

# **HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**

## **Introducción al Sistema HACCP**

El HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un sistema preventivo que garantiza la inocuidad de los alimentos mediante la identificación, evaluación y control de peligros biológicos, químicos y físicos.

El HACCP se originó en los años 60 cuando la NASA, Pillsbury y el Ejército de EE.UU. colaboraron para desarrollar alimentos 100% seguros para astronautas. Desde entonces, se convirtió en el estándar internacional más reconocido para asegurar la seguridad alimentaria. Su enfoque preventivo evita problemas antes de que ocurran, a diferencia de los controles reactivos del producto final.

## **Importancia del HACCP**

Implementar HACCP permite reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, garantizar la confianza del consumidor, cumplir normativas nacionales e internacionales y facilitar el comercio internacional. El sistema es obligatorio para muchas industrias alimentarias y exportadores.

## **Principios del Sistema HACCP**

El sistema HACCP se basa en siete principios fundamentales:

1. Identificar peligros y análisis de riesgos.
2. Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC).
3. Establecer límites críticos para cada PCC.
4. Establecer un sistema de monitoreo de los PCC.
5. Establecer acciones correctivas cuando se excedan los límites.
6. Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema funciona.
7. Establecer documentación y registros para demostrar su aplicación.

# HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

## Ejemplo Práctico: HACCP para una Barra de Cocteles

A continuación se muestra un ejemplo simplificado de cómo aplicar HACCP en una barra de cocteles:

1. Identificación de peligros: contaminación cruzada entre ingredientes crudos y listos para consumir, presencia de alérgenos no declarados, mala higiene de utensilios.
2. PCC: almacenamiento de frutas y jugos, manipulación de hielo, limpieza de utensilios.
3. Límites críticos: mantener hielo a  $-18^{\circ}\text{C}$ , lavar frutas con agua potable, desinfectar utensilios después de cada uso.
4. Monitoreo: verificar temperatura del hielo, supervisar limpieza de utensilios, controles visuales de frutas.
5. Acciones correctivas: desechar insumos que no cumplan estándares, repetir limpieza, capacitar personal.
6. Verificación: auditorías internas, revisión de registros de temperaturas, inspecciones sanitarias.
7. Registros: hojas de monitoreo de temperatura, listas de verificación de limpieza, registro de acciones correctivas.

## Conclusión

El HACCP es la herramienta más eficaz para garantizar alimentos seguros, reducir riesgos y demostrar compromiso con la salud pública. Su enfoque estructurado, basado en la prevención y la mejora continua, convierte a cualquier operación alimentaria, grande o pequeña, en un eslabón fuerte dentro de la cadena de inocuidad alimentaria.