

TÍTULO

ESTUDIO DEL GRADO DE DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL (SA) EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

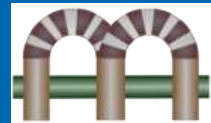
Presentado por:

Hammou Layachi

Bajo la dirección de los doctores

Manuel Ángel Amaro López

Mario Cesar Acosta Rodríguez



INTRODUCCIÓN

- El SA es una herramienta de gestión de la seguridad alimentaria reconocida internacionalmente (OMS, FAO, Codex Alimentarius, USDA, Unión Europea,...)
- El SA es un requisito legal (Reglamento CE 852/2004, art. 5) de obligado cumplimiento por parte del operador económico, en cualquier eslabón de la cadena alimentaria
- El SA debe basarse en la aplicación de la metodología del Análisis de Peligros y Control de Puntos Crítico (APPCC) sobre unos prerrequisitos de higiene alimentaria

Seguridad alimentaria INDUSTRIA

Sistema APPCC

Prerrequisitos de higiene alimentaria

Formación

Manipulación

**Control de
proveedores**

**Buenas prácticas
de fabricación**

**Limpieza,
desinfección y
control de plagas**

**Recepción,
almacenamiento y
transporte**

**Trazabilidad y
retirada del
producto**

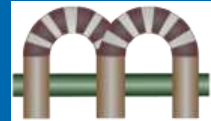
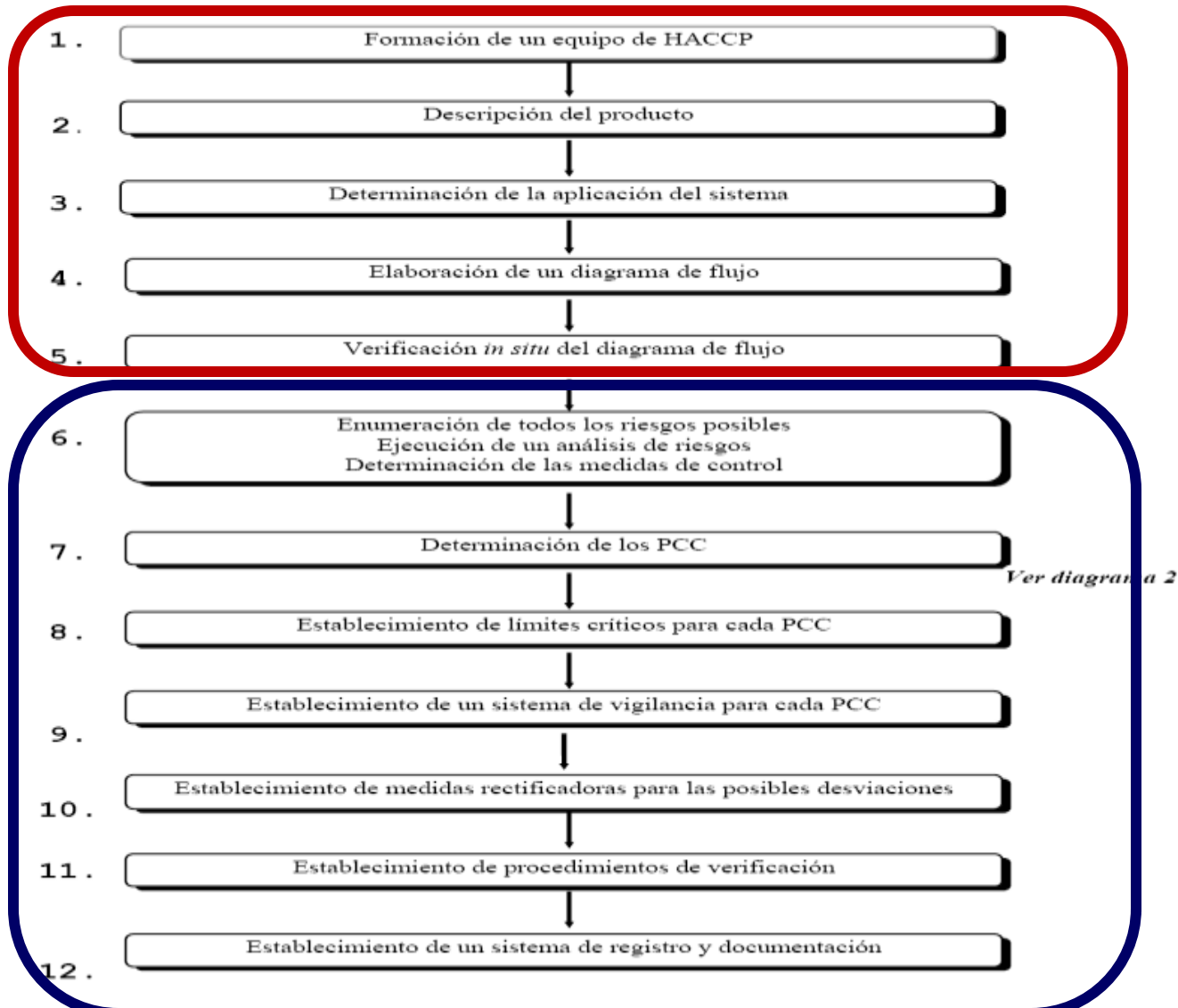
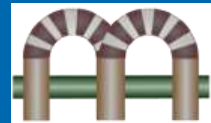
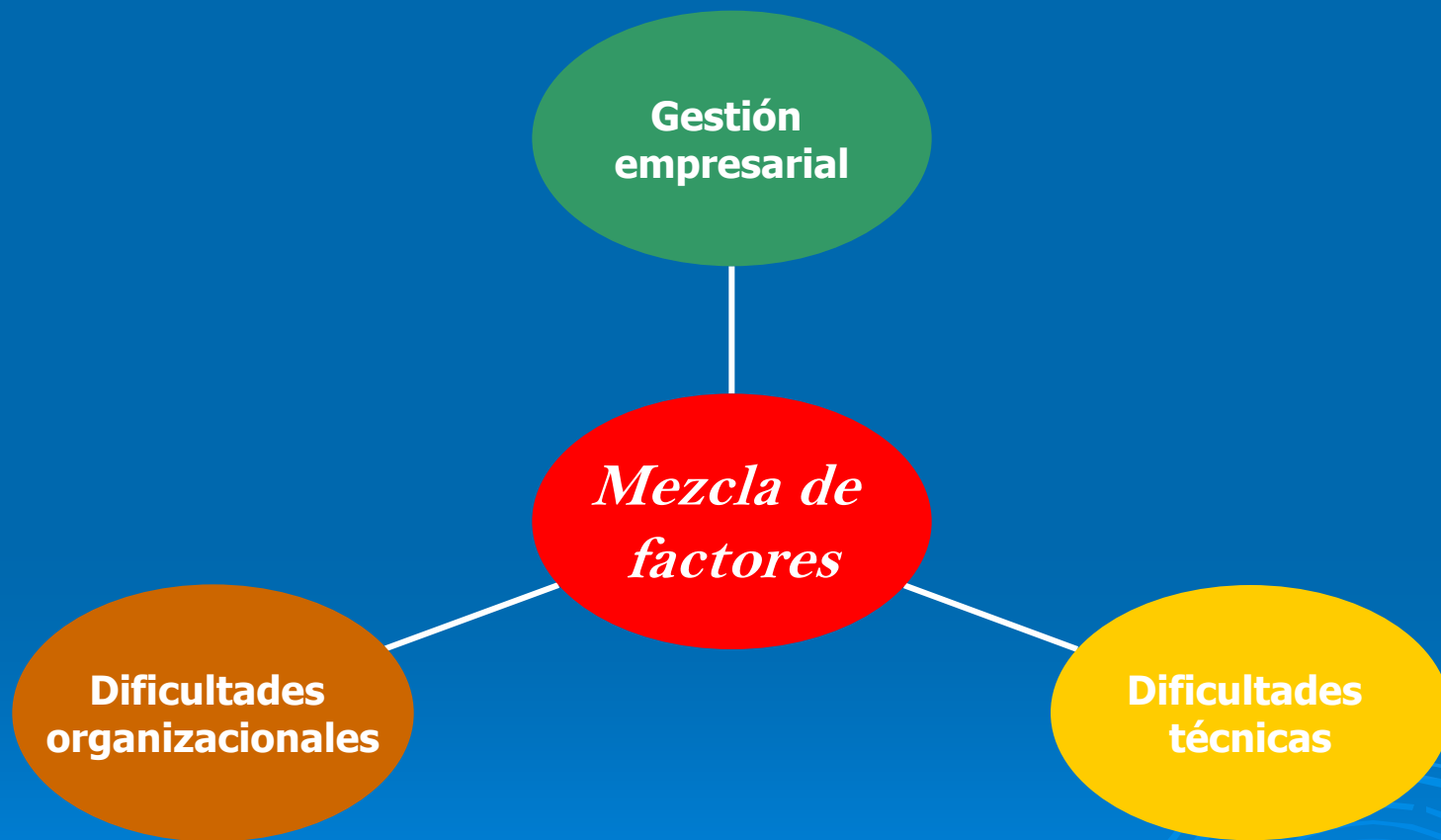


DIAGRAMA 1 SECUENCIA LOGICA PAR LA APLICACION DEL SISTEMA HACCP



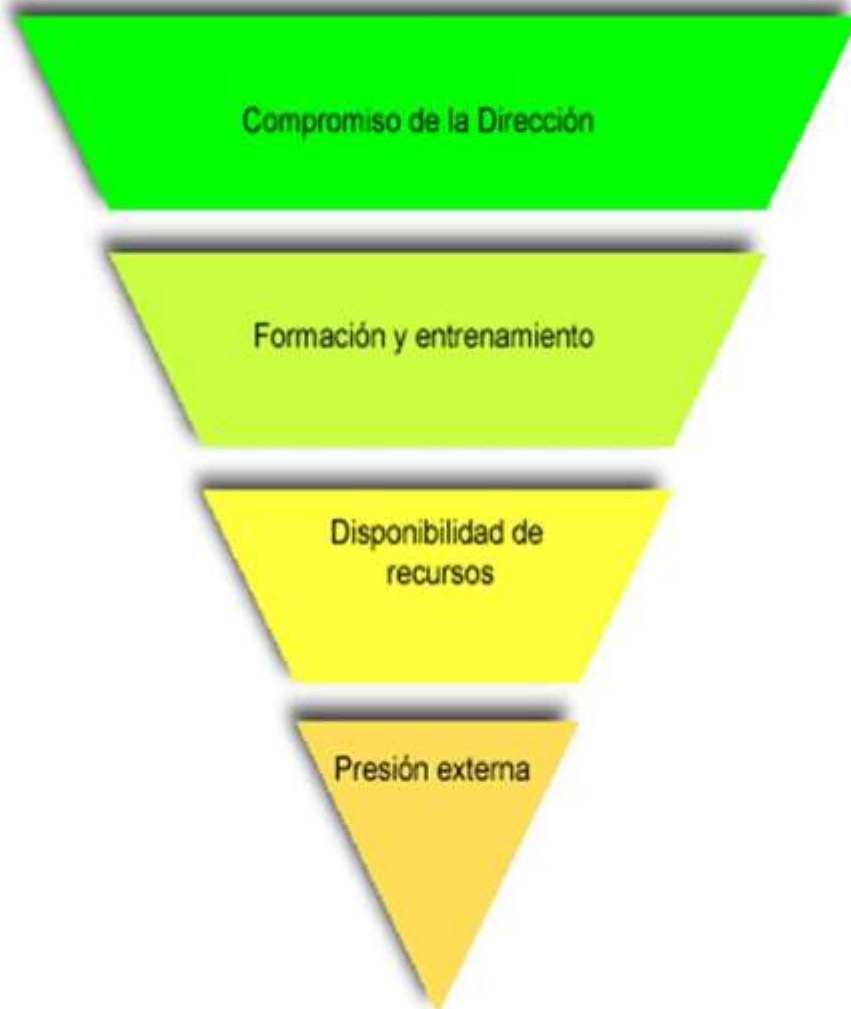
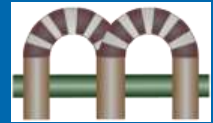


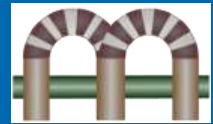
ÉXITO en la IMPLANTACIÓN de un SA



PRIORIZACIÓN DE LOS PILARES DEL APPCC

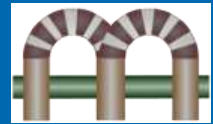
Modelo piramidal no sostenible/sostenible





OBJETIVOS

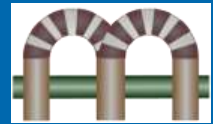
- 1. Determinar el grado de desarrollo e implantación del SA en establecimientos alimentarios tipo PYME (Pequeñas y Medianas Empresas) de la provincia de Córdoba (Distrito Sanitario Guadalquivir) sujeto a Supervisión de la Autoridad Sanitaria competente**
- 2. Valorar el nivel de conocimiento, el grado de capacitación y las necesidades de formación del personal responsable de la gestión y mantenimiento del SA**



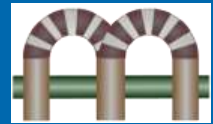
OBJETIVOS

- 3. Analizar las barreras técnicas o dificultades para implantar el SA en establecimientos alimentarios**
- 4. Realizar un análisis DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades) respecto al diseño, implantación y gestión del SA**

METODOLOGIA DE TRABAJO



- 1. Estudio bibliográfico sobre el desarrollo y la implantación de los SA en las empresas alimentarias**
- 2. Periodo de estudio;**
 - meses de julio a septiembre de 2009
- 3. Definición de la población objeto de estudio;**
 - empresas inscritas en RGSA
 - diferentes sectores y actividades alimentarias
 - se seleccionaron un total de 19 empresas alimentarias



4. **Diseño de cuestionarios;**

- basado en la encuesta aplicada por la Agencia de Seguridad Alimentaria Irlandesa (FSAI, 2001)
- se procedió a 2 sesiones de formación y capacitación de los encuestadores

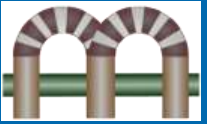
5. **Administración del cuestionario;**

- pilotado y validado en 3 empresas alimentarias

6. **Ejecución del trabajo de campo**

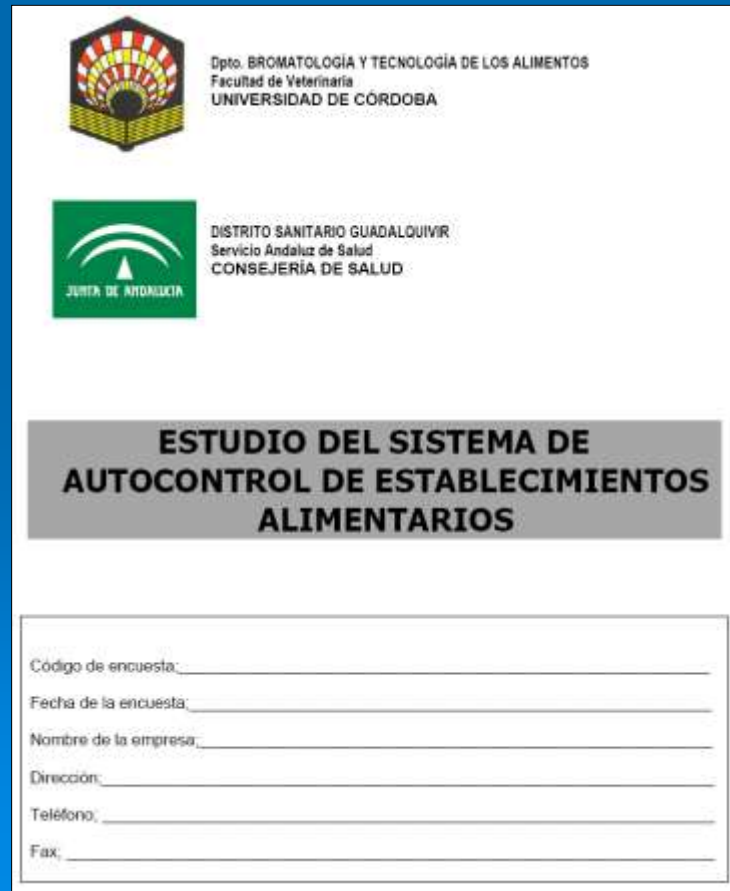
7. **Tratamiento y codificación de datos**


8. **Análisis estadístico de datos**




RESULTADOS

- **Diseño y validación de un cuestionario específico sobre diferentes aspectos del SA de establecimientos tipo PYME con distinta actividad industrial. Las secciones consideradas en este cuestionario fueron:**

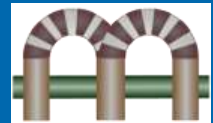


 Dpto. BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Facultad de Veterinaria
UNIVERSIDAD DE CORDOBA

 DISTRITO SANITARIO GUADALQUIVIR
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

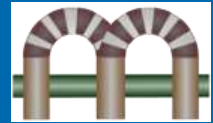
**ESTUDIO DEL SISTEMA DE
AUTOCONTROL DE ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS**

Código de encuesta: _____
Fecha de la encuesta: _____
Nombre de la empresa: _____
Dirección: _____
Teléfono: _____
Fax: _____



RESULTADOS

- **Diseño y validación de un cuestionario específico sobre diferentes aspectos del SA de establecimientos tipo PYME con distinta actividad industrial. Las secciones consideradas en este cuestionario fueron:**
 - 1. Información general**
 - 2. Sensibilización y Conformidad**
 - 3. Barreras para la implantación de los sistemas de autocontrol**
 - 4. Formación y capacitación**



RESULTADOS

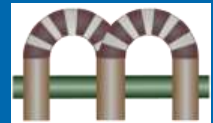
- **Diseño y validación de un cuestionario específico sobre diferentes aspectos del SA de establecimientos tipo PYME con distinta actividad industrial cuya secciones han sido:**

1) Información general;

- Identificación del personal entrevistado
- Tamaño de la empresa,
- Categoría
- Sector alimentario

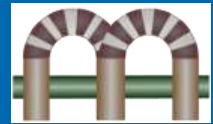
2) Sensibilización y Conformidad;

- Compromiso de la empresa hacia la seguridad alimentaria,
- Fuente de información y comprensión del SA
- Conocimiento de los 7 principios del sistema APPCC y su aplicación
- Exigencia de aplicación del sistema APPCC
- Pertenencia a alguna asociación profesional
- Utilización de sistemas de gestión de calidad



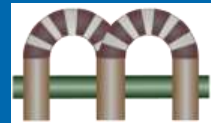
RESULTADOS

- **Diseño y validación de un cuestionario específico sobre diferentes aspectos del SA de establecimientos tipo PYME con distinta actividad industrial cuya secciones han sido:**
 - 3) Barreras para la implantación de los sistemas de autocontrol;**
 - Dificultades en la implantación del sistema de autocontrol por parte de las empresas alimentarias
 - Posible asistencia por parte de la autoridad sanitaria
 - 4) Formación y capacitación;**
 - Formación académica del formador
 - Nivel de formación de la plantilla
 - Comprensión de la organización sobre sus obligaciones constitutivas en cuanto a la seguridad alimentaria
 - Nivel de apoyo provisto por la inspección sanitaria



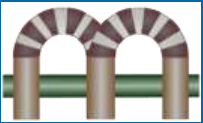
RESULTADOS

SECTOR INDUSTRIAL	NUMERO DE ENCUESTAS
LÁCTEO (n=4)	9
CÁRNICO (n=6)	15
HARINAS Y DERIVADOS (n=5)	13
DISTRIBUCIÓN Y VENTA (n=3)	6
HUEVOS Y OVOPRODUCTOS (n=1)	1
TOTAL	44



CONCLUSIONES

- ❑ **La entrevista personal facilita la comprensión de las preguntas y la obtención de la información**
- ❑ **En la mayoría de los establecimientos se observa alguna deficiencia en la implantación de SA**
- ❑ **Escaso personal especializado en el desarrollo e implantación SA**
- ❑ **Carencia de formación y concienciación del personal**
- ❑ **Confusión entre prerrequisitos de higiene alimentaria (Planes Generales de Higiene) y metodología del APPCC**
- ❑ **Escasa comunicación entre los responsables y los operarios a efectos del desarrollo y comprensión del SA**
- ❑ **Falta de medios económicos para la implantación eficaz del SA**
- ❑ **Falta de exigencia del SA por parte de los clientes a los establecimientos alimentarios**



CONCLUSIONES



UNIVERSIDAD DE CORDOBA



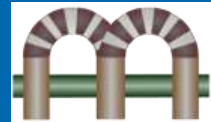
Los Vicerrectores de Estudios de Postgrado y Formación Continua y Política Científica acreditan que D/D^a HAMMOU LAYACHI ha presentado la comunicación titulada ESTUDIO DEL GRADO DE DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, en el *I Congreso Científico de Investigadores en Formación* celebrado en Córdoba los días 15 y 16 de octubre de 2009.

VICERRECTOR DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
Y FORMACIÓN CONTINUA

FDO: José Carlos GÓMEZ VILLAMANDOS

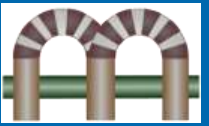
VICERRECTOR DE
POLÍTICA CIENTÍFICA

FDO: Enrique AGUILAR BENÍTEZ DE LUGO



BIBLIOGRAFIA

- ❑ Codex Alimentarius (1997) *Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP). Directrices para su aplicación.* Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997). Rev. 3 (1997) edn, Roma.
- ❑ Celaya, C. (2007). *The HACCP system implementation in small businesses of Madrid's community.* Food Control 18: 1314-1321.
- ❑ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nation). (1998). *Training manual on food hygiene and the Hazard Análisis and Critical Control Point (HACCP) System.* Food and Standards Service, Food and Nutrition Division, FAO (ed.), Rome, Italy.
- ❑ FSAI. (2001) *Survey of the implementation of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) and food hygiene training in Irish food businesses.* Dublin: Food Safety Authority of Ireland.
- ❑ Mortlock, M.P., Peters, A.C. and Griffith, C.J. (1999) *Food hygiene and hazard analysis critical control point in the United Kingdom food industry: practices, perceptions, and attitudes.* J Food Prot 62, 786-92.
- ❑ Panisello, P.J. and Quantick, P.C. (2001) *Technical barriers to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).* Food Control 12, 165-173.
- ❑ Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, *relativo a la higiene de los productos alimenticios.* DOUE nº L 226, 3-21. 2004. Bruselas, Diario Oficial de la Unión Europea.



GRACIAS POR SU ATENCION

