

Establecimiento de un sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control para leche pasteurizada en El Zamorano¹

Christian José Bernardo Nehring Hirezi²

Resumen. En 1971 la Universidad de Pillsbury, el Laboratorio de Desarrollo e Investigación del Ejército de los Estados Unidos y el Servicio Nacional de Exploración Espacial (NASA), desarrollaron un sistema preventivo para evitar la contaminación de alimentos en misiones espaciales. El objetivo principal era el de obtener productos alimenticios libres de microorganismos patógenos. Este sistema es conocido como el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARPCC), más conocido por sus siglas en inglés como HACCP. Este concepto es relativamente nuevo y emerge como medio principal de la industria procesadora de alimentos para asegurar la inocuidad y calidad de los productos fabricados. Hoy en día este sistema está enfocado en prevenir enfermedades por los alimentos desde el campo hasta el consumidor. Es muy conocido por las industrias procesadoras de carnes, productos embutidos y mariscos, pero en la actualidad han sido muy pocos los esfuerzos desarrollados para la industria láctea. El comienzo de una serie de brotes de enfermedades provocadas por los alimentos al humano y el aumento de la variedad de productos, ha motivado a la industria láctea a considerar el programa ARPCC como una herramienta preventiva para la identificación de riesgos químicos, físicos y microbiológicos asociados con la producción y distribución de los alimentos. Estos riesgos se ven minimizados por el monitoreo y control de los procesos en puntos seleccionados cuidadosamente que son conocidos como puntos críticos de control. El presente estudio demuestra los beneficios obtenidos con la implementación de un ARPCC en la planta de Zamorano. La vida útil de la leche fluida y con chocolate pasó de durar tres días hasta un máximo de 14 días sin presentar olores ni sabores desagradables. Además el cómputo de coliformes totales se redujo a cero. La planta garantiza la calidad microbiológica de este producto y espera poder implementarlo en las demás líneas de proceso. Este programa puede servir como modelo para otras industrias procesadoras de lácteos en Honduras.

Palabras claves: Brotes de enfermedades, calidad microbiológica, carga microbiana, inocuidad, vida útil.

¹ Proyecto Especial elaborado como requisito previo para la obtención del título de Ingeniero Agrónomo.

² Estudiante del Programa de Ingeniería Agronómica de El Zamorano, Honduras.