



elika

Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Euskal Fundazioa

CÓMO MEJORAR LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN UNA FÁBRICA DE PIENSOS

En alimentación animal se exige la aplicación de los procedimientos basados en el sistema APPCC a partir del Reglamento 183/2005, sobre requisitos de higiene en los piensos.

Desde la entrada en vigor de dicho Reglamento, el sector de la alimentación animal ha trabajado para adaptar estas exigencias e implementar un sistema de autocontrol APPCC para la gestión de los riesgos que pudieran originarse en una fábrica de piensos.

MEJORAS A INCORPORAR EN LOS SISTEMAS APPCC EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Para entender cómo mejorar el sistema APPCC, primero se ve necesario hacer una breve reflexión sobre la complejidad del propio sistema.

Analizando la información de las auditorías de la FVO (Oficina Alimentaria y Veterinaria) llevadas a cabo en España para ver la aplicación de la normativa de higiene de los piensos y los controles oficiales de las CCAA (Comunidades Autónomas), se puede observar la deficiencia en la implantación de los sistemas APPCC en las fábricas de piensos, destacando los siguientes aspectos:

- Baja implicación de la gerencia y de los trabajadores en el desarrollo de la implantación del sistema. Es necesario una sensibilización y formación sobre este tema.
- Limitaciones en el control de las sustancias indeseables. Este punto es difícil de cumplir, una fábrica de pienso de forma individual, le resulta muy costoso analizar todas las sustancias indeseables, por lo que en sus planes analíticos analiza pocas sustancias.
- Desconocimiento de la interpretación de resultados de los procedimientos de homogenización y datos sobre el % de contaminación cruzada existente en su propia fábrica. Se definen los procedimientos de contaminación cruzada y homogenización, pero se falla en conocer si estos son efectivos o no, y cómo reajustar los mismos.
- Exceso de puntos de control críticos, o definición de PCCs que no son tal, y que luego en su posterior desarrollo, resulta muy complicado definir posibles acciones correctoras a hacer (inmediatez de las mismas si un PPC está fuera de control).
- Cumplimiento de registros: apuntar todo lo que se hace, resulta a veces difícil ya que exige un cambio de mentalidad para dedicar un tiempo a rellenar registros, hasta ahora esta cultura de apuntar no existía en la organizaciones.



- Revisión del sistema APPCC para valorar si realmente cumple con el objetivo perseguido. No se suelen establecer procedimientos para ver si los peligros establecidos son los correctos, si el análisis de riesgos ha podido cambiar, etc. para ello, se pueden realizar auditorías internas, reuniones del equipo APPCC, etc.
- Los planes de apoyo en muchas ocasiones están incompletos, no se especifica quién realiza la actividad y cómo se va hacer, se quedan en planes genéricos no adaptados a la particularidad de cada empresa.

Tomando como referencia las desviaciones mencionadas anteriormente se pueden plantear las siguientes mejoras o campos de actuación para los próximos años en cuanto a sistemas de autocontrol se refiere:

1) Flexibilidad del sistema APPCC en la cadena de alimentación animal

En el Reglamento 183/2005, sobre requisitos de higiene en los piensos, se contempla, en el considerando (15): “A la hora de aplicar los principios HACCP a la producción de piensos deben tenerse en cuenta los principios establecidos en el Codex Alimentarius, previendo al mismo tiempo un margen de flexibilidad suficiente que permita su aplicación en cualquier tipo de situación. En ciertas empresas del sector no es posible identificar puntos críticos de control y, en algunos casos, el seguimiento de buenas prácticas puede reemplazar a la supervisión de estos puntos.”

En este concepto de flexibilización se está trabajando actualmente en el sector alimentario, siendo su interpretación y aplicación práctica distinta entre los Estados Miembros, e incluso en España entre las diferentes CCAA.

En general, la implantación de los sistema APPCC en las fábricas de piensos está siendo paulatina, en la mayoría de las empresas de mayor tamaño lo están aplicando correctamente, la situación en las medianas y pequeñas empresas, es algo diferente, algunas lo aplican correctamente, otras no han implantado nada del sistema, otras lo tratan como una exigencia documental más, etc.

Esto, se explica en parte, a las dificultades que existe a la hora de implementar y redactar los planes APPCC en los distintos operadores, ya que en la mayoría de los casos, son empresas muy pequeñas, con menos de 10 trabajadores y se ve necesario realizar una aproximación flexible en el sistema, teniendo en cuenta el tipo de actividad que se realiza.

Por tanto y teniendo en cuenta estas premisas, se podrían catalogar los establecimientos de la cadena de alimentación animal, en función de los riesgos que puedan tener, y establecer la aplicación de guías sectoriales, con un modelo APPCC genérico o en el caso que corresponda manuales de programa de apoyo o prerrequisitos.

Las características que podrían reunir los diferentes operadores para flexibilizar el sistema serían las siguientes:

- Deben ser establecimientos de pequeña producción, ya que el pequeño tamaño de los establecimientos es una de las



principales razones que justifican la flexibilización, por las dificultades que encuentran en la implantación.

- Deben tener dificultades objetivas para la implantación de Sistemas APPCC completos, como falta de formación adecuada, insuficiencia de personal o estructura empresarial sin roles claramente diferenciados.
- Serán mayoritariamente actividades formadas por establecimientos de tipo no industrial, entendiendo como tales aquellos cuyo cliente directo es el consumidor final. Este es el criterio seguido mayoritariamente en otros países y además es un factor que limita el riesgo por favorecer la inmediatez del consumo y por limitar el número de consumidores potenciales por establecimiento.

No obstante, también se pueden incluir algunos sectores con características industriales (de venta a terceros), en los que el nivel de riesgo de sus productos o de sus procesos sea muy bajo.

- Los establecimientos que componen estos sectores deben tener unas características razonablemente homogéneas. Esto permite elaborar herramientas y procedimientos uniformes de flexibilización que sean utilizables de manera técnicamente correcta en todos los operadores que conforman esa actividad y que conduzcan a sistemas de autocontrol eficaces

Por lo tanto, para distribuidores y transportistas de piensos se podría exigir solamente prerequisites de higiene teniendo en cuenta el riesgo, y el tipo de operador qué es.

En el caso de muy pequeñas empresas de piensos la opción podría ser exigir APPCC simplificados que ayuden a su implantación práctica (menos carga documental). Y, en el caso de medianas y grandes empresas de piensos y proveedores de materias primas el sistema APPCC completo.

2) Revisión del sistema APPCC

Se debe establecer una revisión del sistema, para garantizar su validez en todo momento. Esta revisión se hará al menos cuando se produzca cualquier tipo de cambio en la actividad de la empresa (cambios en el proceso productivo y/o en el producto, cambios de materia prima, cambios en el programa de limpieza y desinfección, cambios en el uso esperado del producto, modificación en instalaciones).

Se revisará el plan de autocontrol, trasladando esos cambios a los apartados que correspondan (descripción de productos, diagrama de flujo) y reconsiderando el análisis de peligros en función de las nuevas circunstancias. Si se viera afectado el análisis de peligros, se realizarán los ajustes consecuentes en el resto del plan de autocontrol.

En concreto se revisará el plan de control analítico establecido para las materias primas y piensos, teniendo en cuenta el riesgo de las distintos contaminantes que pudieran aparecer haciendo una valoración



del riesgo, con el fin de planificar y racionalizar los controles analíticos a realizar.

Asimismo, se revisarán los procedimientos que se siguen para valorar la contaminación cruzada que se puede tener en la fábrica y el procedimiento de homogenización de la mezcladora, conociendo el por qué se hace de dicha forma y valorando y comprendiendo los resultados que se obtienen.

En la revisión que se haga del cuadro de gestión del APPCC, habrá que tener en cuenta que no hay que tener un exceso de Puntos de Control Críticos (PCCs), ya que ello no significa que haya mayor control sobre el pienso, sino al revés, nos puede indicar que es muy difícil abarcar todos esos controles y la gestión del sistema en el día a día puede ser poco efectiva.

Es más aconsejable identificar aquellos PCCs sobre los que podemos ejercer un control real (de forma directa e inmediata).

3) Revisión de las guías de apoyo sectoriales

Las guías de APPCC son una herramienta útil para difundir la forma de abordar la aplicación de los requisitos de higiene en la cadena de alimentación animal y homogenizar conceptos entre los operadores y las autoridades de control.

Estas guías son necesarias revisar con el paso del tiempo, para añadir conceptos que no se fijaron adecuadamente y completar puntos o modificar aspectos no clarificados del todo.

Lo más conveniente sería tener guías sectoriales reconocidas de forma oficial por el Ministerio, o en su caso por las autoridades competentes de las CCAA, y que sea el documento utilizado en los controles oficiales por las autoridades de control.

En el caso de la Comunidad Autónoma del País Vasco se elaboró una guía de apoyo para la implantación de sistemas APPCC en las fábricas de pienso de la CAPV en el año 2005, y se ve necesario una revisión para simplificar el cuadro de gestión APPCC, para ello habrá que hacer una revisión del análisis de peligros y a su vez detallar de forma más simple los prerequisites o planes de apoyo.

4) Formación

La formación es esencial tanto para las autoridades de control como para los operadores de alimentación animal. Lo ideal es que la formación llegue a todos los niveles de las empresas para una eficaz implantación del mismo y el sistema sea comprendido y no se quede en un mero sistema documental sin aplicación práctica y no reporte beneficios a la empresa.

En la actualidad las acciones formativas deberían dirigirse para formar sobre las auditorías del sistema APPCC, ya que para un mejor aprovechamiento y realización de auditorías se deberían conocer su funcionamiento, cómo se llevan a cabo, el sistema documental, etc.



5) Recursos

Es necesario contar con recursos para poder desarrollar un sistema APPCC, ya que en ocasiones es necesario la realización de cambios organizativos en la empresa, la asignación de personas para llevar a cabo el desarrollo e implantación del sistema en la empresa, así como aportar recursos económicos para la compra de nuevos equipos, para sufragar los costes analíticos, el apoyo de consultoras, etc.

Asimismo, la administración también debe estructurar y destinar recursos para el control oficial. Se necesita una reorganización de los departamentos con competencias en alimentación animal para adaptarse a los nuevos requerimientos y la forma de trabajar que se contempla en la legislación.

El control oficial debe adaptarse a las nuevas funciones que se le exige para abordar los procesos de auditorías, formación, etc y disponer por parte de la Administración de un equipo de auditores cualificados para la realización de las auditorías y la validación de los sistemas de autocontrol.

6) Auditorías-Control Oficial

La nueva normativa ha conllevado el desarrollo de procedimientos de auditorías, dónde se definan la metodología a seguir y se establezca cómo se va a hacer la supervisión de los sistemas APPCC. Estos procedimientos de auditorías permitirán homogenizar los criterios a

seguir por los auditores y a la hora de llevar a cabo las mismas, unificar la forma de proceder de los distintos auditores

Sería conveniente realizar y utilizar un documento de referencia para unificar criterios, que podría ser un Estándar que sirva de referencia armónica para los responsables y técnicos de los establecimientos de piensos, en lo concerniente a los sistemas de autocontrol basado en el APPCC/HACCP y facilite su aplicación uniforme. Además un documento de estas características sirve para que los establecimientos conozcan lo que la administración va a utilizar como referencia para autorizar los planes y realizar auditorías.

7) Indicadores del sistema

En la medida en que las empresas de piensos avanzan en los procesos de implementación y mantenimiento de los Prerrequisitos o Planes de apoyo y el Sistema HACCP, surge la necesidad de obtener información objetiva sobre el avance del proceso de implementación, el funcionamiento del sistema una vez puesto en marcha, y básicamente los beneficios que se están obteniendo del mismo.

Para satisfacer esta necesidad, es recomendable contar con mecanismos de medición y seguimiento, de los aspectos claves del sistema, siendo aconsejable definir indicadores de gestión ágiles, flexibles, de fácil entendimiento e innovadores.

Los indicadores por un lado permitirán a la administración, conocer el grado de implantación del sistema y el avance en la



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

aplicación de los requisitos de higiene en la fabricación de piensos, y por otro, a los propios operadores les permitirá conocer si las revisiones que se han hecho del sistema han sido efectivas (descenso del nº de conformidades, descenso de resultados positivos de sustancias indeseables, etc).

CONCLUSIONES

Todos estos enfoques o mejoras del sistema APPCC pueden ayudar al fabricante de piensos y/ o a las personas responsables de la implantación y/o control del sistema a replantearse cómo se está gestionando el APPCC, conllevando una revisión del mismo con el fin de alcanzar que el sistema sea un sistema vivo, eficaz y que cumpla con el objetivo en sí mismo de garantizar la inocuidad alimentaria.

Otra idea a destacar, es que la seguridad de los piensos es clave para garantizar la seguridad alimentaria, por ser una etapa crucial en el principio de la cadena alimentaria.

Por este motivo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos se ha constado que es la herramienta más útil para controlar la inocuidad del pienso, debido a que es un sistema de “autocontrol”, por tanto, es el propio operador el que hace una reflexión sobre los peligros que en sus actividades se pueden dar y toma las medidas de control más adecuadas para eliminar o minimizar estos riesgos.