



Buenas prácticas aplicadas a los alimentos

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

Es bien sabido que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida entre todos los que componemos la cadena agroalimentaria (1, 2). Aunque está bien establecido- la normativa nacional e internacional lo reconocen taxativamente- que los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen, también debemos considerar que la Autoridad Sanitaria cumple un rol fundamental, con obligaciones bien claras en este sentido. Y esta responsabilidad se extiende además hasta el consumidor.

Dentro de las responsabilidades que le caben a la Autoridad Sanitaria, del nivel jurisdiccional que sea, se encuentran el proporcionar un marco legislativo claro y consistente que acompañe la implementación de las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos, la implantación y la ejecución de sus tareas con metodologías acordes a lo que se quiere investigar/prevenir y la planificación de las tareas de control buscando que las mismas se enfoquen prioritariamente en la prevención de peligros y riesgos con un enfoque integral de la cadena agroalimentaria. Siempre que sea posible, la inclusión participativa de la comunidad en las tareas de prevención y promoción resulta un aliado para la consecución de los objetivos buscados.

Como agentes sanitarios, nuestro principal objetivo es **proteger la salud del consumidor** y, por lo tanto, nuestro desafío es mejorar especialmente aquellas prácticas diarias claves para la mejora y fortalecimiento del sistema, para contribuir así a que los alimentos del primer eslabón al último mantengan su inocuidad.

Presentamos a continuación, algunas consideraciones generales que nos permitirán comprender el rol y la importancia que las BPM adquieren bajo esta nueva mirada de las tareas de control de los alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Este abordaje se constituye en fundamental para definir y alcanzar la misión que nos compete como reguladores y fiscalizadores de la inocuidad alimentaria. La contribución participativa, motivadora y constructiva que con ello logremos nos llevará a tener un sistema de control de alimentos más fortalecido.

■ Aproximaciones al concepto

Las BPA (Buenas Prácticas Agropecuarias) y BPM son actualmente las herramientas básicas con las que contamos para la obtención de productos inocuos para el consumo humano, e incluyen tanto la higiene y manipulación como el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos, y abarcan también los aspectos referidos a la documentación y registro de las mismas. Las BPM se articulan con las BPA y ambas son prerrequisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP de las siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Point).

Como punto de partida es importante comprender que las BPA y las BPM son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, que nos permiten controlar los peligros minimizando los riesgos de ocurrencia y garantizando que se adopten las medidas de control y prevención aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos.

Por su parte, las BPA son procedimientos que se aplican en la producción primaria y comprenden la utilización y selección de áreas de producción, el control de contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas y la adopción de prácticas y medidas para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas.

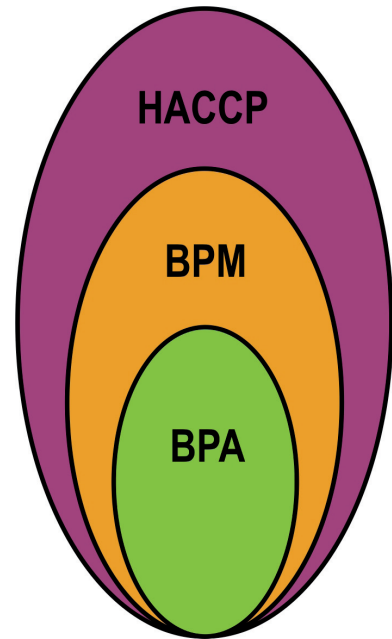
Las BPM son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Los beneficios de la implementación, mantenimiento y mejora de las prácticas y proceso de las BPA y BPM permiten lograr productos alimenticios inocuos y con la calidad deseada de manera regular y de esta manera, ganar y mantener la confianza de los consumidores.

Las BPM, según Codex Alimentarius (3) se pueden desglosar en los siguientes principios generales:

1. Producción Primaria
2. Proyecto y construcción de las instalaciones
3. Control de las operaciones
4. Instalaciones: mantenimiento y saneamiento
5. Instalaciones: Higiene Personal
6. Transporte
7. Información sobre los Productos y Sensibilización de los Consumidores
8. Capacitación

Sin documentación (procedimientos, instructivos, registros) no hay Buenas Prácticas.



De acuerdo al Codex Alimentarius, los principios esenciales de higiene de los alimentos identificados son aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor final). A fin de lograr el objetivo de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano se recomienda la aplicación de criterios basados en el sistema de HACCP para elevar el nivel de inocuidad alimentaria; se debe indicar cómo fomentar la aplicación de esos principios y se debe facilitar orientación para procesos específicos que puedan necesitarse para los sectores de la cadena alimentaria, los procesos o los productos básicos, con objeto de ampliar los requisitos de higiene específicos para esos sectores. Los principios generales establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos, y deberían aplicarse junto con las prácticas específicas de higiene para cada tipo de producto cuando sea apropiado (3).

Los programas de implementación de BPM variarán de acuerdo al tipo de proceso. Es decir, se deberán tener en cuenta las Buenas Prácticas específicas en cualquier proceso que pretenda acompañar a aquellos establecimientos elaboradores de alimentos autorizados.

■ Sugerencias y propuestas para la acción

Las BPM son un requisito básico y obligatorio para todos los establecimientos que elaboran alimentos en nuestro país, y como agentes de control representa un desafío diario poder contribuir en la mejora de su implementación con un enfoque preventivo abarcando la totalidad de la cadena de producción.

La primer instancia o punto de contacto entre el elaborador y la Autoridad Sanitaria lo constituye la solicitud de **autorización para el funcionamiento del establecimiento** productor/ elaborador/ fraccionador/ distribuidor/ expendedor de alimentos: obtención del RNE/ RPE o habilitación municipal. Posteriormente, y antes de poner en el mercado los productos que la firma elabora/ comercializa, el responsable volverá a acercarse a nuestra institución, esta vez para solicitar la **autorización de los productos** y su inclusión en el RNPA/ RPPA o registro municipal según corresponda. En ambas ocasiones, es el interesado- responsable del establecimiento/ transporte- el que se acerca al organismo y es ésta una excelente oportunidad para comenzar el trabajo conjunto que la inocuidad de los alimentos demanda entre la Autoridad Sanitaria y el elaborador. La “empatía” que en esta oportunidad se establezca entre ambos actores será clave para lograr nuestros objetivos. Contar con manuales/ guías que puedan orientar las actividades y la implementación de las BPM, conocer adecuadamente los procesos y asesorar/ recomendar prácticas que eviten la contaminación de los alimentos y poseer una oferta en capacitación para aquellos interesados en recibirla se constituirán en fortalezas a la hora de comenzar esta relación.

Una vez que el establecimiento se encuentra operando, la autoridad sanitaria realizará la fiscalización y la verificación de las BPM en forma periódica actuando en consecuencia según la reglamentación. En estas visitas, la asesoría, evaluación y retroalimentación de lo que el establecimiento está realizando o no adecuadamente son claves para acompañar el proceso. Resulta fundamental a la hora de ser catalizadores de la implementación de las BPM poseer sólidos conocimientos técnicos generales y específicos según el alimento del que se trate.

Como Autoridad Sanitaria debemos **trabajar en conjunto** con los propietarios de los establecimientos en las distintas instancias de encuentro para fortalecer la comunicación y que resulte en una implementación y mantenimiento de las BPM más efectivo y eficiente. Es fundamental adoptar en estas instancias una mirada más estratégica para tomar un curso de acción consistente y planificado con la finalidad de asegurarnos el logro de los objetivos planteados: que todos los establecimientos elaboradores tengan buenas prácticas implementadas en su totalidad. Debemos considerar que el éxito de las estrategias abordadas depende de la inclusión de los distintos actores de la cadena: autoridades de control, elaboradores y consumidores. Veamos qué aspectos deberemos abordar en este camino.

Inscripción de Establecimientos

Algunos de los principales problemas o incumplimientos que pueden surgir en las etapas iniciales de autorización de los establecimientos son:

- Localización inadecuada.
- Distribución inapropiada de las áreas.

- Falta de acceso para el ingreso de materias primas.
- Falta de espacio para un flujo correcto de las tareas, entre otros.
- Los materiales no son los adecuados o apropiados al contacto con alimentos.

Es necesario relevar las dificultades o incumplimientos detectados en las etapas iniciales de autorización de establecimientos que será el insumo del diagnóstico inicial que es importante considerar para abordar un programa de acompañamiento y asesoramiento en implementación de BPM en establecimientos elaboradores de alimentos.

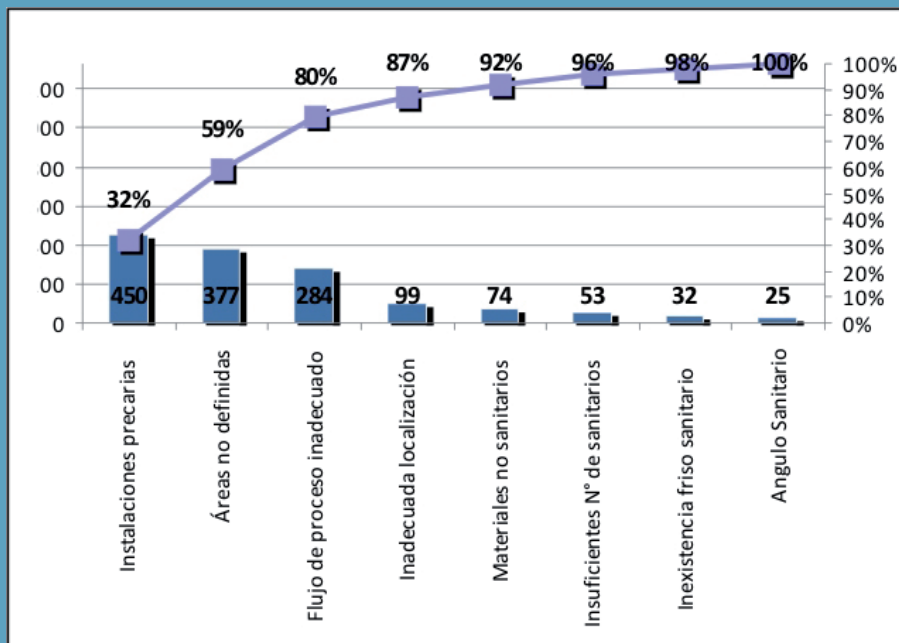
Se deberá organizar esta información y otorgar prioridades para comenzar a trabajar en ellas. Una propuesta que suele ser muy útil para jerarquizar las deficiencias es volcar los datos en una planilla, para luego aplicar el principio de Pareto que nos permite advertir que existen pocos efectos vitales, y muchos procesos triviales. El mismo nos permite concentrar el esfuerzo y recursos en lo importante o preponderante para el diseño de planificación.

Principio de Pareto

El principio de Pareto o regla 80:20, postula que el 80% de los defectos o deficiencias radican sólo en el 20% de los procesos o causas.

Aplicar este modelo resulta muy sencillo y práctico, requiere poco esfuerzo de procesamiento y análisis de datos y da muy buenos resultados.

Pareto permite representar en forma gráfica las prioridades de acción. Este diagrama se utiliza para mostrar por frecuencia de aparición cuántos defectos vienen derivados de determinado problema. En el ejemplo siguiente se puede ver en el gráfico que el 80 % de los incumplimientos a las BPM se deben a tres causas: instalaciones precarias, áreas no definidas (áreas limpias y áreas sucias) y falta de espacio para permitir un flujo ordenado de proceso.



Asimismo, se debe promover el trabajo conjunto entre las Autoridades Sanitarias con el elaborador en las etapas previas a la construcción o reforma de un establecimiento. Es fundamental trabajar desde las

etapas de inversión, proyección y planificación de un establecimiento. En este sentido, fortalecer lazos con las cámaras industriales, supermercados o locales gastronómicos puede contribuir a facilitar la comunicación de requisitos necesarios, indispensables y obligatorios inherentes a las BPM.

Establecer programas estratégicos de comunicación y capacitación con estos sectores, contribuye en gran medida a mejorar relaciones, dando como resultado la optimización del cumplimiento de los objetivos e intereses de ambas partes involucradas. Resulta claro que al abrirnos y relacionarnos con los sectores productores creamos vínculos basados en la confianza y la comunicación clara y transparente, desterrando el viejo concepto de la autoridad que sanciona y persigue.

Implementación y seguimiento

Es importante establecer programas de implementación de BPM para acompañar a aquellos establecimientos elaboradores autorizados. Estos incluyen tanto el asesoramiento técnico como las acciones de fortalecimiento de los procesos/ sistemas de gestión de la inocuidad de estos establecimientos.

El primer paso es realizar un **diagnóstico de situación** de los establecimientos empadronados en nuestra localidad para poder relevar cuáles son las necesidades que requieren intervención.

En este diagnóstico debemos considerar toda la información que disponemos de las auditorías, la documentación, la verificación y seguimiento de BPM, datos epidemiológicos, denuncias, productos y establecimientos involucrados en retiro del producto del mercado, etc. Toda la información recabada debe ser procesada y evaluada y, al igual que como se explicó anteriormente, debemos establecer prioridades para la acción, atendiendo aquellas que mayor impacto tengan en la salud de la población. Registrar, organizar, clasificar y evaluar datos concretos sobre los establecimientos que funcionan en nuestra jurisdicción nos ayudará a jerarquizar la problemática, agrupar necesidades y establecer estrategias.

Los **programas de asesoramiento técnico** pueden contribuir enormemente a la implementación y mejora de las BPM en los establecimientos, por ejemplo: asesoramiento en la confección del Manual de BPM (con el desarrollo de modelos/ ejemplos genéricos), documentación e implementación de registros; desarrollo de autoevaluaciones por parte de los responsables de los establecimientos, auditorías programadas, capacitación en la temática a los interesados, entre otros.

Guía de Autoevaluación: la implementación de esta herramienta constituye un gran aliado tanto para los responsables de los locales como para la Autoridad Sanitaria. En ella se señalan, según el tipo de proceso que el establecimiento realiza, las prácticas de manufactura que debe aplicar e implementar. La guía proporcionará a los elaboradores ejemplos de listas de chequeo básicas para llevar a cabo "auditorías internas" comprobando la aplicación de las BPM en el local. El objetivo final de estas auditorías internas es evaluar la inocuidad de los alimentos que ingresan/ se expenden en el lugar y las prácticas que se establecen para evitar/ controlar/ eliminar la contaminación de los mismos.

Debemos considerar también que el diagnóstico de situación, nos puede revelar que cierto número o porcentaje de establecimientos no cumple las BPM en su totalidad. Por ello resulta importante implementar **programas de fortalecimiento** para acompañar y motivar a los elaboradores en la mejora continua del sistema, algunos ejemplos pueden ser:

- Programa de certificación de BPM avalado por la autoridad competente.
- Programa de calificación. Por ejemplo: restaurantes 5 tenedores o estrellas 4, 3, etc., según el cumplimiento de requisitos.

Programa de calificación



Para trabajar en conjunto con la cámara de restaurantes o gastronómicos, pueden resultar muy positivos los programas de calificación por tenedores o estrellas. Así la cámara puede establecer sus requisitos como por ejemplo: variedad de la carta, número de mesas, bodega, guardarropa, etc.; y la Autoridad Sanitaria comunicar los requisitos sanitarios de cumplimiento de BPM.

Es imprescindible establecer un sistema de clasificación por puntos para las distintas categorías, considerando que todos los ítems indispensables de las BPM deben estar cumplimentados en todas las categorías. Además pueden establecerse requisitos extras como por ejemplo menús para celíacos.

En caso de que consideremos este aspecto resulta muy enriquecedor incluir a las asociaciones de celíacos en este programa.

Las localidades que merecen especial atención son las que cuentan con centros turísticos, ya que en determinadas épocas del año concurren gran cantidad de personas y con ello aumenta el consumo de alimentos. En estos lugares un sistema de control de alimentos favorecería sustancialmente la mayor afluencia de público, ya que el turista responde al atractivo de encontrar alimentos seguros, que se vendan en lugares sujetos a control. El ingreso de divisas beneficiará a la región y contribuirá al desarrollo de la comunidad en general.

Las estrategias conjuntas con el área de turismo pueden contribuir considerablemente. Los programas de información al turista en conjunto con la clasificación de los locales de servicios de comidas pueden contribuir con los elaboradores en la implementación, mantenimiento y mejora de las BPM.

Sensibilización a través del fortalecimiento técnico

Las acciones de control de la inocuidad de los alimentos deben incluir la sensibilización a todos los participantes de la cadena, tanto consumidores como elaboradores. El acercamiento hacia la comunidad a través del desarrollo de herramientas que permitan la difusión y la concientización sobre la importancia de las buenas prácticas es fundamental para mejorar la inocuidad de los alimentos que se consumen en nuestras localidades y para prevenir las enfermedades transmitidas por éstos.

Las campañas de educación y prevención de ETA, como por ejemplo la campaña desarrollada por la ANMAT "Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud" (4) basada en las 5 recomendaciones claves para la inocuidad de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), y su difusión en distintos sectores sensibles, como por ejemplo guarderías y comedores escolares, pueden contribuir enormemente a mejorar las prácticas correctas de manipulación de alimentos.

Tenemos que considerar entonces que nuestra tarea como agentes de control no radica simplemente en verificar si un establecimiento cumple o no cumple con las BPM, sino que nuestro desafío está en acompañar en la implementación y mejorar las herramientas utilizadas para llevarla a cabo.

■ Itinerarios de lectura

Si su interés es profundizar en lecturas que ayuden a comprender en qué consisten las BPA y BPM sugerimos los siguientes sitios:

Marina Bentivegna, Paula Feldman, Romina Kaplan. "Buenas Prácticas Agrícolas" [en línea]. Boletín informativo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/boletin-calidad/Boletin_BPA_Julio_05.pdf> Buenos Aires: Julio, 2005 [Consulta: 8 de nov. 2011]

Paula Feldman, Marcela Melero, Claudia Teisaire. Sistemas de Gestión de la Calidad en el sector agropecuario [en línea]. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Guiatramites/guias/Sistemas_gestion_sector_agroalimentario.pdf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Organización Panamericana de la Salud. HACCP, Herramienta esencial para la inocuidad de los alimentos [en línea]. Buenos Aires: OPS, 2006. "BPA y BPM". http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/bpm/Fas2.pdf [Consulta: 8 de nov. 2011]

Si su interés es profundizar en lecturas que ayuden a comprender en qué consisten las BPM en Frutas y Hortalizas le sugerimos el siguiente documento:

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Buenas Prácticas de Producción de Hortalizas Frescas y Mínimamente Procesadas [en línea]. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/guias/Guia_Hortalizas_min_proc1.pdf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Código de Práctica de Higiene para las frutas y Hortalizas Frescas. [en línea]. Roma: FAO, 2003. <http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/alinorm03a.pdf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Si desea profundizar sobre las BPM en industrias cárnicas sugerimos los siguientes documentos:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Buenas Prácticas para la industria de la carne [en línea]. Roma: FAO, 2007 <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/y5454s/y5454s01.pdf>> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Si desea ampliar los conceptos de BPM aplicadas a lácteos, se recomienda la lectura del documento:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Federación Internacional de Lechería. Guía de buenas prácticas en explotaciones lecheras [en línea]. Roma: FAO, 2004 <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5224s/y5224s00.pdf>> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Si desea conocer más información sobre las Buenas Prácticas en la producción avícola, se sugieren los siguientes documentos:

Asociación de Productores Avícolas de Chile A. G. Manual de Buenas Prácticas en Producción Avícola [en línea]. Chile, 2003 <<http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File2997-manual-buenas-practicas-prod-avicola.pdf>> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Guía de Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura: Faena y Procesamiento de Pollos Parrilleros [en línea]. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/guias/Guia_BPM_Pollos_02.pdf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Para profundizar sobre las BPM aplicadas al huevo y ovoproductos, se solicita leer los siguientes documentos:

Instituto de Estudios del Huevo. Seguridad Alimentaria en huevo y Ovoproductos [en línea]. 2ª edición. Madrid, IEH, 2006. <http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/seguridad_alimentaria_huevos_ovoproductos1.pdf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Si desea ampliar información en relación a los alimentos libres de gluten se sugiere profundizar en estos documentos:

Fundación Alicia y Asociación de Celíacos de Cataluña. Restauración sin Gluten [en línea]. Cataluña, 2011 <<http://www.celiacscatalunya.org/pdfs/manual%20corregido%20castell.e.pdf>> [Consulta: 8 de nov. 2011]

ANMAT. "Buenas Prácticas de Manufactura en Establecimientos elaboradores de Alimentos Libres de Gluten" [en línea]. El Boletín del Inspector Bromatológico N° 13, 2008 <http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/El_Boletin_del_Inspector_13_ALG.pdf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Si desea profundizar sobre todos los aspectos de las BPM de alimentos Fortificados y enriquecidos se sugieren los siguientes documentos:

Programa Mundial de Alimentos. Alimentos compuestos enriquecidos: BPM- HACCP [en línea], 2004. <http://foodquality.wfp.org/Portals/0/GMP%20HACCP%20FBF_Spanish.swf> [Consulta: 8 de nov. 2011]

Referencias Bibliográficas

1. FAO/OMS. Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición N° 76. [en línea] Roma: FAO, 2003. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y8705s/y8705s00.pdf> (Consulta: noviembre 2011).
2. FAO/OMS. Manual de Inspección de los alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO Alimentación y Nutrición N°89. [en línea] Roma: FAO, 2008 <http://www.fao.org/docrep/011/i0096s/i0096s00.htm> (Consulta: noviembre 2011).
3. Codex Alimentarius. Higiene de los Alimentos- Textos básicos. [en línea] Cuarta edición Roma: FAO/OMS 2009. ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009s.pdf (Consulta: noviembre 2011)
4. Ver http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/index.htm