

PROBLEMÁTICA EN LA REALIZACION DE UN CORRECTO ANALISIS DE PELIGROS EN UNA MICROINDUSTRIA.

M. Molina, N. Bereciartua, C. Oria, A. Alustiza.

Instituto Lactológico de Lekunberri; Subdirección de Salud Pública de Gipuzkoa

Avda. Navarra, 4, 20013 DONOSTIA, 943-022743

El sistema HACCP está basado en siete principios, el primero de los cuales es el análisis de peligros de cada una de las etapas del proceso productivo y la adopción de medidas preventivas para estos peligros.

El correcto análisis de peligros es por tanto el pilar fundamental para establecer un sistema HACCP eficaz, y es probablemente también el más difícil de realizar ¿Porqué? Porque para aquellos peligros que no sean tenidos en cuenta en este momento, no se adoptarán medidas preventivas y por lo tanto, serán susceptibles de aparecer en nuestro alimento. Es por tanto vital no olvidarse de ningún peligro (S. Mortimore, HACCP enfoque práctico, 1994).

Pero, por otro lado tenemos que conocer perfectamente nuestro proceso productivo, para saber diferenciar los peligros que realmente son significativos de los que no lo son, y evitar adoptar medidas y realizar controles para peligros irreales o irrelevantes, que utilizan recursos que pudieran destinarse a un mejor control de lo realmente importante y hacen que el sistema pierda su credibilidad.

Tenemos que tener en cuenta además, que hay peligros que se repiten en multitud de etapas y todas estas etapas son PCC para estos peligros. Una buena gestión de estos peligros a través de la puesta en marcha y vigilancia de los llamados requisitos generales, evitarían controles tediosos y repetitivos, que para empresas en que los trabajadores y encargados de vigilancia son los mismos, son realmente difíciles de asimilar.

Es por tanto el objetivo de este póster mostrar cómo de un Listado Inicial de Peligros, se ha llegado a Listado de Peligros Significativos y cómo después, sólo se han llevado a los cuadros de gestión aquellos peligros que no deben controlarse mediante el cumplimiento de los requisitos generales, llegando a cuadros de gestión asimilables por una microindustria, en este caso por un establecimiento de elaboración de queso curado tipo Idiazabal, con un sólo manipulador.