

EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,

LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.

DOCE REFLEXIONES SOBRE EL HACCP

1. EL HACCP NO ES MÁGICO

Es un sistema prospectivo que permite anticipar y prevenir los problemas prevenibles. Esto no quiere decir que el HACCP tenga "poderes especiales" para garantizar que nunca más se presentarán problemas vinculados a la inocuidad de los alimentos. En muchos casos, un HACCP bien desarrollado evita totalmente un peligro determinado pero en otros sólo lo minimiza o atenúa. Lo que sí puede afirmarse es que un HACCP bien implementado es un avance concreto hacia la mayor seguridad alimentaría.

2. EL HACCP DEBE SER AMIGABLE

Se logra una implementación mucho más sólida y efectiva del HACCP a través de un acercamiento amigable a su filosofía, y no por su imposición normativa. Para ello es necesario entender sus principios y convencerse de los beneficios que brindará su adecuada aplicación. El HACCP debe ser amigable para todos los niveles de la empresa, aunque hay uno de ellos, el de los propietarios o máximos responsables, que si no comprenden y aceptan el HACCP, condenarán irremediamente al fracaso todo esfuerzo por llevarlo a cabo.

3. EL MEJOR HACCP SIEMPRE ES ORIGINAL, NUNCA ES COPIA

La gran difusión alcanzada por los modelos genéricos de HACCP pueden resultar contraproducentes, si no se resiste a la tentación de copiarlos. Estos modelos deben utilizarse para orientar el razonamiento que cada establecimiento, o mejor dicho, cada línea de producción, exige para cada situación. No hay dos HACCP iguales. El personal, el diseño de la planta, el ambiente, el entorno, los proveedores, la comercialización son en realidad únicas para cada caso. Por ello, adoptar un HACCP desde una experiencia ajena, es un error que puede llevar a creer que todo funciona igual porque los productos son semejantes, cuando en realidad las características propias de cada proceso, hacen que esto nunca sea así.

4. EN EL HACCP EL ASESOR EXTERNO PUEDE SER VIGIA DEL FARO, PERO NO CAPITÁN DEL BARCO

Es erróneo creer que el HACCP es un producto que se adquiere por la contratación de algún asesor externo con formación en el tema. Estará condenado al fracaso un plan HACCP, que puede haber sido elaborado por el mejor especialista, si nunca "se internalizó" en la planta. La figura de ser vigía del faro y no capitán del barco se refiere a que el asesor externo, que tiene que ser experto en el tema (y convenientemente con documentación que lo avale) puede actuar guiando (como vigía en el faro) la tarea del equipo HACCP, pero no dirigiendo (como capitán en el barco) la toma de decisiones ya que el HACCP, exige muchas veces acciones inmediatas que no deben postergarse ni pueden definirse sin estar presente.



PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co

EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,

LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.



5. EL HACCP ES COMO EL FUTBOL, SE PRACTICA EN EQUIPO

Es un sistema naturalmente preparado para que lo desarrolle un equipo de trabajo. Este equipo debe actuar como interdisciplinario y no como multidisciplinario, ya que interesa que los diferentes enfoques profesionales, interactúen y se potencien, y no que se superpongan y neutralicen, como a veces suele ocurrir. Siempre deben incluirse a todos los sectores de la empresa directa o indirectamente vinculados a la inocuidad de los alimentos.

6. SI EL HACCP FUERA UN EDIFICIO, LAS BPM SON SUS CIMIENTOS

A nadie se le ocurriría levantar un edificio sin tener antes construidos los cimientos. Si lo hiciera, todo se desplomaría inexorablemente. En el HACCP ocurre algo semejante, no puede "construirse" si no se tienen las bases, pilotines y encadenados que lo sostengan. Estas son las Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM), que deben conocerse y aplicarse con mucho celo, antes de empezar con un HACCP. Si los operarios no se lavan las manos adecuadamente, la contaminación cruzada es un hecho cotidiano en el proceso, o las plagas son compañeras habituales de los alimentos, entonces el HACCP resulta un camino intransitable.

7. SI EL HACCP NO SE DOCUMENTÓ, NUNCA EXISTIÓ

Uno de los principios del HACCP es el establecimiento de registros. Esto resulta, en consecuencia, imprescindible para poder afirmar que lo que se está desarrollando es un HACCP. Estos registros deben llevarse con responsabilidad y rigurosidad, ya que la información allí consignada condiciona en buena medida el éxito del sistema.

8. EN EL HACCP NO BASTA CON INVOLUCRARSE HAY QUE COMPROMETERSE.

El compromiso implica una actitud voluntaria y consciente para cumplir con la tarea asignada en el plan HACCP. Involucrarse, en cambio, es llevar a cabo la tarea, porque así se dispuso, pero sin estar realmente convencido de su conveniencia o beneficio. El resultado inexorablemente será distinto.

Así, por ejemplo, un operario debe registrar la temperatura de un proceso cada 15 minutos. Si está comprometido y ha comprendido la importancia de su tarea, lo hará siempre de la misma manera aunque prácticamente la temperatura nunca registre variaciones. Si sólo está involucrado, al no producirse cambios en un período prolongado, es probable que termine "dibujando" datos, y con esta actitud representará un virtual atentado contra el HACCP que se fundamenta en la actitud responsable de todas las personas que participan en él.

PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co

EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,

LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.



9. EL HACCP NO ES UN PLAZO FIJO

En un momento en que la economía parece dominar las decisiones en el mundo, el HACCP también puede ser relacionado con un concepto que se vincule a ella. En el HACCP, hay que ser realista con las expectativas. Actuando con seriedad, nadie puede asegurar con anticipación que un HACCP podrá ser implementado en un plazo fijo. Un HACCP podrá efectivizarse en el tiempo que se pueda y no en el que se quiera. Son múltiples los obstáculos que habrá que ir superando para su concreción, y por ello tendrá que transcurrir el tiempo necesario, para que el plan sea sólido y efectivo. Un comentario final, si alguien le ofrece preparar un HACCP en un plazo determinado, no lo escuche porque perderá su tiempo y su dinero. Lo máximo que logrará es un plan "estéticamente presentado" pero inconsistente, que será incapaz de superar la primer auditoría a que se lo someta.

10. EN EL HACCP HAY QUE HACER COMO SHERLOCK HOLMES: PREGUNTAR MUCHO Y SOSPECHAR DE TODO

El famoso personaje de Sir Conan Doyle se distinguió por su sagacidad para hacer interrogatorios y sospechar de todo. En el HACCP habría que tratar de emularlo. De lo bien que se hagan las preguntas puede depender un plan que brinde los mejores resultados. De este modo utilizar qué, quién, cómo, cual, cuando, donde, por qué, etc. resultan fundamentales para la confiabilidad en el HACCP. Hay que tener en cuenta que tras las preguntas que dejen de formularse, se pueden esconder peligros potenciales que al no ser revelados, quedarán ocultos y en condiciones de ocasionar problemas no previstos.

11. EN EL HACCP LO QUE ABUNDA, PUEDE DAÑAR

El establecimiento de un alto número de puntos críticos de control (PCC), que en algunos casos alcanza a todas las etapas del proceso, es un hecho bastante habitual en el HACCP. Como en este sistema lo que se escribe es lo que hay que hacer, esta "abundancia" puede, cuanto menos, dificultar el correcto monitoreo. De allí que, antes de definir un PCC, y utilizando las propias herramientas que el HACCP ofrece, hay que estar bien seguro que no se está confundiendo un punto crítico de control con un punto de control, ya que esto puede ocurrir y complejizar el plan, sin que sea por eso más efectivo.

PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co

EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,

LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.

12. EL HACCP NO ESTÁ ESCULPIDO EN MÁRMOL

El HACCP es un sistema dinámico, que debe adecuarse permanentemente a las posibles variaciones que se produzcan. La designación de un nuevo operario, la reubicación de un equipo, la modificación del procedimiento de limpieza son sólo algunos ejemplos, entre muchos otros, que pueden exigir ajustes en el plan HACCP. Es fundamental no dormirse sobre lo establecido en el plan original, si no se desea despertar con una pesadilla. Siempre el HACCP debe responder a la realidad y para ello hay que estar alerta para modificarlo todas las veces que resulte necesario.



PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co