

HACCP, HARPC Y PLANES DE INOCUIDAD EFICIENTES PARA FSMA Y NORMAS DE CERTIFICACIÓN

I. DESCRIPCIÓN

Inocuidad alimentaria es lo mínimo que un consumidor espera al ingerir un alimento y es un requerimiento básico de negocio.

La Ley sobre la Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) pretende que los instrumentos regulatorios de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) actúen de manera preventiva, para evitar enfermedades causadas por consumo de alimentos. Dentro de estos reglamentos se encuentra Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo, que reconoce al HACCP como base para su desarrollo.

Por su parte la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) permite al sector alimentario mundial tener un enfoque armonizado de sistemas de gestión de seguridad alimentaria, a través de los estándares reconocidos por esta iniciativa sigue promoviendo, dentro de sus requisitos, la aplicación del HACCP como elemento clave.

En FPI comprendemos que un sistema de inocuidad debe permitir el cumplimiento de estos requerimientos, pero sobre todo, mantener su reputación al ofrecer un producto íntegro. Para lograrlo, es necesario un sistema basado en ciencia, conciencia y eficiencia.

II. OBJETIVOS

- Ayudar a la empresa a controlar los peligros necesarios de manera científica y práctica.
- Enfocar la importancia que tienen los programas prerrequisitos sobre la inocuidad de los productos.
- Aplicar los 12 pasos para identificar, evaluar y controlar los controles preventivos críticos.
- Seleccionar las fuentes de información más importantes para la toma de decisiones.

- Entender y cumplir los requerimientos del esquema HARPC (Análisis de Peligros y Controles Preventivos acorde con el Riesgo) requerido por la Ley de Inocuidad (FSMA) a las empresas que exportan alimentos a Estados Unidos.
- Adaptar al HACCP actual con una metodología para cumplir con el HARPC y los requerimientos de certificación GFSI.

III. CONTENIDO

Sección 1: Introducción

- ¿Certificación o productos inocuos?
- Aplicación de conceptos técnicos y científicos
- Cultura organizacional y cultura de la inocuidad
- Rumbo de la empresa

Sección 2: Conceptos de Integridad de los Productos

- La integridad de los productos alimenticios como herramienta de negocio
- Componentes de integridad
 - Peligros
 - Defectos
 - Adulterantes
 - EMA´s
 - Daños intencionales

Sección 3: Requerimientos Internacionales

- Principales requisitos
- Normas de certificación
- Ley FSMA
- Creación de un sistema integral

Sección 4: Peligros

- Las 5 fuentes de contaminación
- Peligros biológicos
- Peligros físicos
- Peligros químicos

Sección 5: Programas prerequisites

- BPM y el nivel de riesgo
- Prerrequisitos formales
- Primero el producto en las acciones correctivas

Sección 6: Los cinco pasos previos del *Codex Alimentarius*

- Equipo HACCP
- Descripción de producto
- Uso intencional
- Diagrama de flujo
- Confirmación del diagrama de flujo
- Taller

Sección 7: Los principios HACCP y requerimientos HARPC

- El HACCP vs la ley FSMA
- Análisis de peligros
- Determinación de PCC
- Determinación de RPC
- PCC vs RPC
- Límites y condiciones críticas
- Sistema de Monitoreo
- Acciones correctivas
- Sistema de verificación/validación
- Registros
- Taller