



**LAS GUIAS DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE COMO HERRAMIENTAS DE
IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA HACCP EN PEQUEÑAS Y MICRO-INDUSTRIAS: ELEMENTOS
PARA SU DISEÑO, EVALUACIÓN E IMPLANTACIÓN.**

Josep Dolcet Llaveria. Lic. Veterinaria.
FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN.
Barcelona.
dolcetvet@sct.ictnet.es

Introducción

Desde que el sistema HACCP fue reconocido como el más apropiado para garantizar la seguridad de los alimentos que consumimos, la práctica totalidad de la bibliografía especializada ha dirigido los trabajos, recomendaciones y guías de aplicación hacia la gran industria alimentaria, sobre todo en sus fases de manipulación, elaboración, distribución y comercialización. Por omisión, exclusión, o quizás por su complejidad, estas mismas actividades llevadas a cabo por pequeñas empresas, de estructura familiar, que mayoritariamente realizan dichas actividades en el ámbito local, no han sido objeto de interés hasta finales de la década de los noventa, cuando poco a poco, a partir de las recomendaciones de la OMS¹ y de la Comisión del Codex Alimentarius².

Algunos países, a partir del desarrollo de la Directiva 93/43/CE³, han puesto en marcha algunas experiencias relacionadas con la aplicación del sistema HACCP en pequeñas empresas, no sin las dificultades que suponen, además de las propias de la implantación del sistema, aquellas específicas citadas en forma de barreras en los documentos de la OMS y la Comisión del Codex.

En el Estado Español, y como consecuencia del informe de una Misión llevada a cabo por 4 inspectores de la Oficina de Alimentos y Veterinaria (FVO) DE LA Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión, durante los días 19 al 23 de marzo de 2001, con el fin de evaluar los sistemas oficiales de control de comestibles y en particular de la implantación de controles de alimentos de origen no animal en el sector detallista, se pone en evidencia las carencias en el control oficial de los establecimientos detallistas y la falta de Guías de Prácticas Correctas de Higiene específicas (sólo una), entre otros aspectos.

Elaboración de una GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH).

La experiencia en un sector de elaboración y comercio minorista.

Para facilitar las labores de implantación del sistema HACCP y, de acuerdo con lo establecido en el RD 2207/1995, *"las empresas del sector alimentario podrán utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene como un medio para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los principios en los que se basa el sistema APPCC"*.

¹ Estrategias para implementar HACCP en empresas pequeñas y/o poco desarrolladas. WHO/SDE/PHE/FOS/99.7. Informe de una consulta de la OMS. La Haya 16-19 junio 1999.

² Document de travail sur l'utilisations du Système HACCP dans les petites entreprises moins développées. Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. 33^e session. Washington DC 23-28 octobre 2000. CX/FH 00/10 Juillet 2000.

³ Traspuesta al ordenamiento jurídico español por el RD. 2207/1995, de 28 de septiembre, sobre higiene de los productos alimenticios (BOE núm. 50 de 27 de febrero de 1996).



En este orden de cosas, y dada la necesidad de avanzar en los principios de seguridad alimentaria, el sector de elaboración y comercio minorista de la carne de Catalunya, representado por La Federación Catalana de Carniceros y Carniceros Charcuteros, decide en 1999 iniciar los trabajos para la elaboración de una GPCH específica sobre sus actividades tradicionales. Los estudios y la realización de la obra fueron encargados a la FUNDACIO OFICIS DE LA CARN, organismo de investigación y estudios vinculado al sector.

Dos tipos de objetivos fueron definidos desde los inicios de elaboración de la GPCH:

- Higiénicos, como objetivos principales, destinados a garantizar la seguridad de los alimentos, de acuerdo con los requerimientos legales vigentes, y
- Políticos, destinados a una reconversión y modernización de un sector regido por unas normas técnico-sanitarias que no han sufrido evolución desde el año 1984, y cuya necesidad cobra especial interés después de la fuerte crisis vivida a raíz de la EEB.

El ámbito de aplicación de la GPCH se extiende al conjunto de los profesionales que ejercen una actividad tradicional de carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería, charcutería y en algunos casos la elaboración de comidas para llevar.

Caso práctico: la "GUIA DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE Y COMIDAS PARA LLEVAR".

1. Elementos para su diseño:

- 1.1 *Respeto a los principios HACCP*: su elaboración responde fielmente a los principios y directrices de HACCP establecidas en el Codex Alimentarius⁴.
- 1.2 *Requerimientos esenciales*: Elaborada expresamente para el sector, por sus propios profesionales, en colaboración con la administración quien evalúa los resultados, y acompañada de un amplio plan de difusión entre los profesionales que integran el sector, principales usuarios, así como entre los profesionales sanitarios responsables de la vigilancia y control.
- 1.3 *Amplia base de consenso*: El propio sector que es quien la encarga. La Administración quien la evalúa y da su conformidad. Los consumidores, destinatarios finales de los productos elaborados bajo las recomendaciones de la GPCH opinan sobre su contenido.
- 1.4 *Diseño sencillo y uso fácil*: los usuarios de la GPCH deben tener en sus manos un documento de fácil comprensión y sobre todo de uso práctico, capaz de integrarse en las labores cotidianas de las empresas. Se ha propuesto un sistema de fichas prácticas, tomando el ejemplo del éxito de otras experiencias similares.
- 1.5 *Información y difusión*: la GPCH debe llegar no solo a quienes la han encargado, sino a todos los sectores relacionados. El éxito y la eficacia de su implantación dependerá además, de su difusión entre todo el personal de las empresas desde los responsables hasta los aprendices. La GPCH ha previsto un plan de información y difusión de la misma. Dicho plan de difusión contempla las ventajas, tanto sanitarias, como económicas y de imagen de calidad, que la implantación de la GPCH puede conllevar para los establecimientos que la adopten.

⁴ Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) – Directrices para su aplicación. Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997). CODEX ALIMENTARIUS. Suplemento al volumen 1B. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). 2ª Edición. FAO-OMS. Roma 1998.



1.6 Estrategias de elaboración de la GPCH:

- a) Constitución del equipo de trabajo: El equipo de trabajo creado para la elaboración de la GPCH responde al carácter multidisciplinar recomendado por la bibliografía especializada. Está constituido por tres profesionales del sector con experiencia reconocida y representativos de las distintas actividades de producción, asistidos por Técnicos especialistas en materia de higiene (Lic. en Veterinaria, Lic. en Ciencias Químicas, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Lic. en Farmacia) con un amplio y profundo conocimiento del sector.
- b) Documentación de referencia: La búsqueda y el análisis de documentación de referencia han marcado los primeros pasos del equipo de trabajo. Documentación HACCP, Guías ya publicadas o en preparación han sido analizadas y tomadas como referencia, textos legales, bibliografía especializada, artículos, trabajos, etc., han sido utilizados incluso como ejemplos a seguir.
- c) Análisis del sector: la importancia de este apartado radica en definir claramente cual es el perfil de los establecimientos del sector minorista de la carne, con el objetivo final de obtener una descripción que refleje fielmente la realidad. Las empresas responden a las siguientes características:
- Empresas familiares con escasos recursos humanos
 - De pequeñas dimensiones
 - Producción limitada
 - Gran variedad de productos
 - Múltiples procesos
 - Rotación frecuente de mercancías
 - Coexistencia de productos de elaboración propia y foráneos
 - Ámbito de comercialización local (municipio – comarca)
 - Venta directa, mayoritariamente asistida. Venta a restauración.
 - Criterios de gestión poco evolucionados.
 - Falta de hábitos de autocontrol
- d) Ámbito legal: La adaptación al marco legal vigente se contempla como objetivo final del ejercicio de las actividades de la GPCH, aunque para su elaboración no se ha contemplado expresamente la reglamentación específica⁵. En cualquier caso, dado el objetivo de actualización del sector, se han considerado para su análisis y descripción, aquellas prácticas que con mayor o menor tolerancia, han ido incorporándose a los establecimientos minoristas en los últimos años como consecuencia de la evolución de los hábitos de consumo.
- e) Estudio técnico: Ámbito de estudio y aplicación. Actividades: El ámbito de estudio de la GPCH ha sido definido a partir de la observación y estudio de todas las actividades de elaboración, manipulación y comercialización que tienen lugar en los establecimientos de elaboración y el comercio minorista de la carne y comidas para llevar. La GPCH pretende abarcar todas aquellas prácticas que se llevan a cabo y aquellos productos que

⁵ - RD. 379/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenes al por Mayor y Envasadores de Productos y Derivados Cárnicos Elaborados y de los Establecimientos de Comercio al por Menor de la Carne y Productos Elaborados. (BOE núm. 99 de 25/04/84)

- RD. 381/1984 de la Presidencia del Gobierno, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de la Alimentación. (BOE núm. 49 de 27/02/84).



se elaboran y comercializan en estos establecimientos ubicadas en el ámbito territorial que defina la administración competente. Dichas actividades se ejercen en el marco de:

- La venta directa al consumidor en las propias dependencias de venta, o en puntos de venta de mercados y galerías de alimentación, incluidos el reparto a domicilio y aquellas modalidades de venta directa derivadas del comercio electrónico, así como en determinadas fiestas familiares (bodas, bautizos, comuniones...).
- La venta directa al consumidor en mercados no fijos debidamente autorizados (venta ambulante).
- La venta de una parte de la producción a personas o entidades que no consumirán personalmente los productos.

- f) Límites del estudio: Productos. Procesos. Ante la complejidad manifiesta para abordar la amplia gama de productos que se elaboran, como consecuencia de las diversas actividades que desarrolla el sector minorista cárnico, ha sido necesario establecer unos límites del estudio claros y definidos. Para ello, se diseñó una encuesta destinada a una población representativa de profesionales que ejercen las distintas actividades en todo el territorio de Catalunya, con el objetivo de delimitar los productos y procesos de elaboración a analizar e incluir en la GPCH. Los productos objeto de estudio han sido considerados como representativos de una familia de especialidades de características de riesgo similares. Así de acuerdo con las actividades tradicionales, se han incluido los productos relacionados en la Tabla 1.

De la elaboración de los diagramas de flujo de dichos productos se han obtenido el conjunto de etapas o procesos que configuran el tronco central de la GPCH y que se agrupan en forma de Fichas de Prácticas Correctas Comunes o Específicas según la actividad.

- g) Pautas de trabajo. Elaboración y redacción de la GPCH. La elaboración definitiva del contenido de la GPCH ha requerido de la adopción de unas pautas de trabajo sistematizadas y regulares: análisis de los procesos, redacción de textos, discusión por grupo de trabajo, introducción de mejoras, redacción del documento base. Con la progresión de los trabajos, se consideró oportuno incorporar a la GPCH aquellos elementos considerados como “prerrequisitos” por la bibliografía especializada como punto de partida para la aplicación de la misma. Por otro lado, un conjunto de recomendaciones y elementos de soporte han sido incluidos en los anexos de la GPCH con el fin de facilitar la aplicación práctica de sus principios .

2. Elementos para la evaluación del contenido

2.1 *Definición de conceptos.* Para su óptima utilización la GPCH debe nutrirse de conceptos claros y bien definidos, que respondan fielmente a las recomendaciones y principios básicos del sistema HACCP, de ahí que las aportaciones de los técnicos representantes de la administración fueran consideradas fundamentales. Por ello la GPCH propone:

- Unas pautas de actuación o métodos de trabajo mediante los cuales puede llegarse a conseguir un nivel de higiene considerado suficiente (medidas preventivas).
- Unos métodos de control y verificaciones regulares que permitan acreditar la conformidad de los alimentos con las disposiciones de la normativa vigente (sistemas de vigilancia).

2.2 *Fiel reflejo de la realidad profesional.* Al ser la GPCH un conjunto de recomendaciones a aplicar en el día a día en los establecimientos de elaboración y comercio minorista de la carne y comidas para llevar, el contenido del documento debe reflejar claramente todos los aspectos de la práctica cotidiana correspondientes a las múltiples actividades llevadas a cabo en dichos establecimientos. No



tendría ningún sentido, ni los resultados finales serían los esperados, si la descripción de procesos o la proposición de medidas fueran referidas a otro tipo de establecimientos, aún dentro del mismo sector cárnico.

Además, la GPCH está pensada como un instrumento capaz de evolucionar con el transcurso del tiempo y adaptarse a los cambios requeridos por la evolución tecnológica, profesional o de la propia legislación. Por esta razón se ha diseñado en un formato abierto, que permite la incorporación o sustitución de aquellos elementos que se consideren importantes como para que estén presentes, o aquellos otros que hayan quedado obsoletos.

2.3 Propuestas sencillas, racionales, adecuadas y pertinentes. En la misma línea que el apartado anterior y atendiendo a quienes va dirigida la GPCH, su contenido debe ser fácilmente comprensible, adaptado a su realidad profesional. Debe ser adecuado a sus actividades, instalaciones, procesos y productos, y en todo caso pertinentes a sus prácticas habituales en el marco legal competente. Por ejemplo, dadas las peculiares características de los establecimientos del sector, los sistemas de documentación y registros escritos se han reducido al máximo posible (de todas formas un sistema de registros sencillo e integrado planamente en las tareas cotidianas del obrador, puede incorporarse a aquellas empresas que así lo requieran de acuerdo a las particularidades de su sistema de autocontrol).

2.4 Acordes a la legalidad, de tal forma que aplicando las recomendaciones de la GPCH, el profesional respeta las exigencias fijadas por la normativa vigente en materia de higiene.

2.5 Proceso de evaluación: A la discusión de los contenidos que realiza el equipo de trabajo de la GPCH, le sigue de forma periódica la evaluación por parte de expertos de la administración autonómica quienes introducen las correcciones y mejoras pertinentes. Una vez concluida la evaluación global se somete a un análisis y revisión por el equipo de trabajo y a la aprobación por parte de los representantes del sector, quienes encargaron la redacción de la GPCH. Posteriormente se somete a una evaluación final por parte de la Administración. Está prevista además una consulta a las asociaciones de consumidores

3. Elementos para su implantación

3.1 Reconocimiento administrativo: La declaración de la GPCH como obra de interés sanitario es fundamental para que se constituya como documento de referencia para los profesionales del sector ante todo, pero también para los técnicos de control alimentario de las distintas administraciones, al ponerse a su disposición una herramienta útil para el desarrollo e implantación del sistema HACCP en este tipo de establecimientos. El compromiso de la administración está considerado como uno de los factores más importantes para conseguir dichos objetivos.

3.2 Información y difusión: la GPCH va destinada a todo un sector, con lo que la información puntual de los trabajos, de los objetivos y de la puesta en marcha debe responder a un plan meticulosamente estudiado para que todos aquellos profesionales que decidan acogerse a ella puedan hacerlo cómodamente y trasladar sus contenidos a las tareas diarias de sus empresas. Por otro lado debe darse a conocer a la propia administración y a sus representantes o inspectores, quienes deberán vigilar su implantación en dichas empresas. A los profesionales sanitarios vinculados a la seguridad alimentaria, posibles asesores de implantación de los planes de autocontrol. A los consumidores, destinatarios finales de los productos elaborados, como garantía de salubridad de dichos productos. A otros sectores afines, con el fin de sumar esfuerzos para un mismo fin

3.3 Implantación: En la implantación de la GPCH se han considerado varias etapas:



- **Etapas de Formación:** los responsables de las empresas que voluntariamente decidan acogerse a la GPCH deberán asistir de forma obligatoria a un curso de formación que garantice la adquisición de los conocimientos y las premisas básicas para la utilización de la Guía en sus establecimientos como herramienta de implantación de un plan de autocontrol según el sistema APPCC. Además de la formación de responsables, se ha diseñado un plan de formación específico destinado a la difusión del contenido de la GPCH a los operarios y personal de venta que responde a las exigencias de formación contempladas en la normativa vigente.⁶
- **Etapas de Implantación:** (propriadamente dicha) ya en los establecimientos de elaboración y el comercio minorista de la carne y comidas para llevar, representa la puesta en marcha de los principios de la Guía por los responsable formados en el curso de implantación. Esta fase podrá incorporar un conjunto de material de soporte (material gráfico, material de control, sistemas de registro personalizados, etc.), que llenará de contenido y aportará las pruebas de la aplicación correcta de la GPCH.
- **Etapas de Auditoria o verificación:** se trata de una etapa fundamental, que aún se encuentra en una fase muy embrionaria, aunque se han considerado varias posibilidades o sistemas de verificación: auditorias directas, autoevaluación de resultados de autocontrol, etc. Esta etapa debería realizarse sobre una muestra de establecimientos acogidos a la GPCH en un plazo de 4 años desde el comienzo de la aplicación de los principios de la GPCH.
- **Etapas de Evaluación de resultados:** debe permitir un análisis de la eficacia del proyecto y una revisión de sus planteamientos si procede, además debe considerarse como punto de partida de nuevas propuestas y actualizaciones.

Dicha evaluación debería llevarse a cabo no solo por los agentes del propio sector minorista de la carne, sino en colaboración con la administración y las asociaciones de consumidores.

Es evidente de que estamos trabajando en un proyecto a medio o largo plazo (4-5 años). La complejidad del sector minorista conlleva cierta precaución. No olvidemos que después de cinco años de publicación del RD. 2207/1995, la implantación de los sistemas HACCP en las industrias alimentarias en general se ha realizado de forma desigual, y en algunos casos se encuentra en fases iniciales, aún disponiendo de Guías de implantación y de mucha información al respecto.

TABLA 1: PRODUCTOS OBJETO DE ESTUDIO EN LA GPCH

CARNICERIA	CARNICERIA SALCHICHERIA	CARNICERIA CHARCUTERIA	COMIDAS PREPARADAS
Carpaccio Aleta rellena Redondo de Ternera mechado Escalopas Brochetas y Pinchos Hamburguesas Pollo relleno	Panceta salada Salchicha cruda Butifarra de huevo Butifarra negra Chorizo fresco Paté de Campaña Salmuera	Salchichón Jamón Cocido Mortadela Salchichas ahumadas Galantina de huevo Paté a la pimienta	Ensalada de pasta Gazpacho Canapés Escalibada Canelones de carne Macarrones Redondo de pollo al horno Fricando Rosbif Pollo al ast Calamares rellenos de carne Bacalao a la vizcaína Tortilla española Huevos rellenos de atún Flan

⁶ RD. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. (BOE núm. 48 de 25/02/2000)



Referencias Bibliográficas

- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (1997). Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) Directrices para su Aplicación. Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997). Publicaciones de la secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Roma 1998.
- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (1997). Código Internacional recomendado revisado de prácticas, Principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997). Publicaciones de la secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Roma 1998.
- CPRC (Comité Permanent de la Restauration Collective). Démarche HACCP en Restauration. Guide pour l'analyse des dangers. Éditions BPI. Paris 1998.
- Federación Española de Hostelería. Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Hostelería. Restaurantes, Bares, Cafeterías. Edita FEHR. Madrid-2000
- GARNIER, M. TONDUSSON, O. HACCP Méthode et cas pratique : Étude d'une cuisine centrale. Éditions BPI. Clichy 1999.
- ICMSF. El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. Su aplicación a las industrias de alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza. 1991
- MORTIMORE, S. y WALLACE, C. HACCP. Enfoque práctico. Ed. Acribia. Zaragoza 1996.
- OMS. *Estrategias para implementar HACCP en empresas pequeñas y/o poco desarrolladas*. WHO/SDE/PHE/FOS/99.7. Informe de una consulta de la OMS. La Haya 16-19 junio 1999.
- OMS. Document de travail sur l'utilisations du Système HACCP dans les petites entreprises moins développées. Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. 33è session. Washington DC 23-28 octobre 2000. CX/FH 00/10 Juillet 2000.
- PUIG DURAN-FRESCO, J. Ingeniería, autocontrol y auditoría de la higiene en la industria alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid 1999.
- Textes Officiels. Guide de Bonnes Pratiques Higiéniques. Boucher. Éditions des Journaux officiels. París 1998.
- Textes Officiels. Guide de Bonnes Pratiques Higiéniques. Traiteur. Éditions des Journaux officiels. París 1998.
- Textes Officiels. Guide de Bonnes Pratiques Higiéniques. Restaurateur. Éditions des Journaux officiels. París 1999.
- Textes Officiels. Guide de Bonnes Pratiques Higiéniques. Vegetaux Crus Prêts à l'Emploi. Éditions des Journaux officiels. París 1998.
- Textes Officiels. Guide de Bonnes Pratiques Higiéniques. Charcuterie Artisanale. Éditions des Journaux officiels. París 2001.
- Varios Autores. Manual Práctico para el diseño e implantación de sistemas HACCP. Edita Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria 1997.
- Varios Autores. Implantación del sistema HACCP en la industria cárnica. Edita Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria 1996.
- BAYNAUD, S. (ACEHF). Guide des bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Collective a Caractere Social. En curso de validación por el Comité d'Hygiène Publique de France.
- MATAS, E. VILA, M. Restauración colectiva: APPCC Manual del Usuario. CESNID. Barcelona 2001. No editado.
- Federación Madrileña de las Industrias de las Carnes. Sistema de Análisis de Riesgos e Identificación y Control de Puntos Críticos (ARCP). Plan Genérico para el Comercio Minorista de la Carne. Madrid 1999. Documento interno de la Federación.