



Programa de Prerrequisitos para garantizar la inocuidad

Los Programas de Prerrequisitos (PPR) consisten en todas aquellas tareas que se deben realizar para garantizar una producción higiénica de los alimentos. Este programa se integra con las normativas de cada país donde se expende, elabora, almacena y distribuye el alimento en cuestión.

Como base para la construcción de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos las buenas prácticas (de carácter obligatorio en Argentina desde 1998) deben estar implementadas y establecidas. Estas consisten en procedimientos operativos proactivos ya que previenen la presencia de peligros en todas las etapas de los diferentes procesos que intervienen en la obtención del producto final. Entre ellos se pueden destacar a los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y al Manejo Integral de Plagas (MIP).

Buenas Prácticas de Manufactura - BPM

"Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y en la buena manipulación." - (exSAGPyA)

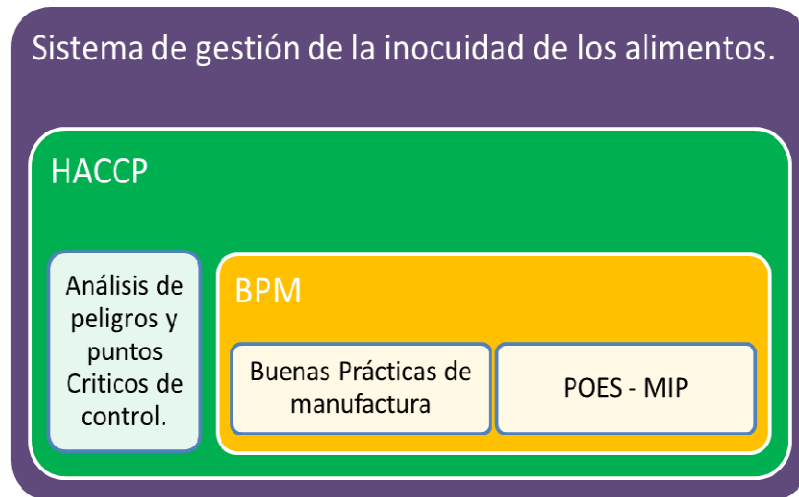
La implementación de estos requerimientos se debe realizar en establecimientos donde se elaboren, industrialicen, fraccionen, transporten y/o almacenen productos alimenticios destinados al consumo humano. Las BPM son una herramienta básica centralizada en la higiene y forma de manipulación de los productos alimenticios de manera que permiten asegurar la obtención de alimentos inocuos.

Atañe a las materias primas, el establecimiento, el personal, la higiene en la elaboración, el almacenamiento y transporte de las materias primas y el producto final, al control de procesos en la producción y a la documentación.

Se puntualiza en la prevención de la contaminación cruzada ya sea por agentes físicos, químicos y/o biológicos. Cada una de las medidas establecidas para evitar la contaminación es determinada por cada establecimiento elaborador.

Las BPM determinan:

- Calidad de las materias primas; como deben almacenarse y la inocuidad de las mismas para no comprometer al producto que se elaborará;
- Características del personal manipulador de alimentos; comportamiento, apariencia y tareas con las que debe cumplir;
- Diseño de la planta elaboradora; desde su ubicación y composición de su estructura, distribución de las distintas áreas dentro de la misma, los servicios de planta, el espacio disponible, vías de tránsito y características de los utensilios y equipos que se utilicen, hasta la implementación de POES.
- Transporte de los productos alimenticios; como deben distribuirse los depósitos y cuáles deben ser las condiciones de los vehículos que se utilizan para el transporte tanto de las materias primas como del producto final.
- Control de los procesos; donde se realizan análisis y revisiones para controlar el funcionamiento de la herramienta. Entre otras cosas pueden realizarse análisis de los productos alimenticios y de los registros que se generaron durante el proceso gracias al sistema de documentación establecido.



Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES

"Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento que deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración."

(exSAGPyA-SENASA, 1998)

Mantener la higiene en la planta elaboradora es una condición necesaria para asegurar la inocuidad de los alimentos. Para facilitar esta tarea, la organización debe establecer que métodos deben utilizarse para la limpieza y desinfección de la planta, y describirlos y documentarlos bajo el nombre de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. En estos documentos se describen las tareas de limpieza y desinfección que deben realizarse con distintas frecuencias (diaria, pre/ post operacional, Semanal, Quincenal, Mensual) quienes son los responsables de las operaciones, cómo se realizan las tareas de saneamiento, que productos se deben utilizar y cuáles son los registros que se deben generar.

La implementación de los POES es obligatoria en nuestro país a través de la Resolución N° 233/98 de SENASA y de la Resolución 80/ 96 del MERCOSUR. Es importante aclarar que estas Resoluciones no imponen procedimientos específicos, sino que establecen un método para asegurar el cumplimiento de los que están vigentes. Esto quiere decir, que cada establecimiento será el responsable de establecer, definir y describir cuales son los procedimientos sanitarios más eficientes para su producción.

Todo el personal involucrado en las tareas de limpieza y desinfección debe estar capacitado de manera que sepa con precisión cuáles son las tareas a realizar, las frecuencias, los productos y las concentraciones a utilizar, así como las medidas correctivas que se deben tomar en caso de alguna contaminación imprevista.



Manejo Integral de Plagas – MIP

"Un plan MIP tendrá como objetivo minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en el establecimiento ejerciendo todas las tareas necesarias para garantizar la eliminación de los sitios donde los insectos y los roedores puedan anidar y/o alimentarse." (SAGPyA)

Las plagas están constituidas por aquellos animales que pueden competir por alimento y agua con los seres humanos. Estos animales son los principales vectores propagadores de las ETAs, pero no sólo pueden generar daños en la salud, sino que también de índole material, impactando directamente sobre los resultados económicos de las organizaciones afectadas por ellas. Por estos motivos es sumamente importante evitarlos y eliminarlos.

Estas plagas pueden estar generadas por roedores, aves, insectos arrastrantes (cucarachas, hormigas y similares), insectos voladores (moscas, avispa, moscas de la fruta, etc.) e insectos diversos (polillas, ácaros, escarabajos, etc.)

El sistema de MIP consiste en procedimientos operativos estandarizados que permiten minimizar los peligros ocasionados por las plagas actuando proactivamente ante la incidencia negativa de estos vectores sobre el proceso productivo (SAGPyA, 2002). Es aplicable a toda la cadena alimentaria, desde los productores primarios hasta los distribuidores. Posee la virtud de poder relacionarse fácilmente con otros sistemas de gestión y constituye uno de los prerrequisitos en la implementación de HACCP.

Los registros generados por MIP consisten básicamente en las frecuencias de fumigaciones preventivas, las capturas realizadas, los productos químicos y físicos utilizados, y las ubicaciones de los cebos en el establecimiento, es decir que son generados en todas sus etapas de implementación y mantenimiento. Estos registros brindan datos estadísticos que son de gran uso a la hora de la validación del sistema.

Cabe destacar que el MIP debe ser ejecutado por personas idóneas y capacitadas, con la aptitud para manejar y elegir los productos químicos y no químicos necesarios de acuerdo al tipo de plaga que puede afectar y/o posee el establecimiento, y a las características de las instalaciones. Este personal debe conocer tanto el modo de uso de los productos a utilizar y la aprobación de los mismos por el organismo competente para el fin que va a ser utilizado. Siempre teniendo en cuenta las precauciones que deben tenerse para su manejo - para lo que es imprescindible poseer conocimiento de su Hoja de Seguridad (MSDS) - , y cuáles son los posibles accidentes y manejos indebidos que pueden ocurrir con el fin de evitarlos con las personas que allí circulen.

Es importante tener en cuenta que este sistema debe ser aplicado en todos los sectores del establecimiento elaborador, tanto dentro como fuera del mismo y que las plagas pueden venir de sectores externos a la planta elaboradora como ser a través de los proveedores cuyos productos, depósitos o medios de transportes pueden estar contaminados. Por esto es importante establecer medidas de control hacia los proveedores.