

Auditorías e Inspección de Planes HACCP

Dr. Christine Alvarado

Bogotá, D. C. Julio 23 de 2013

Auditorias e Inspección de Planes HACCP

C. Z. Alvarado

Texas A&M University

Datos de Seguridad de Materiales

- Fichas técnicas
- Químicos
 - Sanitizantes
 - Detergentes
 - Mantenimiento (grado alimenticio)
- Ingredientes
- Insecticidas de Control de plagas
- Registros?



BPMs

- Procedimientos por escrito
- Firmados y fechados
- Registros de entrenamiento
- Para visitantes y personal de planta
- Firmo el auditor el protocolo de BPM al ingresar?
- Se aplican adecuadamente?
- Se monitorean regularmente?
- Registros?



POE

- Procedimientos por escrito
- Firmados y fechados
- Registros de entrenamiento
- Se aplican adecuadamente?
- Se monitorean regularmente?
- Registros?



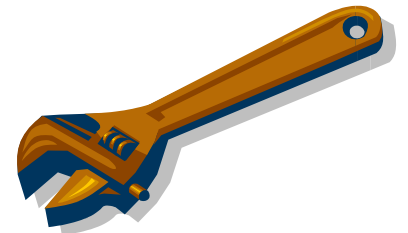
POES

- Procedimientos por escrito
- Firmados y fechados
- Registros de entrenamiento
- Para el turno de limpieza y turno de limpieza a medio turno
- Almacenamiento de insumos?
- Codificación de color entre crudo y cocido?
- Etiquetado de envases secundarios?
- Se aplican adecuadamente?
- Se monitorean regularmente?
- Verificación microbiológica
- Registros?



Mantenimiento Preventivo

- Procedimientos por escrito
- Firmados y fechados
- Registros de entrenamiento
- Se han aplicado acciones correctivas o retiros de producto debido a mantenimiento?
- Sistema para ordenar repuestos y mantener inventarios
- Registros?



Control de Plagas

- Operador certificado de control de plagas
- Licencia
- Están los registros actualizados?
- Visitas mensuales?
- Programa de exteriores e interiores
- No químicos dentro de la instalación
- Trampas localizadas cerca a puertas
- Control de moscas?
- Perímetro externo libre de escombros
- Nada arrimado a las paredes del edificio?
- Registros?



Agua

- Pruebas de potabilidad
 - Agua de pozo?
 - Municipal?
 - Frecuencia?
- Cambios estacionarios
- Datos microbiológicos
- Dureza
- pH
- Registros



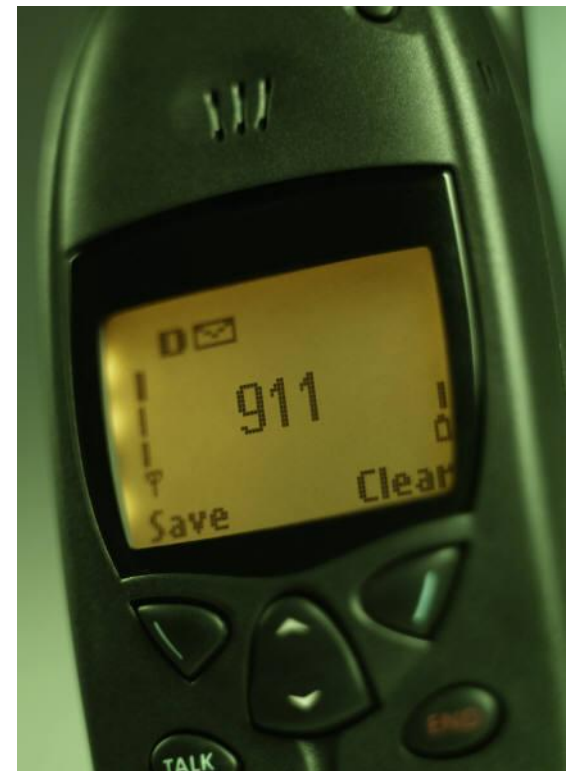
Materias Primas

- Cartas de garantía
- Auditoria de proveedores
- Primero que entra- primero que sale (FIFO)
- Etiquetado
- Almacenamiento
 - Seco
 - Perecederos
- Registros?



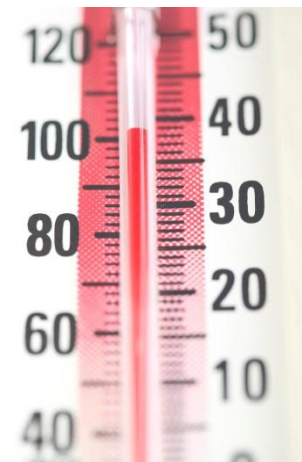
Retiros

- Simulacro de Retiro anual
- Registros?
- Determinación de lotes
- Códigos para los lotes



Controles de Temperatura

- Calentamiento
- Enfriamiento
- Calibración de termómetros
- Calibración de equipos
 - Pasteurizador
 - Válvula de desvío
- Almacenamiento
- Registros?



Muestreo Microbiológico

- Procedimientos por escrito
- Entrenamiento de personal del laboratorio
- Sanitización pre-operacional
- Muestreo de producto
- Estándares de productos
- Muestreo de materias primas
- Registros?



HACCP

- Plan HACCP por escrito, firmado y fechado
- Registros de entrenamiento
- Conocimiento del personal
- Documentación de PCCs, monitoreo y acciones correctivas
- Revisión de pre-embarque
- Verificación
- Validación

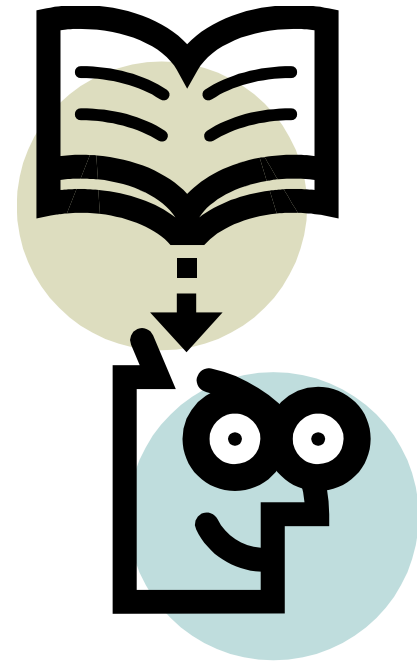
Registros

- Este preparado para revisar los registros
 - Completos
 - Correctos
 - Firmados y fechados
 - Tinta azul o negra
 - No corrector
 - No tachones ni borrones
 - Datos en tiempo real
- Yo siempre pregunto por 5 fechas especificas en los últimos 6 meses de producción para revisar los registros!



Inspección Interna

- Se están siguiendo todos los pre-requisitos?
- Condensación
- Limpieza
- Contaminación cruzada
- Control de plagas
- Conocimiento de empleados
- Practicas de inocuidad de alimentos
- Manejo de producto
- Almacenamiento
- Temperaturas
- Básicamente todas las observaciones de registros son revisadas



Flujo

- Flujo de la planta
- Crudo a cocido
- Producto terminado
- Almacenamiento
- Materias primas
- Ingredientes
- Contaminación cruzada?

Gestión e Implementación del Plan HACCP

Gestion de HACCP

- Luego de desarrollar el Plan HACCP, este debe ser organizado y gestionado de manera que sea sostenible en el futuro
- Todos los empleados de la planta son responsables del éxito o fracaso del Plan HACCP

Proceso de Gestion

- Idealmente.. Las operaciones actuales ya controlan los peligros
- Pero eso no significa que ya se tiene implementado HACCP
- El Plan HACCP puede integrarse a operaciones actuales para facilitar la transición
-

Deficiencias mas Comunes de las Operaciones

- Documentación, mantenimiento de registros
- Gestion
 - Un sistema implementado para revisar registros y asegurar que el plan esta funcionando

Compromiso HACCP

- Debe ser a través de toda la empresa
 - Demostrar a los empleados que el HACCP viene de “arriba”
- HACCP debe comunicarse con todos los empleados
 - Entrenamiento por Video

Gestion y Equipo HACCP

- El equipo HACCP debe imponerse objetivos específicos en el proceso de gestión
 - Quien es responsable de cada responsabilidad HACCP
- El equipo debe ponerse horarios de implementación para presentar gradualmente al plan HACCP a los empleados

Un Plan HACCP Comprensivo Puede ser Complicado y Agotador

- Operaciones complejas
- Cantidad de documentos
- Información requerida para desarrollar el plan

Planificación Cuidadosa Puede Hacer el Plan HACCP Exitoso

- No esperar hasta el ultimo minuto para empezar
- Utilizar recursos externos de expertos para asistencia
- Implementar el plan gradualmente
- Hacer que la “fecha de implementación” sea otro día normal de operaciones

Periodo de Prueba

- Luego de desarrollar el plan HACCP, dar un tiempo de prueba a la planta:
 - Identificar debilidades
 - Problemas
 - Necesidades de entrenamiento
- Luego del periodo de prueba, revisar el plan como sea necesario

Entrenamiento

- El entrenamiento HACCP debe aplicarse a todos los niveles
 - Al menos un individuo en la planta debe estar “entrenado” en HACCP
 - Se debe tener al menos una revisión de HACCP con todos los empleados
 - Se debe dar entrenamiento específico a personas con tareas individuales específicas relacionadas al plan

Gestion del Día a Día

- Facilitada por:
 - Monitoreo
 - Revisión de registros diarios
- Documentos de reporte de responsabilidades y acciones correctivas
- Notificación de problemas a los empleados adecuados
- Reportes de inocuidad diarios para detectar tendencias

Coordinador HACCP

- Responsabilidad general de gestionar, organizar y desarrollar el Plan HACCP
- Debe entender la importancia del HACCP
- Proveer liderazgo y guía para el desarrollo del plan
- Asegurar los recursos de ayuda externa para entrenamiento y desarrollo

Coordinación de Operaciones de Inocuidad de Alimentos

- Asegurar fuentes de información para el equipo HACCP
 - Materiales por escrito
 - Expertos externos
- Coordinar el entrenamiento
 - Certificación HACCP
 - Instrucciones por escrito a empleados
 - Entrenamiento por tareas
- Reconoce que la inocuidad toma prioridad sobre la calidad

Gestion de Productos Nuevos

- Debe tener la estructura establecida dentro de la planta
- El personal de desarrollo de productos debe ser entrenado en HACCP e inocuidad para que lo consideren durante el desarrollo
- Una evaluación debe hacerse antes de pasar a producción en gran escala y comercialización
- La producción no debe empezar hasta que el plan HACCP este implementado

Gestion de Cambios en Productos o Procesos

- Es el cambio significativo?
 - Equipo HACCP
- Si es significativo, se debe aplicar una actualización del Plan HACCP
- Se debe tener una política para prohibir cambios si no han sido evaluados por el equipo HACCP

Evaluacion Periódica y Revisión

- Un problema puede no ser detectado en la evaluación diaria
 - Gradual
 - No indicado
- Determinar tendencias a largo plazo
- Determinar si se necesita aplicar cambios
- Generar reportes escritos de lo que se ha identificado
 - Enviar a gerencia
 - Documentos HACCP

Conclusiones

- Designar un empleado que “este a cargo” del Plan HACCP y su desarrollo y gestión.
- Empezar HACCP antes que sea requerido por las agencias oficiales.
- Utilizar asistencia externa para entrenamiento y desarrollo del plan HACCP

Preguntas?

