



Fecha publicación: 06/03/2007

NOTAS SOBRE CONTROL DE CALIDAD

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: EL ESLABÓN INICIAL EN LA CADENA DE LA CALIDAD

Una empresa que aspire a competir en los mercados de hoy, deberá tener como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad de sus productos.

Contar con ese sistema, no implica únicamente la obtención de un certificado de registro de calidad, sino que a su vez, forma parte de una filosofía de trabajo que aspire a que la calidad sea un elemento presente en todas sus actividades, en todos sus ámbitos y sea un modo de trabajo y una herramienta indispensable para mantenerse competitiva.

En otras palabras, la búsqueda de la calidad, implica aspirar a una excelencia empresarial.

La gestión de calidad de una empresa está basada en primer lugar, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que asimismo son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad, como el sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC ó HACCP) y las Normas de la Serie ISO 9000, como modelos para el aseguramiento de la calidad.

Estos procesos, interrelacionados entre si, son los que aseguran tener bajo control la totalidad del proceso productivo: ingreso de las materias primas, documentación, proceso de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución.

El Sistema ARCPC está basado en el análisis de los riesgos potenciales de la cadena de un proceso industrial, localizarlos en el espacio y en el tiempo a lo largo de este proceso, determinar los puntos de mayor riesgo o "puntos críticos" como decisivos para garantizar la seguridad del producto y la aplicación de procedimientos eficaces de control y seguimiento de los mismos. En cuanto a los alimentos, constituye un control eficaz sobre su producción, elaboración, fraccionamiento y distribución, así como una seguridad sobre su calidad higiénico-sanitaria y su salubridad.

En cuanto a las Normas ISO, constituyen modelos para el aseguramiento y gestión de la calidad, que incluyen los requisitos contenidos en la serie ISO 9000/1/2/3/4. Son normas que incluyen una serie de requisitos para implementar un Sistema de Calidad, no aplicables a un producto específico sino a todo tipo de empresa, en la que cada una tendrá que ver cual de ellas se ajusta a sus necesidades y cuales serán las adaptaciones que, en su caso, deban efectuarse.

¿Qué son las BPM?

Son procedimientos de higiene y manipulación, que constituyen los requisitos básicos e indispensables para participar en el mercado.

Normativa Mercosur

La legislación vigente define a las BPM como los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

Esta normativa es de aplicación en todos los establecimientos elaboradores de alimentos que comercialicen sus productos en el ámbito del Mercado Común del Sur, y constituyen los procesos exigidos en lo que se refiere a:



Establecimientos:

- Instalaciones - Diseño - Construcción
- Zonas de manipulación de alimentos
- Vestuarios
- Abastecimiento de agua
- Iluminación - Ventilación
- Equipos

Limpieza y Desinfección:

- Productos
- Precauciones
- Aseo del personal
- Higiene durante la elaboración:
- Requisitos de la materia prima
- Prevención de contaminación
- Empleo del agua
- Operaciones de elaborado y envasado

Dirección y Supervisión:

- Juzgar los posibles riesgos
- Vigilancia y supervisión eficaz
- Documentación:
- Requisitos de elaboración, producción y distribución

Almacenamiento y Transporte:

- Impedir contaminación y proliferación de microorganismos
- Vehículos autorizados con temperatura adecuada

Controles de Laboratorio:

- Métodos analíticos reconocidos

Otras Normativas

SENASA:

Para todos los establecimientos donde se faenen animales, o se elaboren, fraccionen o depositen alimentos, el SENASA define y aplica las BPM así como también los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), que describen los métodos de saneamiento diario que deben ser cumplidos por los establecimientos, antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional), que impidan la contaminación o alteración de los productos.

Estos Procedimientos Operativos deben estar firmados por un responsable, y ser presentados ante el SENASA.



SAGPA

Aplica la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción de Hortalizas Frescas, que contiene los principios esenciales de higiene para productos hortícolas frescos (cultivo - cosecha), así como su empaque, almacenamiento y transporte.

DIRECTIVA 93/43/CEE:

Sobre las normas generales de higiene de productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

Define la higiene de los productos alimenticios como las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

Estas medidas cubren la producción primaria, preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.

Establece asimismo, que las empresas del sector alimenticio deben indicar cualquier fase de su actividad que sea determinante para garantizar la seguridad de los alimentos y velar porque se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen procedimientos de seguridad adecuados, de acuerdo a los principios en que se basa el sistema HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).

En base a esta Directiva, los Estados Miembros deben fomentar la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene, sobre las cuales se basan los controles realizados por las autoridades competentes. Estos controles incluyen una evaluación general de los riesgos que potencialmente presentan las actividades de la empresa para la seguridad alimentaria.

CODEX ALIMENTARIUS:

Código Internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos.

Autor: Lic. Marcela de la Canal

De La Canal & Asoc. SRL

info@delacanal.com.ar