



Certificación APPCC para los productos alimenticios elaborados

Contribuir a la inocuidad de los alimentos en Guatemala a través del desarrollo de un Esquema de Certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para alimentos procesados (Jaleas y Conservas). Este esfuerzo dio como resultado la mejora de la infraestructura necesaria y por lo tanto contribuyó a la mejora de la seguridad alimentaria y mayor acceso a los mercados de exportación.

STDF/PG/238

Status

Completed

Start Date

01/02/2010

End Date

30/04/2012

Project Value (US\$)

\$588,652

STDF Contribution (US\$)

\$422,118

Beneficiaries

Guatemala

Implementing Entities

Asociación Guatemalteca de Exportadores (AGEXPORT), Guatemala

Partners

Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)

Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP)

Ministerio de Salud, Guatemala

Oficina Guatemalteca de Acreditación (OGA)

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA)

Background

En 2006, Guatemala exportó más de 40 diferentes tipos de frutas, hortalizas y productos del mar frescos y procesados, que representaron 440 millones de USD y generaron 108,000 oportunidades de empleo. La protección de esas exportaciones a través de los adecuados procedimientos de evaluación de la conformidad constituye una prioridad muy importante para la economía

guatemalteca. Sin embargo, Guatemala carecía de una infraestructura suficiente para respaldar estas exportaciones de alimentos hacia mercados fuera de la región Centroamericana. El Ministerio de Economía, la Oficina de Acreditación de Guatemala (OGA) y la Comisión Guatemalteca de Normas (COGUANOR) eran conscientes de la necesidad de actualizar los procedimientos de evaluación de la conformidad para la industria alimentaria, a fin de promover la competitividad de los productos guatemaltecos en el mercado global, y mejorar el acceso de estos productos a los mercados europeos y norteamericanos. Por esto, AGEXPORT desarrolló un sistema de certificación HACCP acreditado para los productos alimenticios de exportación, con el fin de mejorar la infraestructura nacional de apoyo, control de procesos y regulación de la inocuidad de los productos alimenticios. El sistema incluyó el establecimiento de un marco legal en Guatemala para un programa voluntario de registro HACCP con el reconocimiento oficial del Ministerio de Salud.

Results

Diagnóstico de la capacidad de apoyo a la producción y a las exportaciones de alimentos en Guatemala

Guatemala no contaba con un sistema regulado de registro o certificación HACCP que respalde a los empresarios exportadores de alimentos. Además, se desconocía la brecha real entre la regulación existente y la necesaria para lograr un respaldo adecuado. Por lo que, la primera actividad del proyecto fue realizar un diagnóstico general con el cual se logró la sensibilización de las autoridades del Ministerio de Salud. Esto logró que se formulen documentos oficiales que establecieran las guías y criterios para el funcionamiento de sistemas HACCP en Guatemala, y se comprendiera el efecto que esto tendría en la competitividad del sector de alimentos en los mercados de exportación. Otro resultado importante fue lograr que se conociera y aceptara la importancia de la acreditación como reconocimiento de la competencia técnica para prestadores de servicios de inspección.

Fortalecimiento de la capacidad analítica de los laboratorios de alimentos

Las actividades de fortalecimiento permitieron actualizar a los laboratorios de análisis de productos alimenticios en las siguientes metodologías: análisis de agua; determinación de contaminantes químicos en alimentos; determinación de Salmonella con métodos tradicionales y métodos de biología molecular; y, determinación de Listeria monocytogenes con métodos tradicionales. Todas estas metodologías corresponden a los tipos de análisis que con mayor frecuencia están siendo solicitados por los mercados importadores. Los laboratorios que participaron de estas formaciones fueron laboratorios privados, académicos y el INCAP. Adicionalmente se impartió un curso sobre muestreo de alimentos dirigido al personal de los laboratorios, las agencias de inspección, el departamento de control de alimentos y el INCAP. También se ejecutaron pruebas de control externo de calidad de los resultados de laboratorio que mostraron que estos, en su mayoría, tienen un nivel aceptable de confiabilidad para emitir resultados de análisis en microbiología, control del agua y de insumos como el azúcar.

Implementación de HACCP en las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES)

Se impartieron cuatro cursos necesarios para la formación de personal de las pequeñas y medianas empresas de alimentos, y para mejorar la competencia del personal de inspección en la implementación y verificación de los sistemas HACCP. Estos cursos complementaron el trabajo realizado para la implementación de la norma ISO 17020, y dejaron en las empresas de inspección el personal capacitado para evaluar los sistemas o ayudar a las empresas a implementarlos. Debido a que la demanda de las empresas de alimentos por recibir capacitación y asistencia técnica en HACCP es constante, se sigue promoviendo a los instructores formados por el proyecto para prestar este tipo de servicios.

Recommendations

Acceso a actividades de formación

Como resultado de este proyecto, se produjo una disminución del personal contratado por el Ministerio de Salud para realizar las inspecciones a los productos alimenticios, puesto que esto puede hacerse por medio de entidades privadas acreditadas. Sin embargo, es importante que los técnicos tengan acceso permanente a actividades de formación.

Trabajar con un producto piloto de bajo riesgo sanitario

Desarrollar el proyecto utilizando como ejemplo un producto de bajo riesgo sanitario permitió enfocar los esfuerzos y las discusiones de las partes interesadas en el desarrollo y la implementación del nuevo sistema, evitando así el desgaste en discusiones técnicas sobre aspectos particulares del producto.

Gestión de tiempo

Es necesario contar con cierta flexibilidad en cuanto al tiempo de implementación del proyecto, ya que es difícil estimar el tiempo necesario para realizar trámites administrativos, para la selección de consultores internacionales, y para la elaboración de contratos

con empresas extranjeras.