentos que evalúa formas de controlar cualquier peligro potencial para la inocuidad del producto a lo largo de todos los pasos del proceso en la producción.
- O PUNTO DE CONTROL (PC)**  
Un punto de control reduce o elimina los riesgos que no son tan propensos a representar una amenaza para la inocuidad de alimentos producidos. Un ejemplo de un punto de control podría ser el lavado de manos.
- O PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC)**  
Un punto crítico de control es necesario para reducir o eliminar un peligro potencial para la inocuidad alimentaria. Un ejemplo de un punto crítico de control podría ser un paso de cocción para matar cualquier microorganismo.
- O ANÁLISIS DE PELIGROS**  
Una evaluación utilizada para medir la probabilidad y la severidad de un riesgo o peligro potencial.



# HOJA DE GUÍA 6

## PASOS DEL PROCESO

HACCP abarca 12 pasos principales. Los primeros cinco pasos comienzan a establecer las premisas/esquema para su Plan y programa HACCP. Los siete principios restantes son implementar el plan de acción específico para el sitio. Los doce pasos son los siguientes:

### Paso 1 Crear El Equipo Del Plan De Inocuidad Alimentaria:

El plan de inocuidad alimentaria debe ser desarrollado y mantenido por un equipo multidisciplinario que incluya al practicante SQF y al personal del sitio con el conocimiento técnico de los productos y procesos asociados relevantes. Si el sitio no tiene experiencia previa, se puede obtener asesoramiento de otras fuentes para ayudar al equipo de inocuidad alimentaria.

### Paso 2 Defina El Alcance Del Plan De Inocuidad Alimentaria:

El equipo de inocuidad alimentaria comenzará el desarrollo del plan de inocuidad alimentaria al determinar el alcance de cada plan de inocuidad de los alimentos, incluidos el inicio y el punto final de los procesos en consideración y todas las entradas y salidas relevantes en el desarrollo de cada proceso.

### Paso 3 Describa El Producto:

El equipo de inocuidad alimentaria documentará las descripciones de todos los productos incluidos en el alcance de los planes de inocuidad alimentaria. Asegúrese de hacer referencia a las especificaciones del producto terminado e información adicional relevante para la inocuidad del producto, como el pH, la actividad de agua y / o la composición.

### Paso 4 Describa El Uso Previsto:

El equipo de inocuidad alimentaria describirá el uso previsto de cada producto. Cosas como los grupos de consumidores objetivo, el potencial de consumo de grupos vulnerables de la población, requisitos para su procesamiento posterior, si así corresponde, y uso alternativo potencial del producto son temas que deben ser considerados y documentados.

### Paso 5 Desarrollar y Confirmar El Diagrama De Flujo:

Luego, el equipo de inocuidad alimentaria describirá y documentará un diagrama de flujo que aborde el producto y proceso de cada producto en el alcance del plan de inocuidad alimentaria. Asegúrese de incluir cada paso en el proceso, toda la materia prima, el material de empaque y los insumos de servicio (por ejemplo, agua, vapor, gases inertes, como sea apropiado), retrasos programados en el proceso y todos los resultados del proceso, incluidos los desperdicios y los reprocesos. Confirme cada flujo en todas las etapas del proceso y en cada turno para asegurarse de que sea verdaderamente representativo.



# HOJA DE GUÍA 6

Paso 6: Realizar Un Análisis De Peligros:

A continuación, el equipo de inocuidad alimentaria realizará un análisis de peligros para cada peligro identificado, para determinar qué peligros son significativos, es decir, si es necesaria su eliminación o reducción a un nivel aceptable para garantizar la inocuidad alimentaria. El equipo debe asegurarse de documentar la metodología utilizada para determinar la significancia del peligro y que se utilice de manera consistente para evaluar todos los peligros potenciales.

Primero, el equipo de inocuidad alimentaria deberá identificar y documentar todos los peligros de inocuidad alimentaria que pueden ocurrir, de manera razonable, en cada paso de los procesos para el producto, asegurándose de abordar las materias primas y cualquier otro insumo.

Una vez que se han identificado todos los peligros potenciales, se evalúan según el riesgo que representan, teniendo en cuenta la probabilidad de que ocurra algo y la severidad si se produce. Muchas organizaciones utilizan un diagrama para evaluar el riesgo, con filas correspondientes a la probabilidad de que ocurra, y columnas a la severidad si ocurriera.

		Severidad		
		Bajo	Medio	Alto
Probabilidad	Alto	Riesgo medio	Riesgo Alto	Riesgo Alto
	Medio	Riesgo bajo	Riesgo medio	Riesgo Alto
	Bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo medio

■ Riesgo bajo ■ Riesgo medio ■ Riesgo Alto

Paso 7 Identifique Los Puntos Críticos de Control:

Sobre la base de los resultados del análisis de peligros, el equipo de inocuidad de los alimentos identificará a continuación los pasos del proceso donde se debe aplicar algún tipo de control de inocuidad de los alimentos para eliminar los peligros significativos identificados o reducirlos a un nivel aceptable. Se deben implementar medidas de control para todos los peligros significativos identificados.

Paso 8 Defina Los Límites Críticos:

Para cada PCC identificado, el equipo de inocuidad de los alimentos identificará a continuación los límites que separan los productos inocuos de los inseguros. Cada Límite Crítico debe validarse para garantizar que sea adecuado para controlar el peligro identificado para inocuidad alimentaria. Los Límites Críticos y las medidas de control individualmente o en combinación deben ser capaces de proporcionar de manera efectiva el nivel de control de inocuidad alimentaria requerido.



## HOJA DE GUÍA 6

### Paso 9 Desarrollar Procedimientos De Monitoreo:

Luego, el equipo de inocuidad de alimentos desarrollará y documentará procedimientos para monitorear los PCC para garantizar que permanezcan dentro de los límites establecidos. Asegúrese de identificar al personal asignado para monitorear los procedimientos y la frecuencia de cuándo deben realizarlo.

### Paso 10 Definir Acciones Correctivas:

El siguiente paso es que el equipo de inocuidad alimentaria desarrolle procedimientos para cuando el monitoreo indique una pérdida de control en un PCC. Los procedimientos deben describir las acciones que deben tomarse para corregir el paso del proceso para evitar que se repita la falla de inocuidad alimentaria.

### Paso 11 Implementar y Verificar El Plan:

Una vez terminado, el plan de inocuidad alimentaria documentado se implementa en su totalidad. El equipo de inocuidad de los alimentos debe supervisar el proceso de implementación, y al menos una vez al año debe realizarse una revisión completa de los planes documentados e implementados, o cuando se produzcan cambios en el proceso, el equipo, los insumos u otros cambios que afecten la inocuidad del producto.

### Paso 12 Desarrollar Y Documentar Los Procedimientos De Mantenimiento De Registros:

El equipo de desarrollo del plan de inocuidad alimentaria debe identificar y documentar en el plan de inocuidad alimentaria los documentos y la documentación creada en apoyo del plan de inocuidad alimentaria. El equipo de desarrollo del plan de inocuidad alimentaria también identificará registros para mostrar la evidencia objetiva recopilada que demuestre que:

- cada medida preventiva ha sido aplicada correctamente;
- los Límites Críticos no han sido excedidos;
- se han seguido los procedimientos de Monitoreo; y
- donde ha habido una desviación, la Acción Correctiva se ha implementado de manera efectiva.

El mantenimiento de registro y documentación demuestran que se cumplieron los requisitos de inocuidad.

## RECURSOS PERTINENTES

- Codex HACCP  
<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579E/y1579e03.htm#bm3>
- Principios y lineamientos de aplicación de HACCP de la FDA  
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006801.htm>
- Guía USDA para la preparación de planes HACCP.  
<http://www.haccpalliance.org/sub/haccpmodels/guidebook.pdf>
- Introducción a MyHACCP - Agencia de Normas Alimentarias (FSA)  
<https://myhaccp.food.gov.uk/help/guidance/resources>