

Diseño e Implementación de un Sistema HACCP

“LA TRANQUILIDAD DE HACER LAS COSAS BIEN



El curso consiste en las siguientes SECCIONES...

- 1 Presentación
- 2 Generalidades
- 3 Conceptos
- 4 Peligros en la Industria de Alimentos
- 5 Estructura del Sistema HACCP
- 6 Desarrollo de un Plan HACCP

¿Qué se espera de nuestros productos?

¿Qué esperan los consumidores?

¿Los importadores o clientes?

¿La autoridad sanitaria?

¿Nosotros mismos?



Como ven, son/ Somos muchos las Partes Interesadas. Cabe destacar, que un “Producto” podría ser un Clavo, una cartera, una persiana.

En nuestro Caso, trabajamos con ALIMENTOS, por lo tanto, directa o indirectamente podemos estar afectando la salud de las personas.

En resumen, qué esperamos todos? Que nadie se enferme, que nadie se intoxique, y que nadie sufra una sorpresa desagradable al consumir nuestro ALIMENTO. Cada uno desde su rol, es entonces responsable de trabajar de tal manera, que nunca nada suceda.

¿POR QUÉ TANTA DEMANDA DE GARANTÍAS DE CALIDAD E INOCUIDAD?



- Consumidores más informados
- Aumento enfermedades transmitidas por los alimentos
- Mayor competencia
- Mercados más exigentes y normativas más estrictas
- Los riesgos son altos



#NecesitamosDarConfianza
#HayMuchosOjosSobreNosotros
#SeamosResponsables



Qué sucede en la actualidad al ser testigos de alguna situación? POSTEAR en las redes sociales, esperando además que la noticia se viralice. Una situación que antes “nunca se supo”, hoy se puede transformar en una verdadera pesadilla para quienes elaboran un Alimento, pudiendo llegar a pérdida no solo de dinero, sino de imagen, confianza ante el público, cierre de la planta, y en casos extremos, incluso la cárcel (Caso Leche Contaminada).





Clausuran céntrico café de Linares: sirvieron soda cáustica en lugar de azúcar a comensales



Hace años, una turista – luego de preparar su café – se intoxicó.

¿Pero cómo? Pues la persona que atendía, en vez de poner azúcar al azucarero, echó soda cáustica.

ANALICE.

1. Cómo un producto químico estaba en el lugar donde hay alimentos.
2. En qué tipo de envase estaba la soda?
3. Ese envase, qué pasó con la rotulación?
4. La persona que manipuló esa Soda, no leyó? No se dio cuenta?
5. Por qué cualquiera tuvo acceso a ese producto químico?

CASO: Maíz contaminado con Aflatoxinas —Kenya

En Mayo del 2004 125 personas murieron y 317 presentaron fallas renales a causa de maíz con aflatoxinas. Las aflatoxinas son producidas por un hongo conocido como A. Flavus, que se da cuando altos niveles de humedad se dan en el medio ambiente. El maíz se infectó por malas técnicas de almacenamiento después de lluvias fuertes antes de la época de sembrado. Un incidente similar se dio en el 2010 que llevó a tirar 2.3 millones de bolsas del grano.

Cómo respuesta al problema, científicos desarrollaron un método barato para deshacerse del hongo, al introducir una cepa no-dañina del hongo A. flavus a un campo infectado, así superando al hongo dañino.

CASO: Cerveza contaminada con arsénico —Inglaterra

En 1900 una extraña epidemia se reportó primero en las zonas industriales de Manchester y Liverpool, después casos se empezaron a reportar en otras zonas de Inglaterra. Los síntomas reportados por bebedores casuales y moderados eran similares a los generalmente asociados con alcohólicos; dolores estomacales, pigmentación de la piel, habilidades motoras y reflejos dañados.

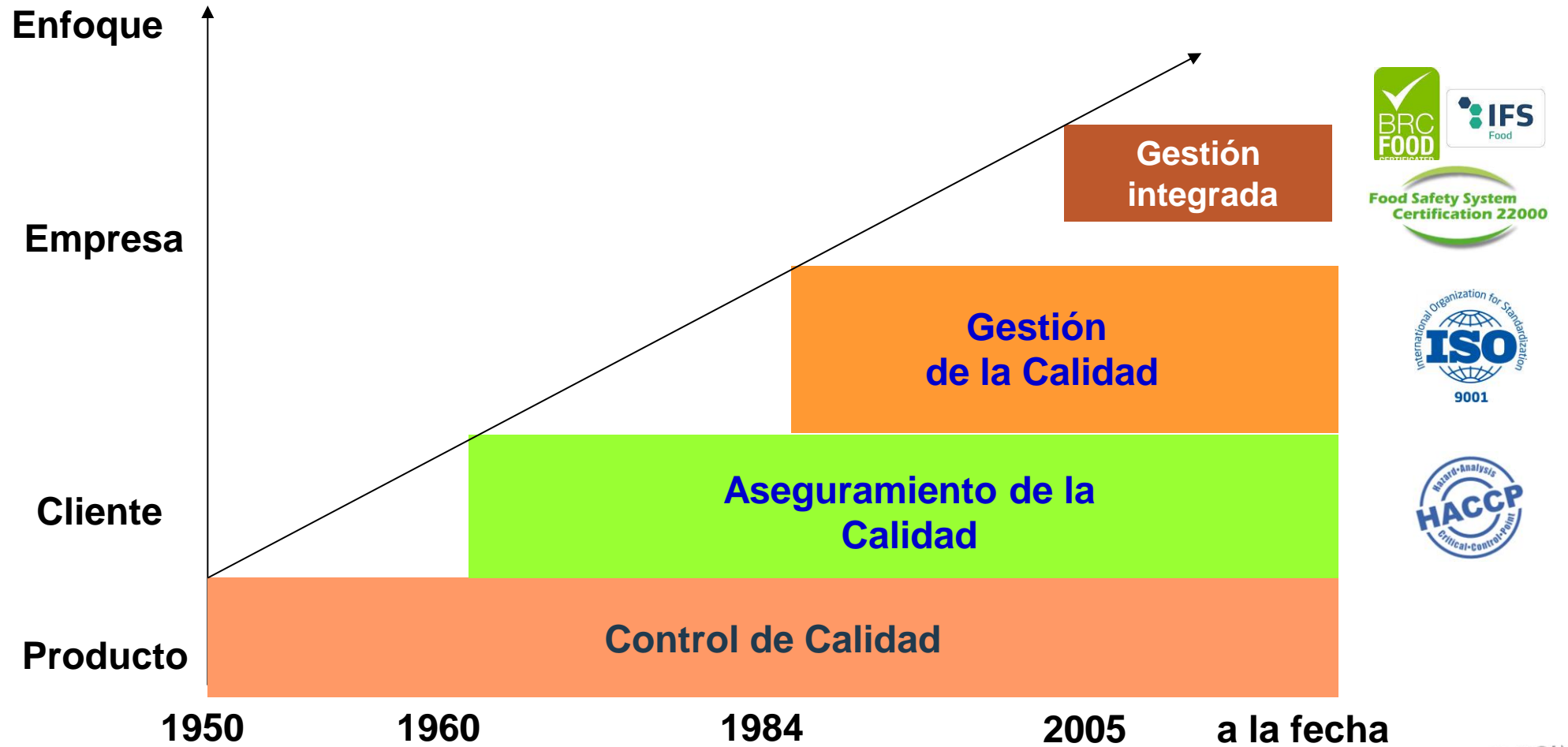
La fuente de la contaminación fue la azúcar utilizada por más de 100 cervecerías, esta había sido hecha con ácido sulfúrico contaminado con arsénico. En total, 70 personas murieron y 6,000 fueron afectadas. Consecuentemente las cervecerías tuvieron que deshacerse de la cerveza dañada.

Industria de Alimentos: un rubro riesgoso

- Consumo ¡Masivo! Los alimentos se consumen a diario y por toda la población
- Los alimentos en su mayoría tienen corta vida útil
- Los alimentos, por su composición, reaccionan con el medio ambiente (temperatura, humedad, presencia de organismos vivos, oxígeno, presión, entre otras)
- No todas las personas reaccionan igual ante los alimentos
- ¡Los errores se pueden pagar muy caro!



EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD





CONTROL DE CALIDAD. Desde muchos años, se actuaba sobre el producto ya terminado. Es decir, de forma Reactiva. (Mucha merma y pérdida de producto)

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. Se introdujo el concepto que estudias aquí, que es identificar aquellos peligros que pueden dañar el Alimento, y establecer los mecanismos para evitar esos peligros.

GESTION DE CALIDAD. Concepto mas moderno, que integra Aseguramiento de Calidad con conceptos de gestión ISO 9001, como Compromiso de Gerencia, Auditorías Internas al sistema, Reunión anual, seguimiento y análisis de reclamos, entre otros.

GESTION INTEGRADA DE LA CALIDAD. Hoy la Calidad es transversal a toda la línea productiva, a través de toda la cadena de suministro, y a todo nivel jerárquico.

RELACIONES DE LA NORMA CON LOS PROCESOS (AREAS FUNCIONALES) DE LA ORGANIZACION



RELACIONES DE HACCP CON OTROS PROCESOS DE LA ORGANIZACION

HACCP Y COMPRAS



- Las materias primas e insumos tienen riesgos asociados
- La empresa debe manejar especificaciones técnicas considerando aspectos de inocuidad
- Considerar requisitos de empaque
- Considerar stocks de insumos críticos (inocuidad)
- Deben haber criterios de selección de proveedores
- Coordinación de cambios de proveedor
- Coordinación de compras



“Comprar siempre la opción más rentable para la empresa, pero sin aumentar los riesgos para la inocuidad / legalidad del producto”

RELACIONES DE HACCP CON OTROS PROCESOS DE LA ORGANIZACION

HACCP Y DISEÑO Y DESARROLLO

- Las materias primas e insumos tienen riesgos asociados: Deben asignarse limitantes en los requisitos de entrada del diseño y desarrollo
- Considerar peligros en pruebas piloto e industriales
- Generar especificaciones técnicas incluyendo la variable inocuidad / legalidad



“Lograr desarrollos que incluyan además información fiable y válida para el uso previsto por parte del consumidor, incluyendo requisitos de inocuidad / legalidad ”

RELACIONES DE HACCP CON OTROS PROCESOS DE LA ORGANIZACION

HACCP Y PROCESOS COMERCIALES



- No sólo comercializamos alimentos, sino la tranquilidad de poder ser consumidos con confianza, por tener un sistema auditable
- Requisitos especiales de cliente
- Coordinación ventas-producción, para evitar riesgos innecesarios
- Manejo de especificaciones de clientes
- Canales de retroalimentación de clientes
- Necesidades y expectativas de clientes



“Transmitir al cliente la seguridad de que tenemos un sistema certificable, que ha contemplado los riesgos y ha definido medidas de control para todos los productos”

RELACIONES DE HACCP CON OTROS PROCESOS DE LA ORGANIZACION

HACCP Y RECURSOS HUMANOS



- Coordinación de procesos inductivos
- Coordinar establecer brechas de competencia
- Coordinar programas y actividades de capacitación
- Evaluación de desempeño de puestos clave
- Uniforme de personal



“Asegurar que los procesos críticos operan con personal competente, desde su ingreso a la organización”

RELACIONES DE HACCP CON OTROS PROCESOS DE LA ORGANIZACION



HACCP Y LOGISTICA

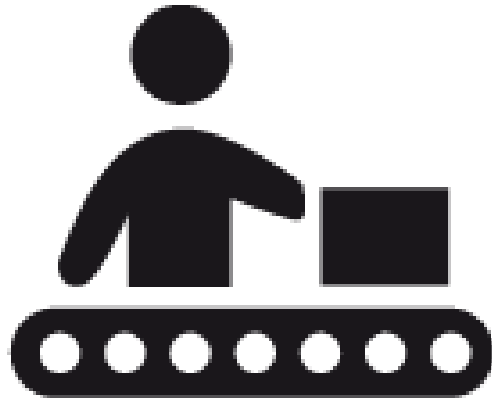
- Mantener la trazabilidad
- Apoyo en procesos de retiro de producto
- Despacho sólo de partidas liberadas
- Manejo de producto no conforme
- Condiciones de transporte
- Restricciones de cargas mixtas



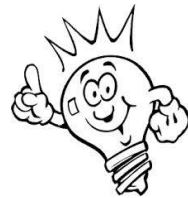
“Asegurar la entrega a clientes de productos inocuos, legales y dentro de especificación, en tiempo y forma”

RELACIONES DE HACCP CON OTROS PROCESOS DE LA ORGANIZACION

HACCP Y PRODUCCION



- Historial de fallos
- Conocimiento de procesos
- Coordinar los planes de producción para facilitar la supervisión
- Coordinar tareas de limpieza
- Coordinar y supervisar mantenimiento, tanto de equipos como instalaciones, resguardando los riesgos de contaminación del producto
- Notificar desviaciones de proceso
- Mantener stocks de insumos de apoyo
- Fomentar la comunicación de incidentes
- Mantener la trazabilidad



“Asegurar la producción continua de alimentos no revistan riesgos para el consumidor final”