

### I.- Justificación

Promperu esta apoyando a procesadores de productos no tradicionales dentro de un componente de bio-comercio con la finalidad de promover la conservación racional de los recursos naturales y su aprovechamiento sustentable y sostenible

### II.- Antecedentes

Adama SAC viene trabajando en la transformación de ajíes amazónicos desde el año 2009 y en la promoción de su cultivo desde el año 2010.

La empresa ha incursionado con éxito en distintos mercados, sin embargo ve como necesaria la diversificación de sus productos.

### III.- Acciones

Se realizó una inspección de la planta y determinaron las posibles observaciones que se darían en una inspección realizada por la DIRESA.

El análisis de la situación de la planta se basa en los siguientes documentos y normas:

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. 007-98-SA.

Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. R.M. N° 449-2006/MINSA.

Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

Se presentan las alternativas de solución y levantamiento de las posibles observaciones

### IV.- Resultados

En cuanto a las instalaciones:

Problema	Alternativa
No se cuenta con sumideros en la zona de producción.	Manejar el posible problema de acumulación de agua en los pisos con un trapeado frecuente
No se cuenta con un almacén de envases que garantice la no contaminación de los mismos.	Realizar el cierre de un área de la zona de recepción para garantizar el control de los envases
No se cuenta con pediluvio en el ingreso de la zona de producción	Colocar un felpudo con desinfectante en una bandeja, la cual garantice la correcta desinfección del calzado
El acceso interior de la planta presenta una	Conversar con el propietario del local para ver

zona sin pavimentacion	la posibilidad de vaciar piso hasta el limite de la propiedad
Las pistas de acceso al local no cuentan con pavimentacion	Este problema es insalvable hasta que la municipalidad determine el pavimentado de la calle, puede buscarse informacion sobre el proyecto de pavimentacion de la calle y presentarlo como que esta en ejecucion por parte de la municipalidad
El piso de la planta es de mayolicas, lo cual lo hace susceptible de daños por caidas de objetos pesados	Establecer un registro semañan de control de estado del piso, realizar reparaciones apenas aparezcan daños.  ver la posibilidad de cambiarlo por cemento pulido
No se cuenta con separaciones fisicas de los ambientes de adecuacion de materia prima, proceso y administrativo	Realizar la separacion por tiempos y actividades
Las luminarias no cuentan con proteccion por roturas	Cambiar el sistema de iluminacion por sistemas con pantallas de proteccion
No hay un correcto cierre hermetico de las ventanas que evite el ingreso de insectos	Adecuar la hermeticidad de cierre de las ventanas para evitar el ingreso de insectos.
No se cuenta con cortina sanitaria en el acceso a la planta	Colocar cortina de flecos en la puerta de ingreso a la planta
No se tiene un sistema de circulacion de aire y extraccion de vapor	Colocar un extractor en la ventana sobre la zona de coccion
Muebles de cocina de madera en la zona de produccion	Retirar las puertas y estanterias debajo de la mesa de trabajo
No se tiene una correcta separacion y ordenamiento de la zona de proceso	Señalizar las zonas de uso de la planta
Las ventanas no cuentan con proteccion contra roturas	Colocar micas en las ventanas para evitar que una posible rotura pueda contaminar el producto en proceso



Colocar felpudo y bandeja de desinfectante an ingreso de la zona de produccion



No se cuenta con ambiente cerrado para almacenamiento de envases  
Realizar el cierre de la zona



El piso no cuenta con sumideros, el piso es de mayolicas.



Es espacio es limitado, separar las actividades por tiempos.



Cambiar el sistema de iluminacion por aparatos con pantallas de proteccion



Coordinar con el propietario del local la pavimentacion de la parte de acceso a la zona de produccion.



Modificar los cierres de las ventanas con mallas mosquiteras



Colocar cortinas de flecos en la puerta de acceso a la zona de produccion  
Colocar micas de proteccion para caso de rotura de las ventanas.  
Colocar un sistema de extraccion de aire en la ventana sobre la zona de coccion.



Retirar las puertas de madera y estanterías internas en las mesas de trabajo.  
Colocar el balón de gas alejado de la cocina



Señalar las zonas de uso del ambiente de producción, eso ayuda a mantener el orden.

En cuanto al equipamiento:

Problema	Acción
Las balanzas no cuentan con calibración	Establecer un plan de calibración y verificación de las balanzas

Se usa material de vidrio en la producción	Usar solo instrumentos y utensilios de materiales irrompibles y fáciles de sanitizar
Balon de gas junto a la cocina	Colocar el balon de gas fuera del area de producción o al menos separado físicamente de la cocina

En cuanto a los procedimientos:

Problema	Acción
No existen registros de las acciones de limpieza	Implementar los planes de limpieza de las BPM
No se tienen rotulos en las zonas de almacenamiento de insumos y equipos pequeños	Rotular los reposteros donde se guardan insumos, los gabinetes donde se almacenan los equipos, los recipientes de los insumos.
No se tienen registros de la calidad del agua usada en producción	Gestionar análisis del agua recibida en las instalaciones o realizar análisis por laboratorios acreditados
No se tienen registros de análisis microbiológicos de los ambientes y equipos de la planta	Gestionar la realización de análisis de los ambientes y equipos.
No se tienen registros de análisis microbiológicos de superficies vivas (operadores)	Gestionar el análisis periódico de las manos de los operadores
No se tienen registros de las temperaturas y tiempos de la pasteurización del producto	Establecer el registro de los tiempos y temperaturas del proceso de pasteurización.
No se evidencia un registro de fumigación, desinfección y desratización	Realizar las acciones descritas al menos semestralmente de acuerdo a la norma
No se evidencia capacitación del personal en temas de BPM	Participar en eventos de capacitación y archivar los certificados de participación
No se evidencia registro y evaluación de los proveedores de materias primas e insumos	Establecer el registro de proveedores y los criterios de aceptación o rechazo de las materias primas e insumos