

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 4 b) del programa**

**CX/FH 03/4-Add. 1  
Diciembre de 2002**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

# S

#### TRIGÉSIMO QUINTA REUNIÓN

Orlando, Florida, EE.UU., del 27 de enero al 1º de febrero del 2003

### EXAMEN DE LOS OBSTÁCULOS A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP, EN PARTICULAR EN LAS PEQUEÑAS EMPRESAS Y/O LAS EMPRESAS MENOS DESARROLLADAS Y SOLUCIONES PARA SUPERARLOS

*Preparado por los Países Bajos*

#### ANTECEDENTES

El sistema HACCP ha sido descrito en detalle en los textos básicos de la Comisión del Codex Alimentarius, en el Anexo sobre el HACCP en el *Código internacional recomendado de prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1069, Revisión-3, 1997).

Desde 1997, el Comité ha participado en debates sobre los obstáculos a la aplicación del Sistema HACCP, particularmente en las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas (PEMD) y sobre las soluciones para superarlos. Las propuestas presentadas para modificar las Directrices para la aplicación del sistema HACCP para lograr que las Directrices sean más idóneas para su aplicación en las PEMD, fueron vistas como una manera de superar estos obstáculos. El Comité concluyó en sus deliberaciones que, debido a varias barreras y limitaciones inherentes a las PEMD, es difícil para éstas implementar los principios del HACCP. Las PEMD también estaban siendo presionadas cada vez más para aplicar el HACCP a sus operaciones como resultado de factores externos tales como requisitos legales, fuerzas del mercado y expectativas para implementar controles de gestión internos.

Los obstáculos en contra de la implementación del HACCP por las PEMD han sido discutidos ampliamente en varios periodos de sesiones del CCFH (1997-2001). Los mismos asuntos fueron tratados por la consulta de expertos de la OMS (*Estrategias para la implementación del HACCP en las PEMD*, junio de 1999); el informe de esta consulta de expertos fue utilizado como aporte para el documento CX/FH 99/9 "*Documento de debate sobre la implementación del sistema HACCP en las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas*", el cual fue examinado por el Comité en su 32ª reunión.

Las Directrices actuales del Codex sobre la aplicación del HACCP fueron consideradas por la consulta de expertos en junio de 1999, como un factor de inhibición u obstáculo contra la utilización más común del HACCP por las PEMD. La aplicación actual de las directrices reconoce que el HACCP puede ser

aplicado con flexibilidad a todas las empresas alimentarias, independientemente de su tamaño o naturaleza. Sin embargo, en la medida en la que éstas se dirigen hacia un enfoque que pueda ser aplicado a operaciones alimentarias mayores, la versión actual proporciona sólo una guía limitada sobre cómo los siete principios del HACCP pueden ser aplicados en práctica a las PEMD. El Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos ha reconocido este hecho y también que las Directrices actuales del Codex sobre la Aplicación de los principios del HACCP no son adecuadas para ser utilizadas por las PEMD.

## **HISTORIA**

En su 32ª reunión, el Comité examinó un Documento de debate en el cual se incorporó información obtenida de la Consulta de expertos de la OMS. El documento proporcionó una guía a los gobiernos y organizaciones sobre el tema de ayudar a las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas a implementar el sistema HACCP. En general, el Comité aprobó el Documento pero opinó que sería útil proporcionar una guía práctica y más explícita sobre la implementación del HACCP por las PEMD y con este fin, solicitó que los Países Bajos, con la ayuda de sus socios de redacción, revisara dicho Documento de debate.

En su 33ª reunión, el Comité examinó un documento de debate, CX/FH 00/10, con modificaciones considerables, en el cual se propuso mejorar el texto actual del Anexo sobre el HACCP al *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997). El documento modificado incorporó al Anexo sobre el HACCP una guía adicional que reflejaba las circunstancias de las PEMD. Para mejorar el texto del documento revisado se tomaron como base los resultados de la Consulta conjunta de expertos de la OMS sobre las *Estrategias para la implementación del HACCP en las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas (PEMD)*. Los mejoramientos propuestos al Anexo sobre el HACCP no cambiaron los Principios actuales del HACCP, reconociendo que no debería haber ninguna diferencia en los Principios del HACCP, ya sea que estos fueran aplicados en establecimientos pequeños, medianos o grandes. Los mejoramientos propuestos constituyeron una mejor orientación para la aplicación del HACCP por las PEMD.

En esta reunión el Comité llegó a la conclusión de que el documento CX/FH 00/10 era útil, y hubo apoyo en general a que se siguiera elaborando. Por lo tanto, el Comité convino en modificar las directrices vigentes sobre el HACCP para mejorar la utilización del Anexo por las PEMD y en distribuir el documento en el trámite 3.

La Comisión consideró la recomendación del Comité como Nuevo Trabajo, ALINORM 01/21-Supl. 1. El Comité decidió solicitar observaciones, en particular de los países en vías de desarrollo, sobre la manera en cómo se deberían elaborar las Directrices. También solicitó que la delegación de los Países Bajos, con sus socios de redacción, modificara el documento que debería ser distribuido en el trámite 3 para su consideración por el Comité en su 34ª reunión. Se recibieron observaciones de India, Nueva Zelanda y EE.UU.

En su 34ª reunión, el Comité examinó el Proyecto de las directrices revisadas para la aplicación del sistema HACCP en las PEMD (CX/FH 01/10).

Para poder ayudar a gobiernos y empresas, en particular a las PEMD, a superar las cargas identificadas y para proporcionar asesoramiento adicional, dos Anexos se integraron en el contenido del documento revisado para facilitar la implementación del HACCP en las PEMD. El Anexo I propone cambios a las Directrices vigentes del HACCP que actualmente proporcionan asesoramiento sobre cómo aplicar los siete principios del HACCP en cualquier tamaño de empresa, incluidas las PEMD. En el Anexo II se discuten los obstáculos que la implementación del HACCP presenta en la industria, en particular en las PEMD, y se proporcionan recomendaciones adicionales para ayudar a superar dichos obstáculos. También se indicó que la elaboración y utilización de códigos específicos para sectores por gobiernos y la industria podrían ser de gran importancia.

El Comité discutió cada sección del anteproyecto de las Directrices y convino en realizar un número limitado de cambios. Algunas delegaciones opinaron que el Anexo I modificado proporcionaba un asesoramiento flexible para la implementación del HACCP por las PEMD, mientras que otras

delegaciones, en particular aquellas de países en vías de desarrollo, opinaron que se necesitaba aún más flexibilidad y que se requería la clarificación del término PEMD así como una clasificación más detallada de las PEMD.

El Grupo de redacción confirmó que el Anexo II tenía como finalidad ser una posible base para la elaboración de más asesoramientos detallados por organismos fuera del marco del Codex, lo que resultó claro a partir de la segunda recomendación al Comité contenida en el documento CX/FH 01/10:

*Se invita al Comité a examinar las soluciones para superar los obstáculos de la aplicación del HACCP descritos en este documento y a recomendar que la FAO y la OMS elaboren materiales de asesoramiento para los gobiernos y la industria para brindar ayuda a las PEMD para la implementación del HACCP, y que estos materiales tomen en cuenta los obstáculos descritos en el documento, la información de previas deliberaciones del Comité y los informes de las consultas de expertos celebradas con anterioridad.*

El Comité sostuvo un debate exhaustivo acerca del trabajo a realizar en el futuro y al uso del Anexo II. El Comité convino en que el Anexo II contenía datos importantes sobre los obstáculos y podría ser muy valioso, sin embargo, se expresaron opiniones contrarias respecto a la finalidad de su uso. Mientras que algunas delegaciones opinaron que el Anexo II debería ser utilizado, especialmente por la FAO y la OMS para efectos de capacitación como un documento informativo en la elaboración de materiales de asesoramiento para los gobiernos y la industria para poder brindar ayuda adicional en la implementación del HACCP por las PEMD, otras delegaciones estuvieron a favor de incorporar el Anexo II al cuerpo principal del Anexo I. Algunas delegaciones indicaron que la implementación del contenido del Anexo II fuera una decisión tomada por los gobiernos nacionales para decidir la finalidad de su uso.

El Comité convino en solicitar observaciones sobre el Anexo II. Debido a que algunas delegaciones expresaron la necesidad de examinar el documento por completo, el Comité también convino en que las observaciones presentadas por escrito y la discusión mencionada anteriormente respecto al Anexo II (Obstáculos a la aplicación del HACCP, en particular en las PEMD y las soluciones para superarlos) deberían ser enviadas a Los Países Bajos para la preparación de una versión actualizada del Anexo II para ser examinado en la siguiente reunión del Comité. Por consiguiente, se invitó al Comité a considerar las soluciones para superar los obstáculos a la aplicación del HACCP descritos en el Anexo II y la recomendación de que la FAO y la OMS elaboraran materiales de asesoramiento para los gobiernos y la industria para brindar ayuda en la implementación del HACCP en las PEMD, los cuáles tomarían en cuenta los obstáculos descritos en el Anexo II, la información de previas deliberaciones del Comité y los informes de las consultas de expertos celebradas con anterioridad.

Se recibieron observaciones de EE.UU. y Nueva Zelanda como respuesta al documento CL 2001/32-FH, punto C3, “Obstáculos a la aplicación del HACCP, en particular en las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas y las soluciones para superarlos”. En las observaciones se declara que la información en el Anexo II del documento CX/FH 01/9, vista como adicional a la información del informe de la consulta de expertos de la OMS sobre las *Estrategias para la implementación del HACCP en las PEMD* (junio de 1999), es valiosa y debería ser utilizada para ayudar a las PEMD. Se propone que esta ayuda debería ser elaborada por la FAO y/o la OMS, por ejemplo, en la forma de un documento de asesoramiento.

En respuesta al documento CL 2002/36-FH, “Solicitud de observaciones sobre el Proyecto revisado de directrices para la aplicación del sistema HACCP” (en el trámite 6), algunos países presentaron observaciones sobre las cuestiones que integran los temas del documento “*Examen de los obstáculos a la aplicación del sistema HACCP, en particular en las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas y soluciones para superarlos*”. Se recomendó hacer una referencia sobre éste en el cuerpo principal del documento del HACCP y anejarlo al mismo. Algunas propuestas fueron realizadas para reconocer las dificultades que se presentan en las PEMD con respecto a la implementación de los siete principios del sistema HACCP.

Todas las observaciones realizadas están relacionadas con la posición y utilización futuras del texto presentado anteriormente como el Anexo II al documento CX/FH 01/10; no se presentaron propuestas para cambiar o modificar el contenido. Por esa razón, el texto en la última parte de este documento

(titulado: OBSTÁCULOS A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP, EN PARTICULAR EN LAS PEMD Y SOLUCIONES PARA SUPERARLOS) no fue modificado.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se ha indicado que muchos países o regiones, y algunos sectores de la industria dentro de países o regiones, necesitan asesoramiento y apoyo adicional para ayudar a las PEMD a implementar el HACCP y a aplicar el sistema, independientemente de la versión del Anteproyecto modificado de las Directrices para el sistema HACCP en el trámite 7.

El tipo de información presentado en este documento (CX/FH 03/4-Add. 1) es, en su mayoría, incompatible con los documentos de asesoramiento que se apegan al formato Codex tales como las *Directrices para la aplicación del sistema HACCP*, en el Anexo al documento CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997). Por esta razón, ya se había recomendado en el documento anterior (CX/FH 01/10) solicitar a la FAO y la OMS que proporcionaran capacitación o materiales de apoyo para efectos de este asesoramiento adicional. Codex debería exhortar a estas organizaciones internacionales a dar prioridad a esta tarea y a proporcionar la asistencia experta adecuada para facilitarla.

Se han adquirido experiencias positivas en algunos países con la implementación del sistema HACCP en las PEMD en base a un asesoramiento específico a sectores de la industria, algunas veces conocido como un conjunto de *Códigos de higiene basados en el HACCP, específicos a sectores de la industria*. También podría ser útil proporcionar ayuda en la elaboración de este tipo de asesoramiento, basada habitualmente tanto en el *Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* como en las Directrices para la Aplicación del HACCP.

Tan pronto como estén disponibles, se podría hacer referencia a este asesoramiento y a los materiales de apoyo adicionales mencionados con anterioridad, en los textos básicos relevantes del Codex sobre la higiene de los alimentos.

## **OBSTÁCULOS A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP, EN PARTICULAR EN LAS PEMD Y SOLUCIONES PARA SUPERARLOS**

El sistema HACCP ha sido descrito en detalle en los textos básicos de la Comisión del Codex Alimentarius: Código internacional recomendado de prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1069, Revisión-3, 1997). No obstante, debido a los diferentes obstáculos y a las limitaciones inherentes a las PEMD, estos principios son difíciles de implementar para ellas. Por lo tanto, el objetivo de la siguiente información es proporcionar asesoramiento y consejo, los cuales pueden ser útiles a las PEMD para implementar los principios del HACCP en luz de estos obstáculos.

Para evitar confusión, es necesario que el término PEMD sea explicado con mayor precisión. El informe de la Consulta de la OMS sobre las “Estrategias para la implementación del sistema HACCP en las empresas pequeñas y/o las empresas menos desarrolladas” (WHO/SDE/PHE/FOS/99.7) ha explicado el término PEMD de la siguiente manera:

*El término “pequeñas empresas y/o empresas menos desarrolladas” (PEMD) se referirá a empresas que debido a su tamaño, falta de pericia técnica, recursos económicos o a la naturaleza de su trabajo, se enfrentan a dificultades en la implementación del HACCP en su empresa de alimentos. El término “empresas menos desarrolladas” se refiere al estado del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y no al número de personal o volumen de producción.*

Es importante examinar cada uno de los obstáculos a la luz de los términos de referencia del Codex y concluir si el texto modificado propuesto de las Directrices actuales en el Anexo I puede ayudar a superarlos, o bien, si otras actividades dentro de los términos de referencia del Codex pueden ser de alguna utilidad. Se brindan otras recomendaciones para ayudar a las PEMD, tales como promover acciones pertinentes de los gobiernos nacionales, la industria y las organizaciones comerciales. Los papeles desempeñados por la OMS y la FAO, o quizás de otros organismos internacionales, podrían ser instrumentales en el logro del mejoramiento del área de la aplicación del HACCP en las PEMD.

Se considera que cada uno de los siguientes obstáculos tiene un impacto negativo en la implementación y/o utilización del sistema HACCP, especialmente en las PEMD. Se sugieren soluciones para superar estos obstáculos.

### **PERSPECTIVA GENERAL SOBRE LOS OBSTÁCULOS QUE ENFRENTAN LAS PEMD EN LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP**

#### **Obstáculos con un impacto directo en las PEMD, ”obstáculos internos”**

- 1. Higiene básica inadecuada**
- 2. Carencia de pericia e información**
- 3. Restricciones de recursos humanos (capacitación inadecuada, número limitado de personal)**
- 4. Limitaciones financieras, percibidas y reales**

#### **Obstáculos fuera del control de las PEMD, “obstáculos externos”**

- 5. Insuficientes garantías e infraestructura por parte del gobierno**
- 6. Ausencia de requisitos legales (requisitos esenciales (previos) y HACCP)**
- 7. Falta de conocimientos acerca del negocio y carencia de una actitud positiva por parte de la industria y de asociaciones comerciales**
- 8. Falta de conocimiento del cliente, incluso conocimiento del consumidor**
- 9. Carencia de programas eficaces de educación y capacitación**
- 10. No se facilita la disponibilidad de pericia, información y apoyo técnico a las PEMD**
- 11. Infraestructura e instalaciones inadecuadas**
- 12. Comunicación inadecuada (véanse los puntos sobre conocimiento)**



## DISCUSIÓN DE LOS OBSTÁCULOS Y DE LAS RECOMENDACIONES PARA SUPERARLOS

### 1. Higiene básica inadecuada

#### Características

Cuando no se aplica debidamente la higiene básica en las empresas de alimentos, la aplicación del sistema HACCP se vuelve inútil. Para tener éxito en la implementación del HACCP, las empresas de alimentos, como parte de los programas de requisitos (PRPs), deberían ya operar en conformidad con los *Principios generales del Codex sobre higiene de los alimentos*, los Códigos recomendados de prácticas pertinentes del Codex y con la legislación en materia de la inocuidad de los alimentos. Si es necesario, se debería mejorar la legislación vigente sobre la inocuidad de los alimentos.

#### Recomendaciones para superar el obstáculo:

- Modificar el texto de las directrices sobre el HACCP con el fin de enfatizar la importancia de la higiene básica adecuada, según se propone en el Anexo I.
- Fomentar el uso de los Principios generales del Codex sobre la higiene de los alimentos y del concepto de programas de requisitos esenciales (previos).
- Debería establecerse una legislación adecuada en materia de la inocuidad de los alimentos y su cumplimiento ser impuesto por los gobiernos.
- Promover el apoyo (financiero) para la capacitación de las partes interesadas para poner énfasis en el papel esencial desempeñado por la higiene básica de los alimentos.
- Promover el papel que desempeñan los gobiernos, organismos internacionales, asociaciones industriales y organizaciones profesionales en materia de la higiene básica de los alimentos.

### 2. Carencia de pericia e información

#### Características

Las PEMD a menudo carecen de la pericia técnica requerida para la implementación del HACCP por sí solas y pueden, por lo tanto, necesitar apoyo externo. Debería existir un acceso a la información crítica necesaria para la aplicación correcta del HACCP, tal como en el caso de la realización correcta de un Análisis de peligros. La capacidad de los gobiernos y especialmente de las asociaciones comerciales e industriales de proporcionar apoyo técnico adecuado es un factor esencial en la implementación exitosa del HACCP por las PEMD.

#### Recomendaciones para superar el obstáculo:

El apoyo técnico externo que podría ser proporcionado por los gobiernos o las asociaciones comerciales e industriales puede incluir:

- Proporcionar capacitación técnica relevante tomando en consideración el nivel de educación, la cultura y el idioma de la gerencia y del personal de las PEMD.
- Facilitar la disposición de apoyo científico adecuado y actualizado.
- Proporcionar a las empresas asesoramiento genérico dirigido a sectores específicos de la industria, comprendiendo materiales tales como guías industriales, plantillas<sup>1</sup> y planes genéricos del HACCP; estos documentos también pueden servir como materiales de capacitación.

---

<sup>1</sup> Un documento que ofrece consejos generales sobre el desarrollo de guías, el cual puede incluir sugerencias sobre el contenido, estructura, temas por abarcarse y el proceso de desarrollo.

- Establecer y mantener programas de vigilancia para las enfermedades transmitidas por los alimentos y facilitar el acceso para la recopilación de datos epidemiológicos.
- Disposición de bases de datos con información específica sobre los productos y procesos y sus peligros asociados.
- Facilitar el acceso a servicios de análisis a bajo costo.

### **3. Restricciones de recursos humanos (capacitación inadecuada, número limitado de personal)**

#### **Características**

Los principales obstáculos para la implementación del HACCP por las PEMD incluyen la falta de personal, carencia de pericia debido a la capacitación inadecuada de empleados, la falta de un compromiso por parte de la gerencia y de conocimiento del HACCP. En este respecto, existe a menudo una necesidad de cambio de actitud y de la cultura de la organización con respecto a nuevos enfoques de la gerencia. Además, restricciones de tiempo, cambios muy frecuentes de personal y una percepción baja de los riesgos son problemas y barreras fundamentales que se encuentran al implementar el HACCP.

#### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

- La capacitación adecuada es importante para superar las barreras relacionadas con los recursos humanos. Para una guía sobre capacitación en materia del HACCP, las PEMD pueden tomar como referencia el documento de la OMS titulado “Aspectos de capacitación en materia del Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control,” así como otros manuales preparados por la FAO y la OMS.
- Capacitación continua y actualización de conocimientos.
- Las directrices para capacitación necesitan ser adaptadas a los requisitos locales, tomando en cuenta las diferencias culturales y lingüísticas. Deberían ser enfocadas en las necesidades de las PEMD. Debería considerarse un enfoque flexible respecto a la capacitación. Algunos ejemplos incluyen: el aprendizaje remoto, cursos de capacitación en el lugar de empleo y reconocimiento de experiencia previa.

### **4. Limitaciones financieras, percibidas y reales**

#### **Características**

Las limitaciones económicas constituyen una barrera práctica a la implementación del HACCP por los gobiernos y la industria y en especial por las PEMD. Estas limitaciones podrían indicar que la provisión de ayuda por parte del gobierno o por las asociaciones comerciales e industriales, o la capacidad de la empresa misma de implementar el HACCP se encuentra considerablemente reducida. No obstante, cuando se consideran los costos de la implementación de los sistemas HACCP, es importante tener en mente los ahorros a largo plazo que podrían acumularse para ser integrados al presupuesto de gobiernos (en particular en el área de la salud pública) y de la industria.

#### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

Para evitar limitaciones económicas, pueden tomarse las siguientes medidas:

- Crear guías específicas para sectores industriales y modelos genéricos comunes para la implementación del HACCP en todas las empresas dentro de un sector. (Codex puede solicitar que organizaciones internacionales, tales como la FAO y la OMS establezcan una base de datos central de guías en existencia, incluyendo información sobre su ámbito, finalidad de uso, etc., y que proporcionen acceso a ésta mediante un sitio Web.
- Codex puede solicitar que la FAO/OMS examinen métodos y medios para proporcionar un apoyo continuo a los gobiernos, organizaciones internacionales, asociaciones industriales y organizaciones profesionales.



- Aplicar un calendario realista (incluso un calendario concurrente) de implementación como un enfoque a seguir por los gobiernos y las empresas como incrementos posibles de lograr. Por ejemplo, introducir las buenas prácticas de higiene (BPH) primero y luego implementar paulatinamente el sistema HACCP.
- Enfocar la ejecución de la implementación sector por sector.
- Apoyar (económicamente) la investigación de productos; las PEMD pueden utilizar información procedente de investigaciones realizadas por los gobiernos así como sus bases de datos.
- Compartir programas de verificación.

## **5. Insuficientes garantías e infraestructura por parte del gobierno**

### **Características**

El compromiso realizado por el gobierno<sup>2</sup> es uno de los factores más importantes para el desarrollo y la implementación de una iniciativa exitosa del HACCP. En este respecto, una de las tareas más importantes de los gobiernos es acrecentar constantemente los conocimientos de la industria en cuanto a los beneficios y la necesidad de introducir el HACCP para lograr la producción de alimentos inocuos.

### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

Se pueden fomentar los conocimientos y el compromiso del gobierno mediante:

- Datos epidemiológicos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los alimentos;
- Conocimientos e intereses del consumidor;
- La necesidad de lograr la inocuidad de los alimentos y de aplicar el sistema HACCP para poder exportar alimentos a otros países;
- Propugnación por parte de organizaciones internacionales, p. ej., la Comisión del Codex Alimentarius, la OMS, la FAO y la Organización Mundial de Comercio (OMC).

Para promover el HACCP y garantizar el compromiso de las empresas, puede ser necesario que los gobiernos pongan énfasis en los siguientes puntos al dirigirse a las empresas de alimentos:

- Los beneficios logrados por la racionalización de la gestión de la inocuidad de los alimentos;
- Los riesgos inherentes en algunos productos alimenticios o procesos de producción en particular;
- Los costos, incluidos los de la compensación resultante de fallas en la producción;
- El valor del HACCP en proteger la imagen de la empresa ante cualquier brote de enfermedades relacionado y/o retiros de productos del mercado.

## **6. Ausencia de requisitos legales (requisitos esenciales y HACCP)**

### **Características**

La legislación y las acciones legales pueden resultar contraproducentes y pueden dificultar la capacidad y la disposición para implementar el HACCP. Sin embargo, un requisito legal para la aplicación del sistema HACCP, en combinación con la imposición adecuada del mismo, puede ser un buen incentivo para promover la aplicación del HACCP. El HACCP legal no es una necesidad, sino un tema de la política nacional, y funcionará en algunos países y culturas y puede que no funcione en absoluto en otros. En muchos casos, el paso para introducir los sistemas HACCP puede ser guiado por la industria. El incentivo puede originarse dentro de una misma empresa donde, con motivo de aumentar la inocuidad y/o la calidad de los alimentos por razones relacionadas con el mercado, se ha tomado la

---

<sup>2</sup> Todas las agencias gubernamentales, incluidas las de salud, agricultura, comercio, turismo, industria, planificación, etc.

decisión de adoptar el HACCP. Las industrias de alimentos que tienen experiencia en los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos tienen una probabilidad mayor de valorar la necesidad de cambiar al sistema HACCP. En general, ellas reconocen la importancia del HACCP en permitirles tener acceso a los mercados nacionales y extranjeros, en proteger la reputación de la compañía y en satisfacer las exigencias del consumidor.

### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

Para las PEMD es más probable que la intervención activa por parte del gobierno sea requerida para promover y facilitar este cambio. Con esta finalidad, cuando sea apropiado, puede resultar necesario que los gobiernos examinen la necesidad de la existencia de medidas obligatorias<sup>3,4</sup>. El papel desempeñado por las partes interesadas es exhortar a los gobiernos a que implementen y hagan cumplir la legislación apropiada en materia de la inocuidad de los alimentos. Independientemente de que la implementación del HACCP sea realizada bajo medios voluntarios u obligatorios los gobiernos podrían :

- Véase: compromiso del gobierno
- Contemplar el establecimiento de comités o foros sobre la implementación del HACCP en colaboración con todas las partes interesadas (incluso los consumidores, los representantes de la industria, las asociaciones comerciales, etc.);
- Capacitar a las autoridades reguladoras en materia del HACCP;
- Asegurar, por medio de las autoridades reguladoras y de otras entidades, que se empleen las BPH;
- Desarrollar planes que reconozcan los sistemas HACCP;
- Cuando sea necesario, revisar las leyes alimentarias para cambiar de un enfoque basado en evaluaciones de productos terminados a un enfoque basado en un sistema de gestión de inocuidad.

## **7. Falta de conocimientos acerca del negocio y carencia de una actitud positiva por parte de la industria y de asociaciones comerciales**

### **Características**

Las industrias de alimentos que tienen experiencia en los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos tienen una probabilidad mayor de valorar la necesidad de cambiar al sistema HACCP. En general, ellas reconocen la importancia del HACCP de permitirles tener acceso a los mercados nacionales y extranjeros, de proteger la reputación de la compañía y de satisfacer las exigencias del consumidor. Sin embargo, en el campo de las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas, estos incentivos para aplicar el sistema HACCP son endeble en muchos países.

Las asociaciones industriales y comerciales tienen un papel de importancia especial en promover el HACCP en las PEMD y en apoyarlas en la implementación del sistema HACCP. Si no existen tales asociaciones, debería tomarse en consideración el establecimiento de las mismas.

### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

El papel del gobierno debería ser:

- Realizar actividades para imponer el cumplimiento de las regulaciones, a fines de promover el HACCP, en particular en las PEMD;

---

<sup>3</sup> HACCP: *Introducción al sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control*. Documento de la OMS WHO/FSF/FOS/97.2. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1997.

<sup>4</sup> Motarjemi, Y and Käferstein, F. *Food Safety, Hazard Analysis and Critical Control Point and the Increase in Foodborne Diseases: A paradox?* Food Control, 1999, 10:325-333.

- Promover el establecimiento de asociaciones alimentarias y comerciales y de su rol activo en la promoción de la inocuidad de los alimentos y la aplicación del HACCP, especialmente en las PEMD;
- Promover proactivamente la inocuidad de los alimentos, mediante la creación de incentivos, la reducción de vigilancia gubernamental, la capacitación sin costo; premios para la inocuidad de los alimentos y las relaciones públicas;
- Promover el conocimiento por parte de la industria de los riesgos para los consumidores en la ausencia de un programa HACCP.

El papel de las asociaciones industriales y comerciales puede incluir:

- Ayuda en la elaboración de guías para la industria;
- Comunicación de información pertinente a la implementación del HACCP;
- Recopilación de datos sobre productos, peligros y riesgos;
- Elaboración de especificaciones de productos;
- Información sobre planes genéricos del HACCP;
- Capacitación, materiales, consejos y pericia central;
- Negociación de servicios y apoyos económicos para las PEMD (p. ej., compras a granel o a precios reducidos para miembros comerciales);
- Trabajo con el sector y su representación en los medios de comunicación y ante los gobiernos; y
- Promoción del conocimiento del riesgo (pérdida de negocios y de oportunidades comerciales) que corre la industria en la ausencia de un programa HACCP.

## **8. Falta de conocimiento del cliente, incluso conocimiento del consumidor**

### **Características**

Cuando los clientes (y consumidores) no perciben la inocuidad de los alimentos como un tema de suma importancia, la industria tendrá la tentación de descuidarlo también, o por lo menos no le prestará la atención merecida. Este efecto es más previsible en el campo de las PEMD.

La inocuidad de los alimentos debería formar una parte importante de tratos entre empresas a lo largo de la cadena alimentaria. Como tal, las empresas deberían asegurarse de comprar alimentos de abastecedores, transportadores y minoristas apropiados quienes, a su vez, implementan sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Esto, en conjunto con el consumidor mejor informado, debería crear una exigencia de mejoramientos en el campo de inocuidad de los alimentos.

La demanda del consumidor puede ser una fuerza importante para motivar a las empresas a que implementen el sistema HACCP. Las organizaciones gubernamentales e internacionales tienen un papel importante en la enseñanza de esta materia a los consumidores. Los medios de comunicación pueden ejercer una gran influencia al educar a los consumidores, promover la exigencia de alimentos inocuos y de sistemas de control apropiados. No obstante, esto puede también tener un efecto negativo si no es manejado e informado de forma apropiada.

### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

- La difusión de información por parte de los gobiernos y la industria sobre todos los aspectos del HACCP y la inocuidad de los alimentos en general, a los clientes y consumidores a lo largo de la cadena alimentaria.
- La promoción por parte de organizaciones internacionales.
- El etiquetado y la certificación del reconocimiento del HACCP.

## **9. Carencia de programas eficaces de educación y capacitación**

### **Características**

Como se explicó anteriormente, los mayores obstáculos para la implementación del HACCP por las PEMD incluyen la falta de personal, carencia de pericia debido a la capacitación inadecuada de empleados, y la falta de un compromiso por parte de la gerencia y conocimiento del HACCP por la misma. En este respecto, hay un acceso limitado a programas educativos y de capacitación eficaces que son diseñados tomando estas barreras en consideración. La falta de pericia es perpetuada por la ausencia de cursos sobre la inocuidad de los alimentos en los planes de estudios de las escuelas profesionales.

**Recomendaciones para superar el obstáculo:**

- Proporcionar una capacitación adecuada es importante para superar las barreras relacionadas con los recursos humanos. Esto es de suma importancia para las PEMD en particular. Para un asesoramiento sobre la capacitación en materia del HACCP, las PEMD pueden tomar como referencia el documento de la OMS titulado “Aspectos de capacitación en materia del sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control” y otros manuales preparados por la FAO y la OMS. (Se debería proporcionar una lista de tales manuales y documentos que están fácilmente disponibles).
- Incluir los enfoques del HACCP en los planes de estudios en el ámbito profesional.
- Los programas de capacitación para las PEMD pueden ser organizados por organizaciones patrocinadas por el gobierno u otros organismos. El programa de capacitación ideal incluiría tanto a los empleados dentro de las PEMD como a los funcionarios responsables de imponer el cumplimiento de las regulaciones.
- Capacitación continua y actualización de conocimientos.
- Un enfoque flexible en la utilización de los recursos humanos, p. ej., coordinar el acceso a organizaciones profesionales.
- Las directrices para capacitación necesitan ser adaptadas a los requisitos locales, tomando en cuenta las diferencias culturales y lingüísticas. Deberían ser enfocadas en las necesidades de las PEMD. Debería considerarse un enfoque flexible respecto a la capacitación. Algunos ejemplos incluyen: el aprendizaje remoto, cursos de capacitación en el lugar de empleo y reconocimiento de experiencia previa.
- Los programas educativos y de capacitación que identifiquen los beneficios económicos y sociales de la implementación del HACCP son esenciales para los funcionarios reguladores, los gerentes de las PEMD y las personas que manipulan los alimentos.
- Las asociaciones gubernamentales o comerciales deberían ayudar con la elaboración y formulación de planillas de asesores o expertos calificados en materia del HACCP.

**10. No se facilita la disponibilidad de pericia, información y apoyo técnico a las PEMD****Características**

Las PEMD a menudo carecen de la pericia técnica requerida para la implementación del HACCP por sí solas y pueden, por lo tanto, necesitar apoyo externo. La capacidad de los gobiernos y de las asociaciones comerciales e industriales de proporcionar apoyo técnico adecuado es un factor esencial en la implementación exitosa del HACCP por las PEMD.

**Recomendaciones para superar el obstáculo:**

El tipo de apoyo técnico que podría ser brindado por los gobiernos o asociaciones comerciales e industriales puede incluir:

- Proporcionar capacitación técnica relevante tomando en consideración el nivel de educación, la cultura y el idioma de la gerencia y del personal de las PEMD;
- Facilitar la disposición de apoyo científico adecuado y actualizado;
- Facilitar el acceso a servicios analíticos a bajo costo;
- Proporcionar a las empresas asesoramiento genérico, accesible, dirigido a sectores específicos de la industria, comprendiendo materiales tales como guías industriales, plantillas<sup>5</sup> y modelos genéricos del HACCP;

---

<sup>5</sup> Un documento que ofrece consejos generales sobre el desarrollo de guías, el cual puede incluir sugerencias sobre el contenido, estructura, temas por abarcar y el proceso de desarrollo.

- Establecer y mantener programas de vigilancia para las enfermedades transmitidas por los alimentos y facilitar el acceso a los datos epidemiológicos recopilados, en un formato fácilmente entendible por la industria, en particular por las PEMD;
- Disposición de bases de datos con información específica sobre los productos y procesos y sus peligros asociados;
- Programas de tutoría por colegas.

## **11. Infraestructura e instalaciones inadecuadas**

### **Características**

Las infraestructuras insuficientes y la falta de instalaciones adecuadas pueden perjudicar gravemente la aplicación del HACCP, en particular para las PEMD. La implementación del HACCP puede exigir mejoramientos en la infraestructura y las instalaciones, tanto dentro de la comunidad como en la empresa misma.

### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

Las empresas deberían asegurarse de que:

- Los locales, las superficies de trabajo y el equipo sean diseñados, construidos y mantenidos de forma apropiada para facilitar su limpieza y para reducir al mínimo cualquier posibilidad de contaminación cruzada;
- Las instalaciones apropiadas para promover la buena higiene personal estén disponibles al personal;
- El equipo de monitoreo calibrado y adecuado esté disponible y utilizado correctamente; y además de una inspección visual, que se empleen pruebas rápidas cuando sea posible para producir resultados en tiempo real;
- Existan soluciones prácticas y hechas a la medida, p. ej., programas de verificación compartidos por sectores.

Los gobiernos tienen un rol y, en algunos casos, una obligación de garantizar que la infraestructura apropiada (electricidad, carreteras, suministro de agua inocua, instalaciones para aguas residuales) sea instalada y que se reduzca al mínimo la contaminación ambiental.

## **12. Comunicación inadecuada**

### **Características**

La comunicación inadecuada entre las organizaciones internacionales, gobiernos y la industria y a lo largo de éstos puede retrasar la introducción del HACCP. Las estrategias de comunicación, que abarcan tanto el contenido como las vías de comunicación, necesitan formar parte de cualquier iniciativa del HACCP.

### **Recomendaciones para superar el obstáculo:**

Las estrategias de comunicación deberían incluir:

- Información sobre la necesidad de cambio y de los beneficios del HACCP<sup>6</sup>;
- Fomento de la elaboración de guías para la industria, que contengan materiales que describan en detalle la aplicación del HACCP en los diferentes sectores de la industria;
- Provisión de orientaciones adicionales y específicas para las PEMD;
- Educación de los consumidores, realizada por varios medios, sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud, incluida la introducción de programas educativos de la

---

<sup>6</sup> HACCP: *Introducción al sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control*. Documento de la OMS WHO/FSF/FOS/97.2. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1997.

higiene de los alimentos en las escuelas. Las asociaciones comerciales y los grupos de consumidores también podrían patrocinar tales medidas proporcionando recursos financieros y/o de enseñanza;

- Para asegurar un entendimiento común, es importante utilizar una terminología constante y precisa, tal como aquella presentada en los documentos del Codex;
- El uso de los medios de comunicación apropiados y eficaces es igualmente importante para lograr una comunicación eficaz. Estos pueden incluir, por ejemplo:
  - Asociaciones industriales y comerciales;
  - Exposiciones y publicaciones comerciales;
  - Autoridades responsables de la imposición del cumplimiento reglamentario;
  - Medios de comunicación;
  - Producción de folletos, carteles, videos, y otros materiales de enseñanza;
  - Elaboración de planillas o listas de empresas, universidades y entidades educativas.
- Se debería promover la provisión de acceso a guías, especialmente mediante el uso de tecnologías modernas de comunicación, tales como el INTERNET (p. ej., WWW).
- Actividades efectuadas por gobiernos, organizaciones internacionales, asociaciones industriales, y organizaciones profesionales, que puedan contribuir a la gestión mejorada de la inocuidad de los alimentos, especialmente por las PEMD:
  - La traducción de la documentación pertinente;
  - La simplificación de materiales de orientación;

La provisión de acceso a bases de datos con información específica sobre la inocuidad de los alimentos.