

Directrices FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicación del sistema de APPCC en empresas alimentarias pequeñas y/o menos desarrolladas



Organización
Mundial de la Salud



Organización
de las Naciones Unidas
para la Agricultura
y la Alimentación

Directrices FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicación del sistema de APPCC en empresas alimentarias pequeñas y/o menos desarrolladas

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación, no obstante lo cual, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita. El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de ese material, y en ningún caso la FAO y la OMS podrá ser considerada responsable de daño alguno causado por su utilización.

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la FAO o de la OMS, juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o la OMS los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

(FAO) ISBN 978-92-5-305596-8

(OMS) ISBN 978-92-4-359503-2

ISBN 978-92-4-359503-0 (Clasificación NLM: WA 695)

Catalogación por la Biblioteca de la OMS:

Directrices FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicación del sistema de APPCC en empresas alimentarias pequeñas y/o menos desarrolladas.

1.Contaminación de alimentos - prevención y control. 2.Manipulación de alimentos - normas. 3.Higiene alimentaria. 4.Administración de la seguridad. 5.Programas nacionales de salud. 6.Pautas. I.Organización Mundial de la Salud. II.Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al

Jefe de la Subdivisión de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica de la División de Comunicación de la FAO

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

o por correo electrónico a:

copyright@fao.org

o a Ediciones de la OMS, Organización Mundial de la Salud

20 Avenue Appia, 1211 Ginebra 27, Suiza

fax:+ 41 22 791 4806; correo electrónico: permissions@who.int).

© FAO y OMS 2007

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	vii
COLABORADORES	ix
Participantes en el debate electrónico	ix
Participantes en la reunión de expertos	ix
Expertos que participaron en el examen	x
Autores de los resúmenes de estudios de casos	x
Secretaría Conjunta FAO/OMS	xi
SIGLAS	xii
PREFACIO	xiii
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Antecedentes	1
1.2 Documento de orientación FAO/OMS	2
1.2.1 Objetivos	2
1.2.2 Alcance	2
1.2.3 Expresiones descriptivas	2
1.2.4 Público al que está dirigido el documento	3
1.2.5 Esquema general del documento	3
1.3 El sistema de APPCC	4
1.3.1 Importancia de la inocuidad de los alimentos	4
1.3.2 Directrices del Codex sobre el sistema de APPCC	5
1.3.3 Función del gobierno y beneficios potenciales	7
1.3.4 Función de las empresas alimentarias y beneficios potenciales	8
1.3.5 Examen de enfoques para la aplicación del sistema de APPCC en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas	9
1.3.6 Interdependencia entre los sistemas de APPCC y las buenas prácticas de higiene	9
2. EL SECTOR DE LAS PEQUEÑAS EMPRESAS Y LOS DESAFÍOS A QUE HACE FRENTE EN TODO EL MUNDO	11
2.1 Desafíos internos de las empresas alimentarias	12
2.1.1 Infraestructura e instalaciones	12
2.1.2 Higiene básica	13
2.2 Desafíos relativos al personal	13
2.2.1 Sensibilización y conocimientos	13
2.2.2 Educación y capacitación	13
2.2.3 Apoyo técnico	14
2.2.4 Recursos humanos	14
2.2.5 Factores psicológicos	15
2.3 Desafíos debidos a un entorno poco favorable	16

2.3.1	Problemas financieros	16
2.3.2	Infraestructura y compromiso del gobierno	16
2.3.3	Prescripciones legales	16
2.3.4	Sensibilización de la empresa y actitud de las asociaciones industriales y comerciales	17
2.3.5	Sensibilización de los clientes	17
2.3.6	Comunicación	18
3.	ELABORACIÓN DE UNA ESTRATEGIA DE APPCC PARA EMPRESAS PEQUEÑAS Y/O MENOS DESARROLLADAS EN EL MARCO DE UNA POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	19
3.1	Introducción	19
3.2	Elaboración de una estrategia para la aplicación del sistema de APPCC	21
3.2.1	Recopilación de información	21
3.2.2	Definición de los obstáculos y determinación de las causas	24
3.2.3	Formulación y selección de posibles soluciones	25
3.2.4	Redacción de una estrategia y realización de consultas amplias	25
3.2.5	Realización de una evaluación de las posibles consecuencias de la estrategia	26
3.2.6	Modificación y publicación de la estrategia	27
3.2.7	Aplicación de la estrategia	27
3.2.8	Examen y revisión en caso necesario	28
3.3	Criterios para medir el éxito de la estrategia	28
3.3.1	Cómo medir la aplicación del sistema de APPCC	28
3.3.2	Indicadores del éxito en la aplicación del sistema de APPCC	29
4.	ACTIVIDADES ESTRATÉGICAS PARA FACILITAR LA EJECUCIÓN DEL APPCC EN LAS EMPRESAS PEQUEÑAS Y/O MENOS DESARROLLADAS	31
4.1	Actividades de apoyo	31
4.1.1	Suministro de apoyo financiero	31
4.1.2	Suministro de orientación e información explicativa	33
4.1.3	Suministro de capacitación en el sistema de APPCC	35
4.1.4	Planes voluntarios	36
4.1.5	Disposiciones obligatorias y cumplimiento	37
4.1.6	Certificación del sistema de APPCC	39
4.1.7	Suministro de conocimientos técnicos por consultores y otros asesores	40
4.2	Enfoques basados en el sistema de APPCC	42
4.2.1	Códigos y normas	43
4.2.2	Planes genéricos basados en el sistema de APPCC	44
4.2.3	Nuevas metodologías basadas en el sistema de APPCC	46
	REFERENCIAS	47

ANEXO 1	PANORAMA GENERAL DE LOS ENFOQUES NACIONALES PARA FACILITAR LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC EN LAS EMPRESAS PEQUEÑAS Y/O MENOS DESARROLLADAS	51
	Brasil	51
	Camerún	53
	Canadá	54
	India	56
	Irlanda	59
	Japón	60
	México	63
	Países Bajos	65
	Nueva Zelanda	67
	Sudáfrica	71
	Tailandia	74
	Reino Unido	77
ANEXO 2	LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE APPCC Y LAS ACTIVIDADES ESTRATÉGICAS ESPECÍFICAS EN LAS EMPRESAS PEQUEÑAS Y/O MENOS DESARROLLADAS	80
	Principio 1 Realizar un análisis de peligros	80
	Principio 2 Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC)	81
	Principio 3 Establecer el límite o límites críticos	81
	Principio 4 Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC	82
	Principio 5 Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado	82
	Principio 6 Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente	82
	Principio 7 Elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación	83

LISTA DE DIAGRAMAS

1.	Secuencia lógica para la aplicación del sistema de APPCC	6
2.	Políticas y estrategias gubernamentales	20
3.	Secuencia lógica para la elaboración de una estrategia de aplicación del sistema de APPCC	23

AGRADECIMIENTOS

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) desean expresar su agradecimiento a todos los que han contribuido a la elaboración de las directrices mediante su generosa aportación de tiempo y conocimientos. Las directrices fueron elaboradas por el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO, en colaboración con el Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS. Otras dependencias de la FAO formularon observaciones y sugerencias que se agradecen con reconocimiento.

Wayne Anderson, de la Dirección de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, preparó el primer proyecto del documento en colaboración con la FAO y la OMS. Esto sirvió de base para el debate en la reunión de expertos convocada por la Secretaría Conjunta de la FAO y la OMS, integrada por Ezzeddine Boutrif, María de Lourdes Costarrica y Mary Kenny, de la FAO, y Jaap Jansen, de la OMS.

Las directrices se mejoraron aún más con las observaciones recibidas mediante el proceso de examen por expertos, la inclusión de resúmenes de los países y observaciones sobre el cumplimiento de etapas concretas del sistema de APPCC enviadas por varios expertos de distintas partes del mundo.

Mary Kenny y María de Lourdes Costarrica coordinaron la publicación de las directrices, que fueron editadas por Ruth Duffy.

COLABORADORES

PARTICIPANTES EN EL DEBATE ELECTRÓNICO

Stella Maris Alzamora, Universidad de Buenos Aires, Argentina

Wayne Anderson, Dirección de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, Dublín, Irlanda

Hans Beelen, Dirección de Inocuidad de los Alimentos y Productos de Consumo, La Haya, Países Bajos

Jenny Bishop, ex funcionario de la Dirección de Inocuidad de los Alimentos y del Ministerio de Sanidad de Nueva Zelanda, Wellington, Nueva Zelanda

Alfred Bungay, Sistemas de Inspección y APPCC, Organismo de Inspección de los Alimentos del Canadá, Ottawa, Canadá

Linus Gedi, Organización para el Desarrollo de las Pequeñas Industrias, Dar es Salaam, República Unida de Tanzania

Suwimon Keeratipibul, Grupo de Industrias Alimentarias, Federación de Industrias de Tailandia, Profesor Ayudante, Universidad de Chulalongkorn, Bangkok, Tailandia

Jairo E. Romeiro Torres, Asociación Colombiana de Ciencias de los Alimentos, Bogotá D.C., Colombia

Surendra Shrivastava, Ministerio de Agricultura, India

Antonio Tavares da Silva, Universidad Federal Rural de Rio de Janeiro/DTA, Rio de Janeiro, Brasil

Eunice Taylor, Centro Internacional para la Innovación en materia de APPCC, Universidad de Salford, Manchester, Reino Unido

PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN DE EXPERTOS¹

Wayne Anderson, Dirección de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, Dublín, Irlanda

Lucia Anelich, Biotecnología y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Tecnología de Pretoria, Sudáfrica

Alfred Bungay, Sistemas de Inspección y APPCC, Organismo de Inspección de los Alimentos del Canadá, Ottawa, Canadá

Tony Chamberlain, Programa de Estudios Marinos, Universidad del Pacífico Sur, Suva, Fiji

Andrew Greaves, Proyecto APPCC, Dirección de Higiene de los Alimentos, Organismo de Normas Alimentarias, Reino Unido

¹ Reunión Técnica FAO/OMS sobre la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas, Roma, Italia, 13-15 de diciembre de 2004.

Suwimon Keeratipibul, Grupo de Industrias Alimentarias, Federación de Industrias de Tailandia, Profesor Asociado, Universidad de Chulalongkorn, Bangkok, Tailandia

Arvind Patil, Organismo de Inspección de las Exportaciones, Chennai, India

Eng. Rima H. Zu'mot, Dirección de Control de los Alimentos de la Zona Económica Especial de Aqaba, Jordania

Jairo E. Romero Torres, Programa de Inocuidad de los Alimentos, Asociación Colombiana de Ciencias de los Alimentos, Bogotá D.C., Colombia

Antonio Tavares da Silva, Universidad Federal Rural de Rio de Janeiro/DTA, Rio de Janeiro, Brasil

Eunice Taylor, Centro Internacional para la Innovación en materia de APPCC, Universidad de Salford, Manchester, Reino Unido

EXPERTOS QUE PARTICIPARON EN EL EXAMEN

Jenny Bishop, ex funcionario de la Dirección de Inocuidad de los Alimentos y del Ministerio de Sanidad de Nueva Zelanda, Wellington, Nueva Zelanda

Nouredine Bouchriti, Departamento de Higiene e Industrias Alimentarias de Origen Animal, Instituto Agronómico y Veterinario, Rabat, Marruecos

Jean Louis Jouve, Consultor, París, Francia

Jose Luis Flores Luna, Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), México D.F., México

Georges Okala, Subdepartamento de Alimentación y Nutrición, Ministerio de Salud Pública, Yaoundé, Camerún

Chris Pratt, Dependencia de Política y Legislación sobre Higiene de los Alimentos, Organismo de Normas Alimentarias, Londres, Reino Unido

Rafael Jordano Salinas, Universidad de Córdoba, España

Sashi Sareen, Consejo de Inspección de las Exportaciones, Ministerio de Comercio e Industria, Nueva Delhi, India

Bruce Tompkin, Consultor, Illinois, Estados Unidos de América

AUTORES DE LOS RESÚMENES DE ESTUDIOS DE CASOS

Brasil: Vladmir Favalli, Organismo Nacional de Vigilancia de la Salud, Brasilia

Canadá: Alfred Bungay, Organismo de Inspección de los Alimentos del Canadá, Ottawa

Camerún: Georges Okala, Ministerio de Salud Pública, Yaoundé

India: Sashi Sareen, Ministerio de Comercio e Industria, Nueva Delhi

Irlanda: Wayne Anderson, Dirección de Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, Dublín

Japón: Hajime Toyofuku, Instituto Nacional de Ciencias de la Salud, Tokio

México: Jose Luis Flores Luna, Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)

Países Bajos: J.F.M. (Hans) Beuger, Dirección de Inocuidad de los Alimentos y los Productos de Consumo, La Haya

Nueva Zelandia: Jenny Bishop, ex funcionario de la Dirección de Inocuidad de los Alimentos y del Ministerio de Sanidad de Nueva Zelandia

Sudáfrica: Lucia Anelich, Universidad de Tecnología de Tshwane, Pretoria

Tailandia: Suwimon Keeratipibul, Universidad de Chulalongkorn, Bangkok

Reino Unido: Eunice Taylor, Universidad de Salford, Manchester

SECRETARÍA CONJUNTA FAO/OMS

Ezzeddine Boutrif, Jefe, Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias, FAO

Maria de Lourdes Costarrica, Oficial Superior, Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias, FAO

Jaap Jansen, Científico, Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria, OMS

Mary Kenny, Oficial de Nutrición, Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias, FAO

SIGLAS

Acuerdo MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
Acuerdo OTC	Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio
APPCC	(Sistema de) Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control
BPA	Buenas prácticas agrícolas
BPF	Buenas prácticas de fabricación
BPH	Buenas prácticas de higiene
BPL	Buenas prácticas de laboratorio
BRC	Consortio Británico de Minoristas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
EFSIS	Servicio Europeo de Inspección de la Inocuidad de los Alimentos
EPMD	Empresas Pequeñas y/o Menos Desarrolladas
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
OEA	Organización de los Estados Americanos
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMG	Organismo modificado genéticamente
OMS	Organización Mundial de la Salud
PCC	Punto crítico de control
PIB	Producto interno bruto
SACNASP	Consejo Sudafricano de Profesiones Naturales y Científicas
SSOP	Procedimientos operativos normalizados en materia de higiene
SQF	Alimentos Sanos y de Calidad
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

PREFACIO

El sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) se estableció hace aproximadamente 20 años como medio de controlar los peligros relativos a los alimentos. Su importancia se ha incrementado tanto a nivel nacional como internacional. Está ampliamente aceptado que las buenas prácticas de higiene (BPH) son la base o una parte fundamental del sistema de APPCC. Con los años, los gobiernos y las empresas alimentarias han adquirido una gran experiencia en la aplicación de las BPH y el sistema de APPCC, y han aprendido muchas lecciones.

Los sistemas de APPCC o basados en el APPCC (incluidas las BPH) son importantes para todas las empresas alimentarias a lo largo de la cadena alimentaria. Sin embargo, en algunos países el sistema de APPCC se ha implantado con más éxito en grandes empresas alimentarias que producen para los mercados de exportación, quizá porque la adopción de sistemas de APPCC es a veces una exigencia básica en los principales mercados internacionales de alimentos. No obstante, los gobiernos admiten cada vez en mayor medida que las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas constituyen una importante fuente de alimentos y contribuyen a la economía nacional, y la importancia de la protección de los consumidores es la misma para todas las empresas alimentarias.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) apoyan la elaboración constante de políticas nacionales para mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos con el objetivo general de proteger la salud de los consumidores y fomentar el desarrollo económico. El presente documento proporciona orientación para los gobiernos y las partes interesadas y propone la elaboración de estrategias nacionales para incluir la aplicación de sistemas de APPCC en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.

En todo el mundo, las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas se enfrentan a desafíos diferentes y a veces muy complejos para garantizar la inocuidad de los alimentos. El idioma, el analfabetismo y las diferencias culturales pueden ser más difíciles de superar en un país que en otro. Por otra parte, muchos de los desafíos son similares para las pequeñas y medianas empresas con independencia de su situación geográfica: carencia de recursos (de tiempo, de mano de obra y financieros) y de conocimientos técnicos.

El presente documento tiene por objeto prestar asistencia a las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos en la elaboración de una estrategia de APPCC para las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas en el marco de una política nacional de inocuidad de los alimentos. Es el resultado de la experiencia colectiva, nacional e internacional. Siempre que resulta posible, se facilitan ejemplos de enfoques nacionales. Aun reconociendo los obstáculos a los que se enfrentan las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas en sus esfuerzos por aplicar sistemas de APPCC, se presentan enfoques para abordar dichos obstáculos que se han probado y analizado en todo el mundo. El objetivo es ofrecer a los Estados Miembros de la FAO y la OMS y a las partes interesadas soluciones prácticas para la aplicación del sistema de APPCC en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.

