

SITUACION DEL ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS (HACCP) EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE, Y SU RELACION CON LAS EXIGENCIAS DE LOS MERCADOS IMPORTADORES DENTRO Y FUERA DE LA REGION. (*)

Nelson Avdalov

El sistema HACCP, fue utilizado por primera vez en los EE.UU por la NASA para asegurar la seguridad total de los viajes y la inocuidad de los alimentos utilizados durante las misiones espaciales, en donde por razones obvias nada puede fallar, y en donde se debe tener además el control y la seguridad absoluta de que los alimentos transportados no representen un peligro para la salud de los astronautas.

Este nuevo concepto en el control de los alimentos fue presentado formalmente por primera vez en la Conferencia Nacional de Protección de Alimentos, en los Estados Unidos de América, en el año 1971, bajo el nombre "Hazard Analysis Critical Control Points".

Los autores aún no se han puesto de acuerdo en dar una definición de HACCP, pero podemos afirmar que mas que un sistema o una técnica estamos frente a un nuevo concepto, flexible y evolutivo que ya sea por obligación o por sus beneficios potenciales hoy esta llegando en forma irreversible al sector industrial pesquero .

Este nuevo concepto, base para una gran posibilidad de alternativas en forma vertiginosa se expandió rápidamente por todo el mundo, llegando a esta altura a poder afirmar que la gran mayoría de las empresas productoras de alimentos, entre ellas las de productos pesqueros están de una manera u otra necesariamente enfrentadas a encarar esta nueva modalidad de organizar el control de calidad.

La responsabilidad, bajo el concepto HACCP, es transferida en gran parte a la industria quien tendrá a su cargo la implementación y la ejecución del sistema, quedando en manos de los organismos de contralor estatales la realización de la verificación mediante auditorías, lo que permitirá, una importante disminución de la presión del estado sobre el sector productivo.

Se ha definido bastante bien una lista importante de ventajas del HACCP, que incluyen y abarcan a sectores de los gobiernos, las industrias y a los propios consumidores.

Entre las ventajas mas comúnmente nombradas podemos citar:

1. para los gobiernos:

- disminución de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
- mayor inocuidad de los alimentos.
- mayores facilidades para los organismos de contralor
- menores costos por inspección y laboratorios
- facilitar el comercio nacional, regional y extraregional por menores controles y demoras en fronteras
- fortalecimiento de sector pesquero

2. para las industrias:

- reducción de la intervención del estado
- mayor responsabilidad del sector industrial
- mejora de la imagen empresarial
- mayor demanda de productos pesqueros
- facilitar el comercio nacional, regional y extraregional por menores controles y demoras en fronteras

disminución de los costos de calidad para las empresas.
fortalecimiento del sector pesquero

3. para los consumidores:

mayor inocuidad de los alimentos
mayores garantías al consumir productos pesqueros
mayor confianza al consumir productos pesqueros



Al HACCP, también se le han adjudicado una serie de desventajas o inconvenientes entre los que podemos citar:

resistencia al cambio
costo inicial alto
discrepancias técnicas, no hay criterios uniformes
dificultad en alcanzar "confianza mutua" entre el gobierno y la industria
dificultad en alcanzar "confianza" entre gobierno - gobierno
no va a resolver "todos" los problemas

Con referencia a las regulaciones sanitarias del comercio internacional, los EE.UU, la Unión Europea y Canadá ya han dado importantes pasos para la implantación del sistema tanto dentro como fuera de fronteras, considerando los países importadores.

En los EE.UU, existe el Programa de Inspección Voluntaria de la FDA/NOAA, para plantas elaboradoras de productos pesqueros iniciado en 1991.

Este programa está fundamentalmente basado en el concepto HACCP y tiene como ámbito de aplicación tanto a las empresas del país como a las de los países importadores.

La Unión Europea mediante la Directiva 91/493/CEE, dio el paso inicial para la reglamentación tanto interna como externa (para países importadores) de los requisitos sanitarios para el comercio de los productos pesqueros.

Mediante la reciente Directiva (94/356/UE) del 20 de mayo de 1994 se establecen las disposiciones de aplicación de la Directiva 91/493/CEE del Consejo en lo relativo a los autocontroles sanitarios de los productos pesqueros.

Esta nueva Directiva (94/356/CE), no es otra cosa que una propuesta de reglamentación para su posterior aplicación en forma obligatoria de un sistema claramente basado en el control de puntos críticos (HACCP).

También es conocido que Canadá ha instaurado un sistema basado en HACCP, el Canadian Quality Management Program (QMP), de carácter obligatorio para la industria pesquera.

El servicio de inspección canadiense determina mediante legislación adecuada cuales son los puntos críticos de control.

Las inspecciones se realizan periódicamente en donde se completa un formulario en donde de acuerdo a los resultados se establecen distintos grados de calificación a las plantas.

Según el resultado de esta inspección (a/b/c/d/e/...) se determina cual será el nivel y la frecuencia de las posteriores inspecciones, llegandose en algunos casos al cierre de la planta hasta que se subsanen los defectos.

Pensamos que este nuevo sistema no es la panacea ni la solución definitiva de los problemas, pero estaría demostrado que es ventajoso frente al sistema tradicional de control de calidad basado en inspección y muestreo del producto terminado.

El sistema tradicional es mas caro.

Se basa en el muestreo estadístico que esta sujeto a variables que los hace poco confiables.

Las fallas son detectadas generalmente con el producto terminado con las consiguientes pérdidas por rechazos.

Los análisis de laboratorio son lentos y costosos y los controles aduaneros determinan importantes pérdidas de tiempo.

Además debemos agregar que mediante la inspección del producto terminado no mejora la calidad, simplemente descartamos las piezas o partidas fallidas.

Quienes quieran continuar en el negocio de los productos pesqueros tendrán que incorporar que adecuarse al sistema HACCP, de no hacerlo tarde o temprano quedarán excluidos de los principales mercados.

La implementación y aplicación del sistema HACCP, requiere de un cambio de mentalidad de los agentes intervinientes (gobierno e industrias), y las instituciones de la región deben adecuarse y adaptarse lo mas rápidamente posible.

En este sentido esta nueva metodología con mayor o menor énfasis ha venido difundándose rápidamente en los países de América Latina y el Caribe.

Debemos mencionar los SISTEMAS ISO 9000 DE GESTION DE LA CALIDAD, pensamos que no debemos pasarlos por alto dada la trascendencia que están teniendo sobre todo a nivel de UE.

La Organización Internacional de Normalización (ISO), es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (comités miembros de la ISO).

Con la serie de normas ISO 9000, se aporta un sistema que permitiría a las empresas exportadoras disponer de un instrumento poderoso para poner a punto su capacidad de competir y lograr la conformidad de los consumidores, al poder adoptar e implantar un sistema eficaz de gestión de la calidad.

Esta recopilación de las mejores practicas sobre la calidad está siendo adoptada en forma progresiva por muchos países como norma universal.

El registro de las empresas por parte de los organismos competentes como prueba de cumplimiento de las normas será esencial en el futuro y servirá de "pasaporte" para penetrar en los principales mercados mundiales.

INFOPECSA ha realizando un relevo, a nivel regional para conocer que pasos y que avances han hecho los países y las empresas para la implementación y aplicación del sistema HACCP.

ARGENTINA

Es importante mencionar que SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal), ha logrado ser reconocida oficialmente por la Unión Europea como la autoridad competente en este país y que ya existe un importante numero de barcos y plantas habilitadas para exportar a la comunidad.

Con respecto al HACCP, debemos mencionar los sólidos contactos realizados por los técnicos de SENASA con el personal técnico de las plantas, quienes están furtemente convencidos de la importancia de la implementación y aplicación del HACCP.

En forma conjunta están realizando las gestiones para convencer al nivel gerencial de las plantas quienes aún no están del todo decididos a efectuar las inversiones requeridas para la introducción del sistema en sus industrias.

Recientemente se desarrollaron la "Jornadas Internacionales Sobre Aplicación de Sistemas de Aseguramiento de la Calidad de la Industria Pesquera de América Latina" y el Seminario Taller sobre "Aplicación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad en Argentina", evento que contó con el auspicio del CITEP y la FAO.

BRASIL

El organismo responsable de la implementación del sistema HACCP en este país es SEPES/DIPOA (Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal), quien a partir del año 1991 tomo la iniciativa para la instauración del sistema HACCP.

Ya existen más de 85 programas de aseguramiento de la calidad en base a HACCP, presentados por las empresas de un total de 341.(24.9%).

Algunas de estas plantas ya están en la etapa de ser auditoreadas por SEPES, para ser calificadas de acuerdo al nivel de los planes HACCP presentados.

Se han realizado un importante numero de cursos nacionales e internacionales destacándose 2 seminarios internacionales en Fortaleza CE, para técnicos del sector público y privado. Se realizo un curso específico para auditoría de sistemas para capacitación de inspectores.

Algunos de estos cursos, de elevado nivel en donde tiene participación el sector industrial, se está cobrando una cifra de unos USD 600, lo que bastante inferior a cursos del estilo realizados en otros países.

Se comenzó con la selección de un grupo de estados considerados prioritarios (Pará, Ceará, Rio de Janeiro), para la implementación del sistema HACCP.

Se establecieron plazos y condiciones para las empresas exportadoras principalmente a la UE y a EEUU.

Se establecieron directivas para el sistema de auditoría y clasificación de los establecimientos.

La respuesta del sector industrial fue altamente positiva, "en un seminario realizado en Fortaleza CE, dirigido especialmente a dirigentes de empresas (unos 30), se reconoció la necesidad de instauración del sistema HACCP" por la gran mayoría de los participantes.

En definitiva se trata de implantar paulatinamente un sistema voluntario y no obligatorio, pero de forma sólida y consistente, tanto para el comercio interno como externo, con una importante participación del sector productivo.

Están convencidos del que el sistema HACCP, es el camino correcto, sin retorno por el que se debe caminar.

Entienden que los países de América Latina y del Caribe, deben sumar esfuerzos en un intercambio cada vez mayor para afrontar las exigencias de los países del primer mundo.

MEXICO

En mayo de 1994 se ha lanzado una propuesta de emisión de una norma sobre HACCP específica para el sector pesquero con carácter obligatorio, que de ser aprobada entraría en vigencia en 1995. El proyecto esta orientado fundamentalmente al área industrial y su carácter es sanitario.

La autoridad competente encargada de verificar el cumplimiento de la misma será la Secretaria de Salud.

Todo indicaría que la verificación estará efectuada mediante "Unidades de Verificación Privadas", acreditadas por la autoridad competente.

El Instituto Nacional de Pesca (INP) de la Secretaría de Pesca, asistido por el Proyecto de la FAO UTF/035 se ha orientado en este ultimo semestre a la capacitación y asistencia al sector industrial. Se han realizado talleres sobre capacitación en HACCP, en la costa del Pacífico y del Golfo de México registrándose una asistencia de mas de 70 personas.

Con el personal local destacado en diversas regiones del país se esta asistiendo y apoyando a las plantas para que tengan capacidad de implementar su propio plan HACCP y aplicarlo.

A la fecha se han mantenido reuniones con mas de 100 industriales.

Se esta instrumentando una red nacional para fortalecer las relaciones Industria/INP.

PERÚ

CERPER (Certificaciones del Perú), fue transferido a la órbita privada.

La Asociación de Exportadores, (ADEX) agrupa a mas de 170 empresas pesqueras. ADEX a desplegado un gran esfuerzo al organizar en 1992, tres seminarios sobre Reglamentaciones Sanitarias en diferentes zonas del país (Paita, Chimbote, Lima y Tacna), en los que participaron cerca de 400 personas. Durante 1993, con colaboración de FAO y la NOAA de los EEUU, se impartieron 4 cursos sobre el sistema HACCP, en los que participaron 160 técnicos. Recientemente se realizo un curso para Instructores de plantas de Procesamiento, con la asistencia de 100 participantes. La autoridad sanitaria es el Ministerio de Salud, de acuerdo al código sanitario vigente.

EL sector industrial pesquero del Perú a mostrado una gran receptividad, algunas plantas ya están utilizando como base el sistema HACCP con gran eficiencia y otras están comenzando a dar los pasos iniciales para la implementación, y pensamos que estas buenas experiencias en las primeras iniciativas impulsarán a otras industria a acogerse al sistema.

Aunque no hay normatividad específica sobre el sistema HACCP, existen disposiciones vinculadas como el artículo 29 de la Ley General de Pesca que expresa "La actividad de procesamiento será ejercida cumpliendo las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial, calidad y preservación del medio ambiente.

VENEZUELA

En principio la implementación del sistema HACCP en Venezuela no es de carácter obligatorio, sin embargo las empresas que desean deben implementarlo para obtener la certificación oficial (SARPA).

Aún no se han realizado acuerdos entre países.

URUGUAY.

La inspección y certificación de los productos pesqueros esta a cargo del Instituto Nacional de Pesca (INAPE).

La capacitación tanto del sector estatal como privado se viene desarrollando sistemáticamente, fundamentalmente mediante programas de asistencia de la FAO mediante la participación de técnicos tanto en cursos nacionales como regionales.

El programa de las actividades desarrolladas para la Instauración del sistema HACCP comenzó en 1992, en donde el INAPE instruyo a las plantas Pesqueras sobre la necesaria adecuación del sistema de inspección, acorde a las nuevas exigencias internacionales, fundamentalmente la Directiva 91/493/CEE del Consejo de las Comunidades Europeas y el Voluntary Seafood Inspection Programa de FDA/NOAA de EEUU. basado en HACCP.

Se propuso a las empresas como primer objetivo que cada una presentara un plan HACCP, los cuales entrarían a aplicarse en forma de prueba piloto.

A partir de las experiencias recogidas se piensa estructurar un plan único en donde se especifiquen aquellos Puntos Críticos que deben ser controlados.

En 1993, se comenzó a evaluar la eficiencia de estos planes mediante verificación y auditoría realizada por técnicos del INAPE.

En esta segunda etapa se lanzo una propuesta de categorización de plantas basada en la evaluación del sistema.

Estratificación de Plantas.

categoría A: Buenas condiciones higiénicas de la producción y verificación de un auto control industrial correcto.

categoría B: Condiciones higiénicas mínimas y verificación de un auto control industrial aceptable.

categoría C: Condiciones higiénicas mínimas y verificación de un sistema de auto control industrial insuficiente.

categoría D: Condiciones higiénicas de la producción insatisfactorias y verificación de un sistema de auto control industrial insuficiente.

En Centro América la situación es particular:

Su estrecha relación comercial y su cercanía física con los EE.UU les ha permitido un buen intercambio técnico - científico, y se han realizado en varios de estos países un importante número de cursos, muchos de ellos con la participación de técnicos de la FDA.

Es importante destacar que en la mayoría de estos países la autoridad competente en temas relativos a el procesamiento y comercialización de productos pesqueros esta en manos de autoridades relacionadas con la salud pública.

COMENTARIOS FINALES

1. Existe afortunadamente una gran difusión del concepto HACCP mediante numeros cursos nacionales o regionales que mediante varios tipos de iniciativas ya sean privadas, oficiales y de diversos organismos u organizaciones como la FAO, INFOPECA, FDA, Asociaciones de Industriales, Procesadores, Universidades, Centros de Investigación ,se vienen realizando en la región.
Por ejemplo la FAO realizo entre 1992 y 1993 (Protecto TCP/RAS/2257) entrenamiento para 253 personas en 16 países de America Latina en desarrollo y aplicación del concepto HACCP.
Hemos podido observar que estos cursos, muchos de primer nivel no necesariamente están dirigidos a quienes deberían, ya que es frecuente encontrarse con personas que no están vinculadas directamente con la actividad de la inspección y control de calidad y que acceden por ocupar lugares dentro de la burocracia de los países.
También existen carencias sobre todo a nivel de las empresas que no siempre están dispuestas a permitir a sus técnicos que se ausenten de las fabricas por los días requeridos para concurrir a dichos cursos.
Tampoco hemos detectado ámbitos de difusión adecuados donde los empresarios puedan conocer los aspectos fundamentales y la importancia del HACCP y la vinculación de este para el futuro de su empresa.
Estimamos que sería altamente positivo la realización de cursos específicos para los distintos niveles, empresarios, gerentes, mandos medios, operarios, etc.
2. En cuanto a la implementación a nivel nacional el avance es muy lento y solo algunos países han logrado dar pasos positivos; la mayoría de los casos se trata de algunas plantas procesadoras que han comenzado con la implantación del sistema como experiencia piloto, y no son muchas las empresas que lo han incorporado definitivamente.
3. Otro elemento de importancia es que cada país de la región de acuerdo a sus estructuras

institucionales y a sus propios criterios viene adoptando modalidades muy diferentes, hay proyectos de modalidades obligatorias y voluntarias. Hay sistemas en donde la responsabilidad recae en los organismos oficiales y otras donde esta responsabilidad es delegada al sector privado, si bien entendemos que es patrimonio indiscutible de cada país adoptar la modalidad que desee, por entender que es la mas correcta. Estamos seguros de que en la medida de lo posible cuanto mas uniformes sean los esquemas presentados, mas seguridades y ventajas encontrara la región frente a los países importadores.

4. La incorporación por los países de sistemas basados en HACCP acorde a las reglamentaciones de los países importadores, nos daría una herramienta mas para evitar la creación de barreras no arancelarias que impidan el comercio leal.
5. No debemos pensar en HACCP, solo en referencia al comercio con EE.UU y UE, ya hay que pensar mas seriamente en el comercio dentro de los países y grupos de países de la región. Los países del Mercosur ya han realizado un avance en este sentido acordando una serie de Normas sobre diversos productos pesqueros y sobre la posible "equivalencia" de los servicios de inspección de los países que lo integran.
6. La aplicación del Sistema en la Industria Pesquera HACCP, permite mejorar la imagen del país,
7. HACCP, es excelente, por que al dar mayor seguridad en los alimentos, dar mas confianza a los consumidores, reducir la intervención del estado, ofrece al sector industrial la posibilidad demostrar que es responsable y confiable.

BIBLIOGRAFIA

Celio Faulhaber, 1994. Comunicación Personal, Asesor Técnico, SEPES/DIPOA. Brasil.

Jorge Read, 1994. Comunicación Personal, Coordinador General de Pesca. SENASA. Argentina.

Rafael Bello, 1994. Comunicación Personal, Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela.

José Sánchez T, 1994. Comunicación Personal. Consultor en Pesca. Asociación de Exportadores (ADEX), Perú.

Amador Ripoll, 1994. Comunicación Personal. Experto de FAO. México

Enrique Bertullo, 1994. Instrumentación del Programa de Analisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en la Industria Pesquera del Uruguay. Tercera Consulta de Expertos en Tecnología de Productos Pesqueros en América Latina. Isla Margarita, Venezuela 21-25 de marzo de 1994.

(*) Trabajo presentado en las Secciones de Seminarios sobre Aseguramiento de la Calidad realizados en Expopesca '94. Santiago de Chile, Chile, diciembre de 1994.