



IDENTIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS CORRECTORAS

Otro punto importante en el diseño de un Sistema de APPCC es desarrollar las medidas correctoras que determinan las acciones que se deben aplicar cuando el sistema de vigilancia detecte una desviación respecto de los límites críticos establecidos que indican la pérdida de control en alguno de los PCC.

Las acciones adoptadas cuando se detecta una tendencia a la pérdida de control en un PCC permiten ajustar el proceso antes de llegar a desviarse de los límites críticos y, por tanto, volver a la normalidad sin haber afectado al producto.

El equipo debe prever en el plan qué medidas correctoras adoptará si durante el proceso se comprueba que un PCC se desvía de los límites críticos establecidos. Estas medidas correctoras deben desarrollarse de forma específica para cada PCC y deben describir los pasos a seguir para poder asegurar, de manera rápida, que se corrige la causa de la desviación y no se comercializan productos que puedan ser potencialmente perjudiciales para la salud.

En algunos casos, las acciones correctoras pueden ser simples, como, por ejemplo, continuar calentando la comida hasta alcanzar la temperatura requerida. Pero, en otros, puede ser necesario tomar medidas más complejas, como el rechazo de una partida de materias primas.

Cualquier desviación detectada de un límite crítico indica que el proceso no es aceptable y, por tanto, obliga a evaluar la seguridad del producto.

En esta evaluación hay que tener en cuenta el tipo de peligro del que se trata, el grado de desviación detectado y el tiempo en el que la fase del proceso ha estado fuera de control (o bien el tiempo transcurrido en corregir la causa de la desviación).

Si se concluye que el alimento no es seguro, tendrán que llevarse a cabo los siguientes procesos:

1. Identificar la totalidad del producto implicado.
2. Retenerlo en buenas condiciones de conservación, hasta decidir su destinación.
3. Decidir la destinación final. Los posibles destinos del alimento afectado pueden ser:





- Reprocesarlo, es decir, repetir el proceso o bien alargarlo hasta llegar a los requerimientos establecidos (por ejemplo, alargar el tratamiento térmico).
- Destinarlo a otras líneas productivas, siempre que se garantice la seguridad del producto (por ejemplo, destinarlo a la elaboración de productos cocidos).
- Destinarlo a otros usos diferentes del consumo humano.
- Destruirlo.

