



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

Tema 1.4 del programa

Documento de sala 74

**SEGUNDO FORO MUNDIAL FAO/OMS DE AUTORIDADES DE REGLAMENTACIÓN  
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS  
Bangkok, Tailandia, 12 a 14 de octubre de 2004**

**Cómo los servicios oficiales promueven los HACCP e imponen su  
aplicación a la industria y al comercio**  
*(Preparado por los Estados Unidos de América)*

**Información general**

Las regulaciones federales de los Estados Unidos exigen que el pescado (diciembre de 1995), la carne (incluida la de ave) (julio de 1996) y los zumos (enero de 2001) que se venden en los Estados Unidos se elaboren con arreglo a los sistemas de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). En vista de que este requerimiento suponía un cambio importante en las regulaciones gubernamentales de dichos alimentos, el proceso normativo en cada caso fue más allá del comentario y el aviso por escrito requeridos e incluyó reuniones y debates públicos sobre muchos aspectos, en particular el de la aplicación. Antes de publicar una regulación, los organismos reguladores elaboran un plan integral de divulgación y materiales de orientación, como directrices para la identificación y el control de los riesgos, normas de desempeño con respecto a la estabilización y la letalidad, así como planes modelos de HACCP para elaboraciones y productos ordinarios. Los organismos estadounidenses competentes – el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura (USDA), para la carne en general, y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS), para pescado y zumos- dejan un margen bastante amplio antes de la fecha de entrada en vigor de las nuevas regulaciones para la capacitación y la educación de los afectados. Esto incluye la aplicación gradual de las regulaciones a lo largo de varios años, lo que da a las compañías más pequeñas tiempo adicional para su cumplimiento. La aplicación de los HACCP ha sido un proceso evolutivo. Desde que empezaron a aplicarse, han surgido numerosas cuestiones que han hecho necesaria la revisión frecuente de los planes de divulgación y los materiales de orientación.

**Discusión**

Los principios en los que se basan las regulaciones de los HACCP influyen poderosamente en la orientación ofrecida durante y después de su aplicación e incluyen los siguientes:

1. Los establecimientos inspeccionados son responsables de elaborar y poner en práctica sus propios planes HACCP, usar los servicios de una persona capacitada en HACCP, e incluir todos los procesos.
2. Los requisitos tradicionales de saneamiento no son sustituidos por los HACCP, sino que son, más bien, un requisito previo esencial y deben ser parte de los procedimientos ordinarios del funcionamiento de una compañía.

3. La inspección del gobierno, que anteriormente se concentraba en evaluar la condición de productos específicos, se dirige ahora a 1) asegurar que se hayan establecido planes apropiados HACCP y se sigan al controlar los procesos, y 2) verificar la eficacia de estos sistemas HACCP para la producción exclusiva de productos no adulterados.
4. El incumplimiento de las normas puede dar por resultado la imposición de graves sanciones, incluido el cierre del establecimiento

Al emitir las regulaciones finales, los organismos llevaron a cabo intensas actividades de divulgación, incluida la publicación de guías de riesgos, modelos de planes HACCP y guías con preguntas y respuestas. Estas publicaciones se distribuyeron 1) por personal del organismo, a través de una variedad de medios, 2) a través de seminarios apoyados por el organismo y programas educativos impartidos en asociación con organizaciones sin fines de lucro e instituciones académicas y 3) por asociaciones de la industria del ramo.

FSIS dirigió gran parte de sus esfuerzos a los establecimientos más pequeños, más necesitados de ayuda. En cada estado se nombraron coordinadores de HACCP para ofrecer asesoría experta individualizada a nivel local. Los dos organismos se asociaron con consorcios de universidades y reguladores estatales para organizar programas permanentes de capacitación, gratuitos o de bajo costo, para reguladores estatales y la industria, y apoyar conjuntamente la Base de datos de materiales de capacitación y recursos de HACCP de la Biblioteca Agrícola Nacional del USDA.

Los materiales de orientación del FSIS y la HHS/FDA se han corregido y aumentado muchas veces desde la publicación de las regulaciones finales de HACCP. La lista completa de los materiales actuales de orientación y otros datos sobre la aplicación de los HACCP por el FSIS y la HHS/FDA se puede consultar en sus sitios de la Internet ([www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)).

Además de los HACCP obligatorios, FSIS y HHS/FDA han ayudado a la aplicación voluntaria de los principios de HACCP en industrias asociadas de la alimentación que elaboran otros alimentos manufacturados, productos lácteos y marisco, y en los sectores del comercio minorista, y servicios y transporte de alimentos. HHS/FDA está considerando la elaboración de regulaciones que establezcan los HACCP como norma de inocuidad alimentaria en otros sectores de la industria de la alimentación, incluidos los productos alimentarios nacionales e importados. Para ayudar a determinar el grado de factibilidad de esas regulaciones, la agencia está llevando a cabo programas piloto de HACCP con compañías de alimentos que participan a título voluntario. Los programas han abarcado quesos, masa de amasar congelada, cereales para desayunos, aliños para ensaladas, pan, harina y otros productos. Un creciente número de grandes compañías está pidiendo que los abastecedores suministren productos elaborados ateniéndose a HACCP, con lo que existen incentivos de mercado para la adopción de HACCP y los controles de producción basados en HACCP se convierten en un elemento cada vez más común en la industria de la alimentación.

### **Conclusión**

La aplicación de los HACCP como parte de un mandato regulador para asegurar la inocuidad de los alimentos es una tarea complicada, en particular en el contexto de la legislación sobre la inspección obligatoria de la carne (incluida la de ave). FSIS y HHS/FDA han aplicado con éxito las regulaciones de HACCP a través de un diálogo frecuente y abierto entre el gobierno, la industria y otras partes interesadas, y por medio de amplios programas de capacitación de inspectores y la divulgación entre la industria. Este acercamiento a la industria ha incluido la preparación por la agencia de materiales de capacitación y orientación, así como la organización de actividades de colaboración con asociaciones

comerciales, universidades y otros, todo lo cual está sujeto a revisión continua, a medida que surgen nuevas cuestiones y se modifican los programas reglamentarios que ordenan los HACCP.