

## ATENCIÓN LECTORES (marzo de 2017)



Esta edición de *Procedimientos de control sanitario para el procesamiento de productos pesqueros y piscícolas* (SGR 119, primera edición, 2000), desarrollado por la Alianza Nacional de HACCP para Mariscos y Pescados, conserva el programa reconocido que acompaña a los cursos de Procedimientos de control sanitario que se ofrecen a través de la Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos, de conformidad con el Protocolo de HACCP para mariscos y pescados.

Con los años, la Alianza de HACCP para Mariscos y Pescados ha evaluado la posibilidad de actualizar o no este libro y cada vez ha decidido no hacerlo. Si bien parte de los antecedentes técnicos pueden haber evolucionado, este no es un manual de saneamiento básico. El propósito de esta capacitación es ayudar a los procesadores a desarrollar e implementar procedimientos de control sanitario, según lo exige la norma HACCP para mariscos y pescados de la Administración de Medicamentos y Alimentos de EE. UU. 21 CFR 123.11).

Las expectativas de la FDA de conformidad con 123.11 no han cambiado con los años; por lo tanto, el material que aborda el propósito principal de la capacitación no ha requerido actualización.

Sin embargo, recientemente, la FDA ha actualizado las Buenas prácticas de manufactura vigentes o las BPM, como parte de una modernización más amplia de las normas de seguridad de los alimentos. Para 2018, 21 CFR Parte 117: Subparte B, Buenas prácticas de manufactura, reemplazará al título 21 CFR Parte 110, Buenas prácticas de manufactura. (La implementación de los cambios ha sido gradual desde 2016, según el tamaño de la empresa).

Tenga presente que las normas citadas como 21 CFR 110 han sido cambiadas a 21 CFR 117, Subparte B. Cualquier alusión en este libro a 21 CFR 110 debería modificarse a la sección correspondiente en 117. La siguiente tabla proporciona las modificaciones correspondientes. También hay disponible una reimpresión de la norma de BPM modificada en el Apéndice 3 del recientemente modificado *Programa de capacitación en Análisis de peligros y puntos críticos de control*, el "Libro azul" de la Alianza de HACCP para Mariscos y Pescados. La norma también está disponible en [www.gpo.gov](http://www.gpo.gov).

21 CFR 110 Antiguo	21 CFR 117 Subparte B Nuevo
§ 110.3 Definiciones	§ 117.3 Definiciones
§110.5 Buenas prácticas de manufactura vigentes	§ 117.1 Aplicabilidad y estado
§110.10 Personal	§117.10 Personal.
§110.20 Planta y terrenos	§117.20 Planta y terrenos
§110.35 Operaciones de saneamiento	§117.35 Operaciones de saneamiento
§110.37 Instalaciones y controles sanitarios	§117.37 Instalaciones y controles sanitarios
§110.40 Equipos y utensilios	§117.40 Equipos y utensilios
§110.80 Procesos y controles	§117.80 Procesos y controles
§110.93 Almacenamiento en bodega y distribución	§117.93 Almacenamiento en bodega y distribución
	§117.95 Mantenimiento y distribución de subproductos alimentarios para consumo humano que se usan para el consumo animal
§ 110.110 Defectos naturales o inevitables en los alimentos para consumo humano que no constituyen un peligro para la salud	§117.110 Niveles de acción por defecto

### Impacto de las modificaciones a las BPM en los procedimientos de control sanitario y el HACCP para mariscos y pescados

Un cambio notable en las BPM es que la posición histórica de la FDA de que las BPM se encargan de la prevención del contacto cruzado de alérgenos ahora queda explícita en el texto regulatorio modificado. El organismo ha hecho una distinción entre "contaminación cruzada" y "contacto cruzado".

**Contacto cruzado:** incorporación involuntaria de alérgenos alimentarios en los alimentos.

**Contaminación cruzada:** contaminación de alimentos con peligros bacterianos, químicos o físicos.

Los controles que abordan el contacto cruzado de alérgenos se pueden incorporar en los aspectos de los procedimientos de control sanitario que son el tema central de este programa de capacitación. El Capítulo 2 del Libro azul de la Alianza de HACCP para Mariscos y Pescados demuestra la relación entre las BPM y la sección 21 CFR 123.11, Procedimientos de control sanitario. También hay disponibles ejemplos de formularios de monitoreo actualizados en el Capítulo 2 del Libro azul.

La información técnica sobre el desarrollo de programas de prevención del contacto cruzado de alérgenos está ampliamente disponible en publicaciones y sitios web.