

INICIOS HACCP

AÑOS 50'S

Edward Deming y otros profesionales desarrollaron el Sistema de Gestión de la Calidad Total (Total Quality Management-TQM), que aborda un sistema que tiene como objetivo la fabricación, y que puede mejorar la calidad y reducir los costos.

AÑOS 60'S



Pillsbury Company, el Ejército de los Estados Unidos y la Administración Nacional de Aeronáutica y el Espacio (NASA) desarrollaron un programa para la producción de alimentos inocuos para el programa espacial americano. Considerando las enfermedades que podrían afectar a los astronautas, se juzgó como más importantes aquellas asociadas a los alimentos. Pillsbury Company introdujo y adoptó el sistema HACCP para garantizar inocuidad, mientras reducía el número de pruebas e inspecciones al producto final. El sistema HACCP permitió controlar el proceso, acompañando el sistema de procesamiento de la manera más detallada posible, utilizando controles en las operaciones, y/o técnicas de monitoreo continuo en los puntos críticos de control.

1971

Pillsbury Company presentó el sistema HACCP en 1971, en una conferencia sobre inocuidad de alimentos en los Estados Unidos, y el sistema después sirvió de base para que la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) desarrollara normas legales para la producción de alimentos enlatados de baja acidez.

1973

En 1973, Pillsbury Company publicó el primer documento detallando la técnica del sistema HACCP, Food Safety through the Hazard Analysis and Critical Control Point System, usado como referencia para entrenamiento de inspectores de la FDA.



www.ideafoodsafetyinnovation.com

