

HACCP

***(Hazard Analysis
and Critical Control
Points)***



HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés.) es un sistema preventivo reconocido internacionalmente, diseñado para garantizar la seguridad de los alimentos. Su propósito principal es identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad alimentaria en todas las etapas de la cadena productiva.

Este sistema no se basa en la inspección del producto final, sino en la prevención de riesgos desde el diseño del proceso de producción. HACCP es aplicable a toda la industria alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final.

El enfoque de HACCP se basa en la prevención proactiva. Consiste en identificar, evaluar y controlar peligros potenciales que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos en cualquier etapa del proceso productivo. El objetivo es anticiparse a los riesgos antes de que ocurran, mediante la implementación de medidas de control específicas y efectivas, diseñadas para garantizar alimentos seguros para el consumidor.

Principios de HACCP

- Identificar los peligros y evaluar su severidad y probabilidad: Analizar cada etapa del proceso para identificar peligros físicos, químicos y biológicos que puedan afectar la inocuidad del producto. Se evalúa su severidad y probabilidad de ocurrencia.
- Determinar los puntos críticos de control (PCC): Identificar los puntos del proceso donde se puede aplicar una medida de control esencial para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable.
- Establecer límites críticos para cada PCC: Definir valores máximos o mínimos aceptables para cada PCC, como temperatura, tiempo o pH, que aseguren el control del peligro identificado.
- Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC: Diseñar procedimientos para vigilar y registrar regularmente que cada PCC esté bajo control, facilitando la detección temprana de desviaciones.
- Establecer acciones correctivas cuando el monitoreo indica desviaciones: Determinar las acciones que deben tomarse cuando se detecte una desviación en un límite crítico, asegurando que el producto no conforme no llegue al consumidor.

- Establecer procedimientos de verificación: Implementar actividades que permitan confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente, como auditorías internas, análisis de resultados o revisión de registros.
- Establecer un sistema de documentación y registros: Mantener registros precisos de todas las actividades relacionadas con HACCP, para garantizar la trazabilidad, demostrar cumplimiento y facilitar auditorías.

¿Beneficios de HACCP?

- Prevención de riesgos para la salud del consumidor.
- Reducción de productos no conformes y retiradas del mercado.
- Mejora continua en procesos de producción.
- Cumplimiento con requisitos legales y normativos.
- Confianza de los consumidores y socios comerciales.
- Ventaja competitiva en el mercado alimentario.

Implementación de un HACCP

La implementación efectiva de HACCP requiere un enfoque sistemático y estructurado que involucre a todo el equipo de la organización. Las etapas clave para desarrollar e implementar un plan HACCP son:

- Formación del equipo HACCP: Reunir un equipo multidisciplinario con conocimiento en inocuidad alimentaria, procesos productivos, microbiología y control de calidad. Este equipo será responsable de desarrollar y mantener el sistema HACCP.
- Descripción del producto: Definir claramente el producto, incluyendo ingredientes, características físicas y químicas, métodos de procesamiento, empaque, distribución y condiciones de almacenamiento.
- Identificación del uso previsto: Determinar cómo y por quién será consumido el producto (ej. población general, grupos vulnerables, preparación doméstica o industrial).



- Elaboración del diagrama de flujo del proceso: Representar gráficamente todas las etapas del proceso productivo, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final del producto.
- Verificación in situ del diagrama de flujo: Confirmar que el diagrama refleja con precisión el proceso real en planta, revisando que no se hayan omitido etapas en el proceso, realizando observaciones directas y entrevistas al personal operativo.
- Aplicación de los principios de HACCP: Aplicar de manera sistemática los siete principios, a partir del análisis de peligros identificado, determinando PCC, límites críticos, métodos de monitoreo, acciones correctivas, verificación y registros.
- Capacitación y sensibilización del personal: Asegurar que todo el personal involucrado conozca y aplique adecuadamente las prácticas del sistema HACCP, fortaleciendo la cultura de inocuidad en la organización.



¿Por qué elegir Intercet para evaluar mi sistema HACCP?

Evaluar tu HACCP con Intercert te brinda un análisis profesional, objetivo y alineado con los principios del Codex, identificando oportunidades de mejora reales en tus procesos. Nuestro enfoque combina experiencia técnica, recomendaciones prácticas y un acompañamiento cercano para fortalecer la inocuidad alimentaria, preparar auditorías y asegurar el cumplimiento normativo. Con Intercert, no solo cumples, sino que mejoras continuamente con el respaldo de expertos comprometidos con tu seguridad y competitividad.

Acreditaciones



Reconocimientos



Foro Internacional de Acreditación



Cooperación de Acreditación Asia-Pacífico

Proceso de Certificación

