

FICHA:	Dutch HACCP option B
ÁREA(S):	Calidad/ Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Envases, embalajes y materiales en contacto con alimentos
FECHA(S):	NORMAS DE REFERENCIA PARA EL ENVASADOR
1995	Dutch HACCP Scheme (Option B) ¹

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP o APPCC) es un sistema que la Organización Mundial de la Salud adoptó para el procesamiento de alimentos inocuos (www.codexalimentarius.net).

El sistema holandés (Duch) desarrollado por un consejo nacional de expertos en HACCP contiene los principios de APPCC y está reconocido en todo el mundo desde 1996.

La opción B, que certifica procesos y productos ha sido reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI)

Según el documento

“REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADOS EN HACCP. OPCIÓN B: CERTIFICACIÓN DE PROCESOS/ PRODUCTOS”

los aspectos más relevantes para el envase son:

5 REQUISITOS DEL SISTEMA HACCP

5.1 Responsabilidad de la Gestión

5.1.2 Ámbito del sistema HACCP

Todas las actividades subcontratadas como p.e. el envase deben considerarse de forma adecuada

5.2 Información del Producto

5.2.1 Características del Producto

La descripción de la seguridad del producto debe abarcar toda la cadena alimentaria desde materias primas a productos acabados.

Debe describirse la trazabilidad de las materias primas.

Para asegurar una evaluación completa de la seguridad alimentaria de los procesos se requiere una especificación de los productos que debe definir claramente. Entre otros aspectos el envase, condiciones de almacenamiento, etiquetado, etc.

5.3 Información de Procesos

5.3.2 Diseño en planta

Se deben indicar las áreas donde se pueda producir contaminación cruzada de forma accidental entre productos acabados y materias primas, entre ellas el envase, los palets, contenedores, etc.

5.4 Especificaciones técnicas del procesado de alimentos: Programa de Pre-requisitos

La empresa decidirá los principios de higiene a aplicar en sus pre-requisitos, entre los que está el control de la operación de envasado.

5.5 Análisis de Riesgos

La empresa identificará, analizará y evaluará todos los riesgos potenciales (biológicos, químicos y físicos) que puedan perjudicar la seguridad de los productos.

5.5.1 identificación de Riesgos

FICHA:

Dutch HACCP option B

Pueden incluir aspectos como materias primas: especificaciones, control de procesos de los proveedores, etc., y el programa de pre-requisitos entre los que se incluye el envase.

6 ANEXO I: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO DE ALIMENTOS, PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

3.3 Requisitos de los suministros

3.3.1 Especificaciones

3.3.1. Las materias primas no deberán ser aceptados si se sabe que contienen parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, medicamentos veterinarios o tóxicos, sustancias extrañas o descompuestas que no se pueda reducir a un valor aceptable mediante su clasificación. En su caso, especificaciones de las materias primas deberán identificarse y aplicarse.

3.3.2 Control en la recepción

3.3.2.1 Las materias primas se inspeccionarán y clasificarán antes de su transformación. En caso necesario, se llevarán a cabo exámenes de laboratorio para determinar la aptitud para el uso.

3.3.3 Rotación del stock

3.3.3.1 Las existencias de materias primas estarán sujetas a una efectiva rotación.

3.4 Embalaje

3.4.1 Diseño y materiales de embalaje

3.4.1.1 El diseño y los materiales proporcionará suficiente protección para los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir el etiquetado.

3.4.2 Materiales de categoría alimentaria

3.4.2.1 Los materiales de embalaje no serán tóxicos y ni supondrán una amenaza para la seguridad y la idoneidad de los alimentos en virtud de las condiciones de almacenamiento y uso especificadas.

3.4.3 Los envases reutilizables

3.4.3.1 El embalaje reutilizable deberá ser debidamente duradero, fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

6 Transporte

6.1 Generalidades

6.1.1 Los alimentos deberán estar adecuadamente protegidos durante el transporte para asegurar la seguridad alimentaria.

6.2. Requisitos

6.2.1 Cuando sea necesario el transporte a granel y en contenedores se diseñarán y construirán de modo que:

- No contaminen los alimentos o los envases;
- Puede ser de una limpieza eficaz y, en caso necesario, desinfectarse;
- Permitir la separación efectiva de los diferentes alimentos o de alimentos no alimentarios
- Proporcionar una eficaz protección contra la contaminación, incluyendo el polvo y los humos;
- Poder mantener eficazmente la temperatura, la humedad, la atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos nocivos o indeseables el crecimiento microbiano y el deterioro probable que lo hagan no aptos para el consumo