

Control de Contaminación de Producto

FSKN 8

GFSI Nivel Básico

- La organización debe asegurar que las instalaciones y procedimientos sea implementados para controlar la contaminación física, química o biológica de los productos. Se deben implementar los controles apropiados para minimizar la incidencia de contaminación de cuerpos extraños.

Resumen de la Presentación

- Importancia del Control de la Contaminación en los Productos
- Definiciones
- Requisitos Legales y de los Clientes
- Pasos importantes para prevenir la contaminación
- Control

Importancia del Control de la Contaminación de Productos

- El control de la contaminación de productos es importante para prevenir la adulteración de los productos alimenticios con contaminantes o los riesgos que pueden dañar o comprometer la salud de los consumidores.
- Los productos una vez contaminados, es muy difícil descontaminarlos. Prevención es la clave.

Definiciones

- Contaminante
 - Cualquier agente químico o biológico, cuerpo extraño, u otras sustancias añadidas a los alimentos de forma casual, no intencional, que pueden comprometer las propiedades o la inocuidad del alimento.
- Contaminación
 - La introducción o ocurrencia de un contaminante en el alimento en el ambiente de los alimentos.

Definiciones

- Hazard (Codex)
 - Agente biológico, químico o físico, o de un alimento con el potencial de producir efectos adversos para la salud.
- Hazard (US HACCP Regulations)
 - Agente biológico, químico o físico que sea razonablemente probable que cause enfermedad o lesión en la ausencia de su control.

Definiciones

- Medidas de Control
 - Cualquier acción o actividad que se pueda realizar para prevenir o eliminar riesgos en la inocuidad de los alimentos o reducirlos a niveles aceptables.

Requisitos Legales y de Clientes

- Se refiere a la legislación nacional y regulaciones concernientes a los límites específicos de los contaminantes.
- Considere que no todos los potenciales contaminantes son peligrosos. De hecho algunas regulaciones especifican niveles aceptables de ellas.
 - Ejemplo: US FDA Defect Action Levels Handbook (<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/sanitation/ucm056174.htm>)
- Los requisitos de los clientes generalmente son más estrictos, y están especificados en los contratos.

Las cuatro “P”s del Control de Contaminación de Productos

- **People= Gente**
- **Product (Raw Materials & Packaging)= Producto (Materia Prima & Envases)**
- **Premises= Instalaciones**
- **Pests= Plagas**

Control de Contaminación - Personal

- Higiene Personal: Limpieza, lavado de manos, etc.
- Comportamiento Personal: Control de cuerpos extraños (ejemplo: joyas) y potenciales contaminantes microbianos.
- El método más eficaz de la gestión de las personas con respecto al control de la contaminación es darles a conocer el correcto funcionamiento de sus funciones, supervisar, controlar sus actividades.

Control de Contaminación – Materia Prima

- Las materias primas entrantes pueden ser una importante fuente de contaminación y riesgos alimentarios.
- Cuando se consideran el control de contaminación de producto, respecto de las materias primas se debe considerar implementar los siguientes procedimientos:
 - Especificaciones de materias primas.
 - Inspección de materias primas.
 - Rechazo de lotes de productos no conformes.
 - Visita al proveedor.

Control de Contaminación- Instalaciones

- Diseño de las instalaciones y equipos para minimizar la contaminación potencial.
- Se debe proteger el vidrio.
- Se pueden esparcir metales y plásticos en los equipos.
 - Control del buen diseño, mantenciones preventivas efectivas, reparaciones y monitoreo de los riesgos físicos.

Control de Contaminación - Plagas

- Reducir las oportunidades de atracción y refugio dentro y fuera de las instalaciones (basura, maleza, aperturas de las instalaciones, ambientes cómodos, etc).
- Programas de control efectivos y monitoreo de plagas.
 - Mantener los registros para determinar cuando la actividad de las plagas es mayor.
 - La actividad de plagas puede ser estacional.
- La correcta ubicación de los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, no coloque las trampas para insectos o "bug zappers" sobre los productos sin protección o áreas de preparación de alimentos)

Monitoreo

- Especificaciones de las materias primas y la incidencia real de los contaminantes y los riesgos de los materiales recibidos.
- Higiene personal y los comportamientos - observar las prácticas.
- Mecanismo y diseño de equipos, mantenimiento preventivo y reparaciones.
- Programas de control de plagas.
- Registros de quejas del consumidor - especialmente útil para los contaminantes físicos y peligros.

License to Reuse



- © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.