

Diseño del plan HACCP para una línea de producción de alimento balanceado para mascota

PROBLEMA

En Ecuador existe una empresa que desea extender su certificación GLOBAL GAP a su línea de producción de alimento balanceado para mascotas. Como principal requisito para ello, se requiere el diseño de un plan HACCP, para su posterior implementación en la línea.

Diseño Del Plan HACCP



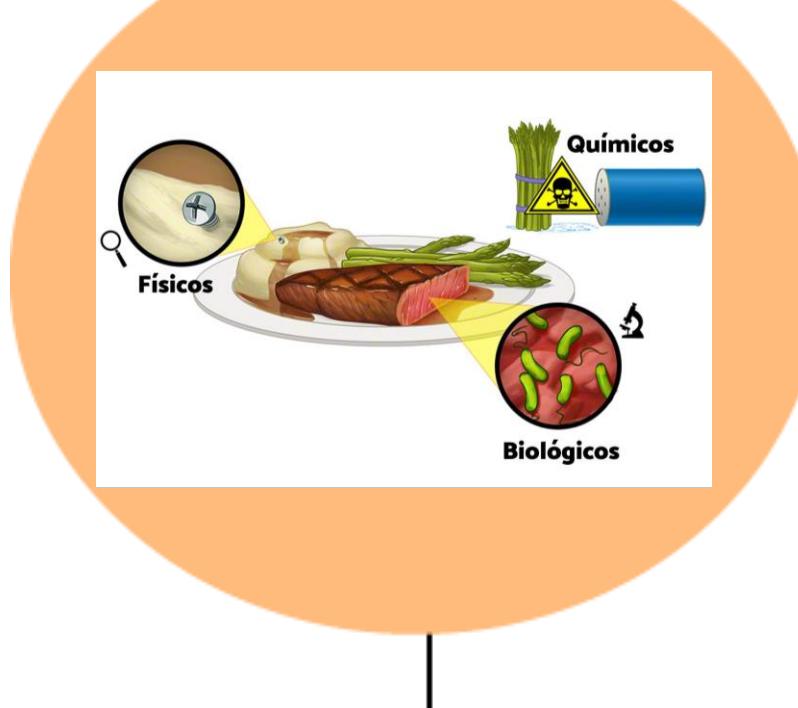
OBJETIVO GENERAL

Diseñar un plan HACCP mediante revisión bibliográfica siguiendo los principios del Codex Alimentarius para su implementación en una línea de alimento balanceado para mascotas.

PROPIEDAD

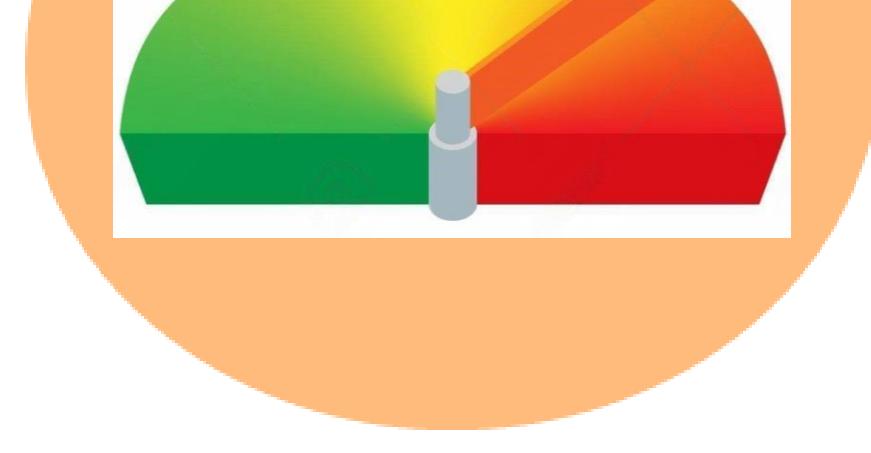
Se elaboró el diseño del Plan HACCP realizando primero una revisión del programa de prerequisito que mantiene la empresa y posteriormente aplicar los siete principios del codex desde el análisis de peligro hasta su respectiva verificación y validación.

Revisión del programa de prerequisitos (BPM y POES)



ANÁLISIS DE PELIGROS

Determinación de Puntos Críticos de Control



ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS Y SISTEMA DE MONITOREO Y VERIFICACIÓN

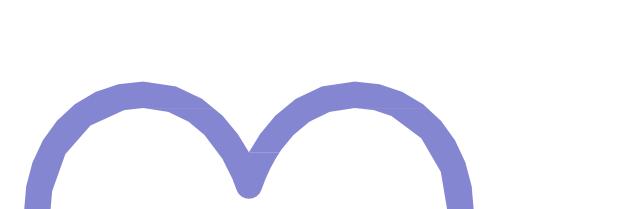


DISEÑO DEL PLAN HACCP

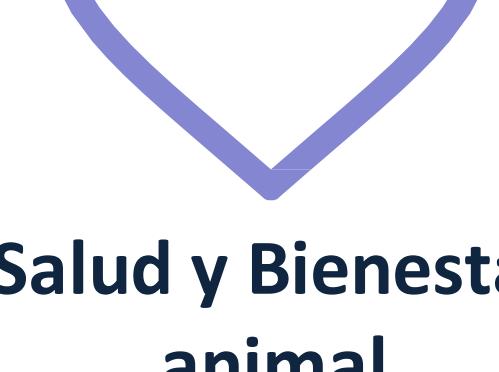


RESULTADOS

Se definieron cuatro etapas como puntos críticos de control en el proceso. El programa de prerequisitos fue verificado y está apto para la implementación del plan y, por consecuente, se entregaron los formatos para su monitoreo y control.



PROGRAMA DE PREREQUISITOS

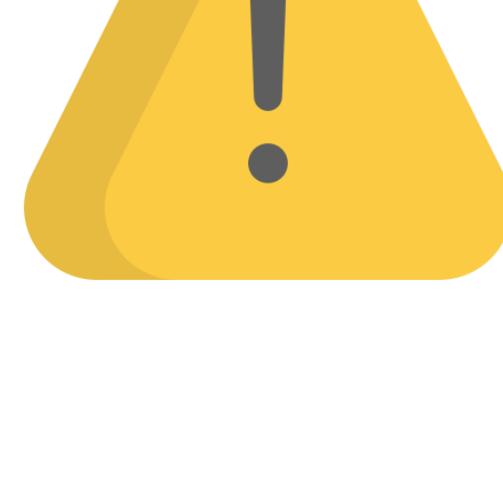


Salud y Bienestar animal



Entrega de formatos para control del Plan

- PCC 1: Almacenamiento
- PCC 2: Extrusión
- PCC 3: Secado
- PCC 4: Envasado



CONCLUSIONES

- Se definió como PCC 1 a la etapa de almacenamiento, debido a la ocurrencia de micotoxinas que pueden suscitarse con el tiempo; mientras que, el PCC 2 es la etapa de extrusión para la eliminación del peligro por presencia de *Salmonella* spp. como patógeno de relevancia.
- El secado es el PCC 3 por la prevalencia de hongos, que pueden darse por niveles altos de humedad, y el envasado como PCC 4 para controlar el peligro por objetos extraños.
- Se crearon sistemas de monitoreo de los PCC con base en sus límites críticos, creando sus respectivos formatos de registros, mismos que son controlados en base al procedimiento de verificación y validación.
- La implementación del plan HACCP permite mejorar los sistemas de inocuidad en la producción de alimentos balanceados para mascotas y alcanzar una ventaja competitiva en el mercado, al existir preferencia por productos cada vez más sanos y seguros.