

Asistencia Técnica para la Implementación HACCP.

Programa de Capacitación y Consultoría

Introducción

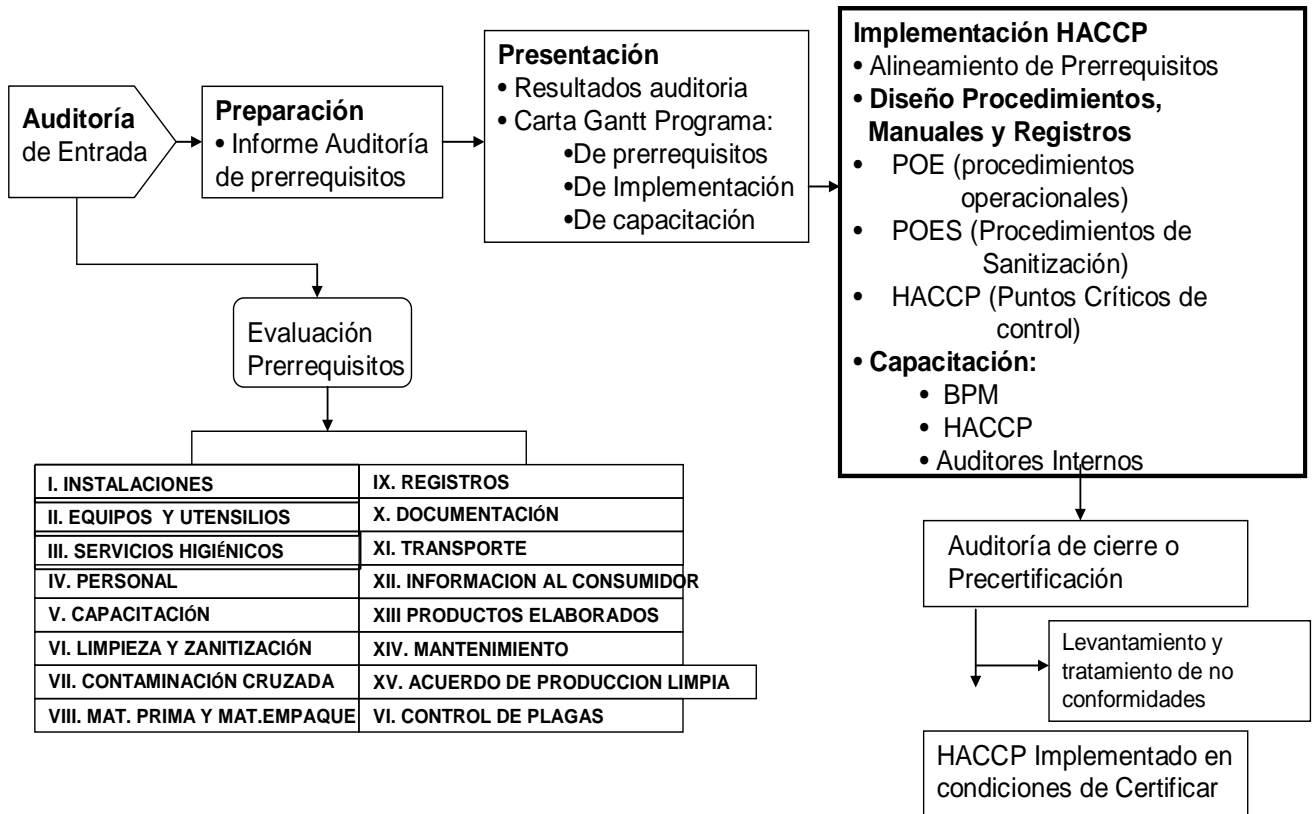
El HACCP es un sistema de gestión, sistemático y preventivo, basado en siete principios, reconocidos internacionalmente para el análisis y control de los peligros biológicos, químicos y físicos mediante la previsión y la prevención, en vez de la inspección y comprobación de los productos finales, que pueden afectar la seguridad de los alimentos.

La implementación del sistema HACCP es un requisito a cumplir por las empresas productoras de alimentos según lo señala el reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). El artículo N°69 del RSA, DS N° 977 del Ministerio de Salud, fue modificado en el año 2006. En términos generales señala que “Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Practicas de Fabricación (BPF), en forma sistematizada y auditable. Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine, deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en toda su línea de producción”.

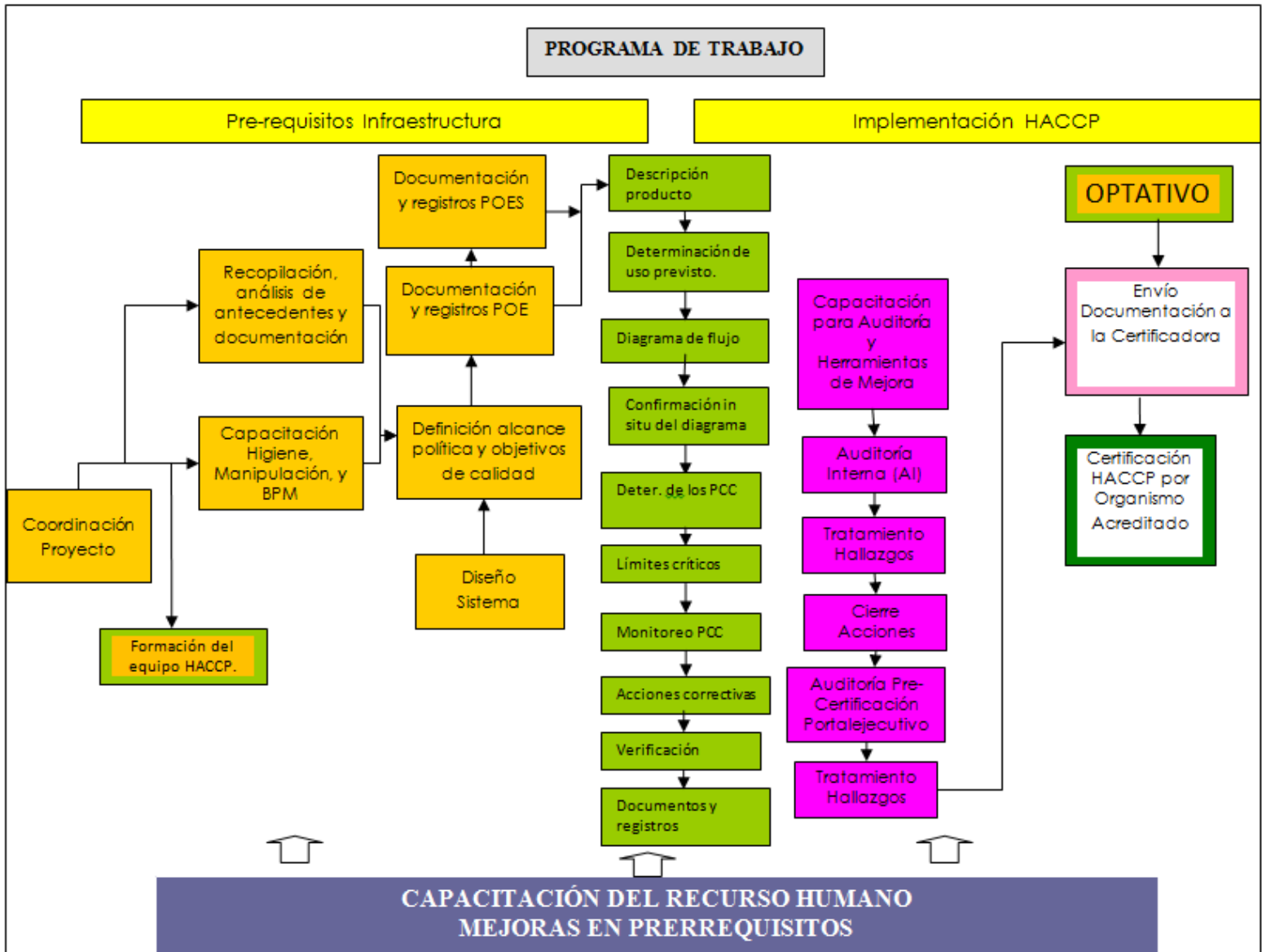
La implementación de estos sistemas de calidad permite a las empresas:

- Reducir reprocesos y rechazos (costos de no calidad). Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del HACCP conlleva otros beneficios como: un uso más eficaz de los recursos, ahorro para la industria alimentaria y el responder oportunamente a los problemas de inocuidad de los alimentos.
- Permite contar con personal capacitado. En efecto, un sistema de HACCP bien aplicado hace que los manipuladores de alimentos tengan interés en comprender y asegurar la inocuidad de los alimentos, y renueva su motivación en el trabajo que desempeñan.
- Una vez implementado sirve como una herramienta de Marketing
- Reduce reclamos

Proceso de Implementación HACCP



Programa de Trabajo



Tiempo total de implementación HACCP:

Entre 3 y 6 meses.

Metodología de Trabajo

La metodología a utilizar consistirá principalmente en:

Lidera el proyecto un Ingeniero en alimentos de amplia experiencia en la implementación de Norma HACCP, quien dará tiene a su cargo la responsabilidad del correcto cumplimiento de cada etapa del proyecto tanto en la forma como en su fondo y tiempo especificado, es quien dé las directrices a seguir a su equipo a cargo efectuando a lo menos dos visitas a planta a la semana debiendo cumplir a lo menos 08 horas presenciales en terreno para asegurar el éxito del programa.

Se realizan talleres de capacitación y con el equipo de trabajo (equipo HACCP), se realizarán reuniones semanales, cuyo objetivo es guiar la implementación y mejoramiento del sistema.

La misión del consultor será entregar todas las herramientas y otorgar el apoyo necesario para el cumplimiento de los objetivos del presente proyecto, será responsable de documentar y guiar en llevar a la práctica el sistema. Por ello, al término de cada visita, el grupo de trabajo quedará con tareas a ser desarrolladas durante la semana, las cuales deberán quedar documentadas y/o implementadas para su revisión por parte del consultor.

Productos y resultados a obtener

Productos/Resultados

- Cumplimiento del artículo N°52 del RSA, personal instruido en Buenas Prácticas de Manufactura y/o Manipulación higiénica de alimentos e Higiene del personal.
- Personal sensibilizado e instruido en la NCh 2861.Of2011- HACCP
- Equipo HACCP formado y capacitado
- Cumplimiento del art. N°69 del RSA Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento,
- Un Manual de Prerrequisitos (BPM, POE y POES)
- Registros requeridos, desarrollados y en operación
- Cumplimiento de las normativas de la autoridad sanitaria, SEREMI de Salud, que está referida a quienes deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en toda su línea de producción, conforme lo establecido en la Norma Chilena Oficial NCh 2861 Of2004, lo que se encuentra contemplado en el artículo N°69 del RSA.
- **Manual HACCP**
- Auditores internos Capacitados.
- Contar con un sistema de aseguramiento de la calidad aceptado a nivel nacional e internacional en condiciones de alcanzar la Certificación.