

NORMA HACCP

¿Qué es la Norma HACCP?

HACCP es un sistema de seguridad de los alimentos que se basa en la prevención. Brinda un método sistemático para analizar los procesos de los alimentos, define los peligros posibles y establece los puntos de control críticos para evitar que lleguen al cliente alimentos no seguros. La norma HACCP está basada en el Codex Alimentarius desarrollado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud.

Beneficios

La norma HACCP, junto con los requisitos de las prácticas Buenas Prácticas de Higiene (GHP), y, Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), forman los elementos de seguridad de alimentos que suministran las herramientas y los métodos para garantizar la seguridad de los alimentos. Las Buenas Prácticas de Higiene siguen la cadena de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Establece las condiciones de higiene para la producción de alimentos. Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta de garantía de calidad.

Se recomienda que el sistema de seguridad de alimentos conviva con un Sistema de Gestión de Calidad que cumpla, por ejemplo, con ISO 9001. Un Sistema de Gestión de Calidad eficiente asegura que todos en la planta sepan claramente quién tiene la responsabilidad de cada cosa: qué, cuándo, cómo, por qué y dónde. Al combinar los elementos de seguridad de los alimentos con los elementos del sistema de gestión, usted tendrá un **Sistema de Gestión de Seguridad de los Alimentos total**.