



PREREQUISITE PROGRAMMES ON FOOD SAFETY □ ISO / TS 22002 -1. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIONES ESTANDARIZADOS (POES) Y BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCTOS (BPP)

Mónica Mondelo Villaseñor¹, Roberto Javier Gamboa Santiago² y Bertha Mondelo Villaseñor¹

1 Escuela de Nivel Medio Superior de León, 2 Departamento de Relaciones Industriales. mmondelo_epl@hotmail.com

INTRODUCCIÓN.

El Rastro de Aves Municipal (RAM) de León, Gto ha implementado Sistemas de Gestión de la Calidad con el protocolo internacional ISO 9001:2008 y de Inocuidad de los Alimentos con la norma ISO22000:2005 teniendo como alcance los procesos de sacrificio y eviscerados de aves, elaboración de hielos, lavado y desinfectado de jaulas y plataforma vehicular. El propósito fundamental de la presente investigación aplicada es establecer el programa de prerrequisitos de seguridad de los alimentos en los procesos del RAM en relación a los Procedimientos de Operaciones Estandarizados (POES) definiendo claramente los pasos a seguir asegurando el cumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección y el desarrollo de las Buenas Prácticas de Productos (BPP) aplicados a todos los procesos de manipulación de alimentos. Son una herramienta fundamental para obtener procesos inocuos, saludables y sanos.

MÉTODO.

Establecidos por la Especificación Técnica Internacional ISO/TS 22002-1 Programa de Prerrequisito de la Seguridad de Alimentos parte 1: Manufactura de Alimentos y la NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994, NOM-120-SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA1-1994. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

RESULTADOS.

Se establecieron 21 POES a partir de la descripción gráfica de los procesos mediante diagramas de flujo y mapeos de riesgo de la distribución de planta, así como los BPP en los procesos de sacrificio y eviscerado de aves. Lo realizado servirá para desarrollar e implementar un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Points).

CONCLUSIONES.

Se concluye que el RAM cuenta con el seguimiento y control de sus procesos e instalaciones asegurando la inocuidad de sus productos. POES y BPP representan las bases para establecer e implementar después el HACCP, metodología para la planificación y realización de productos inocuos que exige la norma internacional certificable ISO 22000:2005 Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.