

## **DEPARTAMENTO DE REGISTRO Y CERTIFICACION-DRC**

El objetivo principal del Departamento de Registro y Certificación (DRC) de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), es el de establecer las directrices generales con carácter de obligatoriedad para la aplicación, implementación, verificación y certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para ser utilizadas en las Plantas de Producción de Alimentos de origen agropecuario, acuícola y pesquero a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano.

Este procedimiento constituye un documento de referencia para:

- . - Demostrar la conformidad del sistema de HACCP ante las partes interesadas.
- . - Obtener la certificación del sistema HACCP.

### **1.- INTRODUCCION.**

En todo el mundo se reconocen los beneficios de la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Estos incluyen el potencial de mejorar la inocuidad y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Sin embargo, la puesta en práctica de este sistema puede ser una actividad a largo plazo, y es necesario estudiar cada caso individualmente (por ejemplo, los requisitos previos).

El sistema HACCP, supone la aplicación de una metodología con base científica y racional, que permite, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), “Un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales”.

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP-APPCC) es más conocido por sus siglas en inglés HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ya que se ajusta mejor al concepto y metodología de este sistema.

Será considerado como protocolo de referencia cuando se trate de asegurar la inocuidad de los alimentos, razón por la cual ha sido adoptado como un programa de obligatorio cumplimiento en casi todos los países del mundo.

Ofrece un enfoque documentado y verificable para la identificación de peligros, medidas preventivas, puntos críticos de control y para la puesta en marcha de un sistema de monitoreo, centrándose en microorganismos patógenos, residuos de sustancias químicas, aditivos, materias extrañas y otros agentes físicos, que pueden contaminar el alimento.

### **2.- REFERENCIAS NORMATIVAS.**

Los siguientes documentos referenciados, son indispensables para la aplicación de este Sistema, los cuales aplicaran en su versión vigente.

- **CODEX ALIMENTARIUS. Sistema HACCP.**

- ) **NTON 03 001 98-** Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- **Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-HACCP**, Dirección Regional de Inocuidad de Alimentos - OIRSA 2016
- **Norma ISO 17020**, “Criterios generales para la operación de varios tipos de organismos que desarrollan la inspección”.
- ) **Norma ISO 19011** “Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental”.
- ) **Ley No 862.** Ley creadora del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria. Mayo 2014.
- ) **Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA).**
- ) **Reglamentos o directrices Internacionales de cada rubro conforme el país a exportar.**
- ) **NTON 03 069-06 RTCA 67.01.33.06** Reglamento Técnico Centroamericano. Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.
- ) **NTON 03 093-10 RTCA 67.06.55:09** Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos Procesados y Semi-procesados.
- ) **NTON 03 080-08/ RTCA 67.04.50:08** Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.
- ) **NTON 03 041-03** Almacenamiento de Productos Alimenticios.
- ) **NTON 03 026-10** Manipulación de Alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores.

### **3.- Requisitos:**

1. El usuario interesado a ingresar el Sistema de Inocuidad de la DIA, deberá llenar los requisitos generales (esto de conformidad a cada sección correspondiente).  
Ver el **Procedimiento para el registro de establecimientos procesadores de productos de origen agropecuario, acuícola y pesquero. DIA.**
2. Después de ser aprobado por la DIA, el DRC, le informara al usuario del Establecimiento que, con carácter de obligatoriedad para poder ingresar al Sistema de Inocuidad, este deberá formular los Manuales de prerrequisito del Sistema HACCP (POES, BPM, HACCP), para lo que le entregara la Guía de elaboración de Manuales donde el Establecimiento será el responsable de describir cada proceso que se solicita en los manuales.

3. Cuando finalice su elaboración, este los remitirá al DRC, un juego de los manuales en borrador para ser revisados, de encontrarse No Conformidades se le informara al usuario para que haga las correcciones pertinentes.  
Cuando se reciben de nuevo estos se verificaran para comprobar el cierre de No Conformidades, el Establecimiento al ser notificado que los manuales ya fueron revisados para su aprobación, procederá a mandar en forma impresa tres juegos de manuales originales de cada manual,(POES,BPM,HACCP) siendo estos un juegos original para el Establecimiento, otro que queda de resguardo al DRC, y otro juego al Inspector Oficial del Establecimiento, después de recibirse estos documentos se procederá a enviarse a la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, para su debida autorización.
4. Después de ser aprobados los manuales, se coordinará con el Establecimiento la Auditoria al Establecimiento, la cual, al cierre de la misma, se procederá a la solicitud de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria la emisión del Certificado HACCP para el Establecimiento, teniendo este una vigencia de un año, a partir de la emisión del mismo.

#### **4.- PRERREQUISITOS DEL SISTEMA HACCP:**

Previamente a la implementación del sistema HACCP, es indispensable contar con un programa de prerrequisitos, cuya función esencial es la de controlar determinados tipos de peligros, para reducir en gran medida los Puntos Críticos de Control (PCC).

Su diseño podrá hacerse teniendo en cuenta las directrices del Codex Alimentarius, concretamente deberá contemplar: el control de las condiciones higiénicas de las instalaciones, garantizando el mantenimiento de un nivel óptimo de limpieza y desinfección; el control de las condiciones higiénicas y de salud del personal, evitando la contaminación del alimento causada por inadecuadas prácticas de los manipuladores; y el control de las condiciones de los procesos, evitando la contaminación del alimento por contacto con superficies o sustancias cuya inocuidad no está asegurada.

Antes de implementar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, debe cumplir con:

Las Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento, establecidos en la legislación nacional vigente o de acuerdo a la normativa internacional del Codex Alimentarius y otras legislaciones que apliquen.

Cada Establecimiento debe establecer los programas de prerrequisitos, tales como: Programa de limpiezas y desinfección, control de plagas, capacitación, mantenimiento preventivo, trazabilidad, control de proveedores, entre otros.

Compromiso gerencial para la implementación del sistema de HACCP.

Los prerrequisitos se refieren al control de aspectos que pueden suponer un peligro y afectar a la seguridad alimentaria en todas o al menos varias de las etapas del proceso productivo.

Los planes de autocontrol son propios de cada establecimiento, por lo que permiten una gran flexibilidad a la hora de adaptar el plan a las características del mismo, y abordar el tratamiento de los prerrequisitos según sus propios criterios. No obstante se considera que al menos deberán incluirse los siguientes: plan del agua; plan de higiene del funcionamiento antes, durante y después de las operaciones; plan de lucha contra plagas y animales indeseables; plan de diseño y mantenimiento de la infraestructura y el equipamiento; plan de control de lotes y trazabilidad; plan de higiene del personal; plan de formación en higiene y procedimientos de trabajo; y plan de tratamientos, eliminación o aprovechamiento de subproductos no destinados al consumo humano.

En 1969, a través del CAC/RCP 1-1969, se incluyó la necesidad de realizar programas de prerrequisitos, que permitían asegurar la dificultad que supone aceptar que en un sistema de HACCP se puedan controlar de forma eficaz números elevados de PCC. Por esta razón, los prerrequisitos empleados como medidas de control de peligros, deben considerarse tan importantes como los propios PCC.

El principal beneficio de la aplicación de los prerrequisitos, se encarga de conseguir que los planes de HACCP disminuyan el número PCCs a identificar, manteniendo un control riguroso sobre las etapas que son realmente críticas para la seguridad alimentaria de un proceso.

Muchos de los obstáculos con los que se encuentran las empresas a la hora de implantar y mantener sistemas de HACCP se deben a errores relacionados con requisitos previos, tales como la limpieza y desinfección o la formación y motivación del personal manipulador. Por lo que la seguridad alimentaria no ha de estar vinculada únicamente a la correcta aplicación del sistema HACCP, sino a la suma del sistema y sus prerrequisitos.

El HACCP no es un sistema de gestión de calidad, sino un sistema de gestión de seguridad alimentaria que debe estar definido como premisa para la implantación de un sistema de gestión de calidad, como requisito legal obligatorio aplicable a todo establecimiento alimentario necesario para la obtención de la certificación.

Un sistema de gestión de calidad se supone que debe valorar todas las actividades desarrolladas en una empresa para producir un producto además de cumplir la legislación que le aplique, es por ello que cuando una empresa de alimentación desea obtener un certificado tipo ISO 9001, debe demostrar que cumple la legislación y por ende que posee un HACCP.//////////<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Departamento de Registro y Certificación. -DRC.