



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Aplicación de HACCP en industrias y comedores

**Profesora Carolina Peñalver
Profesora Janet Rodríguez**

Aplicación de HACCP en industrias y comedores

CONTENIDO

1. Sistema tradicional de vigilancia y control
2. Evolución del HACCP en Venezuela.
3. Sistema de HACCP en Venezuela y experiencia internacional.
4. HACCP en industrias de alimentos: razones.
5. Beneficios de la aplicación del sistema HACCP en Industrias.
6. HACCP en Servicios de Comidas Institucionales: beneficios y limitaciones.

Sistema tradicional de vigilancia y control se basa

- Inspección de establecimientos
- En el muestreo y análisis de los alimentos para consumo humano
- Registro sanitario de alimentos manufacturados

Este sistema se caracteriza por ser:

- Retrospectivo
- Punitivo
- Policial
- Paternalista
- Presenta una serie de limitaciones que han impedido lograr el objetivo fundamental del programa de higiene de los alimentos.

MSDS



Dirección Higiene de los Alimentos



Programas de Higiene de los Alimentos

Objetivo del programa:

“Realizar la vigilancia y control de los peligros para la inocuidad e idoneidad asociados con la producción primaria, transporte, almacenamiento, fabricación, preparación, distribución y expendio de los alimentos, a fin de minimizar los riesgos de ETA y demás riesgos atribuibles al consumo de alimentos contaminados y/o deteriorados”.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

En Venezuela existen para las industrias

“Directrices generales para la elaboración de planes de HACCP por la industrias de alimentos”.

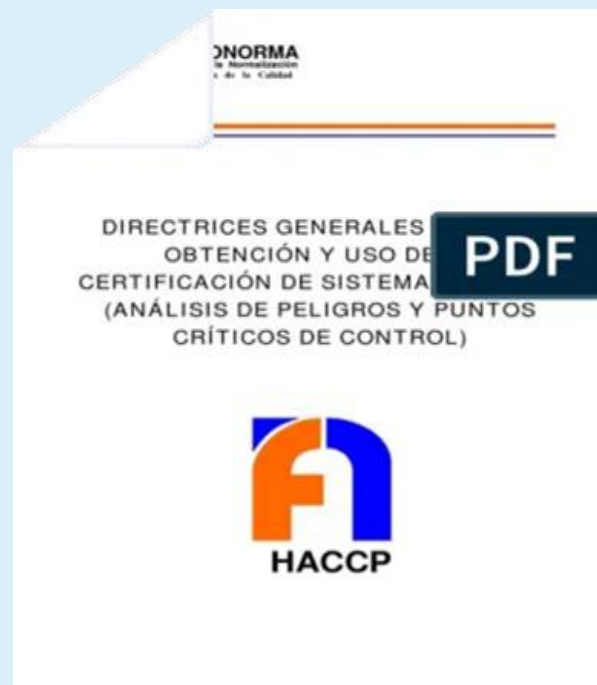
Elaborado por:

- Grupo de trabajo de CAVIDEA y Dirección de Higiene de los Alimentos. Agosto 1994.
- Primera revisión: Agosto de 1996.
- (CAVIDEA= Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos)

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008



Finalidad y alcance de estas directrices

Finalidad

Establecer los lineamientos básicos que permitan la aplicación del sistema HACCP bajo criterios uniformes, constituyendo un modelo de actuación para las industrias, así como para orientar a los funcionarios oficiales encargados de verificar que el sistema funcione debidamente.

Alcance

Este documento establece las directrices generales que podrá utilizar el industrial de alimentos para la elaboración de planes de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) a fin de asegurar la inocuidad biológica, química y física de los productos elaborados

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354.

http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Sistema HACCP en Venezuela

A nivel mundial, los Programas de la garantía de la Inocuidad de los alimentos basados en los principios del Sistema HACCP están alcanzando popularidad debido a la eficacia comprobada en la reducción significativa de la incidencia de las ETA.

Con esta estrategia los peligros se:

- Identifican
- Evalúan
- Controlan

Antes de que se conviertan en una amenaza para la Salud Pública.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.
Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354.
http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Situación en Venezuela

- Venezuela es miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC)
- Desde 1992, el MSDS a través de la Dirección de Higiene de los Alimentos emprendió cambios para adecuarnos a esas tendencias del mundo globalizado. Este proceso incluye las siguientes etapas:
 - Revisión y adecuación de la normativa sanitaria utilizada para la vigilancia y control de alimentos.
 - Difusión y promoción de las normativas tanto al sector industrial como al personal encargado de vigilar por el cumplimiento de las mismas.
 - Verificación del cumplimiento de las normas por el sector industrial mediante auditorias, inspecciones, muestreo y análisis de productos.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Estrategias en el desarrollo de HACCP por el MPPS

- Se ha convocado al sector de establecimientos de preparación y servicio de alimentos y proveedores con quienes se está desarrollando un proyecto cuya primera etapa es la elaboración de las “Normas de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio, Preparación y Servicio de Alimentos” luego se elaborará una Guía de Evaluación de cumplimiento de estas normas. Esta primera etapa permitirá crear el ambiente propicio para la aplicación posterior del Sistema HACCP en estos establecimientos de alimentos.
- Capacitación del personal que participa en los diferentes sectores de la industria alimentaria Nacional.
- Fortalecer la participación de Venezuela en las reuniones del CODEX en donde se está discutiendo la aplicación del sistema HACCP en el sector de las pequeñas y/o menos desarrolladas.
- Norma de Buena Práctica de envases, empaque y/o artículos destinado de estas en contacto con alimentos.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Estrategias en el desarrollo de HACCP por el MPPS

Continuar participando en el proceso de promoción, normalización, capacitación y verificación del Sistema HACCP a través de las siguientes actividades:

- Transformación de las “Directrices Generales para la Elaboración de Planes HACCP por la Industria de Alimentos” en una Norma Venezolana COVENIN(NVC) que sirva de base filosófica y conceptual para la aplicación de este sistema en el sector alimentario. **Actualmente ya esta elaborada la Norma COVENIN No.3802:2002. Directrices generales para la aplicación del sistema HACCP en el sector alimentario.**
- Elaboración de la NVC sobre “Gestión del Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos mediante la aplicación de los Principios de Sistemas HACCP”. Con esto se pretende integrar el Sistema HACCP con la Norma ISO 9001 sobre Requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Venezuela

- Actualmente las regulaciones no contemplan la aplicación obligatoria de los Sistemas de HACCP.

Se ha venido preparando con la elaboración de:

- Normas de BPF
- Normas de Buenas Prácticas para el funcionamiento de Microempresas
- Capacitación del personal, con los Programas de higiene de los alimentos a manipuladores

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Experiencia internacional

- Unión Europea → Exige HACCP para todos los productos
- EUA → Productos pesqueros, carnes rojas, aves, frutas y vegetales
- Canadá → Obligatorio para pescados y voluntario productos agroindustriales
- Latinoamérica y el Caribe → Varía desde la aplicación voluntaria hasta la exigencia oficial para todos los productos
- **Venezuela** → No contempla la aplicación obligatoria del sistema HACCP

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008



HACCP en industrias

Es un enfoque sistemático para evaluar y determinar los posibles peligros asociados con un producto, estableciendo los controles necesarios para minimizar o eliminar, los riesgos de causar un daño o una enfermedad.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Razones para el HACCP en industrias

- **Legal:** normas a nivel internacional
- **Aceptación:** productos sanos e inocuos
- **Moral:** deber ético
- **Económico:** prevenir pérdidas de ventas
- **Comercial:** requisitos de seguridad y confianza a mercados internacionales.



MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Beneficios de la aplicación efectiva del sistema HACCP en las industrias

- Mejora la confianza del consumidor por la superioridad de los controles preventivos sobre los controles tradicionales.
- Permite racionalizar el uso de recursos técnicos, mejorando así la relación costo/beneficio.
- Reduce el costo de almacenamiento y facilita su pronta disponibilidad.
- Conduce a reducir los reclamos y devoluciones con la consiguiente reducción de costos para la empresa.
- Los organismos oficiales podrán reducir apreciablemente los incidentes alimentarios y por ende racionalizar el uso de recursos disponibles.
- La aplicación del sistema HACCP mejora la imagen y confianza hacia el sector industrial de alimentos facilitando su incorporación al mercado internacional.

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.

Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

En Venezuela, no se aplica este sistema en los Servicios de Comidas Institucionales, porque antes se deben cumplir con los pre-requisitos de los programas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

En América Latina:

- OPS/OMS apoyó un proyecto aplicado en un Hospital Público de Panamá en 1998.
- OPS/OMS elaboró un manual de buenas prácticas para la preparación de alimentos en Servicios institucionales.
- El Manual de Buenas Prácticas para la preparación de alimentos en Servicios Institucionales (OPS/OMS), tiene como finalidad orientar las operaciones de Preparación de Alimentos para lograr la inocuidad de los productos alimentarios.

HACCP en servicios de comidas institucionales

- Beneficios sentidos:
 - Adquisición de materias primas en forma más adecuada
 - Recepción de productos de manera más ordenada
 - Almacenaje más adecuado
 - Mejores equipos y utensilios (eliminación y adquisición)
 - Procedimientos del personal (accionar en equipos)
 - Mantenimientos de los equipos (preventivos)
 - Servicios sanitarios mejor equipados y controlados
 - Disposición recolección de basura
 - Mejora en la distribución y servicio de las dietas
 - Personal participando y estimulado

HACCP en servicios de comidas institucionales

- Limitaciones para su aplicación:
 - Bajo conocimiento a cerca de las ETA en general
 - Dificultades de recursos presupuestarios
 - Personal no siempre asume esa tare como obligación
 - Dificultad para mantener el equipo de HACCP activo durante largos períodos de tiempo
 - Limitaciones d e las instalaciones físicas
 - Insuficientes redes de frío
 - Deficiente instrucción básica del personal
 - Falta de espacio adecuado para el propio personal

Bibliografía

- FONDONORMA. Directrices Generales para la Aplicación del Sistema HACCP en el Sector Alimentario, No. 3802, 2002.
- MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2000.
- Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalim* v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008