

Doce reflexiones sobre el HACCP

Dr. Alejandro A. Silvestre

Profesor Regular Titular del Area de Tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos- Fac. de Ciencias Veterinarias- UBA-(Argentina) exCoordinador Técnico de Capacitación del Serv. Nac. De Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)- (Argentina).

E--mail: aasilvestre@fvet.uba.ar

FUENTE: www.panalimentos.org.

A casi 40 años de la implementación del HACCP (Análisis de peligros potenciales y determinación de puntos críticos de control) en la elaboración de la comida para los astronautas norteamericanos, el sistema se ha convertido en un requisito imprescindible para todos los que pretenden producir alimentos seguros. Ha contribuido a ello su inclusión en normativas internacionales y nacionales, la preocupación de las autoridades sanitarias en extender y fomentar su aplicación y el interés sostenido de la industria alimentaria por ponerlo en práctica.

En este contexto, me pareció oportuno volcar en un artículo una serie de reflexiones sobre el HACCP a partir de mi propia experiencia en este tema, con el objetivo que puedan ser de alguna utilidad a quienes comienzan a trabajar con este sistema o a quienes habiendo empezado puedan aplicar alguna "medida correctiva" a tiempo, para lograr mejores resultados.

Para ello he tratado de, hasta donde fue posible, quitarle a estas reflexiones sobre el HACCP, toda rigurosidad científica, utilizando algunos recursos literarios muy simples, como disparadores de cada reflexión. Aclaro esto, porque quien lea este artículo comenzando por el cuadro 1, que enumera las reflexiones habrá pensado qué tendrá que ver Sherlock Holmes, el capitán de un barco o el futbol con el HACCP. Seguidamente, trataré de explicarlo.

1. EL HACCP NO ES MÁGICO

Es un sistema prospectivo que permite anticipar y prevenir los problemas prevenibles. Esto no quiere decir que el HACCP tenga " poderes especiales" para garantizar que nunca más se presentarán problemas vinculados a la inocuidad de los alimentos. En muchos casos, un HACCP bien desarrollado evita totalmente un peligro determinado pero en otros solo lo minimiza o atenúa. Lo que sí puede afirmarse es que un HACCP bien implementado es un avance concreto hacia la mayor seguridad alimentaria. El HACCP actuará previsiblemente sobre los peligros potenciales que se hayan identificado, a través de los puntos críticos de control que se establezcan y monitoreen, y tendrá establecidas las medidas correctivas a aplicar cuando se registren desviaciones. Pero esto no significa que sea una barrera inexpugnable contra los peligros no identificados que puedan presentarse, ya que el HACCP es un sistema racional y lógico, pero está muy lejos de ser mágico

2. EL HACCP DEBE SER AMIGABLE

Se logra una implementación mucho más sólida y efectiva del HACCP a través de un acercamiento amigable a su filosofía, y no por su imposición normativa. Para ello es necesario entender sus principios y convencerse de los beneficios que brindará su adecuada aplicación. El HACCP debe ser amigable para todos los niveles de la empresa, aunque hay uno de ellos, el de los propietarios o máximos responsables, que si no comprenden y aceptan el HACCP, condenarán irremediamente al fracaso todo esfuerzo por llevarlo a cabo. Son los profesionales y técnicos quienes tienen mayor accesibilidad a la capacitación formal en HACCP y consecuentemente suelen entusiasmarse rápidamente con aplicarlo en sus lugares de trabajo. Lamentablemente, no son ellos los que en última instancia toman las decisiones, y

si se encuentran con empresarios desmotivados, sus deseos no podrán concretarse. Para evitar esto último son útiles las actividades de sensibilización donde se expliquen claramente las ventajas competitivas del HACCP en el marketing de alimentos. En definitiva, al HACCP hay que "comprarlo convencido" ya que no alcanza con "dejárselo vender".

3. EL MEJOR HACCP SIEMPRE ES ORIGINAL, NUNCA ES COPIA

La gran difusión alcanzada por los modelos genéricos de HACCP pueden resultar contraproducentes, si no se resiste a la tentación de copiarlos. Estos modelos deben utilizarse para orientar el razonamiento que cada establecimiento, o mejor dicho, cada línea de producción, exige para cada situación. No hay dos HACCP iguales. El personal, el lay-out, el ambiente, el entorno, los proveedores, la comercialización son en realidad únicas para cada caso. Por ello, adoptar un HACCP desde una experiencia ajena, es un error que puede llevar a creer que todo funciona de igual manera porque los productos son semejantes, cuando en realidad las características propias de cada proceso, hacen que esto nunca sea así.

4. EN EL HACCP EL ASESOR EXTERNO PUEDE SER VIGIA DEL FARO, PERO NO CAPITÁN DEL BARCO

Es erróneo creer que el HACCP es un producto que se adquiere por la contratación de algún asesor externo con formación en el tema. Estará condenado al fracaso un plan HACCP, que puede haber sido elaborado por el mejor especialista, si nunca "se internalizó" en la planta. La figura de ser vigía del faro y no capitán del barco se refiere a que el asesor externo, que tiene que ser experto en el tema (y convenientemente con documentación que lo avale) puede actuar guiando (como vigía en el faro) la tarea del equipo HACCP, pero no dirigiendo (como capitán en el barco) la toma de decisiones ya que el HACCP, exige muchas veces acciones inmediatas que no deben postergarse ni tampoco pueden definirse sin estar presente.

5. EL HACCP ES COMO EL FUTBOL, SE PRACTICA EN EQUIPO

Es un sistema naturalmente preparado para que lo desarrolle un equipo de trabajo. Este equipo debe actuar como interdisciplinario y no como multidisciplinario, ya que interesa que los diferentes enfoques profesionales, interactúen y se potencien, y no que se superpongan y neutralicen, como a veces suele ocurrir. Siempre deben incluirse a todos los sectores de la empresa directa o indirectamente vinculados a la inocuidad de los alimentos. Si bien el HACCP exige un coordinador del equipo, no debe confundirse este rol con el de jefe ya que la toma de decisiones discutidas y consensuadas entre todos, y no definidas individualmente, son las que darán mejores resultados porque contempla visiones diferentes sobre un mismo problema, lo que enriquecerá naturalmente la decisión adoptada.

6. SI EL HACCP FUERA UN EDIFICIO, LAS BPM SON SUS CIMIENTOS

A nadie se le ocurriría levantar un edificio sin tener antes construidos los cimientos. Si lo hiciera, todo se desplomaría inexorablemente. En el HACCP ocurre algo semejante, no puede "construirse" si no se tienen las bases, pilotines y encadenados que lo sostengan. Estas son las "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM), que deben conocerse y aplicarse con mucho celo, antes de empezar con un HACCP. Si los operarios no se lavan las manos adecuadamente, la contaminación cruzada es un hecho cotidiano en el proceso, o las plagas son compañeras habituales de los alimentos, el HACCP resulta un camino intransitable. Contrariamente las BPM bien aplicadas seguramente representarán para el equipo HACCP, un menor trabajo ya que habrá menos puntos críticos de control donde concentrar el esfuerzo, lo que facilitará su monitoreo.

7. SI EL HACCP NO SE DOCUMENTÓ, NUNCA EXISTIÓ

Uno de los principios del HACCP es el establecimiento de registros (ver cuadro 2). Esto resulta, en consecuencia, imprescindible para poder afirmar que lo que se está desarrollando es un HACCP. Estos registros deben llevarse con responsabilidad y rigurosidad, ya que la información allí consignada condiciona en buena medida el éxito del sistema.

He leído artículos sobre la aplicación del HACCP en procesos donde resulta imposible documentar la información. Lo que puede decirse de ellos, es que no se refieren realmente a la aplicación de un HACCP, sino que simplemente son tenidos en cuenta algunos de sus principios, lo que es saludable y positivo, pero deberían llamarse a estos trabajos de otra manera.

8. EN EL HACCP NO BASTA CON INVOLUCRARSE HAY QUE COMPROMETERSE

El compromiso implica una actitud voluntaria y consciente para cumplir con la tarea asignada en el plan HACCP. Involucrarse, en cambio, es llevar a cabo la tarea, porque así se dispuso, pero sin estar realmente convencido de su conveniencia o beneficio. El resultado inexorablemente será distinto.

Así, por ejemplo, un operario debe registrar la temperatura de un proceso cada 15 minutos. Si está comprometido y ha comprendido la importancia de su tarea, lo hará siempre de la misma manera aunque prácticamente la temperatura nunca registre variaciones. Si solo está involucrado, al no producirse cambios en un período prolongado, es probable que termine "dibujando" datos, y con esta actitud representará un virtual atentado contra el HACCP que se fundamenta en la actitud responsable de todas las personas que participan en él

9. EL HACCP NO ES UN PLAZO FIJO

En un momento en que la economía parece dominar las decisiones en el mundo, el HACCP también puede ser relacionado con un concepto que se vincule a ella. En el HACCP, hay que ser realista con las expectativas. Actuando con seriedad, nadie puede asegurar con anticipación que un HACCP podrá ser implementado en un plazo fijo. Un HACCP podrá efectivizarse en la práctica en el tiempo que se pueda y no en el que se quiera. Son múltiples los obstáculos que habrá que ir superando para su concreción, y por ello tendrá que transcurrir el tiempo necesario, ni más ni menos, para que el plan sea sólido y efectivo.

Un comentario final, si alguien le ofrece preparar un HACCP en un plazo determinado, no lo escuche porque perderá su tiempo y su dinero. Lo máximo que logrará es un plan "estéticamente presentado" pero inconsistente, que será incapaz de superar la primer auditoría a que se lo someta.

10. EN EL HACCP HAY QUE HACER COMO SHERLOCK HOLMES: PREGUNTAR MUCHO Y SOSPECHAR DE TODO

El famoso personaje de Sir Conan Doyle se distinguió por su sagacidad para hacer interrogatorios y sospechar de todo. En el HACCP habría que tratar de emularlo. De lo bien que se hagan las preguntas puede depender un plan que brinde los mejores resultados. De este modo utilizar qué, quién, cómo, cual, cuando, donde, por qué, etc. resultan fundamentales para la confiabilidad en el HACCP. Hay que tener en cuenta que tras las preguntas que dejen de formularse, se pueden esconder peligros potenciales que al no ser revelados, quedarán ocultos y en condiciones de ocasionar problemas no previstos.

Lo de sospechar de todo es también una actitud saludable en el HACCP, si se quieren evitar sobresaltos. Así, por ejemplo, si los HACCP que analicen como peligro potencial la salmonelosis o el botulismo solo se limitaran a los alimentos que habitualmente vehiculizan estas enfermedades, dejarían de tener en cuenta otros alimentos que investigaciones

epidemiológicas muy confiables han vinculado con estas ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) (ver cuadro 3)

11. EN EL HACCP LO QUE ABUNDA, PUEDE DAÑAR

El establecimiento de un alto número de puntos críticos de control (PCC), que en algunos casos alcanza a todas las etapas del proceso, es un hecho bastante habitual en el HACCP. Como en este sistema lo que se escribe es lo que hay que hacer, esta "abundancia" puede, cuanto menos, dificultar el correcto monitoreo. De allí que, antes de definir un PCC, y utilizando las propias herramientas que el HACCP ofrece, hay que estar bien seguro que no se está confundiendo un punto crítico de control con un punto de control, ya que esto puede ocurrir y complejizar el plan, sin que sea por eso más efectivo.

En resumen, no hay que establecer más PCC que los necesarios, ya que los mejores resultados no los obtiene el HACCP que tiene la mayor cantidad de PCC, sino aquél que mejor los ubica, y que además, puede monitorearlos correctamente.

12. EL HACCP NO ESTÁ ESCULPIDO EN MÁRMOL

El HACCP es un sistema dinámico, que debe adecuarse permanentemente a las posibles variaciones que se produzcan. La designación de un nuevo operario, la reubicación de un equipo, la modificación del procedimiento de limpieza son solo algunos ejemplos, entre muchos otros, que pueden exigir ajustes en el plan HACCP. Es fundamental no dormirse sobre lo establecido en el plan original, si no se desea despertar con una pesadilla. Siempre el HACCP debe responder a la realidad y para ello hay que estar alerta para modificarlo todas las veces que resulte necesario.

Hasta aquí, las reflexiones sobre el HACCP. Reflejan mi sincera opinión pero no pretenden ser verdades absolutas.

Si en algo pueden contribuir a que el HACCP " crezca con salud" me doy por satisfecho.

Cuadro N°1

Doce reflexiones sobre el HACCP

- 1. EL HACCP NO ES MÁGICO**
- 2. EL HACCP DEBE SER AMIGABLE**
- 3. EL MEJOR HACCP SIEMPRE ES ORIGINAL, NUNCA ES COPIA**
- 4. EN EL HACCP EL ASESOR EXTERNO PUEDE SER VIGIA DEL FARO, PERO NO CAPITÁN DEL BARCO**
- 5. EL HACCP ES COMO EL FUTBOL, SE PRACTICA EN EQUIPO**
- 6. SI EL HACCP FUERA UN EDIFICIO, LAS BPM SON SUS CIMIENTOS**
- 7. SI EL HACCP NO SE DOCUMENTÓ, NUNCA EXISTIÓ**
- 8. EN EL HACCP NO BASTA CON INVOLUCRARSE HAY QUE COMPROMETERSE**
- 9. EL HACCP NO ES UN PLAZO FIJO**
- 10. EN EL HACCP HAY QUE HACER COMO SHERLOCK HOLMES : PREGUNTAR MUCHO Y SOSPECHAR DE TODO**
- 11. EN EL HACCP LO QUE ABUNDA, PUEDE DAÑAR**
- 12. EL HACCP NO ESTÁ ESCULPIDO EN MÁRMOL**

Cuadro N°2

LOS SIETE PRINCIPIOS DEL HACCP

1. Análisis de peligros
2. Determinación de los Puntos críticos de control (PCC)
3. Definición de los límites críticos
4. Establecer un sistema de monitoreo de los PPC
5. Establecer las acciones correctivas que han de adoptarse cuando el monitoreo indica que un determinado PCC no esta controlado
6. Establecer procedimientos de verificación

7. Establecer un sistema de documentación

Cuadro N°3

**BROTOS DE BOTULISMO Y SALMONELOSIS VEHICULIZADOS POR ALIMENTOS
NO USUALES**

Botulismo	Queso fundido con cebolla deshidratada	Argentina	1974
Botulismo	Ensalada de papas al horno	EEUU	1978
Botulismo	Cebollas salteadas	EEUU	1983
Salmonelosis	Monedas de chocolate	Canadá-EEUU	1985/6
Salmonelosis	Brotos de frijoles	EEUU	1988
Botulismo	Pescado fresco	EEUU (Hawai)	1990
Salmonelosis	Melones	EEUU	1991
Salmonelosis	Carne de mono	Malasia	1992