

3 FOLLETO

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

- INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS -

ASPECTOS RELACIONADOS CON EL CONTROL OPERATIVO, LA TRAZABILIDAD Y LA FORMACIÓN DEL PERSONAL



COLEACP pone este folleto a disposición de los productores y exportadores de productos alimenticios procedentes de los países ACP (África - Caribe - Pacífico). Las instrucciones que se ilustran en las páginas siguientes están destinados a los productores y transformadores deseosos de respetar las Buenas Prácticas de Higiene en la producción y durante el proceso de producción de los envases.

Incluye las principales recomendaciones relativas a la gestión de la limpieza y manejo de productos. Las instrucciones de este folleto son parte del conjunto de recomendaciones para cumplir con los objetivos de la principios básicos de higiene. Se basan en un análisis de las fuentes de contaminación potencial por el llamado método 5 M (materia prima, mano de obra, método de trabajo, equipo utilizado, entorno).

Los folletos sobre otros temas también están disponibles en los sitios web COLEACP (<http://www.coleacp.org>).

Esta publicación ha sido preparada por COLEACP como parte de sus programas la cooperación financiada por la Unión Europea (Fondo Europeo de Desarrollo - FED) y, en particular, el programa Fit For Market (FFM) cofinanciado por la Unión Europea y la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD).

El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de COLEACP y no puede considerarse en modo alguno que refleje el punto de vista oficial de la Unión Europea y la AFD.

COLEACP posee la propiedad intelectual de todo el documento.

Esta publicación es parte integral de una colección de herramientas de COLEACP materiales de formación y educación. Todos están adaptados a las diferentes los tipos de estudiantes y los niveles de cualificación que se encuentran en las cadenas de producción y la comercialización agrícola.

Esta colección está disponible en línea para los miembros de COLEACP.

El uso de toda o parte de la publicación es posible a través de asociaciones y de acuerdo con ciertas modalidades. Para ello, póngase en contacto con COLEACP en network@coleacp.org.



Introducción

Cada agente de la cadena de producción y distribución de alimentos tiene la responsabilidad de adoptar todas las medidas necesarias para garantizar que los alimentos comercializados no representen un riesgo para la salud de los consumidores.

Una gran parte de los peligros atribuibles a los alimentos se debe al incumplimiento de las normas de higiene en el lugar de producción, en el campo o en la estación de envasado, durante la transformación y el almacenamiento, o durante el transporte de los productos. Por lo tanto, las normas generales de higiene aplicables al sector alimentario se aplican también a la producción primaria. Dado que algunos productos alimenticios (pescado, frutas y verduras,...) se consumen crudos, la higiene es una condición crítica para la conformidad de estos productos. La falta de higiene hace que los alimentos sean insalubres o inseguros, lo que provoca la pérdida de productos o de cuota de mercado.

Por lo tanto, a nivel de cada empresa es necesario aplicar medidas y prácticas generales de higiene adaptadas a las condiciones específicas del lugar, al tipo de productos, a los métodos y tecnologías utilizados y al personal, a fin de controlar y controlar los riesgos alimentarios y promover así la producción de alimentos inocuos.

La contaminación simple o cruzada de los productos, antes o después de la cosecha, puede provenir de muchas fuentes: los lugares de cultivo, el suelo, los insumos (estiércol), la excreta, el agua, las superficies de trabajo, el equipo y el personal son vectores potenciales de microorganismos patógenos. El “Método 5 M” (materia prima, mano de obra, método de trabajo, material utilizado, medio ambiente) consiste en la revisión sistemática de los factores que intervienen en la higiene del proceso. Sin embargo, es fácil reducir considerablemente el riesgo en la producción y el envasado mediante la aplicación de una serie de medidas sencillas relacionadas con los principios básicos de higiene.

Los principios generales de higiene establecidos en los folletos de COLEACP se refieren principalmente a los siguientes aspectos

1. Medidas relativas a la higiene del personal
2. Medidas de higiene en los lugares de producción y en las instalaciones
3. Aspectos relacionados con el control operativo, la trazabilidad y la formación del personal
4. Gestión de la limpieza y manipulación de los productos

Lista de mensajes e instrucciones para el control de la operación, la trazabilidad y la formación del personal

ESTABLECER PUNTOS DE CONTROL EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, DURANTE EL PROCESAMIENTO Y EN EL PRODUCTO TERMINADO.

1. Compruebe la calidad de los productos tan pronto como los reciba. Para producir un producto terminado que cumpla con los requisitos de calidad esperados, se requiere una materia prima e ingredientes de buena calidad al inicio del proceso.
2. Controlar la calidad y la conformidad de los productos a lo largo de todo el proceso de elaboración
3. Garantizar la calidad, la conformidad y la trazabilidad del producto al final de las operaciones de tratamiento.

ESTABLECER SISTEMAS DE CONTROL PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO

1. Verificar el cumplimiento de los requisitos del programa de prerrequisitos (buenas prácticas a respetar en términos de infraestructura, mantenimiento y operación).
2. Establecer un sistema de autocontrol para garantizar el correcto funcionamiento del proceso de transformación y el control de los riesgos relacionados con las operaciones.
3. Capacitar al personal en buenas prácticas y trazabilidad.

ESTABLECER UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EFICIENTE

1. Trazar la ruta completa del producto, tanto desde el productor como desde el consumidor.
2. Ser capaz de localizar el producto en cualquier momento.
3. Anote toda la información necesaria para rastrear la ruta y el historial de las operaciones en el producto.

Los puntos de control

CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS EN EL MOMENTO DE SU RECEPCIÓN

- Comprobar visualmente la calidad del producto y el cumplimiento de las condiciones de higiene.
- Revisar la documentación del producto entrante (verificación de registros).
- Si el proveedor no ofrece una garantía, comprobar mediante muestreo y análisis los insumos utilizados durante la producción (agua, pesticidas, fertilizantes, compost, aditivos, etc.).

Los resultados de estos controles deben registrarse siempre. Los productos defectuosos deben ser rechazados.



COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DURANTE LAS DIFERENTES FASES DE ELABORACIÓN

- Comprobar visualmente durante el proceso que se respetan las condiciones de higiene, calidad y conformidad del producto.
- Si el proveedor no ofrece una garantía, comprobar mediante muestreo y análisis los insumos utilizados durante el proceso (agua, aditivos, aromas, conservantes, etc.).
- Calibrar los instrumentos de medición regularmente.

Estos controles periódicos permiten identificar los errores y recomendar medidas correctivas.



REVISAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO AL FINAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

- Comprobar la calidad sanitaria y comercial del producto (ausencia de contaminantes, cuerpos extraños, cumplimiento de calibres, etc.).
- Comprobar que el producto está debidamente embalado, etiquetado y almacenado antes del envío.
- Asegurar que el producto siempre pueda ser identificado y rastreado (identificación de lotes).

Si se ha producido un problema durante el proceso, este control permitirá que el producto sea retirado antes de que llegue al distribuidor o al consumidor.

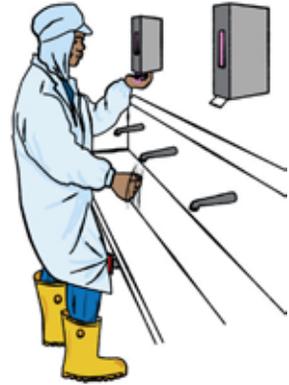


Sistemas de control

VERIFICAR LOS REQUISITOS DEL PROGRAMA DE CONDICIONES PREVIAS (PRP)

- Disponer de la infraestructura adecuada para garantizar la seguridad de los productos.
- Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene para el personal, el equipo y los locales.
- Prevenir el riesgo de contaminación cruzada.

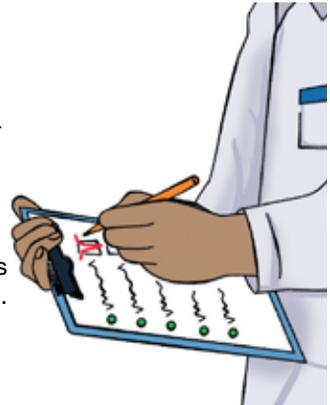
Los PRP son un conjunto de medidas de control sistemático que se aplican a lo largo de todo el proceso de producción y envasado.



CONFIGURAR UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

- Establecer un plan de control interno para las visitas e inspecciones.
- Complementar estos controles con mediciones, muestreos y análisis específicos.
- Realizar una auditoría interna una o dos veces al año o cuando los procesos clave cambian.

La frecuencia de los controles y análisis confirma que los controles y las medidas correctivas están funcionando bien.



CAPACITAR REGULARMENTE AL PERSONAL

- Definir con precisión las tareas y responsabilidades del personal.
- Analizar las necesidades de capacitación del personal y validar el programa por parte de la dirección de la institución.
- Revisar y actualizar regularmente las necesidades de capacitación.
- Registrar para cada miembro del personal la capacitación recibida.

El personal formado en buenas prácticas y trazabilidad podrá asumir adecuadamente sus responsabilidades.



Trazabilidad

REGISTRAR INFORMACIÓN IMPORTANTE EN CADA PASO

- Anotar en la entrada la fecha de recepción, el número de lote, el origen, la cantidad aceptada, la cantidad rechazada, etc.
- Rastrear, durante la transformación, la historia de las operaciones.
- Al enviar el producto, introducir el número de lote, la fecha de fabricación, el cliente, la cantidad de producto, etc.

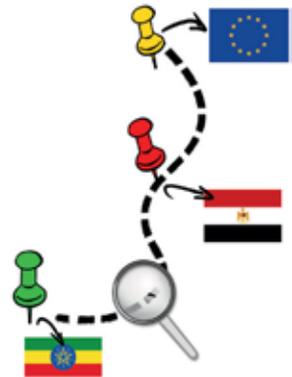
Esta información le permite garantizar la transparencia en su proceso de fabricación.



TODO SOBRE EL PRODUCTO

- Localizar el producto en cualquier momento en el espacio y el tiempo (tracking).
- Encontrar toda la información útil sobre la vida útil del producto (tracing).

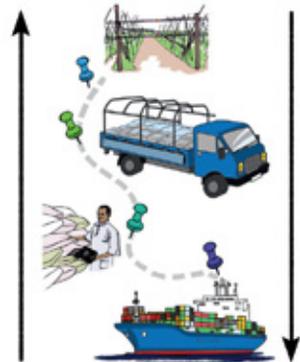
También debe ser capaz de responder a preguntas como “¿Dónde está mi producto?” así como preguntas como “¿Cómo se hizo?”



PARA PODER ENCONTRAR A TODAS LAS PERSONAS QUE HAN ESTADO EN CONTACTO CON EL PRODUCTO

- Garantizar la trazabilidad ascendente: del distribuidor al campo del productor o a la canoa.
- Permitir la trazabilidad desde el lugar de producción, la playa, la subasta hasta el punto de venta.

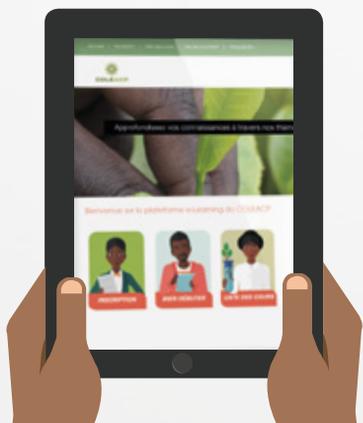
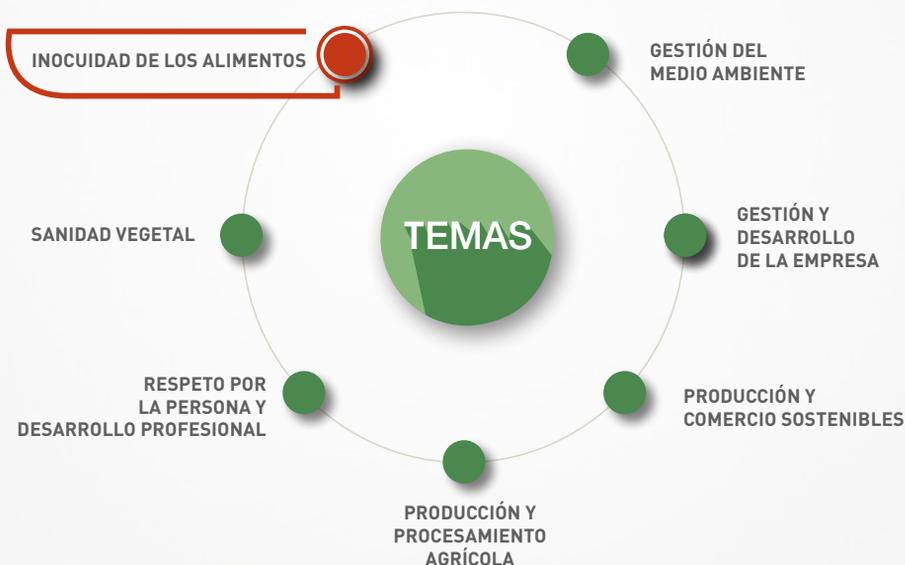
Cada eslabón de la cadena debe saber de dónde proviene el producto y adónde irá.



PLATAFORMA DE E-LEARNING DEL COLEACP

RECIBA SU ACCESO A NUESTRA PLATAFORMA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA RESERVADO PARA LOS ACTORES DEL SECTOR AGRÍCOLA EN LOS PAÍSES DE ÁFRICA, EL CARIBE Y EL PACÍFICO.

PRUEBA Y MEJORA TU CONOCIMIENTO
A TU PROPIO RITMO



<https://training.coleacp.org>



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

— PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

1

MEDIDAS RELATIVAS A LA HIGIENE DEL PERSONAL

2

MEDIDAS DE HIGIENE EN LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN Y EN LAS INSTALACIONES

3

ASPECTOS RELACIONADOS CON EL CONTROL OPERATIVO, LA TRAZABILIDAD Y LA FORMACIÓN DEL PERSONAL

4

GESTIÓN DE LA LIMPIEZA Y MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS

— PRINCIPIOS DE TRAZABILIDAD

TRAZABILIDAD



FSC
www.fsc.org

MIXTO

Papel procedente de fuentes responsables

FSC® C013049

NOVIEMBRE 2018



COLEACP