

## **IMPORTANCIA DE EVALUAR EL DESEMPEÑO DE LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITO ANTES DE IMPLEMENTAR UN PLAN HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

M. C. Enrique Jesús Delgado Suárez

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Universidad Nacional Autónoma de México

[enriquedelgado.suarez@gmail.com](mailto:enriquedelgado.suarez@gmail.com)

Las guías de referencia para el desarrollo de planes HACCP, como la del *Codex Alimentarius*, fueron actualizadas por última vez hace 20 años. En aquél entonces, el concepto de pre-requisitos no había madurado y sólo se hacía mención de las buenas prácticas de manufactura, sin incluir recomendaciones sobre otros programas. Sin embargo, las regulaciones de muchos países fueron exigiendo, de manera progresiva, la aplicación de programas de saneamiento, trazabilidad, entre muchos otros, que forman parte de lo que hoy se conoce como pre-requisitos. Estos programas, aunque en lo individual son menos complejos que HACCP y se relacionan de manera indirecta con la inocuidad de los alimentos, demandan mucho más tiempo, personal y recursos, pues son numerosos. Quizá por ello, a menudo se pasa por alto la importancia que tiene evaluar su cumplimiento. No obstante, los pre-requisitos son la base para operar de manera eficiente un plan HACCP, pues ayudan a controlar muchos de los peligros que, de otra forma, tendrían que ser controlados con HACCP, lo cual no siempre es viable. Con frecuencia, las fallas que se observan en HACCP se relacionan con problemas en los pre-requisitos. Por ejemplo, a veces se asume que por tener establecido un programa de potabilización de agua, su calidad sanitaria está garantizada. Sin embargo, el no revisar los resultados de este programa antes y durante la aplicación de HACCP, puede conllevar a que se tengan desviaciones en la inocuidad del producto, debido al uso de agua contaminada. Es por ello que, actualmente, la evaluación de los programas pre-requisito se contempla como uno de los pasos previos al desarrollo de planes HACCP. La omisión de esta actividad, con frecuencia, se relaciona con el fracaso en el desarrollo y/o el mantenimiento de este programa.

**Palabras clave:** HACCP, BPM, Inocuidad, Pasos Previos.