



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



# Kit de Herramientas de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y HACCP para la inocuidad de los alimentos

Orientación práctica para la aplicación de prácticas de inocuidad alimentaria reconocidas internacionalmente

**Leticia Bartolomé del Pino**, consultora de Inocuidad Alimentaria,  
División de Sistemas Agroalimentarios e Inocuidad de los Alimentos, FAO



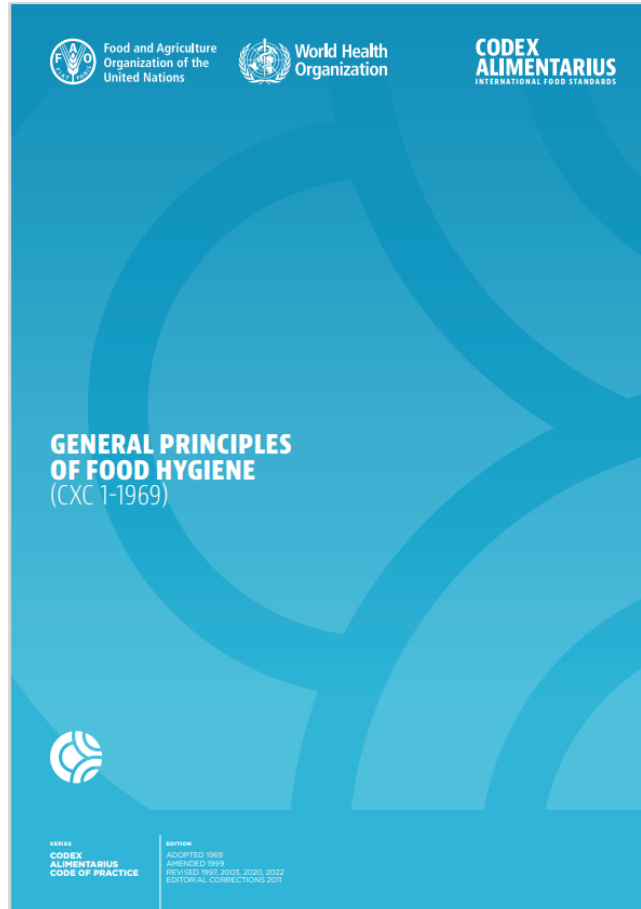
-

# Los estándares internacionales de inocuidad alimentaria incluyen aportes de los países y del sector privado.



- Codex Alimentarius
- No solo la legislación nacional, sino también los estándares privados, hacen referencia a los textos del Codex Alimentarius.
- La Secretaria les explicará más sobre el Codex Alimentarius mañana.

# La norma básica sobre BPH y HACCP



- Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex (CXC 1-1969)
- El texto ha pasado por varias iteraciones y se adapta constantemente para reflejar el cuerpo de conocimientos y la experiencia en evolución en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

<https://doi.org/10.4060/cc6125en>

# Los principios generales son útiles como texto básico, pero aplicarlos puede ser un desafío



- El lenguaje refleja su carácter general, diseñado para diversos sectores y tipos de empresas alimentarias.
- Comprender cómo aplicar el texto del Codex puede resultar un desafío.
- Los países han solicitado a la FAO desarrollar una guía sobre la aplicación de estos principios generales.

# La FAO ha liderado numerosos proyectos en los países sobre la aplicación de BPH y HACCP



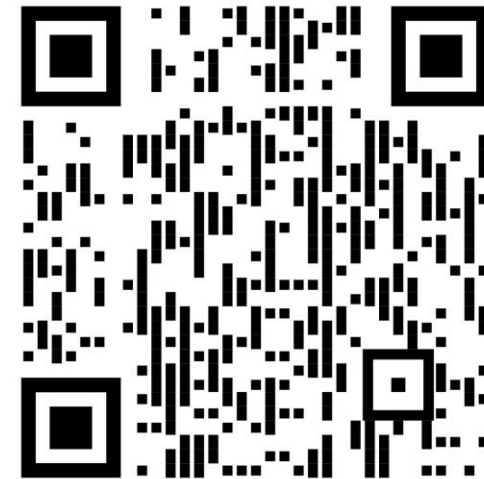
- Esta imagen es de un programa multianual en Tanzania.
- Expertos nacionales de diferentes sectores recibieron formación en gestión de la inocuidad alimentaria según los estándares internacionales reconocidos.



# Sobre el kit de herramientas



**KIT DE HERRAMIENTAS FAO DE  
BUENAS PRÁCTICAS  
DE HIGIENE (BPH)  
Y HACCP**  
PARA LA INOCUIDAD  
DE LOS ALIMENTOS



<https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/es>





## ► A quién va dirigido



- Aquellos con un conocimiento básico sobre procesado e inocuidad alimentaria etc.

**Autoridades  
competentes**

**Operadores de  
empresas  
alimentarias**

**instituciones de  
formación y  
enseñanza**

- El público en general podría estar interesado (¿quién sabe?)





## ► Los materiales están organizados en secciones

- Los materiales están organizados en dos secciones
- cada una bajo los encabezados de «BPH» y «HACCP».
- Al hacer click, se abre un menú de sub-secciones.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Descubrir

Español

Home

Kit de Herramientas de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y HACCP para la inocuidad de los alimentos

Antecedentes Cómo utilizar el kit de herramientas BPH HACCP Glosario Preguntas frecuentes

- Introducción a BPH
- Producción primaria
- Diseño de instalaciones, equipo
- Capacitación y competencia
- Mantenimiento, limpieza y plagas
- Higiene personal
- Control de operaciones
- Información del producto
- Transporte



## ► Materiales del kit de herramientas

- No es necesario registrarse
- No es una formación certificada
- Siempre disponibles para quien esté interesado en BPH y HACCP

Home

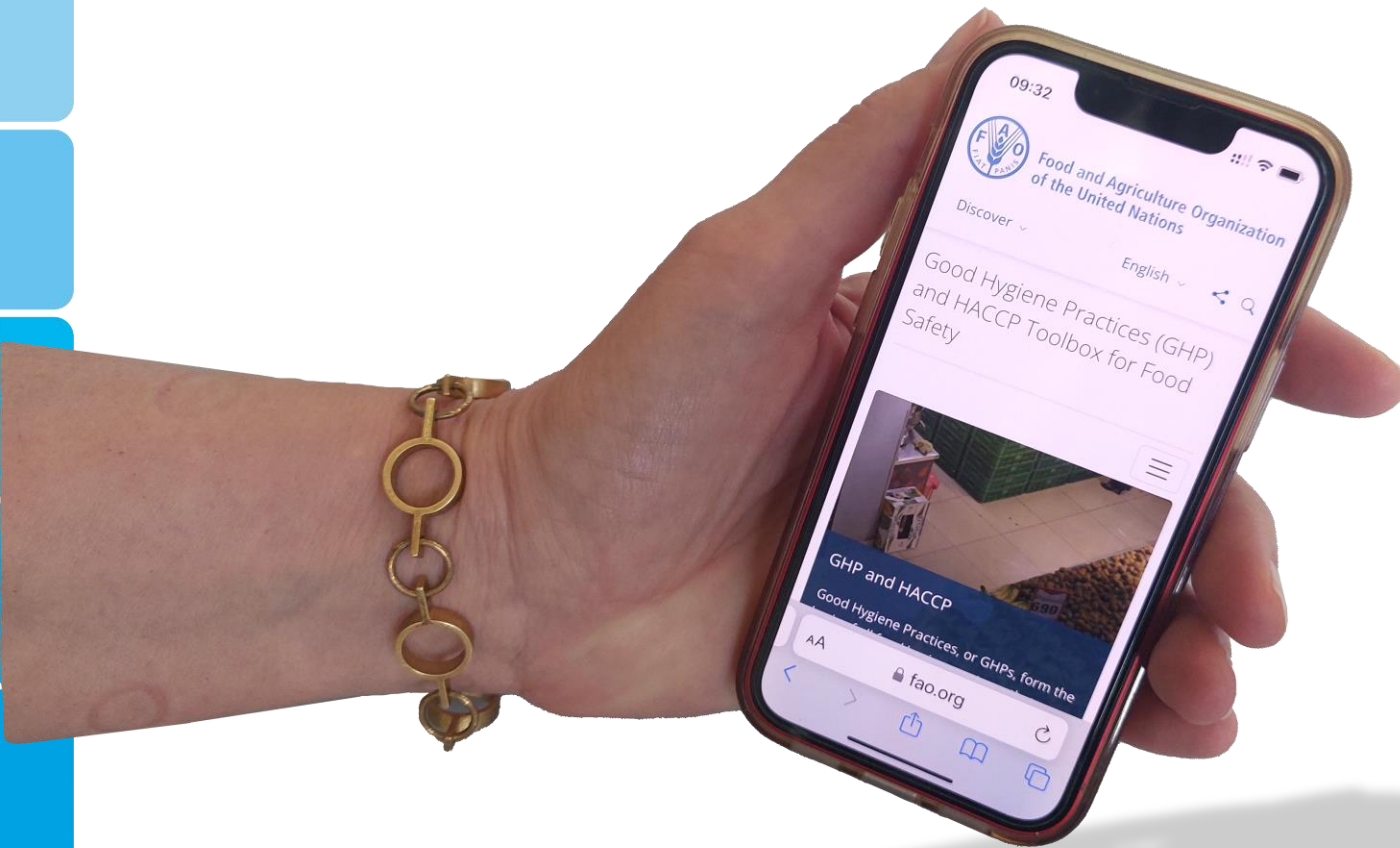
Kit de Herramientas de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y HACCP para la inocuidad de los alimentos

Antecedentes Cómo utilizar el kit de herramientas BPH HACCP Glosario Preguntas frecuentes

- Introducción a BPH
- Producción primaria
- Diseño de instalaciones, equipo
- Capacitación y competencia
- Mantenimiento, limpieza y plagas
- Higiene personal
- Control de operaciones
- Información del producto
- Transporte



► Este kit de herramientas se ha diseñado para dispositivos portátiles





## Cada sección incluye enlaces a lecturas adicionales

 Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

Descubrir

Español

Home > BPH > Diseño de instala...

Kit de Herramientas de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y HACCP para la inocuidad de los alimentos

Antecedentes

Cómo utilizar el kit de herramientas

BPH

HACCP

Glosario

Preguntas frecuentes

 **BPH - Sección 3: establecimiento – diseño de instalaciones y equipo**  
Este documento de orientación proporciona información detallada sobre cómo diseñar y construir establecimientos para producir alimentos en condiciones inocuas y controlar los posibles peligros.

Contacto

food-quality@fao.org

Los locales e instalaciones de manipulación de alimentos son el primer lugar de protección contra los peligros, ya que son el lugar donde los alimentos se separan del entorno externo en que se cultivaron o criaron. Los locales, el equipo y las demás instalaciones deberían estar ubicadas, diseñadas y construidas de una forma que permita su mantenimiento, limpieza y desinfección. El entorno debería tener la temperatura y la humedad controladas y en él tiene que haber un sistema para impedir que entren las plagas. Las superficies y los materiales, particularmente los que están en contacto con los alimentos, deben ser destinados a este fin a la elaboración/manipulación de alimentos. Las instalaciones, incluidas las sanitarias, deberían estar diseñadas adecuadamente para la gestión de residuos y la limpieza y favoreciendo la producción higiénica de alimentos.

Consulte el **documento de orientación** sobre el diseño de las instalaciones y el equipo para obtener orientación sobre cómo:

- identificar los posibles peligros relacionadas con la ubicación, el diseño, las instalaciones y el equipo del establecimiento,
- impedir la contaminación de los alimentos mediante un diseño y construcción adecuados y la elección del equipo apropiado.

**LECTURAS ADICIONALES**  
Los enlaces seleccionados hacen referencia a las fuentes en línea pertinentes para la sección sobre instalaciones y equipo del Conjunto de Instrumentos de la FAO en materia de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) para la inocuidad de los alimentos. En los enlaces elegidos se proporciona información en línea valiosa para profundizar en el conocimiento de este tema.  
(Si alguno de los siguientes enlaces no funciona, sírvase notificar a [food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org))

- FAO y OMS. 2017. *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia* (CAC 75R-2017)
- FAO y OMS. 1997. *Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África* (CAC/GL 22R-1997).
- FAO. 2009. *Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa: tools for training* [Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de alimentos comercializados en la vía pública en África. Herramientas para la capacitación]



## Se han incluido documentos de apoyo

 Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

Descubrir

Español

Home > HACCP > Fase 6: realizar a...

### Kit de Herramientas de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y HACCP para la inocuidad de los alimentos

Antecedentes

Cómo utilizar el kit de herramientas

BPH

HACCP

Glosario

Preguntas frecuentes

 **HACCP- Fase 6 - principio 1: realizar un análisis de peligros**  
Este documento de orientación proporciona información detallada sobre cómo determinar y catalogar todos los peligros potenciales relacionados con cada fase del proceso, cómo realizar un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y cómo examinar las medidas para controlar los peligros identificados, a fin de elaborar un sistema HACCP eficaz (Fase 6/Principio 1).

**DOCUMENTOS DE APOYO**  
[Formulario \(en ingles\) 5](#)  
[Formulario \(en ingles\) 6](#)  
[Formulario \(en ingles\) 7](#)

**Contacto**  
food-quality@fao.org

El análisis de peligros consiste en identificar los peligros potenciales y evaluarlos para determinar cuáles son significativos para el alimento y la actividad específica en la empresa de alimentos. Los peligros que es indispensable prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables para poder producir alimentos inocuos deberían identificarse y controlarse adecuadamente. En algunos casos, hay peligros específicos que pueden controlarse aplicando buenos programas y prácticas de higiene. En otros casos, las medidas de control deberían aplicarse en los procesos de producción o elaboración, por ejemplo, en los puntos críticos de control (PCC).

Hay diversas fuentes de información disponibles para ayudar a identificar los peligros en los alimentos y a explicar el análisis de peligros correspondiente a un alimento o un proceso específicos, que abarcan las evaluaciones del riesgo de peligros específicos de un producto y planes HACCP genéricos.

Consulte el **documento de orientación** sobre la realización de un análisis de peligros para:

- identificar todos los peligros potenciales de un proceso que puede ser razonable esperar en cada fase de ese proceso;
- realizar un análisis de peligros para cada producto o tipo de proceso que tenga en consideración la probabilidad de que un peligro se haga realidad y la gravedad de las consecuencias si ello ocurre, y



► La guía detallada se encuentra en documentos PDF descargables.

**Food and Agriculture Organization  
of the United Nations**

FAO Knowledge Repository **BETA**  English ▾

Communities & Collections ▾ Browse ▾ Statistics ▾ Focus ▾

Home > 1 - Knowledge products > Publications > Conduct a hazard analysis ...



Conduct a hazard analysis – Step 6,  
Principle 1





**Year of publication**  
2023

**Place of publication**  
Rome, Italy ;

**Pages**  
26 p.

**Author**  
FAO

**Publisher**  
FAO ;

**Product type**  
Booklet

**Series title**  
FAO Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Toolbox for Food Safety

**Permanent link**  
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc6260en>

**To cite or share**  
<https://doi.org/10.4060/cc6260en>

**Synopsis (short abstract)**  
Hazard analysis and critical control point (HACCP) consists of seven principles and is typically described in 12 successive steps. This guidance document provides information on how to determine and list all potential hazards associated with each step of the process, how to conduct a hazard analysis to identify the significant hazards, and how to consider any measures to control identified hazards to develop an effective HACCP system (Step 6 / Principle 1). The guidance follows the approach described in the in the Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969). A hazard analysis consists of identifying potential hazards and evaluating these hazards to determine which are significant for the specific food and food business operation. Hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels to produce safe food should be identified and appropriately controlled. In some cases, specific hazards can be controlled by applying good hygiene practices and programmes. In other instances, control measures will need to be applied within the production or processing process, e.g. at Critical control points (CCP). There are various sources of information available to help identify hazards in foods and to explain the hazard analysis for a particular food or process, including commodity-hazard-specific risk assessments and generic HACCP plans.

**Cite this content as:**  
FAO. 2023. *Conduct a hazard analysis – Step 6, Principle 1*. FAO Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Toolbox for Food Safety. Rome.  
<https://doi.org/10.4060/cc6260en>

**Language**  
English

VIEWS  
**4,611**  


DOWNLOADS  
**2,834**  






## ► Materiales diseñados para hacer que el lector reflexione

- Académicos de la Universidad de Guelph, Canadá, para garantizar una excelente experiencia de aprendizaje
- Énfasis en las responsabilidades del negocio alimentario.
- Reta al lector a comprender mejor su propio sistema.

CONDUCT A HAZARD ANALYSIS

**CONDUCT A HAZARD ANALYSIS**

### HACCP STEP 6

Consider all hazard-related experiences and available data.

| In your business                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | In other businesses and in the scientific literature                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• recalls experienced;</li><li>• analytical data from sampling and testing;</li><li>• records of business complaints (for example, a complaint about a product containing metal splints, pointing to a maintenance problem; or information about bloated tins in storage, indicating that the heat treatment is ineffective);</li><li>• list of non-conforming products; and</li><li>• surveillance and monitoring data (microbiological or chemical analysis results).</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• available hazard databases from various national and international authorities;</li><li>• generic HACCP models, specific to particular commodities and processes; and</li><li>• scientific advice and commodity specific risk assessments produced by international organization and committee, such as the Joint FAO/WHO Scientific Advice Programmes.</li></ul> |

 **More information on hazard analysis is available in Supporting documents.**

12

<https://doi.org/10.4060/cc6260en>





## ► Vídeos disponibles online sobre el Kit de Herramientas BPH y HACCP.

| Acceso al video en inglés                                                                                                                                                                                                                                                                     | Acceso al video en español                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/video-detail/how-to-navigate-the-ghp-and-haccp-toolbox-for-food-safety-test/en">https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/video-detail/how-to-navigate-the-ghp-and-haccp-toolbox-for-food-safety-test/en</a> | <a href="https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/video-detail/how-to-navigate-the-ghp-and-haccp-toolbox-for-food-safety-test/es">https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/video-detail/how-to-navigate-the-ghp-and-haccp-toolbox-for-food-safety-test/es</a> |
|                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |



## Queremos interactuar con los usuarios

- Siempre pendientes de la bandeja de entrada para poder responder a sus solicitudes
- Muy interesados en recibir comentarios para mejorar
- Mejorar el kit de herramientas requiere participación y comentarios de los usuarios

Contacto

[food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org)

BUZÓN DE SUGERENCIAS

<https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/es>

Gracias

