

HACCP

Enfoque práctico

Segunda edición

Sara Mortimore • Carol Wallace

Editorial ACRIBIA, S.A.



Índice de contenido

Introducción de las autoras para la segunda edición	ix
Prefacio	xi
Agradecimientos	xiii
Aviso	xv
Sobre este libro	xvii
1	1
Introducción al HACCP	1
1.1 ¿De dónde viene el HACCP?	2
1.2 ¿Por qué se debe utilizar el HACCP?	2
1.3 ¿En qué ayuda el HACCP?	3
1.4 ¿Cuáles son los beneficios?	4
1.5 ¿Existe algún inconveniente?	4
1.6 ¿Cuáles son los principios del HACCP?	5
1.7 ¿Puede ser utilizado por cualquiera?	
2	13
¿Por qué hay que utilizar el HACCP?	13
2.1 Gestión de la seguridad del producto	13
2.2 Ejemplos de incidentes relacionados con la seguridad de los alimentos	15
2.3 Limitaciones de las inspecciones y los análisis	19
2.4 Presiones externas	22
2.5 Dar prioridad al desarrollo	28
2.6 Cumplimiento de los objetivos para la seguridad de los alimentos	29
2.7 Los beneficios	29
3	31
Preparándose para el HACCP	31
3.1 Preparando el camino: personal y formación	32
3.2 ¿Cuál es la situación de partida? Auditoría inicial y análisis de carencias	47
3.3 ¿Cómo comenzar?	60
3.4 Resumen	69

4	Una introducción a los peligros, su importancia y control	71
	4.1 Los peligros y su importancia	71
	4.2 Tipos de peligros	72
	4.3 Entendiendo los puntos de control y las medidas de control	93
	4.4 Control práctico de los peligros	97
5	Integrando la seguridad en productos y procesos	105
	5.1 Factores intrínsecos	106
	5.2 Materias primas	110
	5.3 Las tecnologías de producción	112
	5.4 Estableciendo una fecha de caducidad segura y realizable	114
	5.5 Evaluación de la seguridad del producto	116
6	Cómo realizar un estudio HACCP	129
	6.1 ¿Qué es el plan HACCP?	129
	6.2 Definir los términos de referencia	130
	6.3 Describir el producto y su uso esperado	133
	6.4 Elaborando el diagrama de flujo del proceso	136
	6.5 La identificación de peligros	139
	6.6 ¿Dónde están los puntos de control críticos?	154
	6.7 Elaborando la tabla de control del HACCP	170
	6.8 La capacidad del proceso: ¿pueden cumplirse los límites críticos?	195
	6.9 Poniendo a prueba los controles	207
	6.10 La validación del plan HACCP	209
7	Desarrollándose el HACCP en la práctica	211
	7.1 Requisitos para la implantación	211
	7.2 Equipo para la implantación	214
	7.3 Formación	215
	7.4 Poniendo en marcha los sistemas de vigilancia	218
	7.5 Registro de datos	223
	7.6 Instalaciones y equipo	226
	7.7 Implantación del plan	228
	7.8 Confirmación y verificación de que la implantación ha sido completa	228
8	El HACCP como un modo de vida: manteniendo el sistema HACCP	229
	8.1 Verificación inicial y de seguimiento por medio de la auditoría	232
	8.2 El análisis de los datos	244
	8.3 Manteniéndose al corriente sobre los peligros emergentes	248
	8.4 Actualizando y mejorando el plan HACCP	249
	8.5 Las necesidades de formación continuada	260
	8.6 Resumen de los requisitos de mantenimiento	263

9	Una perspectiva mayor: la relación entre el HACCP y otros sistemas de gestión de la calidad	265
9.1	El HACCP y los sistemas de gestión de la calidad	265
9.2	La acreditación laboratorial	276
9.3	Otras aplicaciones del HACCP	279
9.4	Utilizando el HACCP en la selección de recursos: una estrategia para la mejora continua	287
10	Epílogo	293
10.1	Introducción	293
10.2	Sistema integrado de gestión de la seguridad alimentaria	296
10.3	Educación y formación	297
10.4	Razonamientos finales de las autoras	299
	Referencias, lecturas complementarias y material de apoyo	
	Referencias	301
	Lecturas complementarias	305
	Programas de ordenador	306
	Bases de datos	306
	Videos	306
	Enlaces relacionados con la seguridad alimentaria y HACCP y lugares de interés de la World Wide Web	307
	Apéndices	
	A Casos prácticos	315
	B Perfiles de patógenos	391
	C Glosario	409
	D Abreviaturas y definiciones	415
	Índice alfabético	421