

***SISTEMA HACCP EN EL
MANEJO DE ALIMENTOS***

Decreto 3075/1997

- ARTICULO 25. Se recomienda aplicar el Sistema de Aseguramiento de la calidad sanitaria o inocuidad mediante el análisis de peligros y control de puntos críticos o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual deberá ser sustentado y estar disponible para su consulta por la autoridad sanitaria competente..

Decreto 3075/1997

- PARAGRAFO 1o. En caso de adoptarse el Sistema de Aseguramiento de la calidad sanitaria o inocuidad mediante el análisis de peligros y control de puntos críticos, la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo

Decreto 3075/97

- PARAGRAFO 2o. El Ministerio de Salud, de acuerdo con el riesgo de los alimentos en salud pública, desarrollo tecnológico de la Industria de Alimentos, requerimientos de comercio Internacional, o a las necesidades de vigilancia y control, reglamentará la obligatoriedad de la aplicación del sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos para la industria de alimentos en Colombia

DECRETO 60 DE 2002

(Enero 18)

- **ARTICULO 1º-Objeto.** El presente decreto tiene por objeto promover la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP, como sistema o **método de aseguramiento de la inocuidad** de los alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.

DECRETO 60 DE 2002

- **ARTICULO 2º-Campo de aplicación.** Los preceptos contenidos en la presente disposición, se aplican a las fábricas de alimentos existentes en el territorio nacional que implementen el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, HACCP, como sistema o método de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos

QUE SIGNIFICA LA SIGLA.....

Las siglas del HACCP significan ***Hazard Analysis Critical Control Points***, en español se utiliza la sigla **APPCC** que significa ***Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control***.

SISTEMA HACCP

El HACCP permite determinar riesgos concretos y adoptar medidas preventivas para evitarlos.



SISTEMA HACCP

Es un sistema:

¿PREVENTIVO?

¿CORRECTIVO?

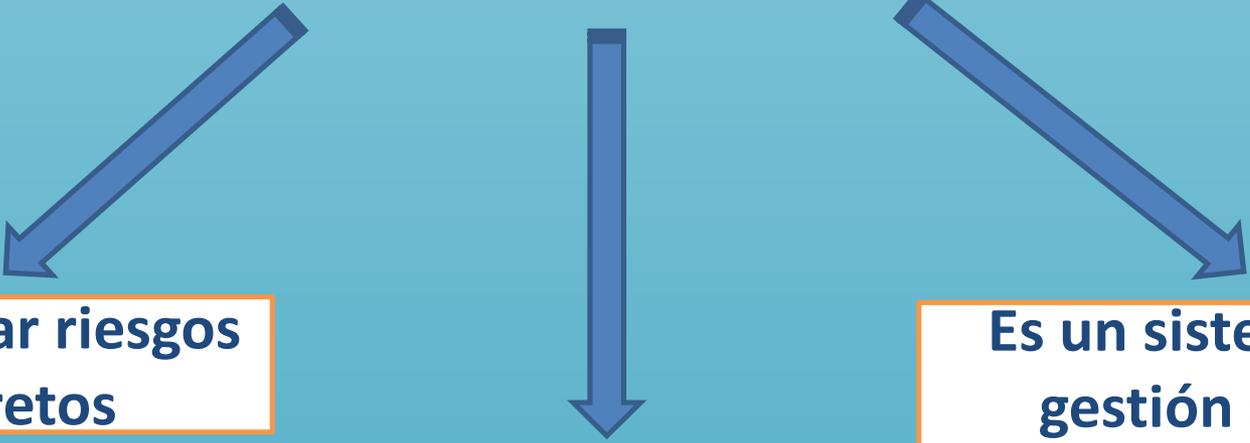
SE IMPLEMENTA PARA.....

GARANTIZAR INOCUIDAD



EL SISTEMA HACCP

El HACCP permite:



**Determinar riesgos
concretos**

**Adoptar medidas
preventivas para
evitarlos.**

**Es un sistema de
gestión de la
inocuidad**

EL SISTEMA HACCP



Es un sistema que facilita.....

- Inspección por parte de las autoridades encargadas de regular el control de los alimentos.
- Favorece el comercio internacional al aumentar la confianza de los compradores en la inocuidad de los alimentos.

DEFINICIONES PARA TENER EN CUENTA:

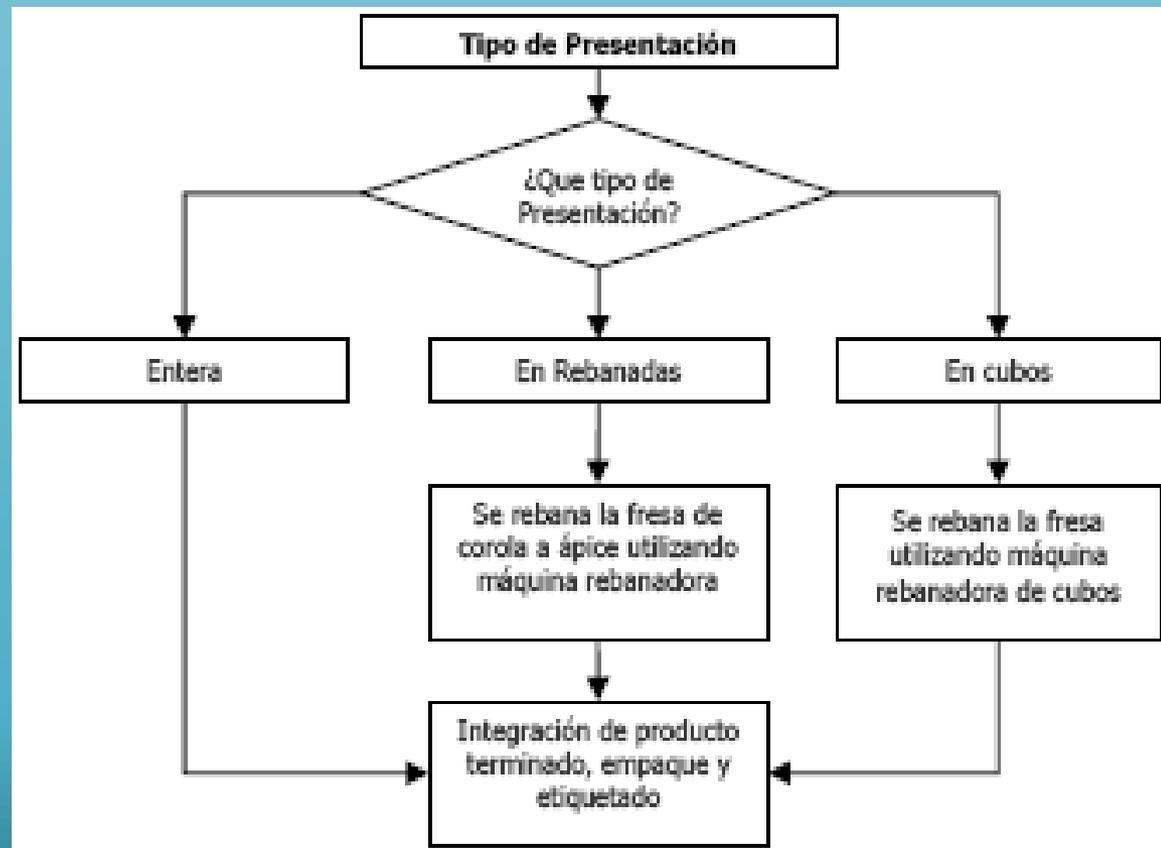
ANÁLISIS DE PELIGROS: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema HACCP.

DEFINICIONES PARA TENER EN CUENTA:

DIAGRAMA DE FLUJO: representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.

DEFINICIONES PARA TENER EN CUENTA:

DIAGRAMA DE FLUJO:



DEFINICIONES PARA TENER EN CUENTA:

FASE: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

DEFINICIONES PARA TENER EN CUENTA:

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.



***¿TODOS LOS FACTORES DE RIESGO SE
CONSIDERAN PUNTOS CRÍTICOS?***

Los Siete Principios



LÍMITE CRÍTICO: criterio que permite separar lo aceptable de lo inaceptable, en una determinada fase o etapa.

- **MONITOREO O VIGILANCIA:** secuencia de observaciones y mediciones de límites críticos, diseñada para producir un registro fiel y asegurar dentro de los límites críticos establecidos, la permanente operación o proceso.

Punto de control crítico (pcc):

FASE EN LA QUE PUEDE APLICARSE UN **CONTROL ESENCIAL** PARA PREVENIR, ELIMINAR O REDUCIR A UN NIVEL ACEPTABLE UN PELIGRO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

DEFINICIONES

- **Acción o medida correctiva:** cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

VALIDACIÓN: procedimiento que permite probar que los elementos del plan HACCP son eficaces

VERIFICACIÓN O COMPROBACIÓN: acciones, métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, mediante las cuales se logra determinar el cumplimiento del plan HACCP

PLAN HACCP

Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados de conformidad con los principios del sistema HACCP, con el objeto de asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos, en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

Decreto 60/2002

ARTICULO 5º-Prerrequisitos del plan HACCP. Como prerrequisitos del plan HACCP, las fábricas de alimentos deberán cumplir:

A) Las buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la legislación sanitaria vigente, para cada tipo de establecimiento;

B) Un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997;

C) Un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones;

D) Un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición;

E) Un programa de saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodos y roedores), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos;

- F) Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo;
- G) Planes de muestreo;
- H) Trazabilidad de materias primas y producto terminado.

PARAGRAFO. Los anteriores programas y requisitos deben constar por escrito debidamente documentados sobre objetivos, componentes, cronograma de actividades (precisando el qué, cómo, cuándo, quién y con qué), firmados y fechados por el funcionario responsable del proceso, el representante legal de la empresa o por quien haga sus veces. Los prerrequisitos enunciados en los literales b), c), d), y e) o similares, deberán ser presentados como procedimientos operativos estandarizados, contar con los registros que soporten su ejecución y estar a disposición de la autoridad sanitaria.