



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

Ruta de la Inocuidad para la exportación de alimentos

Lima, 27 de julio de 2022

**Angelica Yovera
Aliaga**

Especialista en Normalización

ayovera@promperu.gob.pe

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.

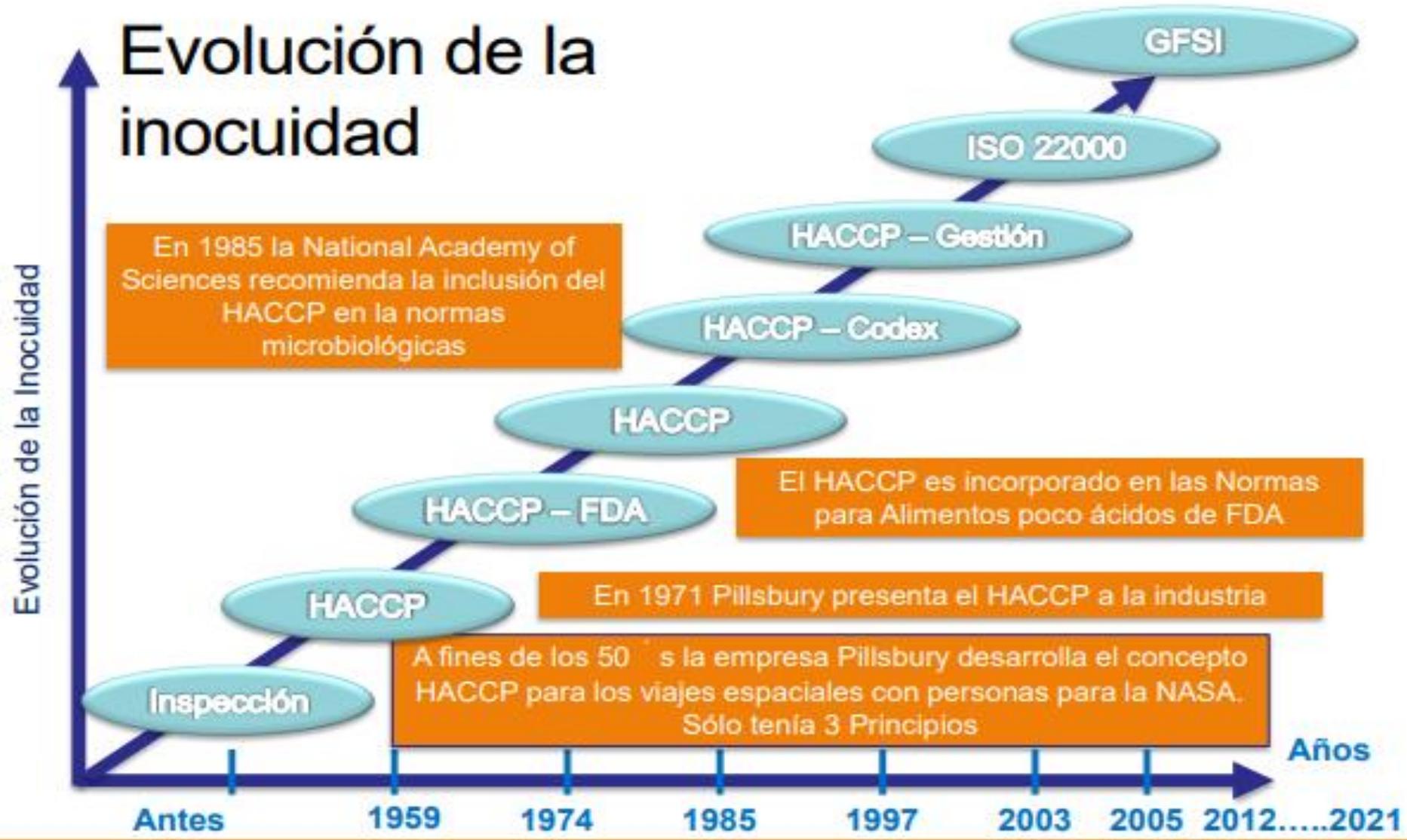
¿Qué es la Inocuidad alimentaria?

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.



Condición 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



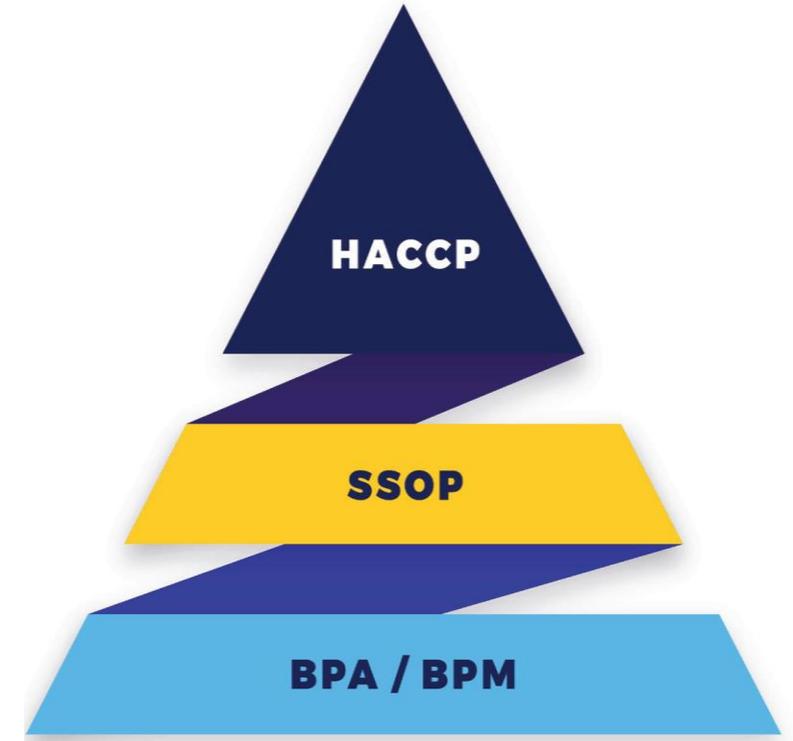
IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS PRE-REQUISITOS Y HACCPP PARA EXPORTAR ALIMENTOS INOCUOS



LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

8

- ✓ 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 DE MANUFACTURA

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 DE MANUFACTURA

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 DE MANUFACTURA

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 DE MANUFACTURA

En el Control de Operaciones

- Cumplir adecuadamente con la 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 DE MANUFACTURA

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 DE MANUFACTURA

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 DE MANUFACTURA

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



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





5
Pasos
Pre-eliminarios

PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL HACCP

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

- 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...

- 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**

