

PREGUNTAS VIDEOCONFERENCIA CVP

31 de mayo de 2021

“Gestión de calidad I: Pre-requisitos en la industria”

1. **¿Hay maquinarias adecuadas y precisas para evitar que se encuentre presencia de peligros en los alimentos terminados?**

Actualmente se trabaja en el diseño higiénico de instalaciones y maquinarias como forma de prevención. Para esto les dejo un [link](#) con un texto muy completo al respecto.

2. **¿Cuáles son las fuentes para desarrollar la descripción de P?**

Una buena fuente es el Apéndice I de la FAO. Les dejo el [link](#)

3. **(se estaba desarrollando el ítem 3) En esta descripción se puede poner en observación, de ¿versión de etiquetado, ahora que estamos en ese cambio de la etiqueta frontal?**

Si, por supuesto. Posteriormente se puede ir actualizando.

4. **¿HACCP aplica para normas de certificación IFS-BRC-SAE o cada uno de ellos se manejan distinto?**

Normas como BRC, IFS o FSSC, ya tienen los requisitos del HACCP, por lo que para las industrias ya certificadas en algunos de estos estándares, no le resultará nada difícil dar cumplimiento al plan.

5. **¿Qué fuentes bibliográficas puedo consultar para identificar los peligros en la industria pesquera?**

Quizás logre ayudarte con este [Link](#) y este también que es de la [FAO](#) que son específicos para la industria pesquera.

6. **¿Hay una nueva versión del HACCP... y ya no "sugiere" al árbol de decisiones...con que se reemplaza?**

Exacto, el *Codex* realizó cambios o actualizaciones al HACCP en 2020 y uno de los principales cambios fue este. Lo que sugiere es que también se puede utilizar en lugar del árbol de decisiones la visión de los expertos en la materia. Les paso un [link](#) de un portal que sigo y siempre me parece útil para estar actualizada, que habla al respecto.

7. **¿Puede en un proceso no haber PCC??**

Exacto. Incluso yo tengo un caso en mi práctica laboral.

8. **¿Se deben validar las medidas de control de los peligros significativos que no son PCC?**

Si, vos podés validar cualquier medida de control que quieras aplicar en cualquier proceso o producto. Incluso podés validar una frecuencia de lavado de manos, que no es un PCC.

9. **Recibo muchos reclamos de carne envasada a vacío y/o con atmosfera modificada, que al abrirla tiene olor feo, ¿es normal para este tipo de envasado? si no es normal; ¿cuál sería el tipo de reclamo para hacer al frigorífico?**

Mi experiencia me dice que no debería existir cambios organolépticos de este tipo. Quizás deberías hacer una trazabilidad del producto hasta obtener fecha de faena, fecha de procesado, temp de conservación y características del envasado en cuanto a vacío y gases. Si existiera la posibilidad de realizarle una mini auditoría de proveedores, yo lo haría. Incluso solicitaría la validación de los procesos y vida útil.

10. En caso de límite crítico 200 ppm Nitratos, en el monitoreo que registro ¿porqué no puedo medirlo continuamente en el producto terminado 200 ppm?

No, en ese caso tu frecuencia de monitoreo no es 100%. Controlaría por un lado la dosificación, como pre-requisito. Quien prepara, cómo lo hace, control de stock, calibración de la balanza, controles para evitar la colocación doble de este producto... y con cierta frecuencia analizar el producto terminado.

Por mi parte trabaje en una planta de embutidos y me ha tocado fraccionar y preparar las bolsitas con nitrato y nitrito que se colocaban después en el mezclado. Por lo cual hay que tener mucho cuidado al respecto.

11. La/s acción/es a tomar ante una conformidad en algún punto de control debe estar previsto y definido en el procedimiento de trabajo del operario que realiza el control, si entiendo bien ¿es así?

Si. En algunos casos puede realizarla él. En otros, detendrá la producción, dará aviso y la acción la realiza otro personal o sector. (ej, mantenimiento).

12. ¿Cuál es la Normativa de SENASA que establece la frecuencia de la Validación de haccp?

La Circular 4299.

Para todos aquellos que lo deseen o no hayan quedado claras las respuestas, pueden escribirme a ceciliabelens@yahoo.com.ar