

HACCP para pescados y mariscos

En 1997, el Gobierno Federal promulgó la norma HACCP para pescados y mariscos, que exigía que las entidades que procesaban pescado y productos pesqueros implementaran un plan preventivo de inocuidad alimentaria conocido como plan HACCP.

HACCP significa Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (en inglés, Hazard Analysis and Critical Control Points).

La norma HACCP se aplica a todos aquellos que trabajan con pescado y productos pesqueros. Para comprender quién debe cumplir con esta norma, es importante comprender cómo la FDA define pescado y productos pesqueros.

Definiciones

Pescado significa peces de agua dulce o salada, crustáceos y otras formas de vida animal acuática (incluidos, entre otros, caimanes, ranas, tortugas acuáticas, medusas, pepinos de mar, erizos de mar y las huevas de dichos animales) distintos de aves o mamíferos, y todos los moluscos, cuando dicha vida animal esté destinada al consumo humano.

Producto pesquero significa cualquier producto alimenticio destinado al consumo humano en el que el pescado es un ingrediente característico (es decir, salsa de pescado, salsa de ostras, pasta de pescado blanco, ensalada de cangrejo, etc.).

El proceso de HACCP

Hay dos elementos importantes para desarrollar un plan eficaz para controlar los peligros para la inocuidad de los productos pesqueros.

El primero es realizar un análisis de peligros, cuyo objetivo es identificar los peligros asociados con su producto y proceso y los puntos críticos de control (PCC). Los PCC son los puntos del proceso donde se deben controlar los peligros. Si bien se debe realizar un análisis de peligros, no es necesario escribirlo.

Luego, se desarrolla un plan HACCP escrito que incluye los siete principios de HACCP para cada PCC para prevenir peligros significativos dentro de sus instalaciones.

Pasos preliminares

Antes de comenzar el análisis de peligros y el desarrollo del plan HACCP, debe:

Identificar su equipo de HACCP quiénes trabajarán juntos para desarrollar el plan HACCP. Es una buena práctica incluir personas que representen diferentes áreas del procesamiento y la producción (es decir, gerentes, personal de saneamiento, trabajadores de línea cuando corresponda, etc.).

Redactar una descripción del producto para garantizar que el equipo y los revisores externos tengan claro cuál es su producto, cómo se recibe, procesa y conserva, así como a quién se venderá el producto.

Crear un diagrama de flujo de proceso que describa cómo fluye un producto a través de sus instalaciones. Esto debe incluir TODOS los pasos del procesamiento y una narrativa que describa lo que sucede en cada paso del proceso.

Capacitación en HACCP

La Alianza HACCP para pescados y mariscos, liderada por la Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos (AFDO en inglés, Association of Food and Drug Officials), administra un plan de estudios estandarizado reconocido por las agencias reguladoras de EE. UU. En promedio, la capacitación dura entre 16 y 20 horas y cuesta entre 150 y 700 dólares por persona. La capacitación de la AFDO está disponible en dos formatos: 1) curso básico presencial de tres días o 2) curso en línea del Segmento Uno y un curso en línea presencial del Segmento Dos de un día. Puede encontrar información adicional sobre el curso en el sitio web de AFDO (afdo.org). Si bien se requiere capacitación en HACCP, la capacitación de la Alianza HACCP para pescados y mariscos en sí no lo es; hay otras opciones de capacitación disponibles.

**New York Sea Grant
brinda capacitación y
orientación sobre HACCP
para pescados y mariscos.**



Hay siete principios de un plan de HACCP que deben implementarse para que se considere que cumple con los requisitos vigentes de HACCP para pescados y mariscos.

Realizar un análisis de peligros

Principio 1: Análisis de peligro: Utilice la guía sobre peligros y controles del pescado y los productos pesqueros ([Guía de peligros](#)) u otras referencias/recursos científicos para identificar los peligros asociados con productos y procesos específicos. La guía de peligros también contiene información sobre cómo determinar si un peligro es significativo y qué se puede hacer para controlarlo. Mientras usted realiza un análisis de peligros, responderá dos preguntas para cada paso del proceso y cada peligro identificado a fin de determinar en qué parte de su proceso es necesario un control para prevenir el peligro.

Pregunta 1: ¿Es significativo el peligro potencial para la inocuidad alimentaria? Justifique su respuesta.

Pregunta 2: ¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenirlo?

Si la respuesta a las dos preguntas anteriores es afirmativa para cualquier peligro en cualquier paso del procesamiento, entonces se trata de un PCC y es necesario un plan de HACCP.

Dependiendo de la complejidad de su proceso y de las especies con las que esté trabajando, es posible que no haya ningún peligro que controlar. Si no se identifican puntos críticos de control después de realizar un análisis de peligros, entonces no se requiere de un plan de HACCP.



Ilustración de G. Pederson

Desarrollar un plan HACCP

Principio 2: Los PCC: Los Puntos críticos de control o PCC son puntos durante el procesamiento donde se identifica un peligro como significativo y es necesario un control para prevenirlo. Los PCC se identifican en el análisis de peligros.

Principio 3: Límites críticos: Cada PCC debe tener límites críticos establecidos para indicar el valor máximo o mínimo del parámetro que evitará o controlará el peligro biológico, químico o físico.

Principio 4: Monitoreo: Los controles establecidos deben monitorearse periódicamente para garantizar que están dentro de los límites críticos definidos.

Principio 5: Acciones correctivas: Las acciones correctivas son pasos que se realizarán si hay desviaciones fuera de los límites críticos para garantizar que los alimentos sean inocuos y que el proceso esté funcionando.

Principio 6: Verificación: Se deben implementar pasos de verificación para garantizar que los controles están controlando eficazmente los peligros significativos y protejan los alimentos.

Principio 7: Mantenimiento de registros: Se deben mantener registros de las actividades de monitoreo, las acciones correctivas y los procedimientos de verificación. Estos registros deben mantenerse durante un año (pescado fresco) o dos años (pescado congelado). Los registros ayudan a los reguladores a garantizar que los planes HACCP se están implementando adecuadamente y los peligros significativos para la inocuidad alimentaria se están controlando de manera efectiva.