



BICENTENARIO
PERÚ 2021

Webinar Exportador

Ing. Angélica Yovera Aliaga
ayovera@promperu.gob.pe

Especialista en Normalización

Seminarios virtuales
Miércoles del exportador

Importancia de la inocuidad en la Industria Alimentaria

2021

Lima, 24 de noviembre de 2021

DATOS Y CIFRAS

- **El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.**
- **Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.**
- **Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas (casi 1 de cada 10 habitantes) por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad.**
- **Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.**
- **Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.**

DATOS Y CIFRAS

- Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.
- La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.
- En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos.

¿QUÉ ES LA INOCUIDAD ALIMENTARIA?

Es la garantía de que un **alimento** no causará daño al **consumidor** cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

CODEX ALIMENTARIUS

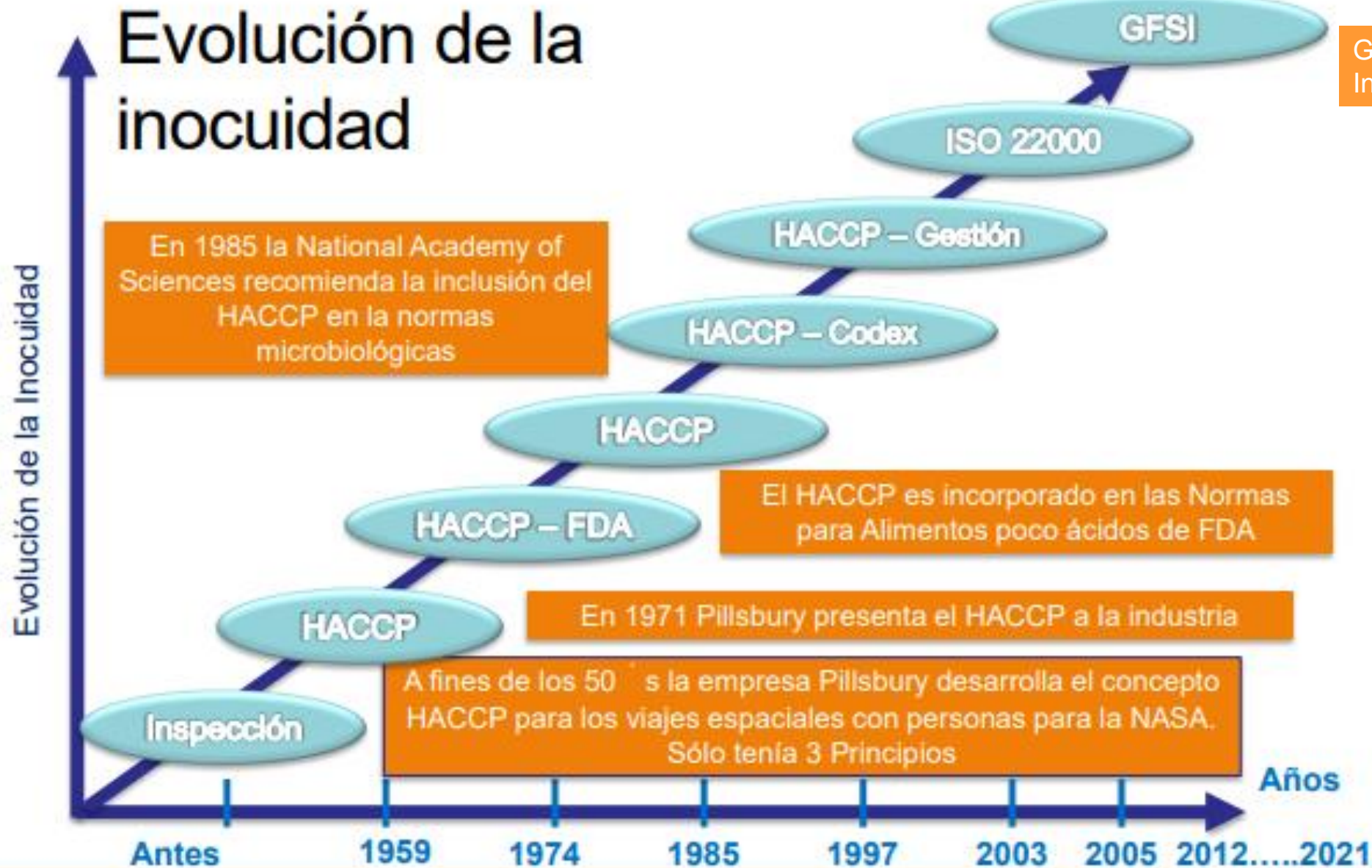
Garantizar la **inocuidad** alimentaria es un proceso complejo que empieza en la explotación agrícola y termina con el consumidor. ... Con sus mandatos complementarios, la **FAO** y la **OMS** se ocupan de una serie de cuestiones con miras a respaldar la **inocuidad** alimentaria a escala mundial y proteger la salud de los consumidores.

Webinar
Exportador

FAO

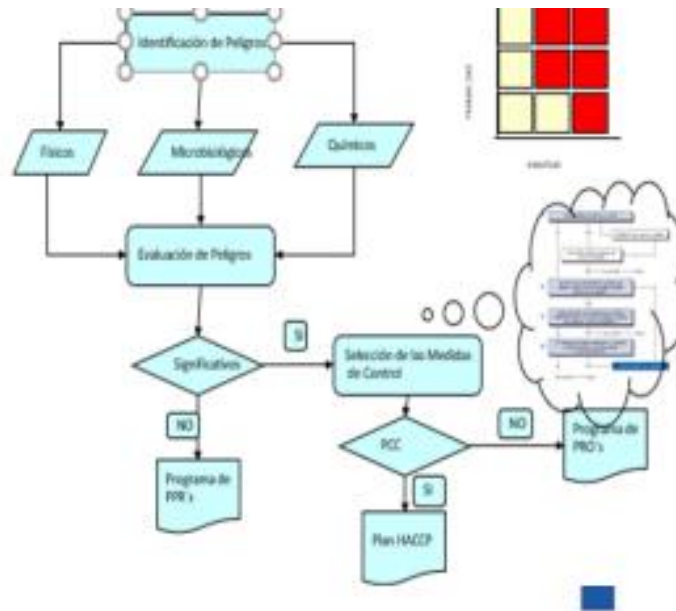


prom
perú

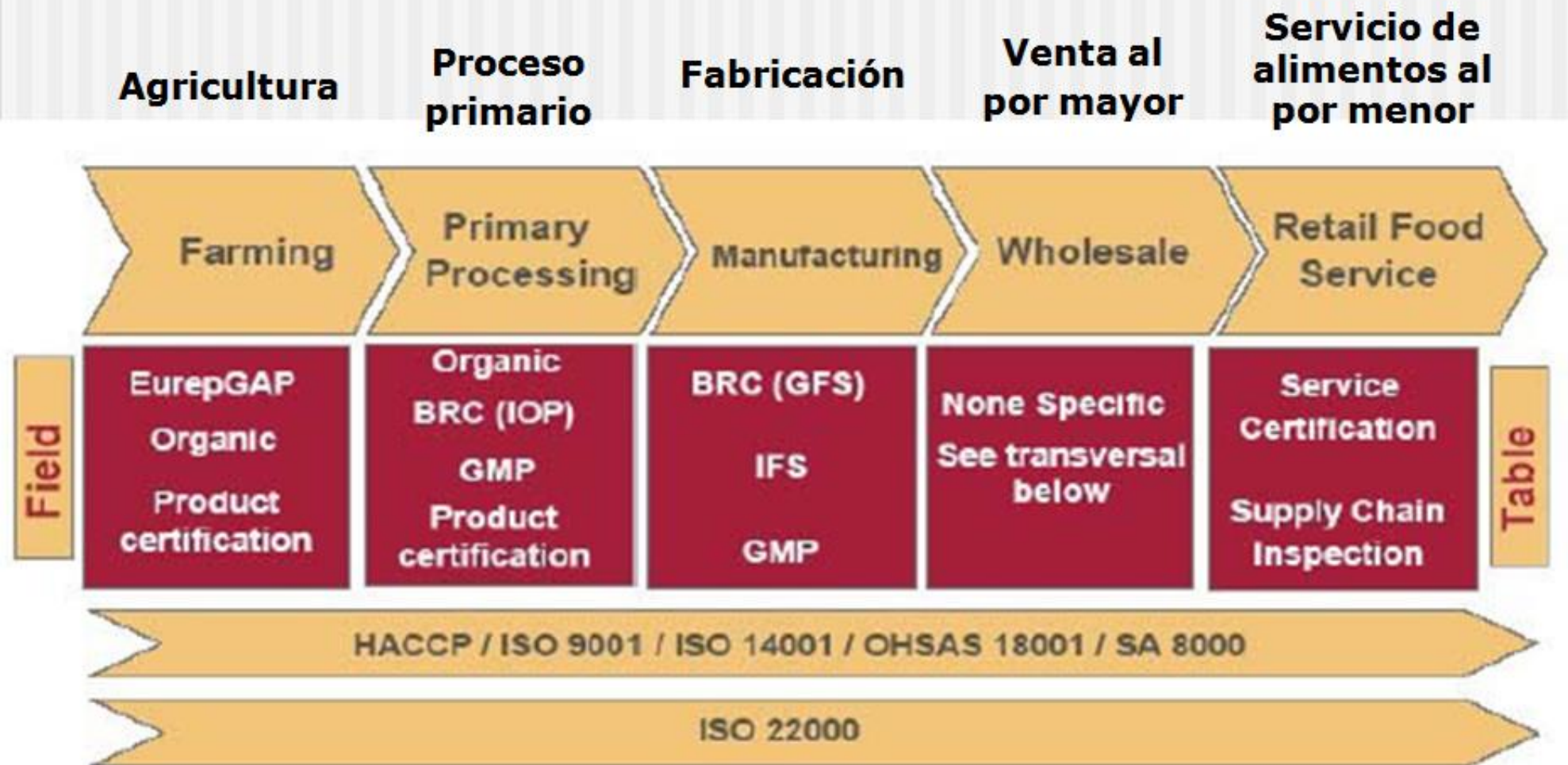


HACCP

Principio 1: Análisis de Peligros

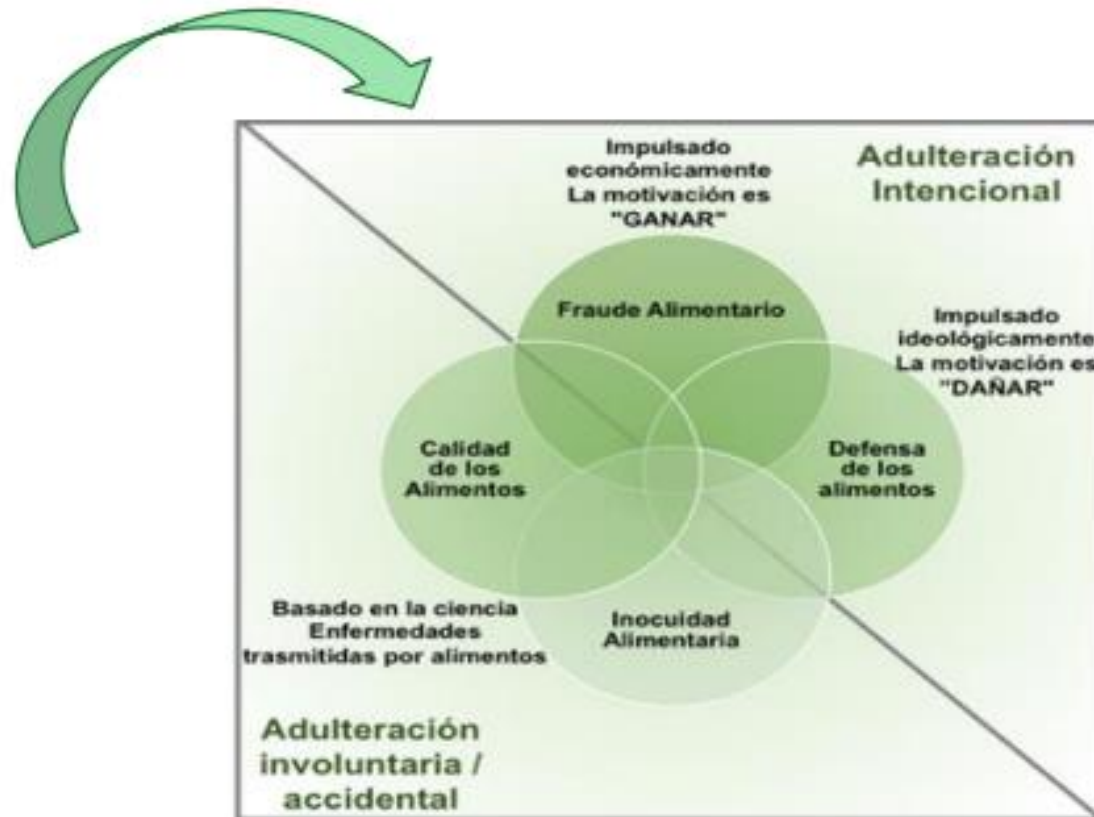


Normas reconocidas por GFSI



NUEVO ENFOQUE SISTEMAS DE CALIDAD e INOCUIDAD ALIMENTARIA

Todo ha cambiado....



GFSI

Define la **cultura de inocuidad** alimentaria como "valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y a lo ancho de una organización."

CONDICIONES DE UN ALIMENTO

- Inocuo a todo nivel (Envases, procesos, presentación).

SEGURIDAD



- Satisfacción del cliente (cumplimiento de requisitos).

CALIDAD

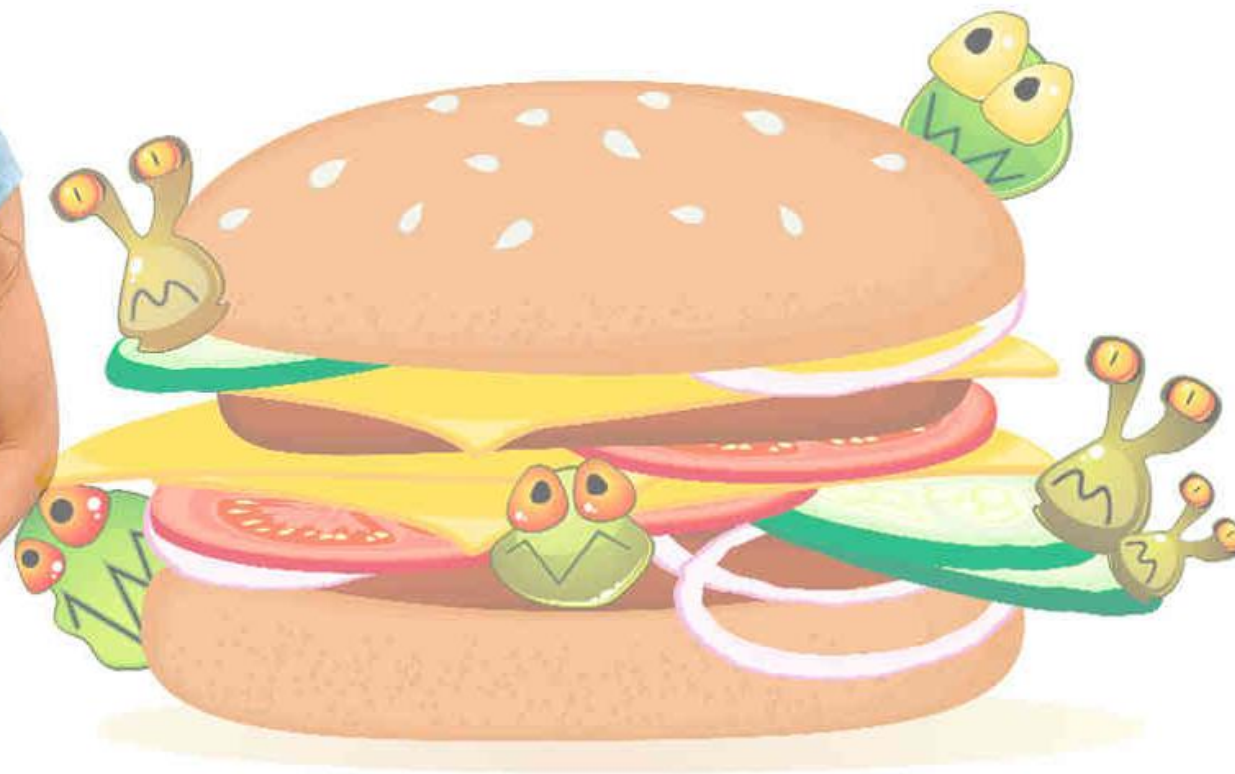


- Cumplimiento de Normas, reglamentos, directivas, otros.

LEGALIDAD



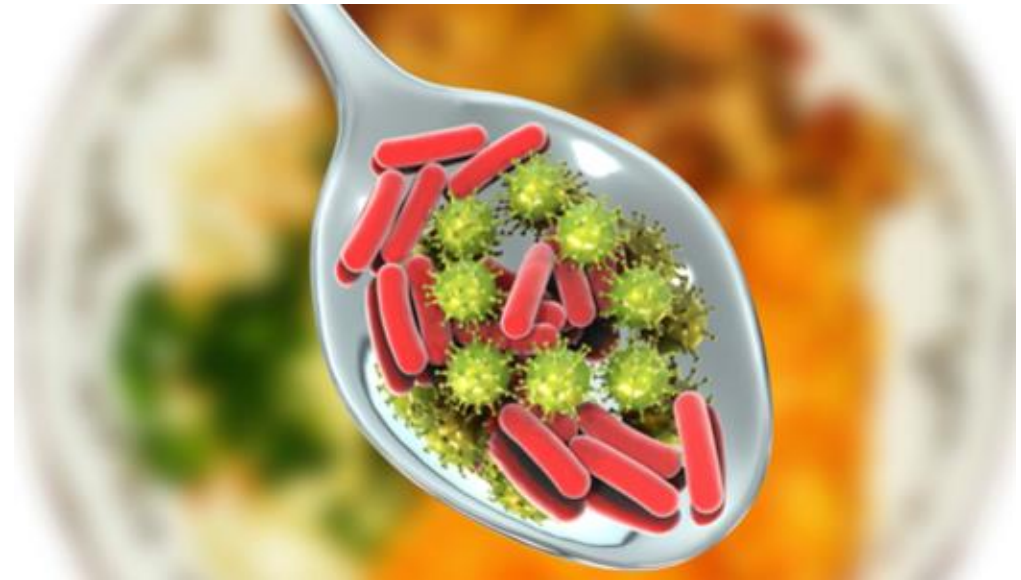
PRINCIPALES ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y SUS CAUSAS



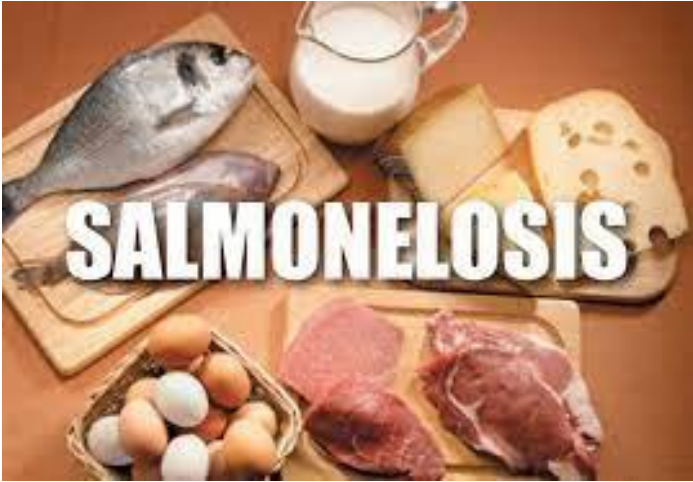
PRINCIPALES ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y SUS CAUSAS



Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

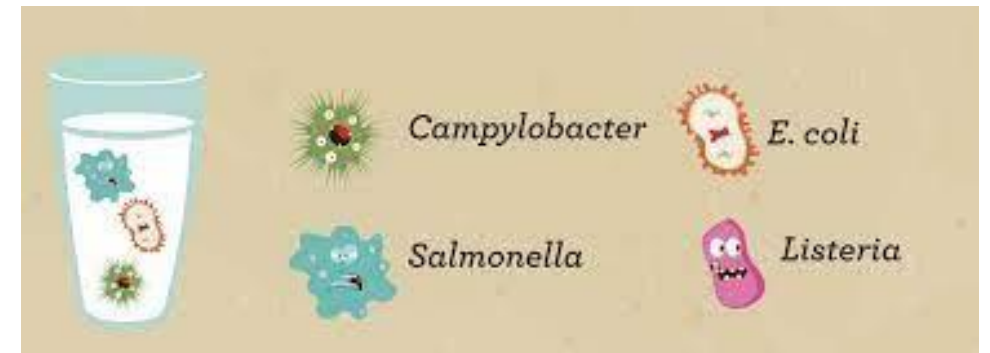


BACTERIAS



***Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli* enterohemorrágica** figuran entre los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año, a veces con consecuencias graves o mortales. Los síntomas son fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea. Los alimentos asociados con los brotes de **salmonelosis** son, por ejemplo, los huevos, la carne de ave y otros productos de origen animal.

Los casos de infección por ***Campylobacter*** de transmisión alimentaria son causados principalmente por la ingestión de leche cruda, carne de ave cruda o poco cocinada y agua potable. ***Escherichia coli* enterohemorrágica** se asocia con el consumo de leche no pasteurizada, carne poco cocinada y fruta y hortalizas frescas.



BACTERIAS

La infección por **Listeria** provoca abortos espontáneos y muerte neonatal. Si bien es una enfermedad relativamente poco frecuente, la gravedad de sus consecuencias, que pueden llegar a ser mortales, sobre todo para los lactantes, los niños y los ancianos, sitúa a la listeriosis entre las infecciones de transmisión alimentaria más graves.

Listeria se encuentra en los productos lácteos no pasteurizados y en diversos alimentos preparados, y puede crecer a temperaturas de refrigeración.



BACTERIAS

La infección por *Vibrio cholerae* se transmite por la ingestión de agua o alimentos contaminados. Los síntomas son, entre otros, dolores abdominales, vómitos y diarrea acuosa profusa, que pueden dar lugar a deshidratación grave y provocar la muerte.

Los alimentos asociados con brotes de cólera son el arroz, las hortalizas, las gachas de mijo y varios tipos de mariscos.



VIRUS

Los síntomas característicos de las infecciones causadas por **norovirus** son las náuseas, los vómitos explosivos, la diarrea acuosa y los dolores abdominales. El **virus de la hepatitis A** puede provocar enfermedades hepáticas persistentes y se transmite en general por la ingestión de mariscos crudos o poco cocinados o de productos crudos contaminados. La manipulación de alimentos por personas infectadas suele ser la fuente de la contaminación



PARÁSITOS

Algunos parásitos, como los trematodos presentes en el pescado, únicamente se transmiten a través de los alimentos. Otros, en cambio, como *Echinococcus spp* o *Taenia solium*, pueden infectar a las personas a través de los alimentos o por contacto directo con animales. Otros parásitos, como *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* o *Giardi*, se introducen en la cadena alimentaria a través del agua o el suelo, y pueden contaminar los productos frescos.

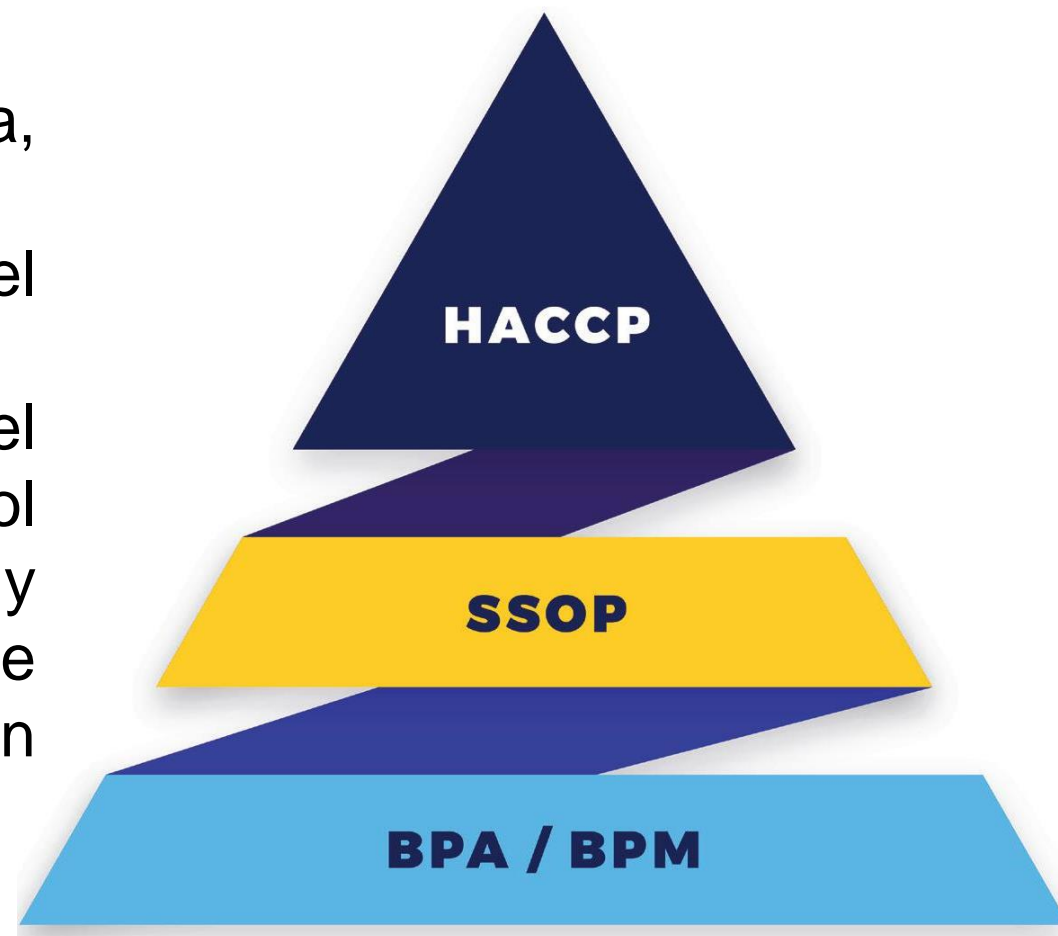


IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS PRE-REQUISITOS Y HACCP PARA EXPORTAR ALIMENTOS INOCUOS



LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ✓ Son específicos para cada tipo de empresa, proceso y producto.
- ✓ Son el soporte para la implementación del Sistema HACCP.
- ✓ Controlan riesgos que pueden ocurrir en el procesamiento de alimentos. Ejemplo: Control de Plagas, Controles de Limpieza y Desinfección, Controles de Adulterantes de Alimentos, Controles de Contaminación Cruzada, entre otros



IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS



Porque garantizan las condiciones higiénicas necesarias adecuadas durante la producción, manipulación y provisión de alimentos inocuos para el consumo humano.



¿CUÁLES SON LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS?



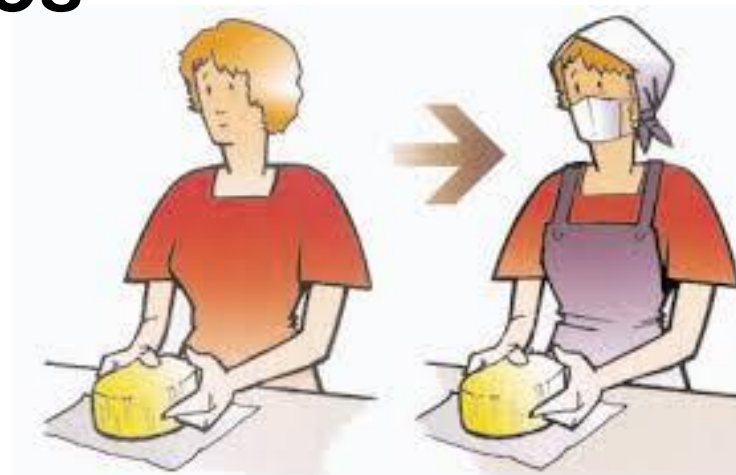
Se basan en los Principios Generales De Higiene De Los Alimentos- Codex 

¿CÓMO SE CONTROLAN LOS PELIGROS?



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Sirven para elaborar alimentos **seguros e inocuos**, protegiendo así la salud de nuestras familias y de quienes compran los productos



¿Qué se verifica?

Los establecimientos donde se procesan alimentos, se manejan equipos, utensilios y donde interviene el personal en la manipulación de alimentos, deben contar con un plan de saneamiento y procedimientos claramente documentados que permitan disminuir los riesgos de contaminación de los productos.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Producción primaria

- Evitar el uso de zonas donde el medio ambiente represente una amenaza para la inocuidad de los alimentos.
- Controlar los contaminantes, las plagas y las enfermedades de animales y plantas, de manera que no representen una amenaza para la inocuidad de los alimentos.
- Adoptar prácticas y medidas que permitan asegurar la producción de alimentos en condiciones de higiene apropiadas



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En el Proyecto y Construcción de las Instalaciones

- Instalaciones libres de contaminación.
- Instalaciones de adecuado mantenimiento, limpieza, desinfección, y reducción mínima de contaminación por aire.
- Las superficies y los materiales en contacto con los alimentos no deben ser tóxicos, deben ser duraderos y fáciles de mantener y limpiar.
- Los dispositivos deben ser idóneos para el control de temperatura, la humedad y otros factores.
- Debe haber una protección eficaz contra el acceso y el anidamiento de las plagas



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En el Control de Operaciones

- Cumplir adecuadamente con las buenas prácticas de manipulación durante la formulación de requisitos relativos a las materias primas, la composición, la elaboración y la distribución de alimentos.
- Respetar la formulación, aplicación, seguimiento y examen de sistemas de control



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En las Instalaciones: mantenimiento y saneamiento

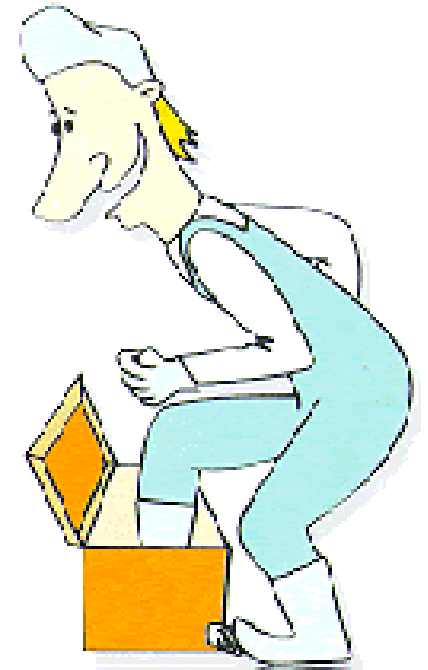
- Asegurar un mantenimiento y una limpieza adecuados y apropiados.
- Controlar las plagas.
- Manejar los desechos.
- Vigilar la eficacia de los procedimientos de mantenimiento y saneamiento.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En la Higiene Personal

- Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios.
- Se debe mantener un grado apropiado de aseo personal, indumentaria limpia.
- Se deben lavar las manos las veces que sean necesarias para evitar contaminación cruzada.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En el Transporte

- Proteger los alimentos de posibles fuentes de contaminación.
- Proteger los alimentos contra los daños que puedan hacerlos no aptos para el consumo.
- Proporcionar un ambiente que permita controlar eficazmente el crecimiento de microorganismos patógenos o de descomposición y la producción de toxinas en los alimentos



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

En la Capacitación

- Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos que vayan a tener contacto directo o indirecto con los alimentos deberán recibir capacitación, y/o instrucción, a un nivel apropiado para las operaciones que hayan de realizar.



PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO - POES

- Son tareas específicas relacionadas con la **LIMPIEZA Y DESINFECCION**, que deben realizarse en establecimientos que manipulan alimentos para obtener un producto apto para el consumo humano.
- El objeto es garantizar que las actividades de limpieza y desinfección se realicen correctamente.



HACCP

SEGUN EL CODEX

HACCP es un sistema que identifica, evalúa y controla peligros significativos para la seguridad del alimento.

PELIGRO SIGNIFICATIVO

Aquel peligro que presentándose en el alimento lesiona o daña la salud del consumidor final (ser humano)

Sistema APPCC



PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

Un peligro es un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

¿Cuales son los peligros que pueden presentarse en los alimentos?



Peligros:

1. Biológicos
2. Químicos
3. Físicos



PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

PELIGROS BIOLÓGICOS:

Algas, bacterias, hongos, parásito, virus



PELIGROS QUÍMICOS

Pesticidas, alérgenos, metales pesados, sustancias de limpieza, aditivos químicos, nitritos, nitratos, otros.



PELIGROS FÍSICOS

Vidrios, metales, piedras, plásticos, plagas, maderas, joyas, otros



PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL HACCP

5
Pasos
Pre-eliminares



7
Principios



IMPORTANCIA Y BENEFICIOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL HACCP



ENTIDADES PERUANAS QUE VIGILAN LA INOCUIDAD



Es un Organismo Público Técnico Especializado adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego, con autoridad oficial para: Proteger y Mejorar el Patrimonio Fitosanitario, **Proteger y mejorar el patrimonio Zoosanitario, Garantizar la calidad de los insumos de uso agropecuario, Garantizar la producción orgánica y contribuir con la inocuidad agroalimentaria, Garantizar la satisfacción de los usuarios y la sostenibilidad institucional. PROCESAMIENTO PRIMARIO.** <http://www.senasa.gob.pe>



Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano. **ALIMENTO PROCESADO.** <http://www.digesa.minsa.gob.pe>



Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y acuicultura incluyendo la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de pesca y acuicultura. **HIDROBIOLÓGICOS.** <http://www.sanipes.gob.pe>

NORMATIVA PERUANA

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

- **D.S. N° 004-2011-AG**
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

- **D.S. N° 007-1998 –SA**
Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
Actualizado (D.S. N° 004-2014-SA)

- **D.S. 031-2010/MINSA**
Reglamento de la calidad del agua para consumo humano

- **R.M. 591-2008/MINSA**
Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano

- **R.M. 461-2007/MINSA**
Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas

• **CAC/RCP-1(1969), Rev. 2020.** Internacional Recomendado revisado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius

- **CODEX STAN 193-1995** Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

- **CODEX STAN 1-1985** Etiquetado de los Alimentos
- **Ley N° 30021**, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes

- **R.M. 222-2009/MINSA**
Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano

“Actualmente para exportar alimentos fuera de Perú algunos clientes solicitan esquemas particulares a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, con base en Prerrequisitos y HACCP”

Las empresas deben conocer la legislación alimentaria del país de destino

Quiero vender
Espárragos a España



Debo cumplir con
legislación peruana
y europea

SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Webinar
Exportador

- Las empresas deben cumplir con estrictos procedimientos de higiene y salud del personal (protocolos y planes) de manera sostenida.
- La empresas enfrentan dificultades económicas
- Todas las empresas están preparadas para los cambios?
- Contar con un sistema de gestión podría darnos ventajas
- Las empresas deben REACTIVARSE, buscando nuevas oportunidades de mercado

IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE GESTION ES VOLUNTARIO...

Webinar
Exportador

- Las necesidades y exigencias del mercado
- Las necesidades internas de la organización (ordenar sus procesos y gestión)
- Los requisitos de clientes
- La expectativa de ingresar a nuevos mercados
- Buscar diferenciarse para “re inventarse ”y salir fortalecidos de la crisis

CONCLUSIÓN

**La inocuidad
de los alimentos
es un asunto de todos**

**Alimentos inocuos
ahora para un
mañana saludable**





BICENTENARIO
PERÚ 2021

Webinar Exportador

Ing. Angélica Yovera Aliaga

Especialista en Normalización
PROMPERU

ayovera@promperu.gob.pe

Seminarios virtuales
Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

2021