

## **MEJORA EN EL CONTROL Y EN LA GESTIÓN DE LOS REGISTROS DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL.**

Caracuel García, A.

Veterinario Bromatólogo. Hospital Regional Universitario Carlos Haya (Málaga). Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud. Junta de Andalucía.

### **Introducción.**

La implantación del Sistema de Autocontrol conlleva la mejora de éste influyendo positivamente, en el personal responsable de la implantación, el que se facilite el registro de las operaciones y controles realizados en la empresa.

Los registros del Sistema de Autocontrol tienen que quedar archivados por largos periodos de tiempo y, además, se exige el establecimiento de procedimientos de Comprobación del Sistema en los que se ha de demostrar que el Sistema funciona eficazmente.

En los “Textos básicos sobre higiene de los alimentos. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación” del Codex Alimentarius, en su tercera edición (2003), se recomienda que los datos obtenidos gracias a la vigilancia deberán ser evaluados por una persona designada que tenga los conocimientos y la competencia necesarios para aplicar medidas correctivas.

También recoge que deberán establecerse procedimientos de comprobación, y que para determinar si el sistema de HACCP funciona correctamente, podrán utilizarse métodos, procedimientos y ensayos de comprobación y verificación, en particular mediante muestreo aleatorio y análisis: examen del sistema de HACCP y de sus registros, examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto, confirmación de que los PCC se mantienen bajo control, etc.

Los sistemas de documentación y registro deberán ajustarse a la naturaleza y magnitud de la operación en cuestión y ser suficientes para ayudar a las empresas a comprobar que se realizan y mantienen los controles de HACCP.

### **Objetivos.**

1º.- Facilitar el trabajo del personal responsable de la cumplimentación, control y custodia de los Registros del Sistema de Autocontrol, eliminando el papel y pasándolos

a soporte informático, recuperando el espacio dedicado a su almacenamiento y mejorando su custodia.

2°.- Posibilitar el acceso a los registros del Sistema de Autocontrol en tiempo real al personal responsable de la toma de decisiones o de la implantación de medidas correctoras, ya que el Servicio de Alimentación del HRU Carlos Haya esta formado por cuatro centros separados, alguno de ellos por más de 4 kilómetros.

3°.- Facilitar el tratamiento estadístico y el análisis de los registros que se encuentran archivados y cumplir de esa forma con lo que recomienda el Codex Alimentarius.

### **Material y Métodos.**

1°.- Reunión del Equipo HACCP para definir qué registros serían los más apropiados para ser guardados en formato electrónico y el orden de ejecución.

2°.- Reuniones con la empresa adjudicataria del proyecto para comunicarles nuestras exigencias y requisitos, y definirles los registros y sus conexiones.

3°.- Pilotaje del módulo de Bromatología, primero en la Cocina Central (Gobernantas/es y Jefe de Cocina) y posteriormente en las cuatro Zonas de Distribución para detectar errores y posibles mejoras.

4° Corrección de errores e introducción de mejoras de acuerdo con la retroalimentación recibida del pilotaje.

### **Resultados y Discusión.**

Se ha obtenido la aplicación de Bromatología, módulo integrado dentro del aplicativo de Cocina, que está desarrollada con lenguaje de última generación y es capaz de funcionar instalada en un equipo en local, en arquitectura cliente-servidor o con cliente de Terminal Server. Además su propiedad de multimotor le permite poder instalarse y conectarse a varios sistemas gestores de bases de datos como Sybase, Informix, Oracle.

Esta aplicación está diseñada para introducir registros de información del Sistema de Autocontrol realizados tanto en la Cocina Central como en las Zonas de Distribución.

Se han creado diferentes niveles de acceso para la introducción de datos y para la lectura y gestión de los mismos. Estos niveles están en relación con el grado de responsabilidad dentro del equipo HACCP del Sistema de Autocontrol.

Los procesos que actualmente se pueden realizar en la aplicación son: Control de Cloro, Desinfección de Frutas y Verduras, Gestión de Incidencias, Recepción de Materias Primas y Productos, Control del Aceite de Fritura, Control de Emplatado (donde se introducen las horas de salida y entrada de los carros, las de inicio y fin de emplatado, así como el registro de las temperaturas de los alimentos en la elaboración, salida de la Cocina Central, llegada a cada Zona de Distribución y salida a Planta), Análisis de Agua, Alimentos y Superficies, y Control del Plan de Limpieza y Desinfección Interno y Externo.

Toda la información registrada en la base de datos de esta aplicación puede ser explotada a niveles estadísticos por herramientas específicas para ello como Microstrategy.

### **Conclusiones.**

1ª Se ha conseguido recuperar un gran espacio dedicado al almacenamiento de los registros y se ha mejorado el acceso a los datos registrados y la custodia de los mismos por parte de las Gobernantas/es, del Jefe de Cocina y del Veterinario Bromatólogo.

2ª El hecho de que al introducir un parámetro que se encuentre fuera de los límites previamente establecidos cambie el color de la fuente, mejora la efectividad a la hora de instaurar medidas correctoras.

3ª Se facilita el análisis de los datos y el tratamiento estadístico de los mismos, ajustándose los registros a la naturaleza y magnitud del Servicio de Alimentación del HRU Carlos Haya y siendo suficiente para ayudarnos a comprobar que se realizan y mantienen los controles de HACCP.

### **Referencias Bibliográficas.**

- Ameyugo U., Acosta M. y Antón F. Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol. 3ª Edición (2007). Consejería de Salud. Junta de Andalucía.
- López M. Implantación de un sistema de mejora de la calidad. Norma ISO 9000 en el Servicio de Alimentación. Todo Hospital (2004); 204: 97-99.
- Textos básicos sobre higiene de los alimentos. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Codex Alimentarius (3ª Edición 2003): 39-54.