



# Importancia de la Inocuidad Alimentaria en la Exportación

---

**Emily Vivanco**

[emilyvivanco@kmrsac.com](mailto:emilyvivanco@kmrsac.com)

Lima, 02 de Agosto de 2023

1

# Sector Agroalimentario

# Sector Agroalimentario

- Vocación exportadora
- Rol de las Cadenas de Supermercados
- Muy sensible y próximo al consumidor final.
- Confianza es crítica.
- **Preocupación por la calidad y por la Inocuidad alimentaria.**
- Innovación continua

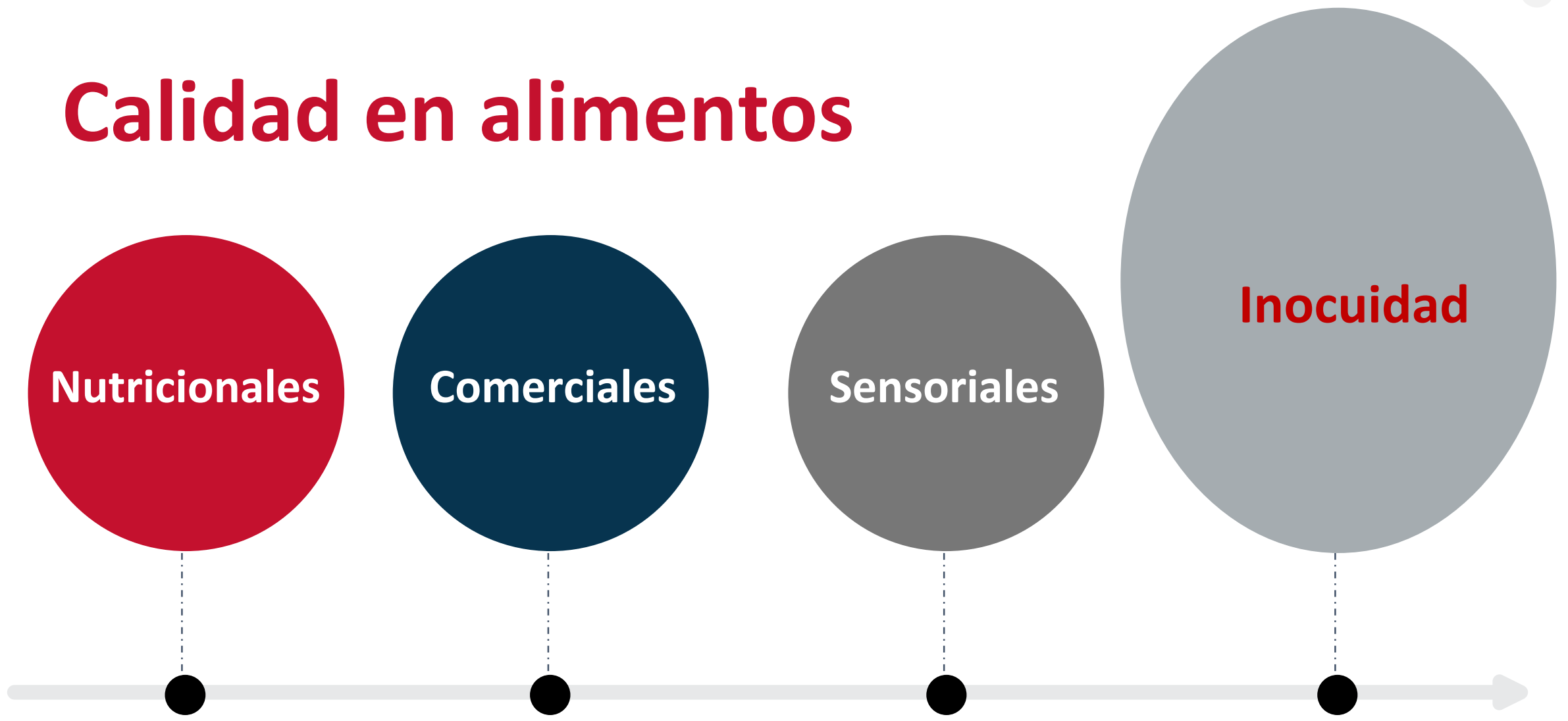


# Tendencias

- Sostenibilidad
- Prevención del Fraude
- Cultura de inocuidad
- Producción orgánica
- Certificaciones y sellos de calidad



# Calidad en alimentos



# Definiciones

## Inocuidad alimentaria

Concepto que implica que los alimentos no causarán un efecto adverso a la salud del consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

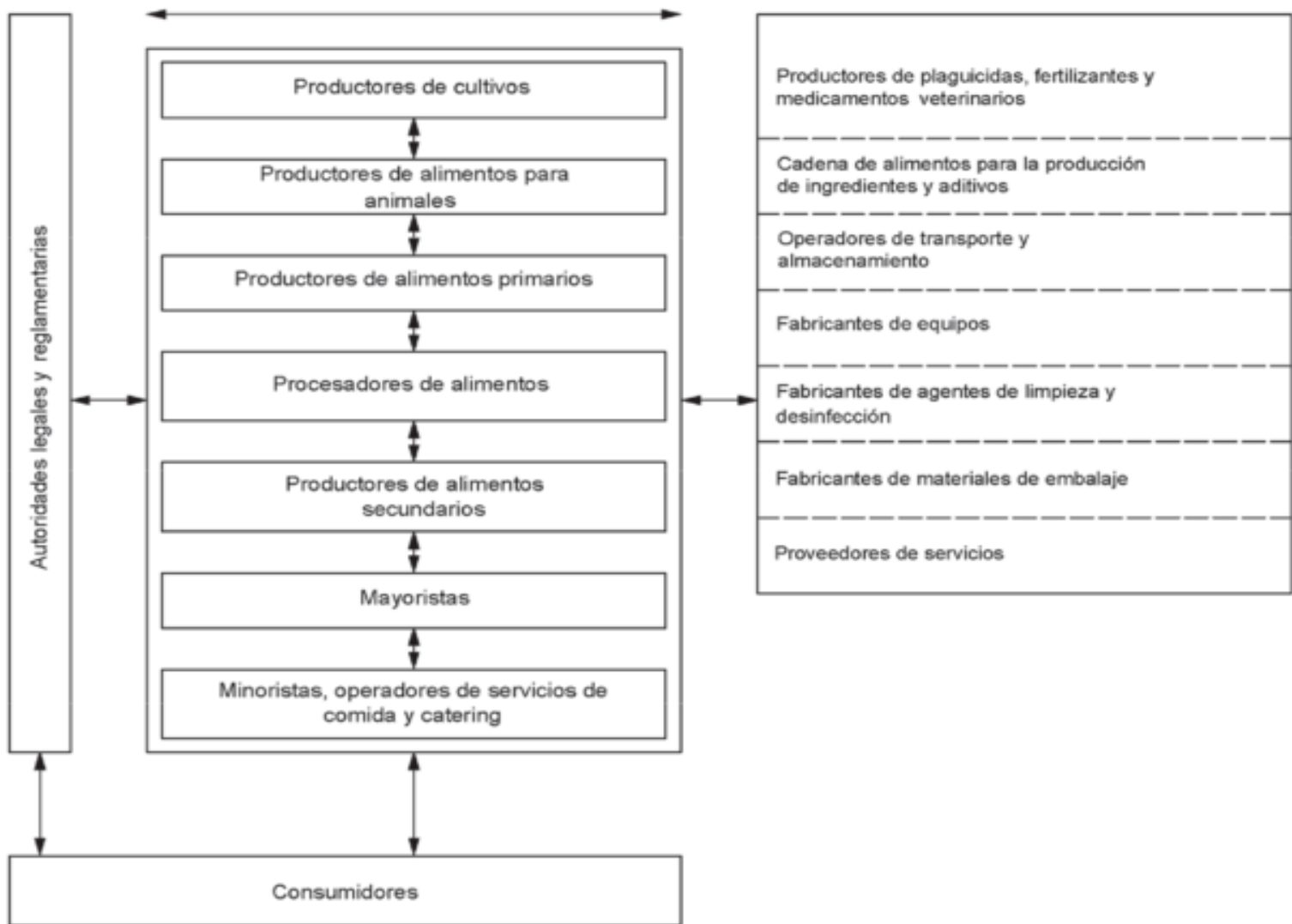
## Cadena alimentaria

Secuencia de etapas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento, y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

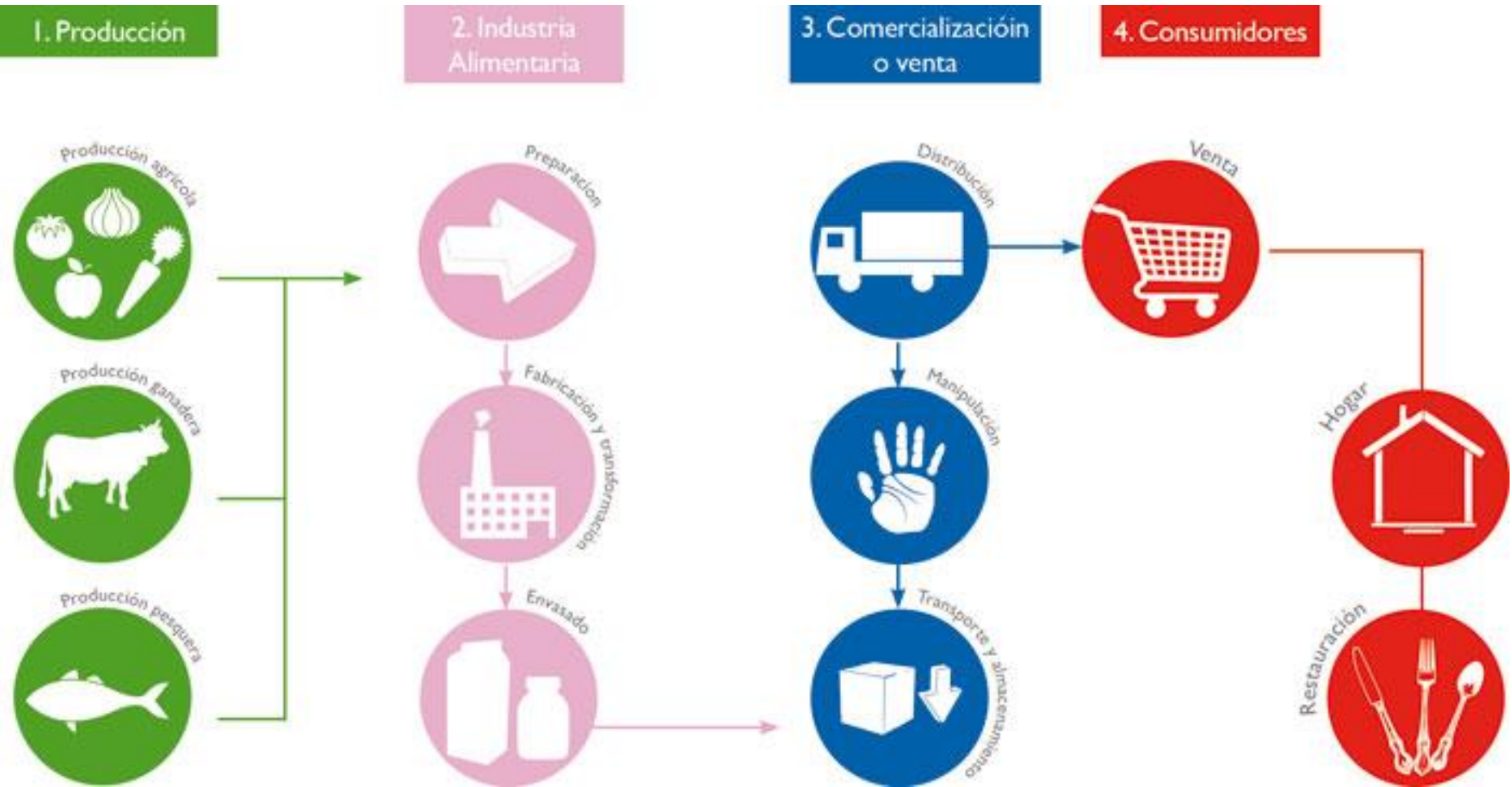
**Nota 1:** Esto incluye la producción de alimento para animales productores de alimentos y alimento para animales

**Nota 2** *La cadena alimentaria incluye la producción de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas*

# Cadena alimentaria



# Cadena alimentaria



# Cultura de Inocuidad Alimentaria

Los valores, creencias y normas compartidas que afectan a la mentalidad y el comportamiento hacia la Inocuidad de los alimentos, en , atraves y a los largo de una organización ( GFSI)



# 2 Peligros

# Peligros



# Peligros

Agente biológico, químico o físico presente en el alimento y , que puede causar un efecto adverso para la salud. ( PGH Codex 2020)

**Peligro: Potencial**

**Efecto adverso: Lesión, enfermedad, reacción**

## Tipos de peligro

- Peligro físico
- Peligro químico
- Peligro biológico
- Radiológicos
- Alergenos

### Peligros físicos



MI-7D-V1

57

**Fuente de Peligros**

Hombre, materia prima, insectos y roedores, polvo, equipos y utensilios, agua, y desperdicios y basura

# Peligros

## ¿Cómo afectamos la inocuidad?

### PELIGROS QUÍMICOS

Puede afectar a un grupo de personas, no se propaga.

**Químicos naturales:**

- Alergenos
- Micotoxinas (aflatoxinas)
- Toxinas de bacterias

**Químicos tóxicos ( metales pesados y otros)**

*Monómeros residuales*

- Plomo
- Mercurio
- Zinc
- Cianuro
- Cadmio
- Arsénico, otros

**Químicos agrícolas**

- Pesticidas
- Fertilizantes

Residuos veterinarios , uso excesivo de aditivos, otros

### PELIGROS FÍSICOS

Puede afectar a un grupo de personas, no se propaga.

Material	Lesión Potencial	Origen
Vidrio	Cortes, hemorragias	Botellas, jarros, luces
Madera	Cortes, infección, ahogo	Campo, paletas de transportes
Piedra	Ahogo, rotura de dientes	Campos
Plásticos	Ahogo, cortes, infección	Embalaje, equipos
Joyas, horquillas	Ahogo, cortes	Empleados

### PELIGROS BIOLÓGICOS

Puede afectar a un grupo de personas, SI se propagan hasta causar epidemias.

- BACTERIAS
- MOHOS
- VIRUS
- Algas
- Parásitos

ETA´s

# Peligros

## Peligros químicos

NTS N° -MINSA/2016/DIGESA  
NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) DE  
PLAGUICIDAS DE USO AGRICOLA EN ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

### ANEXO LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) DE PLAGUICIDAS DE USO AGRICOLA

	MATRIZ VEGETAL	PRINCIPIO ACTIVO	LMR (ppm)
1	ACEITUNA, de mesa ( <i>Olea roapea</i> )	AZOXYSTROBIN	0.01
		BUPROFEZIN	5
		COPPER OXYCHLORIDE	30
		ETHOPROPHOS	0.02
		LUFENURON	0.02
		METHOMYL	0.02
2	AJÍ AMARRILLO, fresco ( <i>Capsicum baccatum</i> )	CHLORPYRIFOS	0.5
		DIMETHOATE	0.02
		IMIDACLOPRID	1
		MANCOZEB	5
		METALAXYL	0.5
		METHOMYL	0.02
		PROFENOFOS	3
		PROPINEB	1
		PYRIDABEN	0.5
		SPINOSAD	2
3	AJO, bulbo fresco ( <i>Allium sativum</i> )	AZOXYSTROBIN	10
		CAPTAN	0.02
		CHLOROTHALONIL	0.01
		CHLORPYRIFOS	0.05

# Peligros

## Peligros químicos

PROYECTO DE NTS N° 120 -Minsa/DIGESA-V.01  
NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS LIMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS  
EN ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

NTS N° 120 - Minsa/DIGESA V.01  
NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS LIMITES MÁXIMOS DE  
RESIDUOS (LMR) DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN ALIMENTOS DE  
CONSUMO HUMANO

### 1. FINALIDAD

Proteger la salud de la población disponiendo los límites máximos permitidos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.

### 2. OBJETIVO

Establecer los límites máximos permitidos de residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en los alimentos destinados al consumo humano, para fines de vigilancia y control sanitario en conformidad con el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

### 3. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma sanitaria es de obligatorio cumplimiento a nivel nacional, por parte de las personas naturales y jurídicas vinculadas a la producción, procesamiento primario y elaboración industrial de alimentos de origen animal destinados al consumo humano en cuya producción primaria se utilicen medicamentos veterinarios.

PRINCIPIO ACTIVO	RESIDUO MARCADOR	ESPECIE ANIMAL	MATRIZ	LMR (µg/kg)
CLOXACILIN	CLOXACILIN	todas las especies productoras de alimentos	Músculo	300
			Grasa	300
			Hígado	300
		todas las especies productoras de alimentos	Riñón	300
			Leche (/L)	30
		Peces	Músculo/Piel(*)	300
DICLOXACILIN	DICLOXACILIN	Peces	Músculo/Piel(*)	300
PENETHAMATE	BENZYL PENICILIN	Todas las especies productoras de alimentos	Músculo	50
			Grasa (+piel en porcinos)	50
			Hígado	50
			Riñón	50
			Leche (/L)	4

# Peligros

## Peligros químicos

**CODEX ALIMENTARIUS**  
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

support **World Food Safety Day** 2021

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Inicio | Acerca del Codex | Textos del Codex | **Temas** | Comités | Reuniones | Recursos | Publicaciones | Noticias y Eventos | Login

codexalimentarius > Textos del Codex > Límites máximos de residuos (LMR)

### Límites máximos de residuos (LMR)

Las trazas que dejan los plaguicidas en los productos tratados, o las que dejan los medicamentos veterinarios en los animales, se denominan "residuos".

**Residuos de plaguicidas**

Un límite máximo de residuos (LMR) es el nivel máximo de residuos de un plaguicida que se permite legalmente en los alimentos o piensos (tanto en el interior como en la superficie) cuando los plaguicidas se aplican correctamente conforme a las buenas prácticas agrícolas.

**Residuos de medicamentos veterinarios**

El límite máximo de residuos (LMR) es la concentración máxima de residuos legalmente permitida en un producto alimenticio obtenido de un animal al que se le ha administrado un medicamento veterinario.

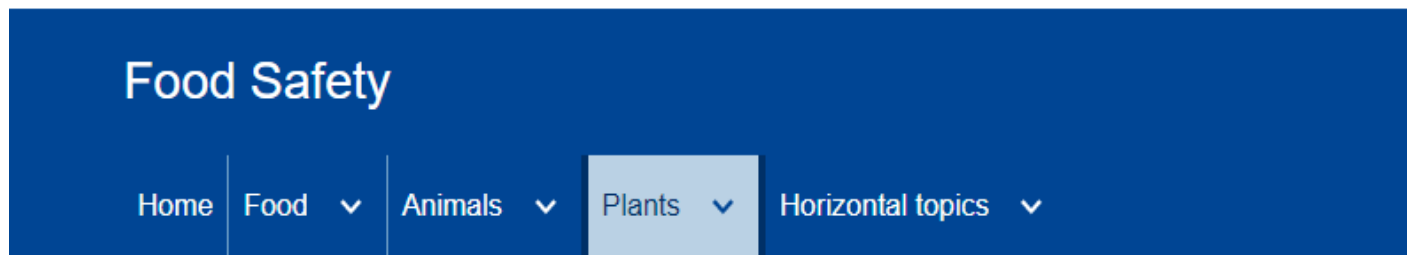
#### Puntos clave

- Las cantidades de residuos halladas en los alimentos deben ser inocuas para los consumidores y lo más bajas posible
- El Codex establece LMR para todos los alimentos y piensos
- Los LMR fijados para todos los cultivos y plaguicidas se hacen públicos en el sitio web del Codex.

*prom*  
perú

# Peligros

## Peligros químicos



European Commission > Food Safety > Plants > Pesticides > EU Pesticides Database

### EU Pesticides Database

The EU Pesticides Database allows users to search for information on active substances used in plant protection products, Maximum Residue Levels (MRLs) in food products, and emergency authorisations of plant protection products in Member States. Users can use the following search options to find information:

Link:

[https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database\\_en](https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en)



# Peligros

## Peligros químicos

**Hongos Patógenos :**

*(Aspergillus flavus y Aspergillus parasiticus)*

**Aflatoxinas**



*(Aspergillus ochraceus y Penicillium verrucosum)*



**Ocratoxina A**

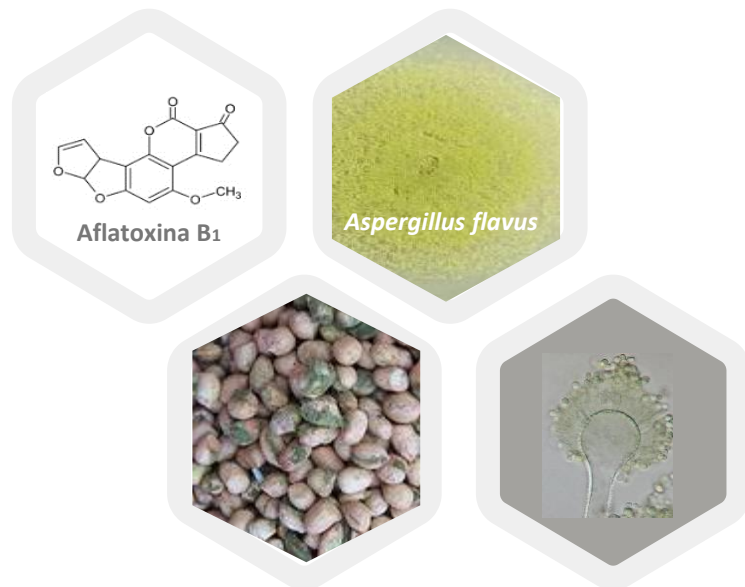


# Peligros

## Peligros químicos

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006

por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios



Sección 2: Micotoxinas

Productos alimenticios (1)		Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1	Aflatoxinas	B <sub>1</sub>	Suma de B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>
2.1.1	Cacahuets destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes de productos alimenticios	8,0 (5)	15,0 (5)	—
2.1.2	Frutos de cáscara destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes de productos alimenticios	5,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.3	Cacahuets y frutos secos y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.4	Frutos secos destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo, o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.5	Frutos secos y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes de los productos alimenticios	2,0	4,0	—
2.1.6	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos derivados de la transformación de cereales, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.1.7, 2.1.10 y 2.1.12	2,0	4,0	—
2.1.7	Maíz destinado a ser sometido a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingrediente de productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.8	Leche cruda (6), leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	—	—	0,050

# Peligros

## Peligros químicos

### Asociado al material de envase

- Cartones
- Papeles
- Cerámicos
- Metales, colas y adhesivos
- Material polímero, etc.



- ☐ Metales pesados
- ☐ Monómeros residuales
- ☐ Migración global

# Peligros

## Peligros biológicos

### Bacterias relacionadas a ETA'S

- *Escherichia coli*
- *Bacillus cereus*
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium perfringens*
- *Clostridium botulinum*
- *Salmonella*
- *Listeria monocitogenes*

### Características

- No producen esporas
- Producen esporas
- Producen toxinas
- Producen esporas y toxinas



# Peligros

## Peligros biológicos

### Virus patógenos

- *Norovirus*
- *Rotavirus*
- *Virus de la hepatitis A*
- *Norwalk*
- *Otros virus entéricos*

### Parásitos patógenos

- *Giardia* *Lambia*
- **Anisakis**
- *Trichinella spiralis*
- *Sarcocytis*
- *Cistecercos*



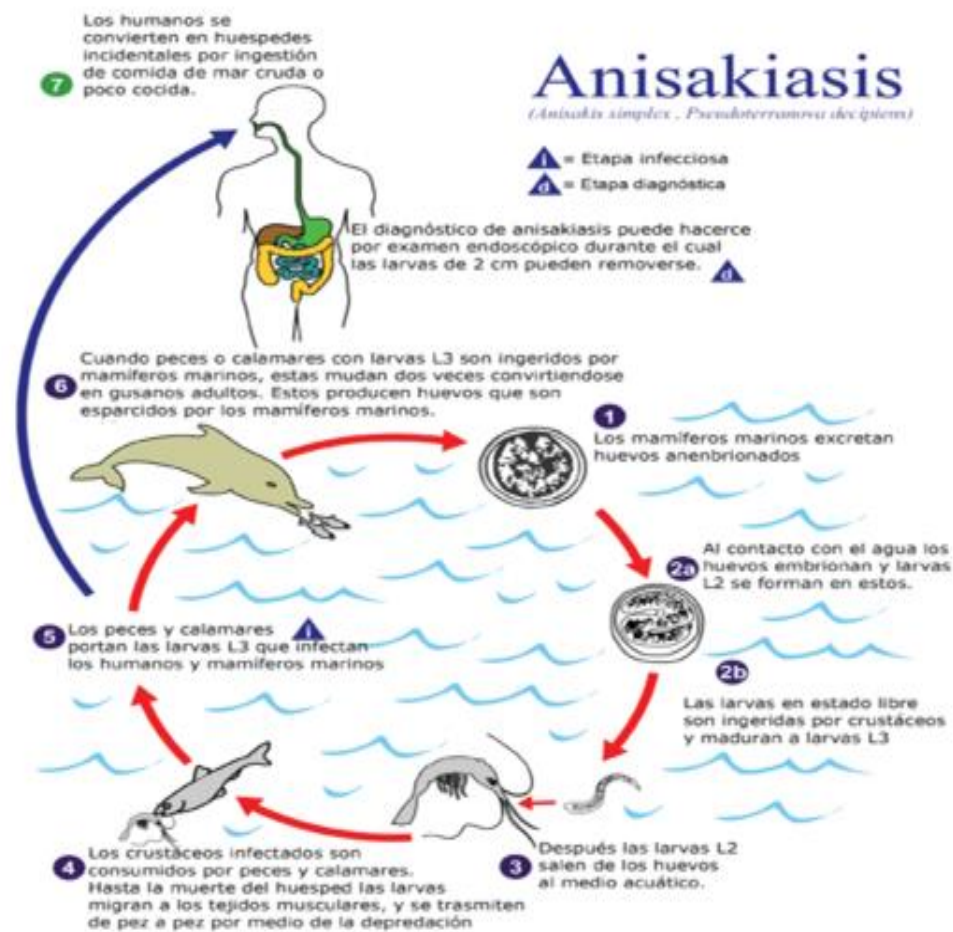
# Peligros

## Peligros biológicos

### PARÁSITOS

#### Anisakiasis, Anisakiosis o Anisakidosis

- *Ingestión de larvas de nematodos de la familia Anisakidae, género Anisakis.*
- *al ingerir pescado con Anisakis, las larvas pueden penetrar en la mucosa del tracto digestivo humano, causando lesiones que originan :*
- *Dolor abdominal agudo, náuseas, vómitos, fiebre y diarrea, síntomas inespecíficos*
- *potencial alergénico de determinadas proteínas de los anisákidos puede producir, en personas sensible, episodios alérgicos de gravedad variable, tras la ingestión de pescado parasitado.*
- *Pescados crudos, salados, ahumados :*
- *Jurel, corvina, merluza, anchoveta, pez sable, pargo, otros*

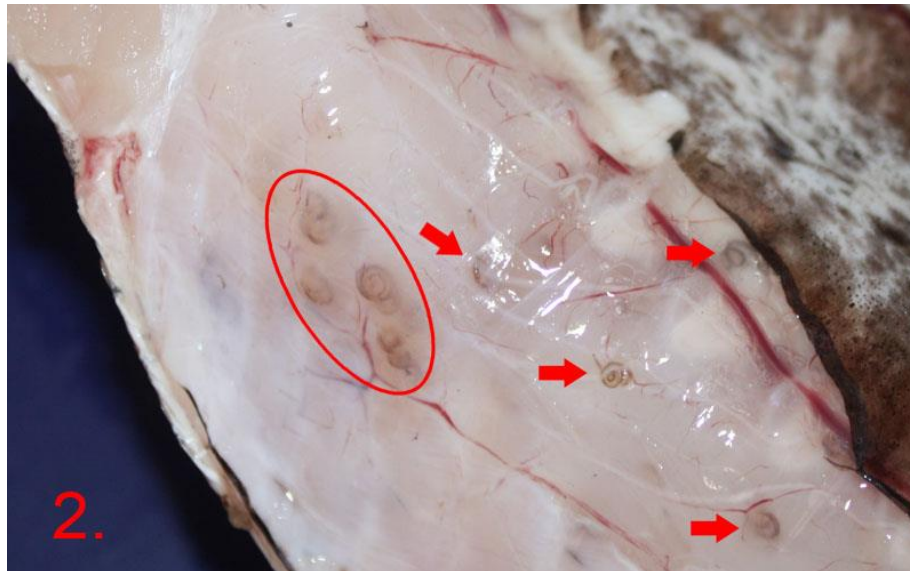


# Peligros

## Peligros biológicos

### PARÁSITOS

Anisakiasis, Anisakiosis o Anisakidosis



Cuando el pescado muere, el anisakis migra hacia las vísceras y la musculatura y se enquista enrollándose como un muelle.

# Peligros

## Peligros biológicos

### PARÁSITOS

Anisakiasis, Anisakiosis o Anisakidosis

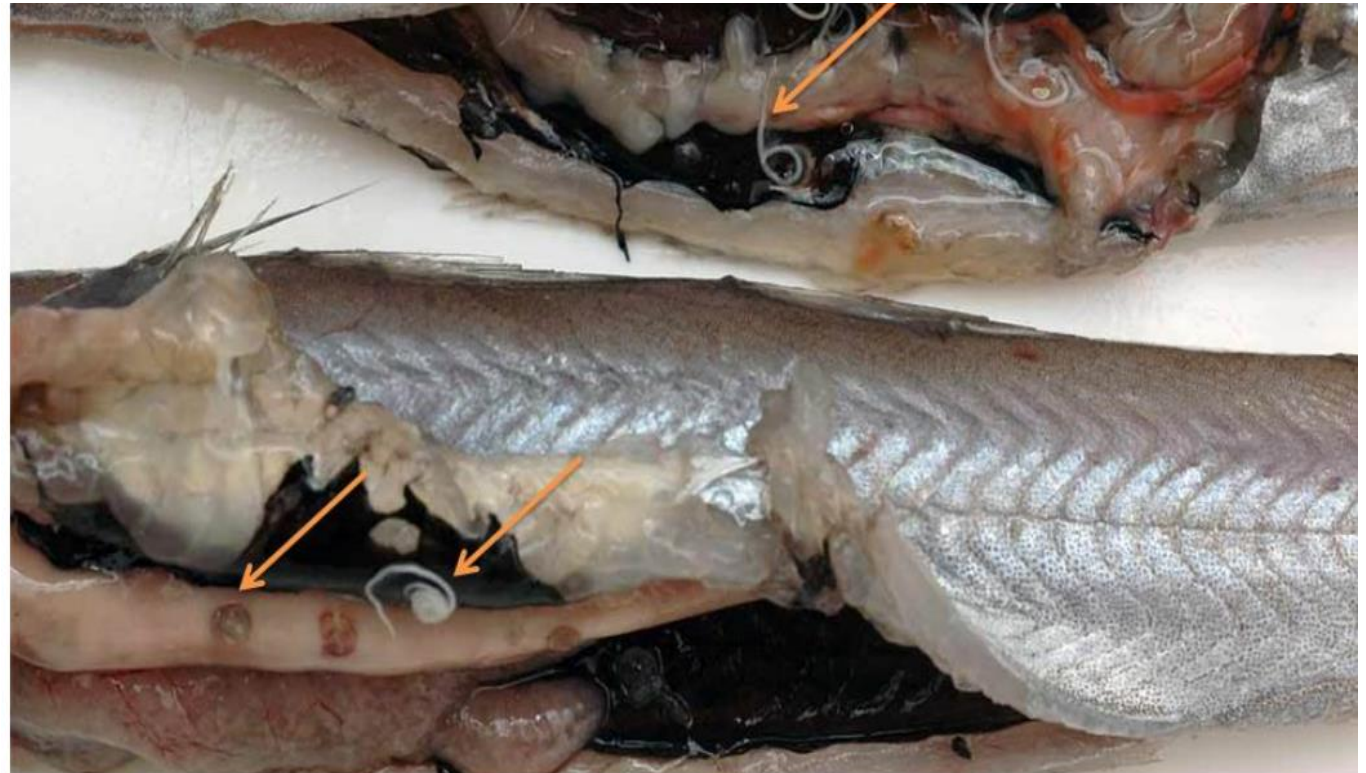


Foto 1: Larvas de *Anisakis* en cavidad corporal e hígado de dos bacaladillas (foto cedida por Nieves Casado)



# Peligros

## Peligros biológicos

### Enfermedades Transmitidas por Alimentos ( ETAS)

#### Brote de ETA

Incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.

Los brotes pueden involucrar números diferenciados de casos (un individuo afectado es lo que se entiende como "caso").

Además, es importante observar que pueden ocurrir casos aislados de enfermedades de origen alimentario.

#### ¿Quién está en riesgo?

- ❑ “Todos estamos en riesgo”
- ❑ “Los Grupos vulnerables” están en mayor riesgo:
  - Las personas mayores
  - “Los niños pequeños”
  - Personas enfermas, Las mujeres embarazadas



# Peligros

## Peligros biológicos



[A-Z Index](#)

[Advanced Search](#)

### Salmonella

CDC > Salmonella Homepage > Current Outbreaks



[Salmonella Homepage](#)

Questions & Answers +

Prevention

Symptoms

Diagnosis & Treatment +

Current Outbreaks -

## Salmonella Outbreak Linked to Italian-Style Meats

 Food Safety Alert

Posted August 31, 2021

Fast Facts



# Peligros

## Peligros biológicos

COMPANY ANNOUNCEMENT

### Updated: Baker Farms Recalls Various Brand Name of Kale Due to *Listeria Monocytogenes* Contamination

When a company announces a recall, market withdrawal, or safety alert, the FDA posts the company's announcement as a public service. FDA does not endorse either the product or the company.

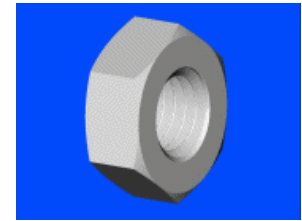
[Read Announcement](#)

[View Product Photos](#)

Link: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

# Peligros

## Peligros físicos

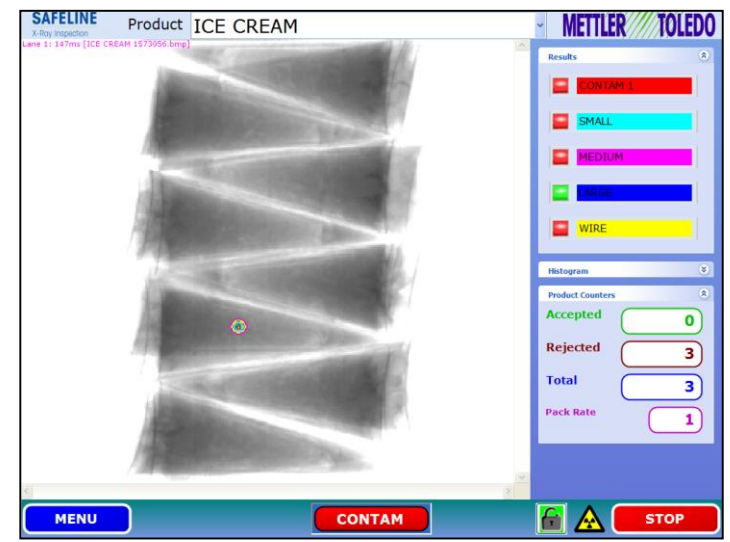


- Vidrio :
  - Por ejemplo: protección luminarias, materiales.
  - Metales : Provenientes de materias primas o de producción
  - Piedras
  - Maderas
  - Plástico
- Astillas de hueso
    - Efectos personales (anillos, pendientes, etc.)
    - Otras materias extrañas
    - Establecer políticas : Vidrio, plástico Duro
    - Chequeos preventivos
    - Medidas de Control en el Proceso

# Peligros

## Peligros físicos

### CONTROL DE CUERPOS EXTRAÑOS





# Alérgenos alimentarios

# Alérgenos alimentarios

Producto o ingrediente que contiene ciertas proteínas que potencialmente pueden causar reacciones severas (ocasionalmente fatales) en una persona alérgica a los alimentos.

Provocan reacciones en el **sistema inmunológico**.



- Cereales que contienen Gluten
- Crustáceos
- Huevos
- Pescados
- Maní
- Soja
- Lácteos
- Nueces (8 especies)
- Apio
- Semillas de sésamo
- Mostaza
- SO2 y Sulfitos > 10 PPM y productos derivados

Consejo Europeo



# Alérgenos alimentarios

## Síntomas típicos de reacción alérgica a alimentos

### Gastrointestinal:

- Náusea
- Vómito
- Dolor abdominal
- Diarrea

### Respiratorio:

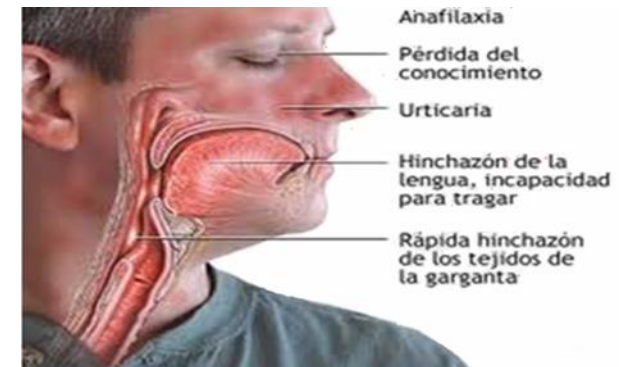
- Dificultad respiratoria
- Rinitis
- Inflamación de garganta
- Asma

### Cutáneo:

- Urticaria
- Angioedema – inflamación de labios y membranas mucosas
- Erupción cutánea – eczema
- Pruritos – hormigueo

### Sistémico:

- Shock anafiláctico
- Síntomas:
- Dificultad respiratoria
- Vasodilatación y baja de presión arterial
- Riesgo mortal



# Alérgenos alimentarios

## Gestión

- Control y etiquetado
- Almacenamiento en lugar rotulado y separado
- Limpieza
- Evitar contaminación cruzada
- Restaurantes : Identificar en la carta



## Prevención

- Capacitación continua al personal involucrado
- Inducción al personal nuevo
- Supervisión constante
- Verificación (kits de detección)



# Alérgenos alimentarios



# Alérgenos alimentarios

Seguridad Alimentaria / Red de Alerta  
 Alimentaria / Alertas alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas / Listado Alertas Alimentarias de Alérgenos /

**Advertencia para personas alérgicas a la soja o a los componentes de la leche y para las personas con problemas derivados de la ingesta de gluten: Presencia de leche, soja y trigo no declarados en el etiquetado de patatas fritas al horno al punto de sal procedentes de Bélgica (Ref.2022/285)**

Fecha: 14 octubre 2022

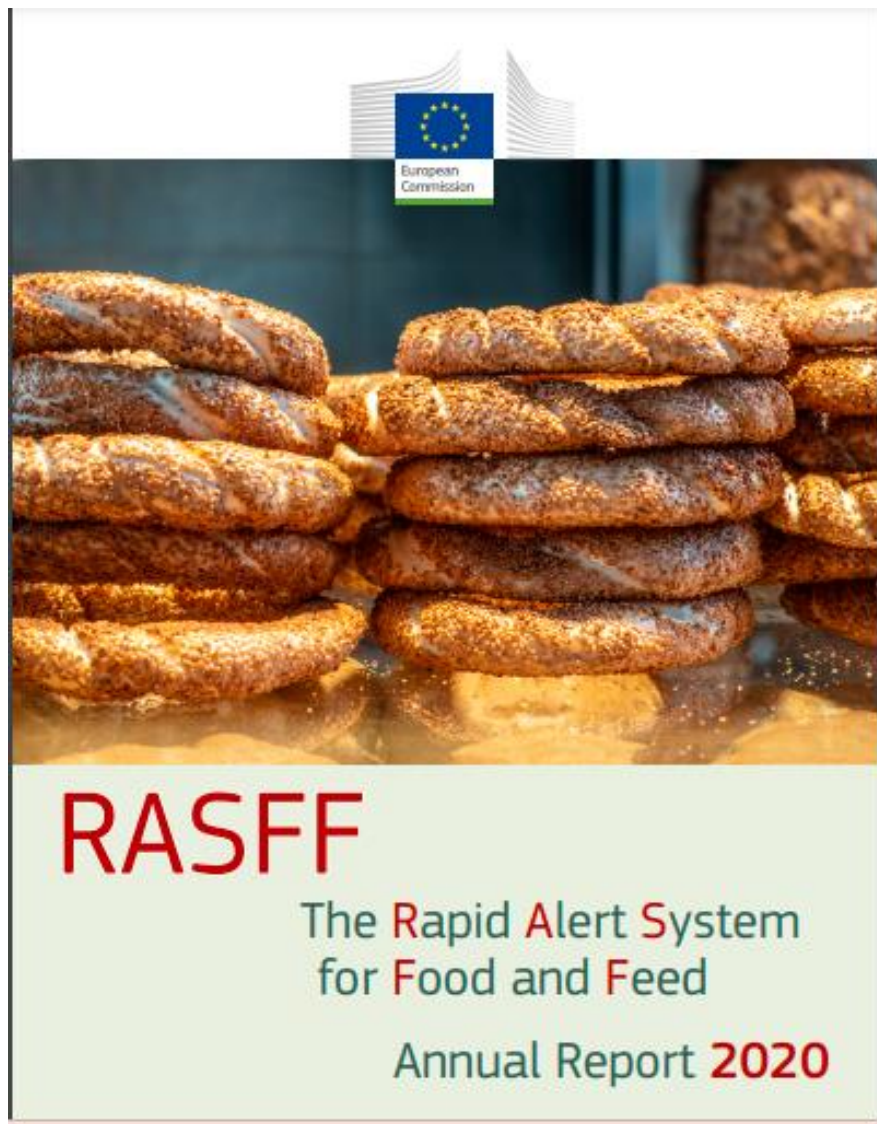
Fecha y hora: 14/10/2022, 14:15

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ADVIERTE A LAS PERSONAS ALÉRGICAS A LA SOJA O A LOS COMPONENTES DE LA LECHE Y A LAS PERSONAS CON PROBLEMAS DERIVADOS DE LA INGESTA DE GLUTEN, de la comercialización del producto patatas fritas al horno al punto de sal<sup>p</sup> marca Lay's con presencia de leche, soja y trigo no incluidos en el etiquetado.



Link:

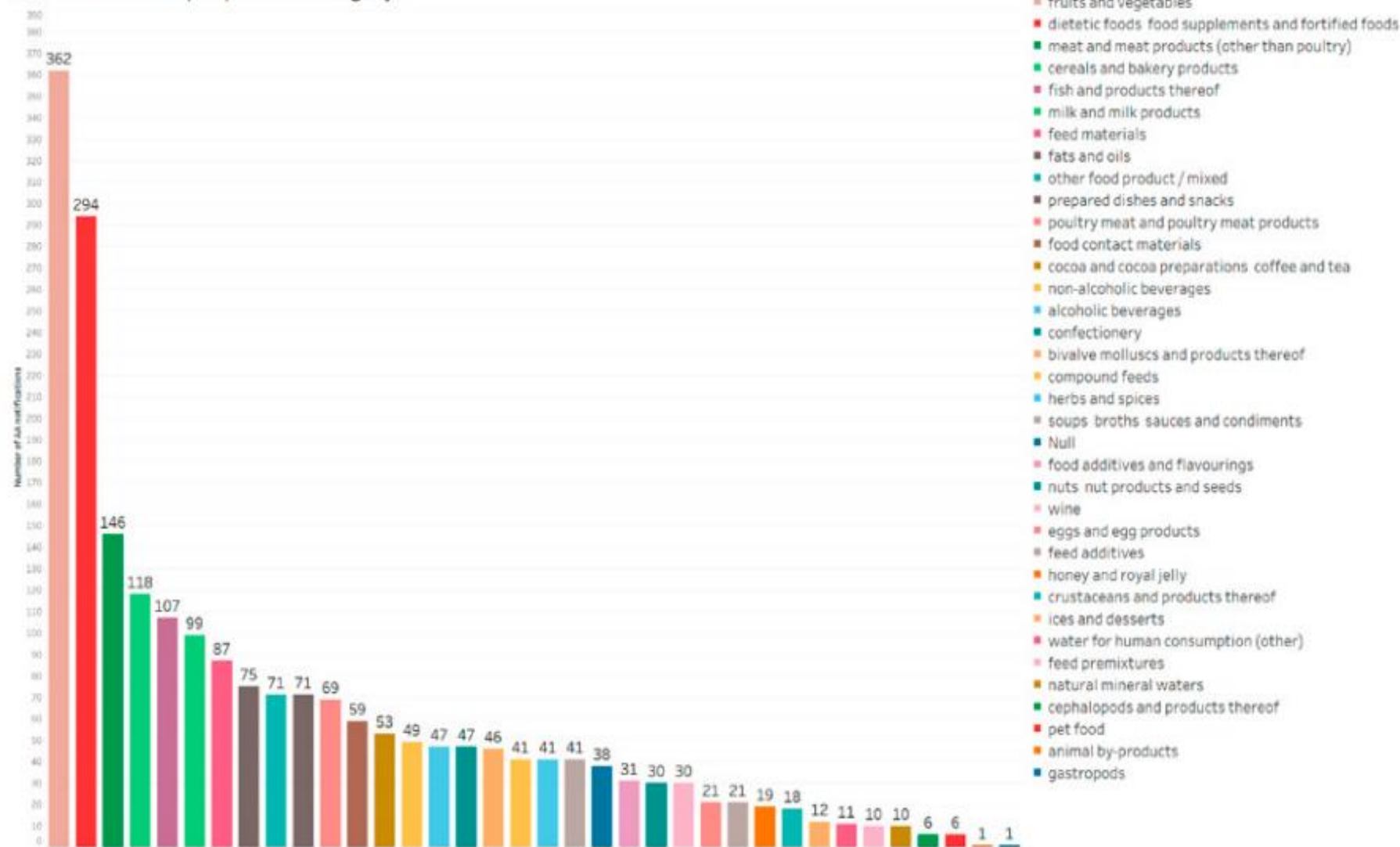
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/alertas\\_alimentarias/2022\\_285.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/alertas_alimentarias/2022_285.htm)



Link:  
[https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)

# Inocuidad Alimentaria

AAC notifications per product category



# Inocuidad Alimentaria

## Top 10 number of notifications by country of origin

Number of notifications counted for each combination of hazard/product category/country.

<i>hazard</i>	<i>Product category</i>	<i>Country of origin</i>	<i>Notifications</i>
Ethylene oxide	nuts, nut products and seeds	India	296
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Poland	273
Pesticide residues	fruits and vegetables	Turkey	190
Salmonella	herbs and spices	Brazil	61
Aflatoxins	fruits and vegetables	Turkey	58
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	United States	49
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Turkey	39
Norovirus	bivalve molluscs and products thereof	France	33
Aflatoxins	Nuts, nut products and seeds	Iran	29
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Argentina	29

# Inocuidad Alimentaria



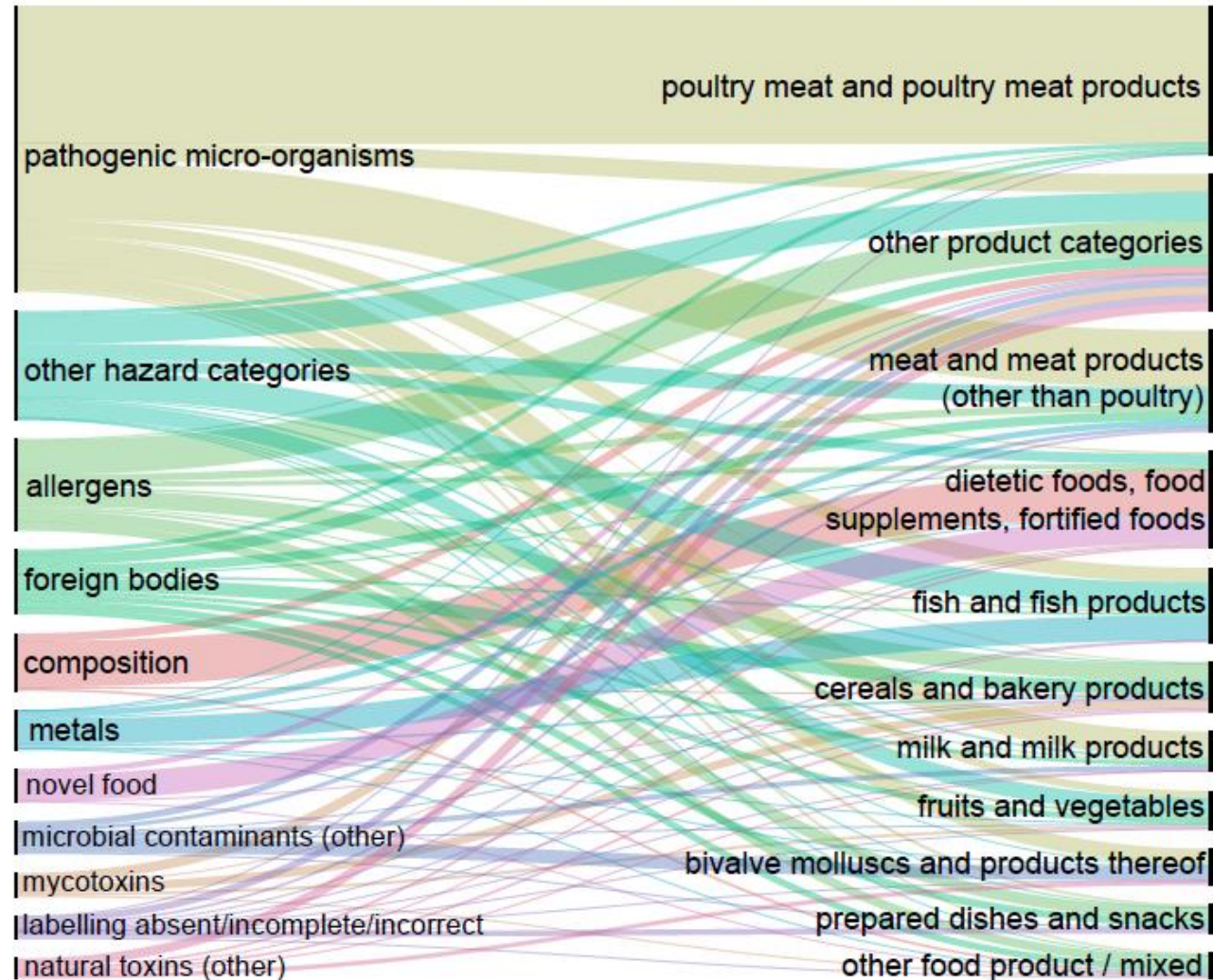
## RASFF

The Rapid Alert System for Food and Feed

Annual Report 2019

Health and Food Safety

2019 top 10 hazard and product categories on food products originating from member countries



# Inocuidad Alimentaria



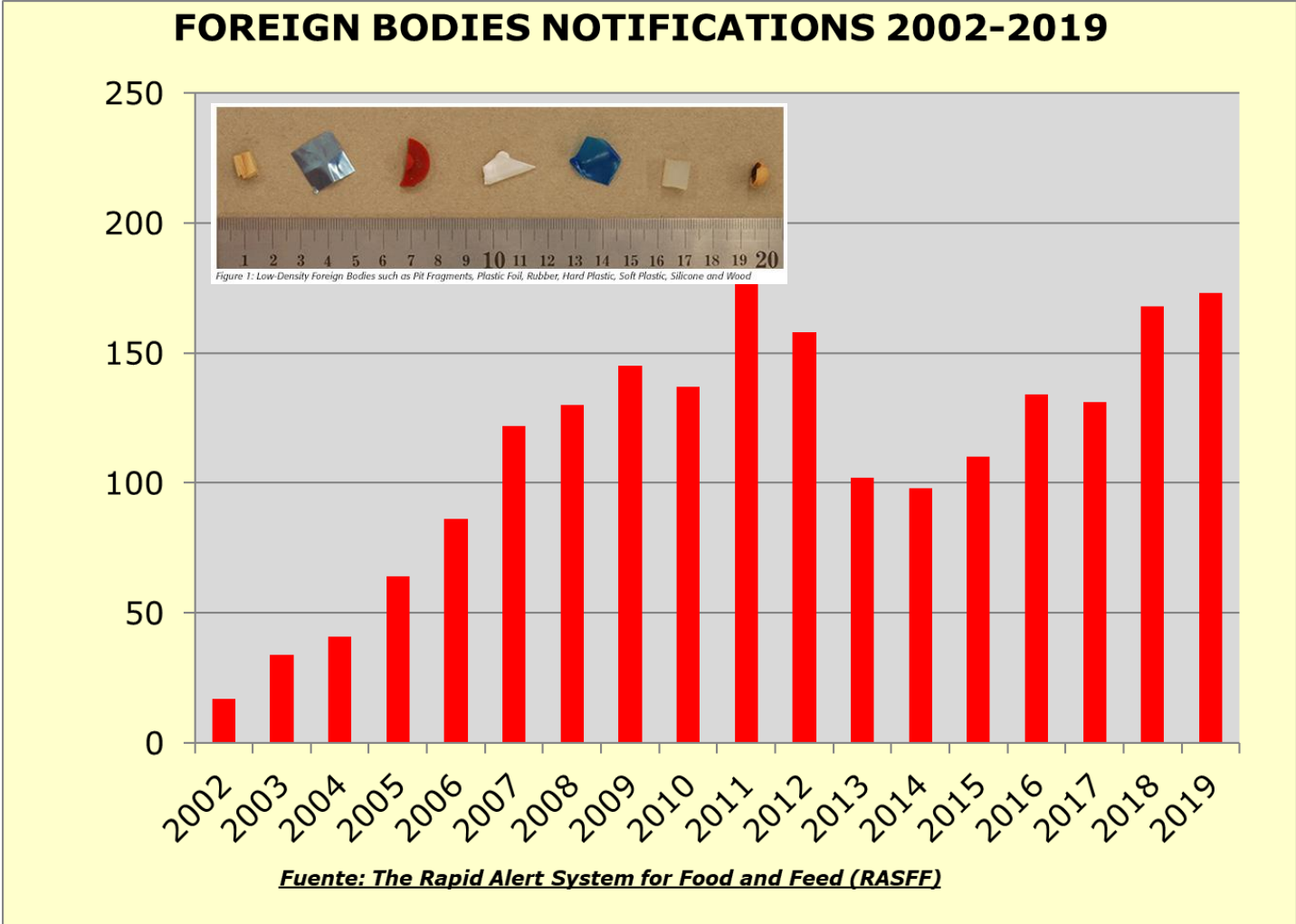
European Commission

## RASFF

The Rapid Alert System for Food and Feed

Annual Report 2019

Health and Food Safety



<https://webgate.ec.europa.eu/rasff>window/portal/index.cfm?event=searchForm>

# Inocuidad Alimentaria



· [Home](#) / [Safety](#) / [Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts](#)

## Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts

[f Share](#)
[t Tweet](#)
[in LinkedIn](#)
[✉ Email](#)
[🖨 Print](#)

**Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts**

[Recall Resources](#)

[Enforcement Reports](#)

[Industry Guidance For Recalls](#)

[Main Product Recalls](#)

The list below provides information gathered from press releases and other public notices about certain recalls of FDA-regulated products. Not all recalls have press releases or are posted on this page. See [Additional information about recalls](#) for a more complete listing.

The Recalls, Market Withdrawals & Safety Alerts are available on FDA's website for three years before being archived. To search archived content, visit [Search FDA Archive](#) and input the name of the product and/or company name in the Search terms box as well as the year to get the most inclusive search results. To scroll through archived Recalls, Market Withdrawals & Safety Alerts content by year, see the [Recall and Safety Alerts Archive](#).

 [Sign up to receive Recalls, Market Withdrawals and Safety Alerts](#) 

*\* FDA Employees: Use Chrome to Subscribe until further notice.*

Link:  
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>



# Inocuidad Alimentaria

Showing 1 to 10 of 1,878 entries

Export Excel Show 10 entries

Date	Brand Name(s)	Product Description	Product Type	Recall Reason Description	Company Name	Terminated Recall
10/24/2022	<a href="#">WatchCare</a>	Incontinence management system	Medical Devices	Potential for radio frequency (RF) interference with other medical devices.	Baxter International Inc.	
10/24/2022	<a href="#">Mighty Bliss</a>	Heating pads	Medical Devices	Use of product may lead to burns, mild shocks, or rashes and irritation	Whele LLC	
10/24/2022	<a href="#">Seed Ranch Flavor Co.</a>	Various sauces	Food & Beverages	Undeclared soy	Seed Ranch Flavor Co.	
10/22/2022	<a href="#">Da Cheng</a>	Vegan Drumsticks and Vegan Golden Nuggets	Food & Beverages	Undeclared Egg Protein	Da Cheng Vegetarian Food Inc.	
10/21/2022	<a href="#">Dove, Nexxus, Suave, and others</a>	Dry Shampoo Aerosol	Cosmetics, Hair Products	Product Safety/Unapproved Ingredient	Unilever	
10/20/2022	<a href="#">Da Cheng</a>	Vegan Drumsticks	Food & Beverages	Undeclared Egg Protein	Da Cheng Vegetarian Food Inc.	
10/19/2022	<a href="#">Ready Meals and Safeway</a>	Chicken Salad Quad & Chicken Salad	Food & Beverages,	Undeclared Tree Nuts (Cashews)	Albertsons Companies	

Link  
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>



# Contaminación Involuntaria vs Contaminación Voluntaria

HACCP, Defensa de los alimentos, Fraude alimentario

Food Safety	Food Defence	Food Fraud
<b>HACCP</b> Hazards	<b>TACCP</b> Threats	<b>VACCP</b> Vulnerabilities
Prevention of <b>unintentional / accidental adulteration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Science based</li><li>• Food borne illness</li></ul>	Prevention of <b>intentional adulteration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Behaviourally or ideologically motivated</li></ul>	Prevention of <b>intentional adulteration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Economically motivated</li></ul>

# Inocuidad Alimentaria

Annex 1: Certificate Scope Statements



Figure 1. Intentional vs unintentional adulteration<sup>2</sup>



# Inocuidad Alimentaria

## “FOOD DEFENSE” - DEFENSA DE LOS ALIMENTOS

Proceso de garantizar la seguridad de alimentos y bebidas de todas las formas de ataques maliciosos e intencionados incluyendo aquellos ataques motivados ideológicamente que provoquen contaminación ( GFSI)



# Inocuidad Alimentaria

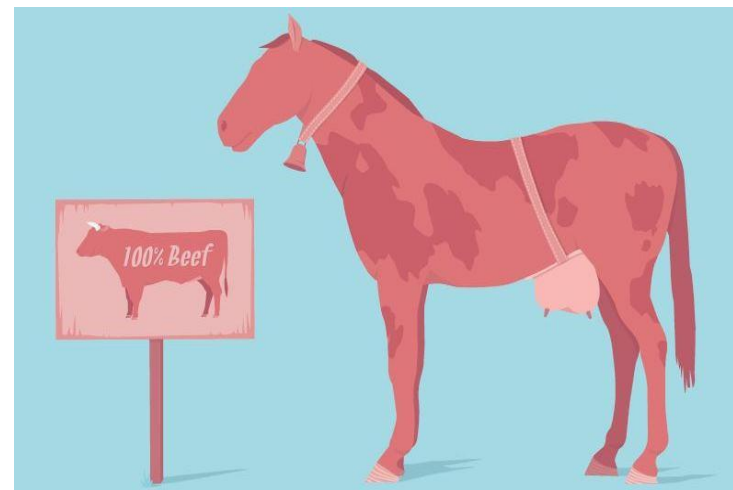
## FRAUDE ALIMENTARIO

Es el termino usado para describir :

La substitución intencional ,adición, manipulación o adulteración de :

Alimento o alimento para animales, ingredientes de alimentos , o ingredientes de alimento para animales , empackado, etiquetado , informacion sobre el producto o falsas declaraciones sobre el producto con fines de ganancia economica que puedan impactar en la salud del consumidor

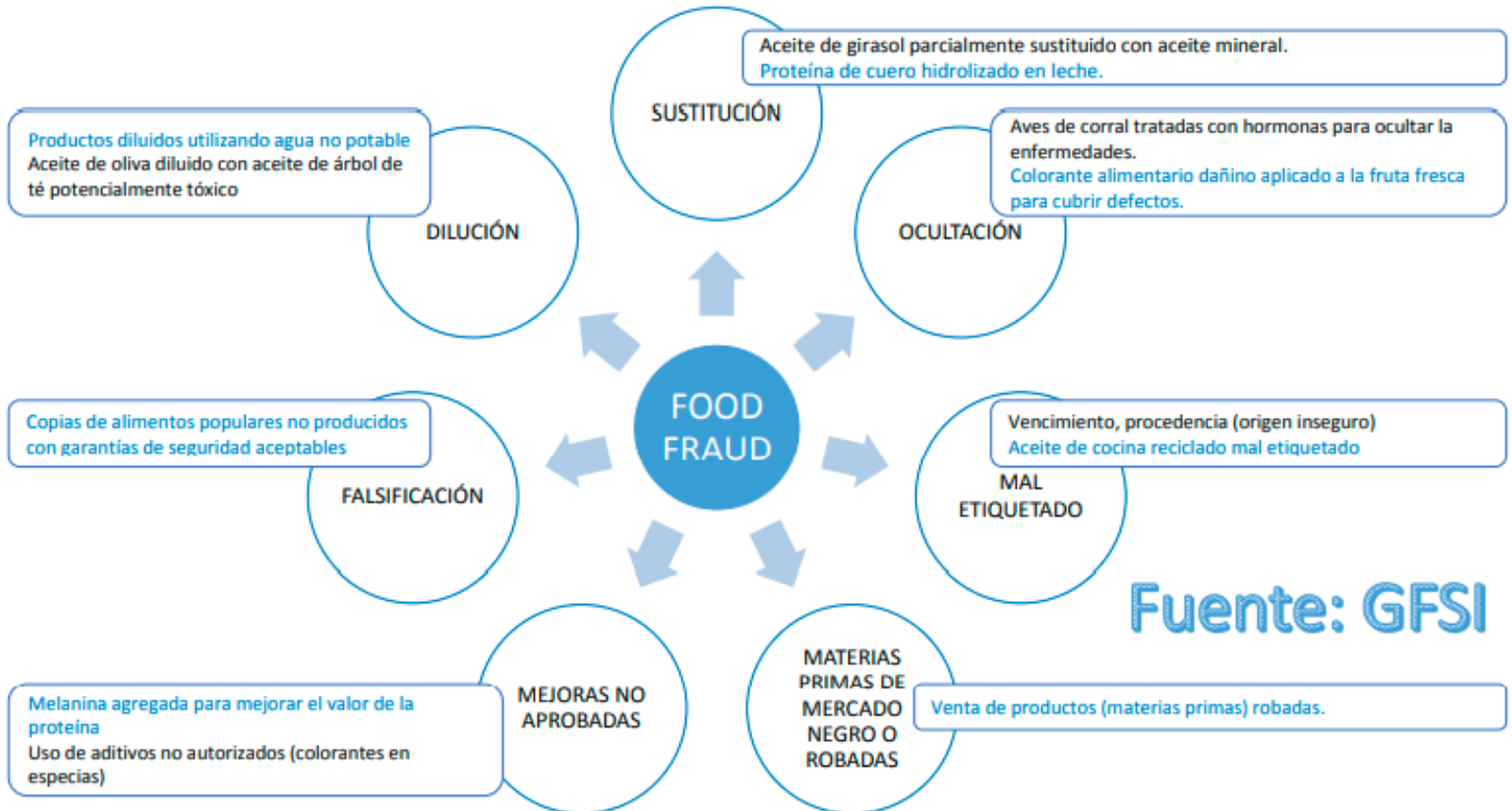
(GFSI )



# Inocuidad Alimentaria

## FRAUDE ALIMENTARIO

### CLASES DE FRAUDE ALIMENTARIO



Fuente: GFSI

# Inocuidad Alimentaria

## FRAUDE ALIMENTARIO

**eldiario.es** Periodismo a pesar de todo **TimeOut** INCORP  
 theguardian Política **Economía** Cultura Desalambre Opinión Con  
 Temas del día José Manuel Soria Inversión Fondos Buitre Comisario Villarejo Ay

Inicio / Economía

### La ministra alemana exige la rápida investigación de la estafa con huevos ecológicos

EFE - Berlín

25/02/2013 - 11:43h

Compartir Me gusta Tweetear



**elmundo.es SALUD**  
 ESPAÑA INTERNACIONAL ECONOMÍA CULTURA CIENCIA TECNOLOGÍA DEPORTES SALUD COMUNICACIÓN TV MADRID BCN ID  
 Buscar en Google en elmundo.es en Salud Hemeroteca Versión text  
 MEDICINA CÁNCER SIDA Y HEPATITIS DOLOR TABAQUISMO NEUROCIENCIA MUJER BIOCIENCIA CORAZÓN TECNOLOGÍA

Portada > Salud > Medicina

MÁS DE 1.200 BEBÉS AFECTADOS

### La contaminación de leche en polvo en China afecta ya a 69 marcas diferentes

- Sanidad alerta a los hospitales para que estén preparados ante posibles nuevos casos
- Los niños afectados por la intoxicación recibirán tratamiento médico gratuitamente
- Nueva Zelanda, copropietaria de una de las firmas, critica el retraso chino en actuar

Actualizado martes 16/09/2008 16:38 (CET)



#### AGENCIAS

PEKÍN.- El producto químico que ha originado la intoxicación de decenas de bebés en China tras consumir leche en polvo adulterada, melamina, ha sido detectado en 69 marcas de leche producidas por 22 compañías chinas diferentes, según informa la televisión estatal del país. Inicialmente, todas las pesquisas se centraron en la marca Sanlu, uno de los líderes del mercado local; pero la investigación iniciada a raíz del caso hace temer que la magnitud del escándalo sea aún mayor.



Una niña contaminada por la leche Sanlu, en un hospital de Anhui. (Foto: AFP)

EL PAÍS

negocios



### La amarga invasión de la miel china

Los productores españoles denuncian los bajos costes y las sospechas de adulteración del producto que llega del país asiático



# Inocuidad Alimentaria

## FRAUDE ALIMENTARIO

**El 40% del atún rojo que se comercializa es un fraude, según un estudio científico**

- Se vende patudo, rabil o atún de aleta amarilla como si fuera atún rojo
- Existe fraude inverso, atún rojo de pesca ilegal comercializado de otra forma
- Es un informe del Centro de Estudios Avanzados de Blanes, dependiente del CSIC

CONSUMO · Los científicos estudiaron productos de seis países de Europa

### Fraude a la baja en el etiquetado de productos de pesca

### El juicio por el supuesto fraude de los zumos a la UE se suspende 20 años después

Al plantearse las cuestiones previas, el defensor del auxiliar del Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola cuando ocurrieron los hechos dijo que no podía asumir su labor al no haber podido localizarlo con anterioridad

< NACIONAL >

**Veinticinco años del aceite de colza, la mayor intoxicación alimentaria en la historia de España**

Inicio · Provenza · Descubierta el primer fraude del ibérico

### Descubierto el primer fraude del ibérico

*Un ganadero hacía pasar por ibérico puro lechones que no lo eran y que luego certificaba otra empresa compinchada para venderlos a las denominaciones de origen*

Alerta renovada por fraudes a empresas exportadoras de vino al Reino Unido

Publicado el 16 Noviembre 2015 Por Alfredo López



La Consejería de Interior de la Embajada de España en el Reino Unido ha vuelto a alertar de que continúan produciéndose fraudes importantes en la distribución comercial en Reino Unido, que afecta a empresas exportadoras españolas de varios sectores de productos alimentarios, entre ellos principalmente a las del sector del vino. Estos fraudes no son algo nuevo, pues existen desde hace tiempo, pero según la Oficina Económica y Comercial (Oecom) en Londres, se han convertido en más frecuentes en los últimos cinco años.

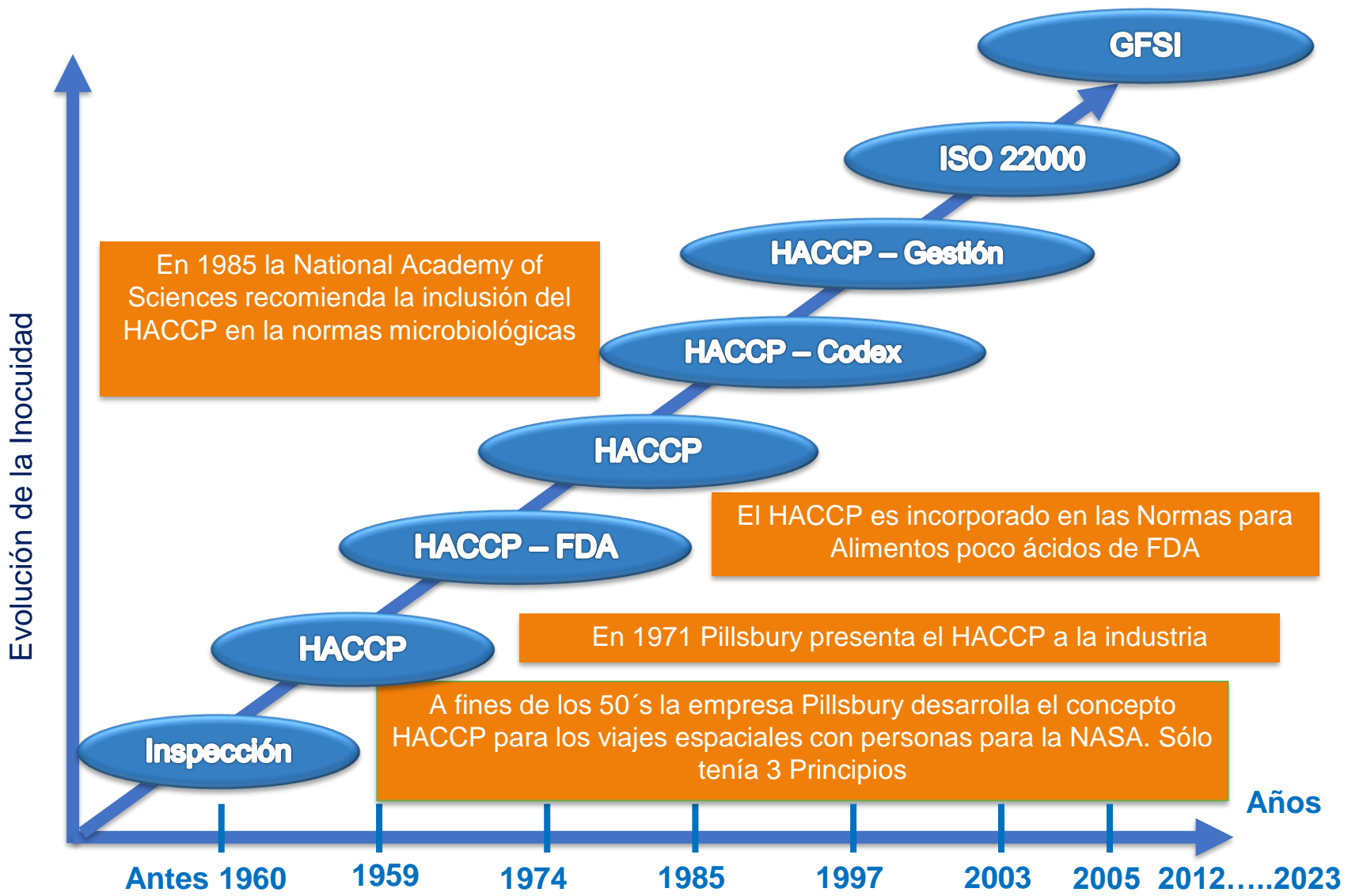
El fraude que más se repite es el denominado "European Distribution Fraud", que consiste en la suplantación de identidad de un importador, mayorista o detallista legítimo para el robo de mercancías.

### Francia detecta un fraude con aceitunas andaluzas

Unos almazareros se llevaban fruto de puntos de compra y luego etiquetaban el aceite como si fuera de la Provenza

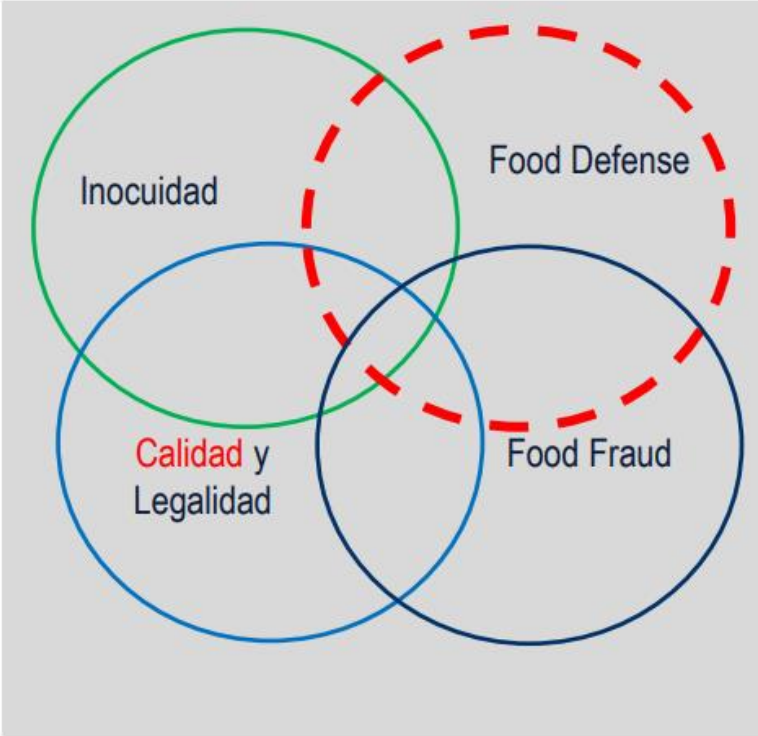
### Dos detenidos en Inca por vender alimentos caducados

# Inocuidad Alimentaria



# Inocuidad Alimentaria

## ALCANCE DE LAS NORMAS GFSI



Productos Inocuos, no adulterados y de Calidad



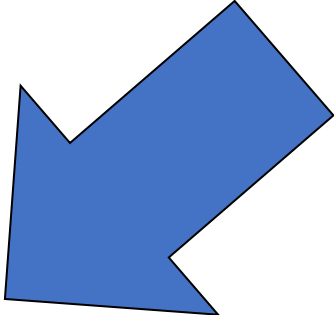
# Inocuidad Alimentaria



# Certificaciones



RECONOCIDAS POR GFSI



# Certificaciones



## GFSI (GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE):

[www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)



# Legislacion General- Perú

**DS 007-1998** Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y modificatorias

**Modificatorias :**

*Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas ( 365 -2013/minsa)*

*RM 020-2015 Norma Sanitaria que establece la lista de Alimentos de Alto Riesgo*

**RM 449-2006** Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas

**DL 1062-2008** Ley de Inocuidad de los Alimentos

**DS 034-2008** Reglamento de la Ley de Inocuidad

**RM 222-2009** Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas Sanitarias de Alimentos y bebidas de consumo Humano

- **RM 591-2008** Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano
- **RM 461-2007** Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas
- **DS 031-2010** Reglamento de la Calidad del Agua Para consumo Humano
- **DS N° 004-2011-AG** Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

# Legislacion General- Internacional

CODEX C. A. A./RCP-1 (1969): Código internacional Recomendado de prácticas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Rev 2023

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>

FDA : [Good Guidance Practice regulations](#) (21 CFR)

<https://www.fda.gov/food>

# 4 Conclusiones

# Conclusiones

- Garantizar la Inocuidad es un factor fundamental en la producción y comercialización de alimentos
- El cumplimiento de la normativa es obligatoria y responsabilidad del productor
- La Demanda de Certificaciones que garanticen la inocuidad y la calidad de los alimentos es cada vez mayor
- **La estrategia de INOCUIDAD en los alimentos consiste en diferenciarse de la competencia implementando y certificando normas reconocidas mundialmente para producir y distribuir alimentos inocuos**
- Las Certificaciones son percibidas por los clientes como una ventaja competitiva y permiten abrir nuevos mercados



# Preguntas y respuestas

**Emily Vivanco**

[emilyvivanco@kmrsac.com](mailto:emilyvivanco@kmrsac.com)