

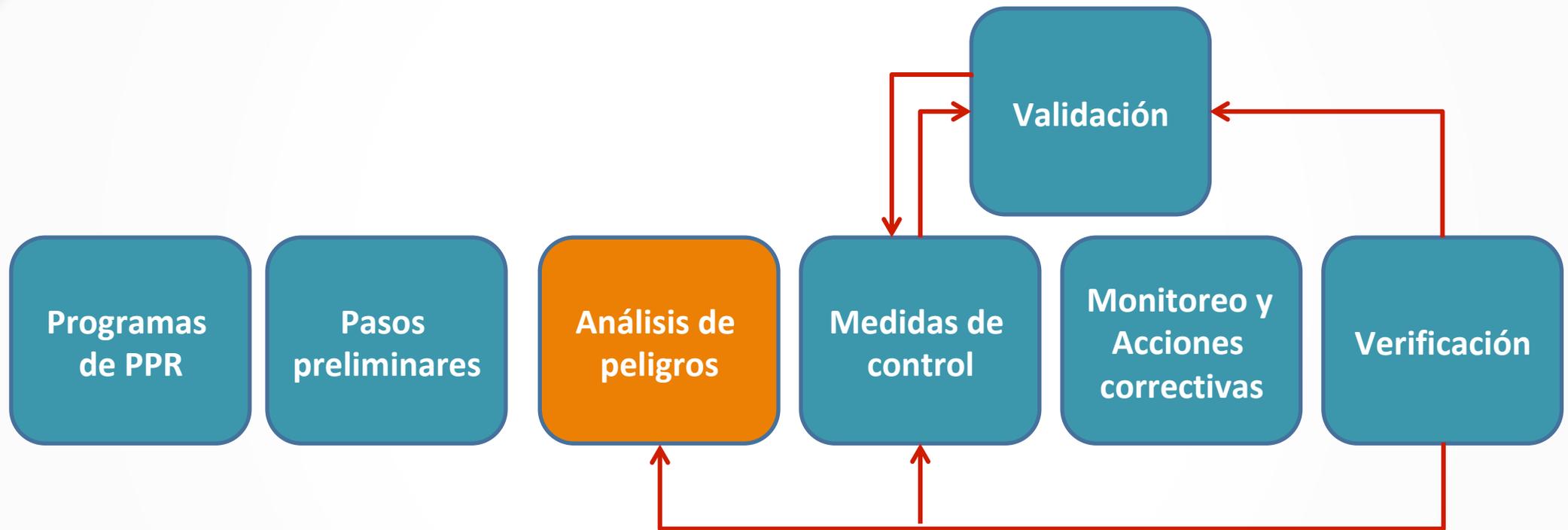
¿Cómo robustecer el Sistema de Gestión de Inocuidad a través del HARPC?

Pablo Barbuto
pablo@qcsolutions.com.ar

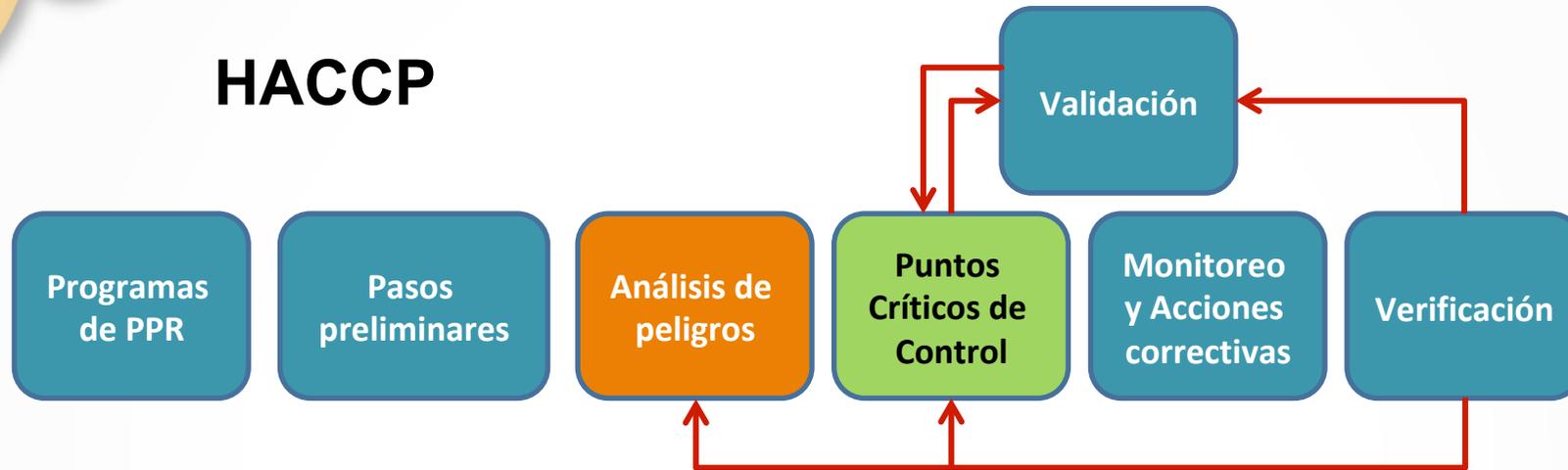
21 de Noviembre de 2017

Proceso de implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad (SGI)

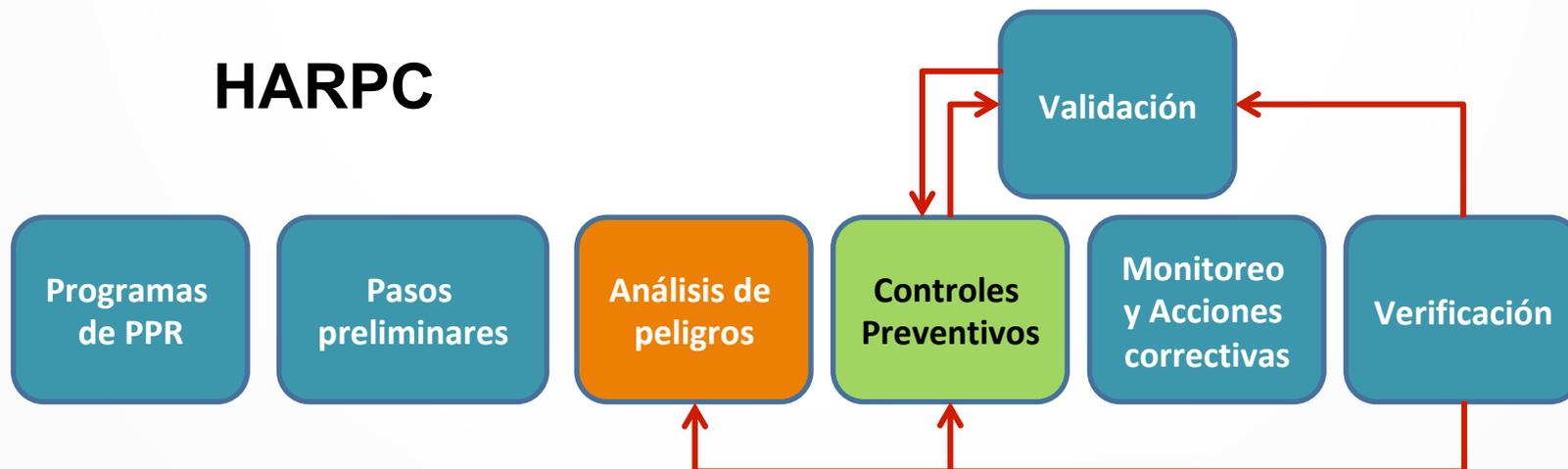
Implementación SGI



HACCP



HARPC



HACCP vs HARPC

—

Suelen aparecer este tipo de preguntas:

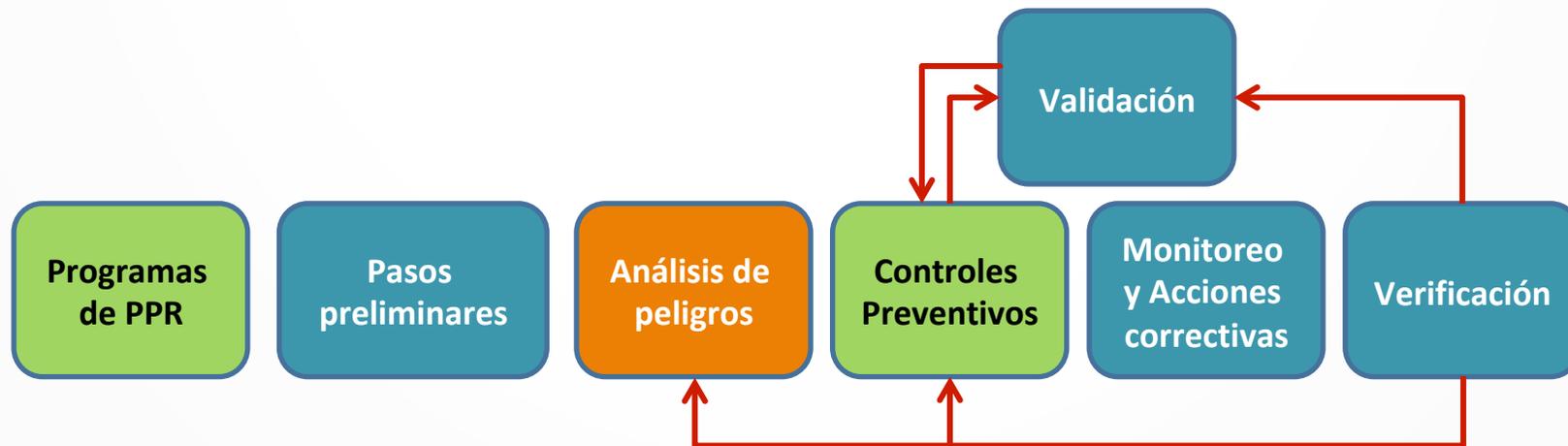
- ¿HACCP y HARPC son cosas diferentes?
- ¿Cuáles son los elementos adicionales en un programa HARPC que no están en HACCP?

HACCP vs HARPC

| Requisito | HACCP | HARPC |
|----------------------|--|---|
| Análisis de peligros | Relativo al proceso Similitudes por tipo de negocio | Relativo a la cadena Profundo en relación a la instalación |
| Controles | Una etapa en la que se puede aplicar un control y el mismo es esencial para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable (Punto Crítico de Control) | <p>Procedimientos, prácticas y procesos que se podrían emplear para minimizar o prevenir los peligros de manera significativa</p> <p>CONTROLES PREVENTIVOS</p> |

Buenas prácticas de manufactura (BPM) y otros programas de prerrequisitos en el HARPC

- Cuando una tarea específica de BPM o un Programa de Prerrequisitos sea muy importante para la inocuidad del producto puede transformarse en un control preventivo.
- Esto se determina durante el análisis de peligros.



Ejemplo

PPR vs Control Preventivo

—

PPR vs Control Preventivo

Peligro: Microorganismos transitorios

- Introducidos a través de materias primas, personal, materiales de envasado.
- No suelen establecerse en el ambiente.

Medidas de control

- Actividades habituales de limpieza y desinfección.



POES

Peligro: Microorganismos residentes

- Se establecen en el ambiente.
- Pueden persistir durante largos períodos.

Ejemplo: *Listeria* y *Salmonella*

Medidas de control

- Se requiere de actividades de limpieza y desinfección específicas y dedicadas.



Control preventivo de saneamiento

Controles Preventivos

Los controles preventivos pueden incluir:

- Controles preventivos de proceso (Puntos Críticos de Control)
- Controles preventivos de saneamiento o sanitización
- Controles preventivos de alérgenos alimentarios
- Programas de cadena de suministros

Controles preventivos de saneamiento o sanitización

Controles preventivos de saneamiento

Se requieren controles preventivos de saneamiento para minimizar significativamente o prevenir peligros tales como patógenos ambientales, peligros biológicos debido a la manipulación de personal y peligros de alérgenos alimentarios.

Surgen del análisis de peligros y no deben confundirse con las prácticas de limpieza y desinfección establecidas dentro de los programas de prerrequisitos

Ej: Control preventivo de saneamiento

| PELIGRO | MONITOREO |
|---|--|
| <p>Patógenos ambientales, cuando el producto listo para el consumo se ve expuesto al ambiente antes de ser envasado.</p> <p>Por ej. Salmonella y L. monocytogenes</p> | <ul style="list-style-type: none">• Inspección de superficies para detectar posibles rastros de suciedad.• Hisopado por bioluminiscencia.• Control de concentración de desinfectante antes de su aplicación. |

Controles preventivos de alérgenos

Controles preventivos de alérgenos

Se requieren controles preventivos de alérgenos para:

- Impedir el contacto cruzado de alérgenos
- Garantizar que se coloque un etiquetado exacto en los productos terminados

Ej: Controles preventivos de alérgenos

| PELIGRO | MONITOREO |
|---|---|
| <p>Alérgenos con declaración en rótulo.</p> <p>Por ej. Leche, huevo y soja.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Control de etiquetas en recepción para comprobar coincidencia con la fórmula.• Control de etiquetas utilizadas en el envasado. |
| <p>Alérgeno por contaminación cruzada.</p> <p>Por ej. Gluten en envasadora</p> | <ul style="list-style-type: none">• Inspección visual luego de la limpieza.• Hisopado para determinación de ausencia de gluten. |

Controles preventivos en la cadena de suministro

- Se identifican con la necesidad de controlar peligros introducidos antes de la recepción del ingrediente en el establecimiento.
 - ✓ Especialmente cuando no existe otro control preventivo dentro del establecimiento.
- Pueden aplicarse dentro del establecimiento de la organización o del proveedor.
- No están relacionados al control de peligros “no significativos” que pueden estar cubiertos por programas de prerrequisitos.

- Los controles preventivos, ¿los aplica el proveedor o el proveedor del proveedor?
- ¿Cuáles son los procedimientos, procesos y prácticas del proveedor en cuanto a inocuidad de los materiales?
- Las pruebas realizadas en el pasado, o los resultados de las auditorías del proveedor, ¿indican alguna tendencia?
- Las acciones correctivas implementadas por el proveedor en el pasado, ¿fueron realizadas en tiempo y forma?
- Las prácticas de almacenamiento y transporte del proveedor, ¿son apropiadas?

Actividades de verificación

Se pueden realizar una o más de las siguientes actividades:

- Auditoría in situ.
- Muestreo y pruebas.
- Revisión de registros de inocuidad del proveedor para el ingrediente.

Desafíos y Oportunidades

- Considerar los peligros relativos a la cadena de suministro.
- Preguntarnos si todos los prerrequisitos tienen la misma relevancia y por lo tanto el método de seguimiento utilizado.
- Recategorizar algunas medidas de control y por lo tanto su seguimiento.
- Desafiarnos como profesionales y como equipo de inocuidad alimentaria a mejorar nuestros SGI.
- Producir alimentos más seguros y optimizar el uso de los recursos.

MUCHAS GRACIAS

Tel: +54 - 11 – 2242 4241
Av. Sgto. My. Cayetano Beliera 3025
(Ex. R.N. 8)
Edificio M3, 2 Piso, Parque Austral, Pilar

www.qcsolutions.com.ar

