

Programa de capacitación en Análisis de peligros y puntos críticos de control (5.ª edición, SGR 127, modificado en 2011)



Atención lectores:

Si bien se espera una nueva edición del *Programa de capacitación en Análisis de peligros y puntos críticos de control* (SGR 127) para 2017, usted puede seguir usando la 5.ª edición para desarrollar e implementar programas de HACCP para mariscos y pescados según lo exige la norma HACCP para mariscos y pescados de la Administración de Medicamentos y Alimentos de EE. UU. (21 CFR 123). Este apéndice de una página explica lo poco que se agrega y las pocas mejoras de formato que se prevén en la próxima 6.ª edición.

La 5.ª edición actual (2011), desarrollada por la Alianza Nacional de HACCP para Mariscos y Pescados para Capacitación y Educación continúa siendo el programa reconocido que acompaña a los cursos certificados que se ofrecen a través de la Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos, de conformidad con el Protocolo de capacitación de HACCP para Mariscos y Pescados. El propósito de la capacitación es ayudar a los procesadores y al personal relacionado a desarrollar e implementar programas de HACCP.

Se han modificado o se han agregado unos cuantos requisitos adicionales a la norma HACCP para mariscos y pescados en respuesta a la promulgación de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés) Se describen la mayor cantidad de requisitos adicionales en los *Controles preventivos basados en riesgos de alimentos para el consumo humano de la FSMA*.

En particular, la FDA actualizó las Buenas prácticas de manufactura vigentes (BPMv o 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 las Buenas prácticas de manufactura de a 21 CFR Parte 110.

Tenga presente que las normas citadas en este libro como BPM 110/21 CFR 110 han sido cambiadas a BPM 117/21 CFR 117, Subparte B. La siguiente tabla proporciona las modificaciones correspondientes.

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 el HACCP para mariscos y pescados y esta edición del Programa de capacitación (SGR 127)

Hay dos cambios considerables a las BPM que se han incorporado en el Capítulo 2 de la nueva edición:

- 1) Las disposiciones generales de las BPM que exigen la capacitación del empleado en seguridad e higiene de los alimentos. No hay indicación respecto de qué cursos, pero la capacitación debe quedar documentada en registros.
- 2) La posición histórica de la FDA sobre 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.

Se pueden incorporar controles que aborden el contacto cruzado de alérgenos en los aspectos de los procedimientos de control sanitario que forman parte de los prerrequisitos del sistema de seguridad de los alimentos analizados en el Capítulo 2 de este libro. La información técnica sobre el desarrollo de programas de prevención del contacto cruzado de alérgenos está ampliamente disponible en publicaciones y sitios web.