

***SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD
ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL
DE PUNTOS CRITICOS
(SISTEMA HACCP)***

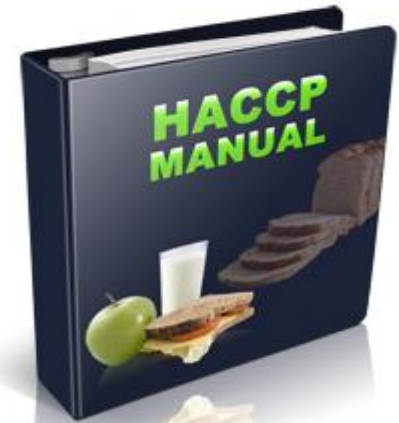


El Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos a través del HACCP tienen como objetivo brindar a los consumidores, alimentos seguros.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

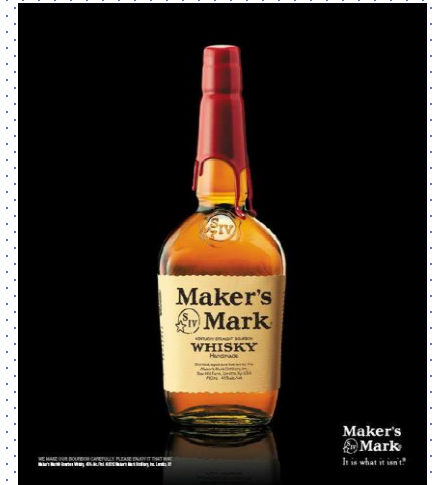
Cuando se afirma que una organización cuenta con un sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos o Bebidas se dice que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (SSOP/POES) y el Sistema HACCP se han implementado y son eficaces.



¿POR QUE ES IMPORTANTE QUE UNA EMPRESA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS GESTIONE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS?



Salsas



- ✓ El SGI HACCP brinda una respuesta rápida a los problemas de inocuidad.
- ✓ El SGI HACCP controla los puntos críticos en el proceso de alimentos, previniendo problemas de inocuidad.
- ✓ Las empresas actualmente necesitan demostrar sus capacidades para mantenerse en un mundo cada vez más competitivo.



HACCP

- ▶ Es definido como un enfoque sistemático de base científica que permite identificar peligros específicos y diseñar medidas para su control con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos.

**Fuente: Principios Generales de Higiene 1969 4ta revisión 2003
Codex Alimentarius.**



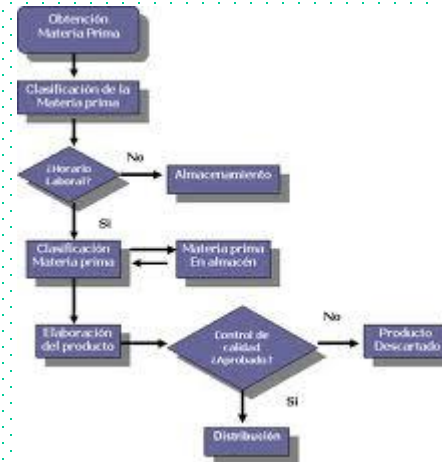
Porque el HACCP?

- ▶ Porque es preventivo y no correctivo.
- ▶ Porque es eficiente
- ▶ Porque esta basado en principios.
- ▶ Porque tiene un enfoque mundial.
- ▶ Por su diseño especifico en Alimentos.

En qué consiste el HACCP.

El HACCP consiste en una aproximación sistemática para la prevención de los riesgos (microbiológicos, biológicos, químicos y físicos) asociados al consumo de los alimentos.

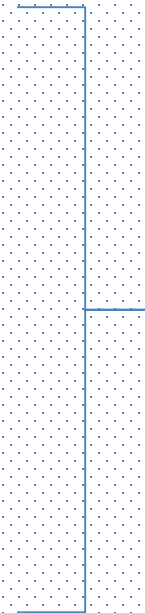
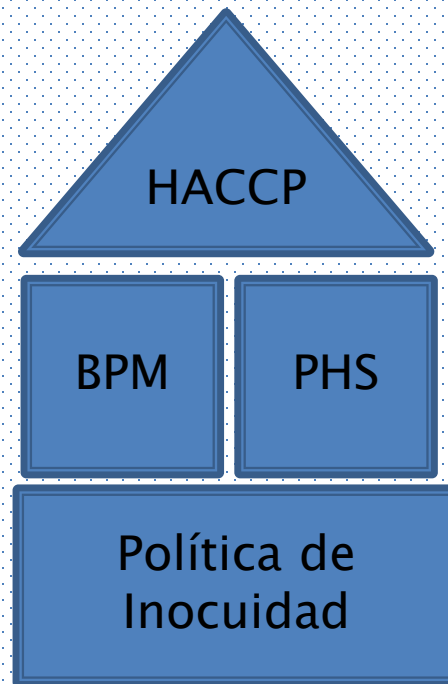
Parte de una etapa de identificación de los riesgos o peligros de cada producto alimenticio, y hace hincapié en las medidas preventivas (control de puntos críticos)



ENFOQUE EN FLUJOS DE PROCESO



Del autocontrol sanitario a través del HACCP



Donde se Aplica el HACCP?

► Fabrica de Alimentos y Bebidas

Establecimiento en el cual se procesan industrialmente materias primas de origen vegetal, animal o mineral utilizando procedimientos físico químicos o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano independientemente de cual sea su volumen de producción o la tecnología empleada.



Restaurante: Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.



Servicios afines: Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, etc.

También se incluyen los servicios afines de hoteles, clubes y similares.

Normas Legales

- ✓ Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S.: N°007-98-SA (pre requisitos)
- ✓ Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. R.M.: N° 449-2006-SA.
- ✓ Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1.
- ✓ Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines R.M. N° 363- 2005/MINSA



Normas Legales

- ✓ Ley de Inocuidad D. Leg. 1062
- ✓ D.S. 004-2011-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad Art. 33 Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos
- ✓ D.S. 040-2001 PRODUCE Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas



Ordenanzas Municipales



Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas

R.M. 449-2006/MINSA del 17 de Mayo del 2006

- ▶ **Art. 3** Las disposiciones de la presente norma son obligatorias para las personas naturales y jurídicas que operan o intervienen en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de alimentos y bebidas dedicados al mercado nacional e internacional.
- ▶ La aplicación del Sistema HACCP en la pequeña y micro empresa alimentaria se regirá de conformidad con lo establecido en la 7ma Disp. Complementaria Transitoria y Final del D.S. 007-98-SA.
- ▶ **Art. 4** La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un Plan HACCP en cumplimiento al D.S 007-98-SA, a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los códigos de Practica específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.



HACCP, debe aplicarse a cada linea de produccion y es especifico para cada y bebida.

De los Requisitos Previos a la Aplicación del Sistema HACCP

- ▶ **Art. 8** Principios Generales de Higiene: diseño de la fabrica, control de las operaciones, mantenimiento y saneamiento, higiene y capacitación del personal, transporte, la información de los productos y sensibilización de los consumidores.
- ▶ **Art.9** Del diseño de la fabrica
- ▶ **Art. 10** Control de las operaciones: tiempo, temperatura, procesos específicos, peligros de contaminación en los alimentos, requisitos previos a la materia prima, envasado, dirección y supervisión, documentación y registros, procedimiento para retirar alimentos.
- ▶ **Art.11** El mantenimiento y saneamiento.
- ▶ **Art. 12** La higiene y capacitación al personal
- ▶ **Art. 13** Del Transporte
- ▶ **Art. 14** De la información sobre los productos y sensibilización de los consumidores

- ▶ Art. 15 y Art. 16

Principios del Sistema HACCP y Pasos para la Aplicación de los principios del HACCP

VIDEO: HACCP



Principios del sistema.

1
2
3
4
5
6
7

ANÁLISIS DE PELIGROS: Identificación de los peligros biológicos, físicos y químicos

Establecimiento de los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

Adopción de MEDIDAS DE CONTROL y de ESPECIFICACIONES (límites críticos)

MONITOREO (vigilancia)

Actuar cuando no se cumplen las especificaciones: ACCIONES CORRECTIVAS

VERIFICACIÓN

Establecer un sistema de DOCUMENTACIÓN para todos los procedimientos y registros



D.S. 040-2001 PRODUCE Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas

- ▶ Capítulo III

- ▶ d. La aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad sanitaria e inocuidad del producto y su procesamiento, se sustentará en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

- ▶ SUBCAPITULO IV
- ▶ DEL CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD SANITARIA

Artículo 127.- Los operadores de fábricas o plantas de procesamiento de pescado y productos pesqueros, inclusive barcos factoría, deben operar bajo sistemas formales de aseguramiento de calidad que garanticen la elaboración de productos sanos, sanitariamente seguros y aptos para el consumo humano, en concordancia con las normas establecidas.

- ▶ **Sustento**

Artículo 130.- La presente Norma Sanitaria reconoce como sustento y patrón de referencia para la aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad en el campo sanitario, al sistema denominado Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), anexo al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP - 1 (1969), Rev. 4 , de la Comisión del Codex Alimentarius del Acuerdo FAO/OMS, en concordancia con lo establecido en el Capítulo VI del Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG

AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS

- ▶ Conforme lo establece el numeral 33.1 del Artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG, *los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos cuyo destino sea el consumo nacional, la exportación e importación, **deben contar con autorización sanitaria otorgada por el SENASA.***

Algunos Requisitos:

- ▶ Copia del manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, según lineamientos del Codex Alimentarius;
- ▶ Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, según lineamientos del Codex Alimentarius;
- ▶ Planes Operativos Estandarizados de Sanitización - POES;



NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 363- 2005/MINSA

► **Artículo 43** Del Autocontrol Sanitario

El establecimiento formulará un Plan de Autocontrol Sanitario, el cual se sustentará en las bases del Sistema HACCP, conformando un Equipo de Autocontrol Sanitario para su ejecución, el mismo que estará conformado por el dueño o administrador del establecimiento, quien lo presidirá, y por los responsables del control de calidad, del almacén, de la cocina y del comedor.



NOTICIA DEL 8 de Marzo 2013

- ▶ Via @ElComercio
- ▶ <http://elcomercio.pe/gastronomia/1547253/noticia-comida-mejor-restaurante-mundo-intoxico-63-comensales?ft=grid>

Ing. Ana María Coronado Núñez

ana.coronado@amcnsoluciones.com

CEO en AMCNSOLUCIONES

Oficina: 01-4845941

RPC: 975567822

www.amcnsoluciones.com

**«Garantizando Servicios de Calidad en
Inocuidad de Alimentos»**

