

**INFORME N° 001-2014/MNLR**

A : Sr. Omar Aramburu San Martin  
Gerente General

ASUNTO : **CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA PARA LA  
IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP**

FECHA : Lima, 05 de mayo de 2014

---

De la verificación realizada al establecimiento de fabricación de la empresa INDUSTRIA GALLETERA DEL SUR S.A.C – IGASUR S.A.C., quien brinda el servicio de procesamiento de granola, turroneos energéticos a base de cereales y granos andinos expandidos, y galletas dulces sin relleno a la empresa WIBGUS S.A.C., ubicada en El Palacio II Etapa E-16, distrito Sachaca, provincia y departamento Arequipa; representada por el Sr. Enrique Campos, se recabó información referida a las condiciones de infraestructura del establecimiento y del proceso de fabricación de los productos alimenticios señalados, determinándose lo siguiente, con respecto a los requisitos solicitados para implementar y certificar el sistema de inocuidad basado en plan HACCP, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente (D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación):

**A. ASPECTOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO DE FABRICACIÓN**

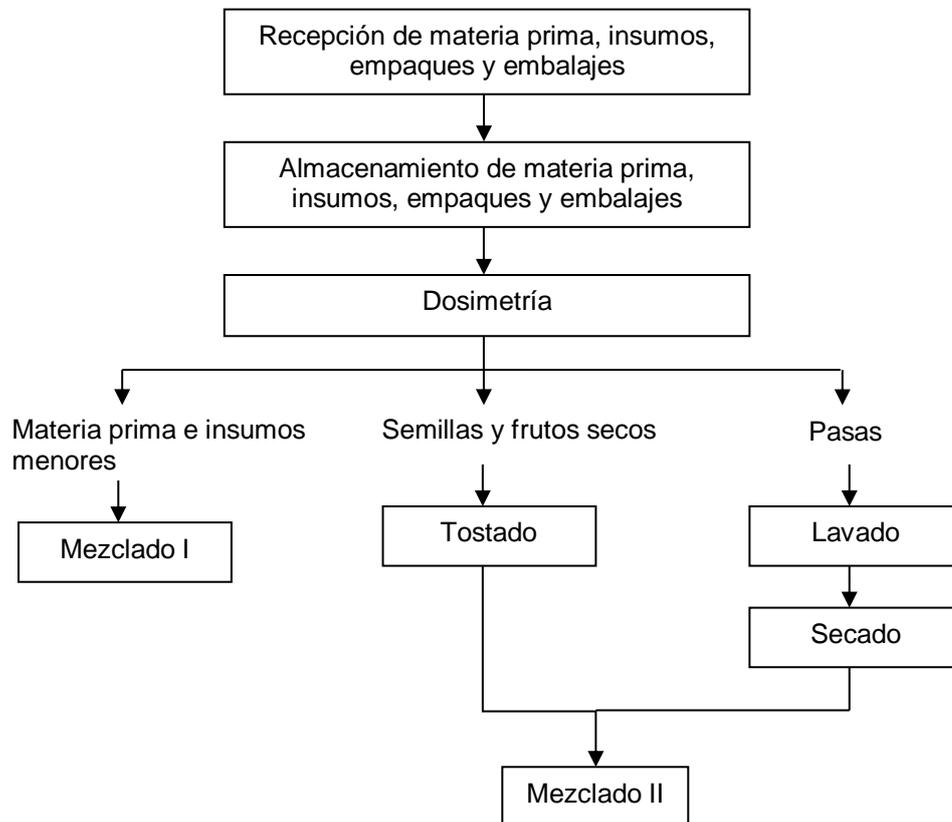
- El establecimiento se encuentra ubicado en zona urbana con exteriores pavimentados.
- Parte de la construcción es de material noble de dos (02) pisos, exclusivo para la fabricación de alimentos.
- Cuenta con cinco (05) manipuladores entre damas y varones, tanto en el área de producción como almacenes.

## B. FLUJO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

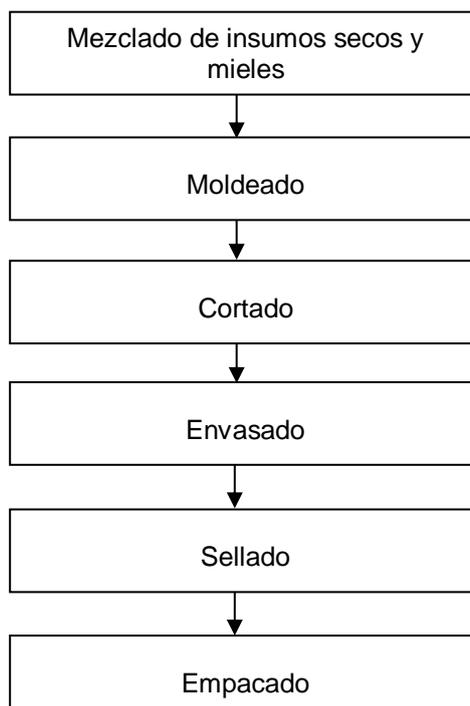
### 1. Proceso productivo de barras energéticas

#### 1.1. Flujo de proceso

##### a. Acondicionamiento de materia prima e insumos



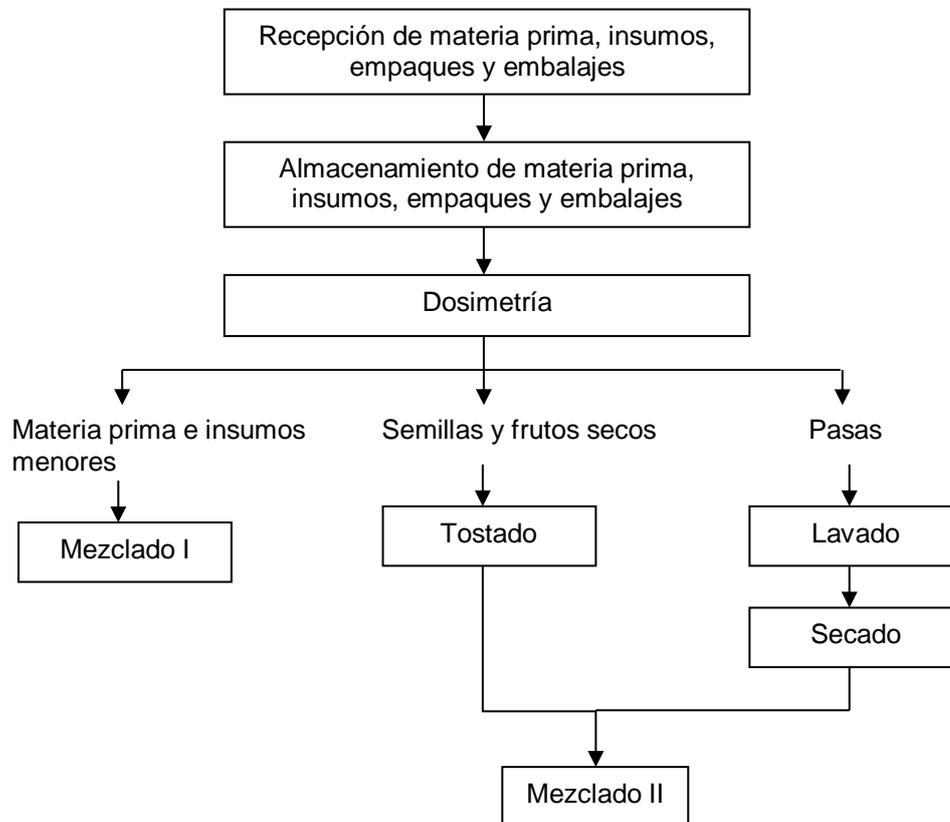
##### b. Proceso productivo de la barra energética



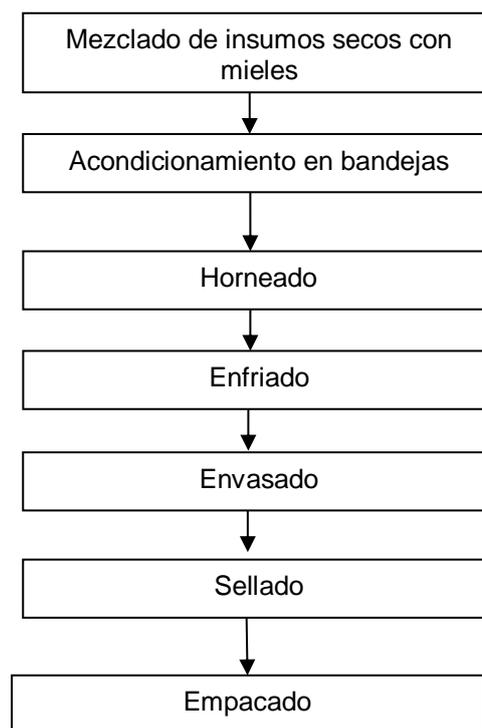
## 2. Proceso productivo de granola

### 2.1. Flujo de proceso

#### a. Acondicionamiento de materia prima e insumos

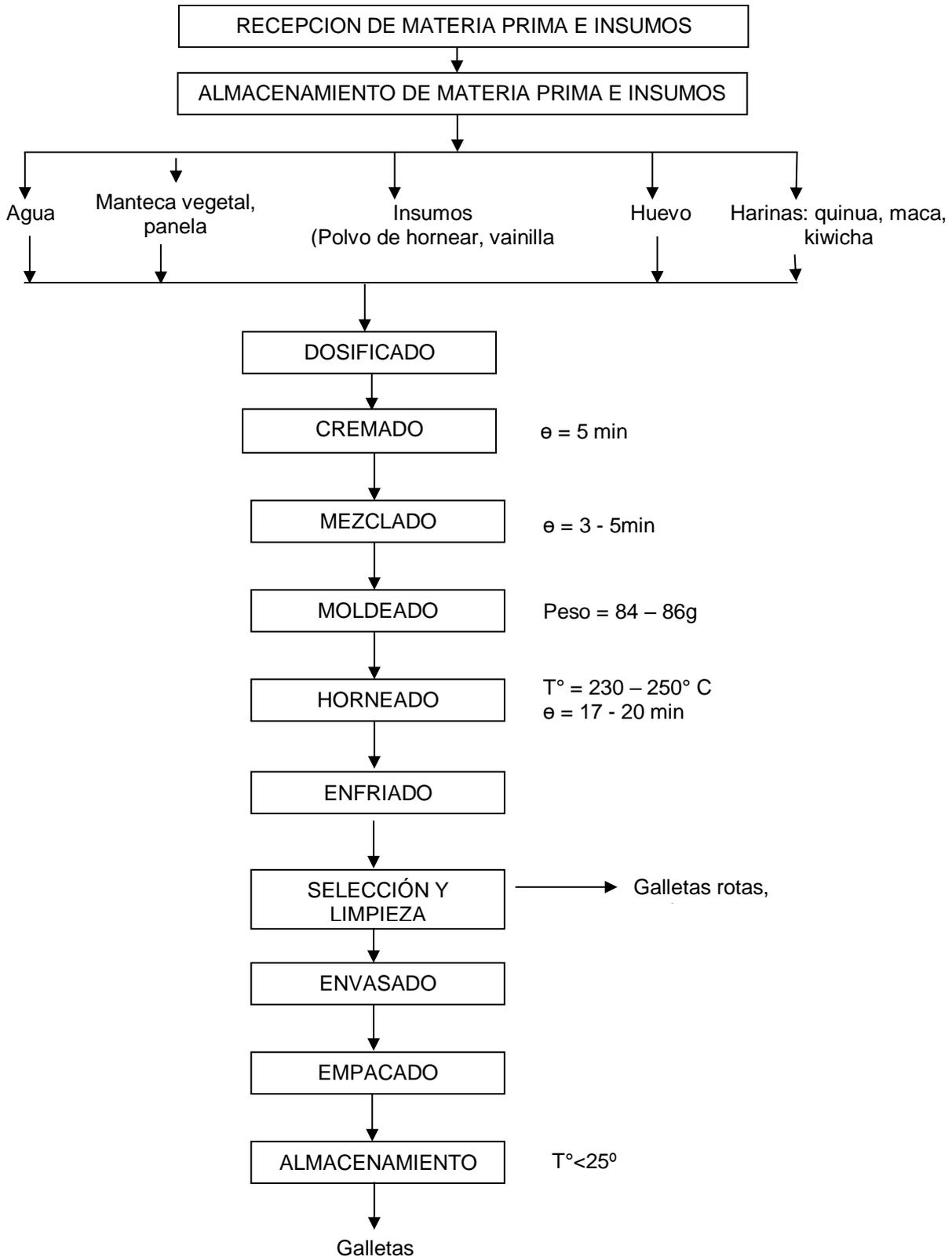


#### b. Proceso productivo de la granola



### 3. Proceso productivo de galletas

#### 3.1. Flujo de proceso



**C. REQUISITOS MINIMOS PARA IMPLEMENTAR EL SISTEMA HACCP**

N°	Requisito	Calificación	Observaciones	Acciones correctivas/propuesta de mejora
<b>I</b>	<b>Infraestructura</b>			
<b>1.1.</b>	<b>Ubicación y acceso</b>			
1.1.1.	El establecimiento destinado a la elaboración de productos de panadería y pastelería es de uso exclusivo para tal fin.	Cumple		
1.1.2.	El acceso inmediato al establecimiento cuenta con superficie pavimentada y se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	No cumple	1. Falta dar mantenimiento al acceso al establecimiento, en razón que los pisos se encuentran agrietados.	1. Dar mantenimiento a fin de facilitar la limpieza 2. Retirar la vegetación de los patios externos a fin de evitar la proliferación de insectos. 3. Hermetizar los accesos al establecimiento de fabricación.
<b>1.2.</b>	<b>De las instalaciones/ambientes de proceso</b>			
1.2.1.	Las instalaciones son mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos son resistentes a la corrosión, las superficies son lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.	No cumple	1. El material de las instalaciones del área de producción no es adecuado para mantener la higienización del ambiente, toda vez cuenta con divisiones de triplay no tratado. 2. Las puertas de acceso al área de producción no son herméticas 3. Existen mallas de protección en uno de los accesos de la puerta que se encuentra desprendiéndose. 4. El marco de las puertas del área de producción y áreas superiores, se hallaron en	1. Realizar el cambio de material de las instalaciones o de lo contrario, darles mantenimiento a fin de sellar las superficies rugosas para facilitar su limpieza. 2. Hermetizar la puerta que da acceso al área de producción y que colindan con el patio ubicado entre la zona de enfriado y envasado. 3. Realizar mantenimiento a fin de fijar las mallas ubicadas en las puertas de acceso. 4. Implementar el procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies de los ambientes, establecer frecuencias e incluirlos en el programa de mantenimiento de instalaciones.

			deficientes condiciones de higiene.	
1.2.2.	El establecimiento cuenta con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso.	No cumple	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No cuenta con sistema efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso, en razón que no han instalado extractores en la zona donde se realiza el horneado.</li> <li>2. Existen aberturas entre la pared y techo (ventanas enmalladas) reforzadas con reja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acondicionar sistemas de extracción de humos, cuando se realice la hermeticidad del establecimiento, a fin de asegurar la adecuada ventilación de los ambientes.</li> <li>2. Implementar el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos (extractor/campana extractora), establecer frecuencias e incluirlos en el programa de mantenimiento de equipos.</li> </ol>
1.2.3.	Cuenta con sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad en todos los ambientes donde sea necesario.	No cumple	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El área de producción cuenta con un extractor al que le falta protección contra el ingreso de agentes externos (malla).</li> <li>2. Existen aberturas entre la pared y techo (ventanas enmalladas) reforzadas con reja.</li> <li>3. Cuentan con un ventilador en deficientes condiciones de higienización.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acondicionar sistemas de ventilación y extracción de aire cuando se realice la hermeticidad del establecimiento, a fin de asegurar la adecuada ventilación de los ambientes.</li> <li>2. Implementar el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos accesorios a los ambientes, establecer frecuencias e incluirlos en el programa de mantenimiento de equipos.</li> </ol>
1.2.4.	Las instalaciones cuentan con dispositivos que eviten el ingreso de vehículos de transmisión de agentes patógenos (insectos, roedores entre otros), tales como insectocutores, trampas, mosquiteros, entre otros de utilidad para tal fin.	No cumple	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No cuenta con sistemas de exclusión contra agentes externos (insectocutores, entre otros)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Implementar sistemas de exclusión en los accesos y pasadizos al establecimiento (hermetizar áreas, colocar correctamente las mallas mosquiteras, hermetizar uniones entre puerta y marco de la puerta, evaluar la adquisición de insectocutores y su ubicación).</li> <li>2. Implementar el Programa de control de plagas.</li> </ol>
1.2.5.	El establecimiento cuenta con pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Presentan una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros para facilitar su lavado.	No cumple	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No cuenta con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros para facilitar su lavado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Implementar una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros para facilitar su lavado.</li> </ol>
1.2.6.	Las paredes son de material impermeable, de	No cumple	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las uniones entre panel y panel</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alisar las uniones entre panel y panel de</li> </ol>

	color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene.		de las estructuras que revisten el ambiente de producción no se encuentran lisas, lo cual no facilita la higienización de dichas estructuras. Asimismo, son de dry Wall y/o triplay.	las áreas de producción. 2. Establecer e implementar el procedimiento de limpieza y desinfección de dichas superficies. 3. Considerar a dichas instalaciones en el programa de mantenimiento correspondiente.
1.2.7.	Los ángulos entre las paredes y el piso son curvos (tipo media caña) para facilitar la limpieza.	No cumple	1. No cuenta con uniones a media caña entre piso y pared de las áreas de proceso.	1. Implementar uniones a media caña entre piso y pared para facilitar la limpieza. 2. Considerar a dichas instalaciones en el programa de mantenimiento correspondiente.
1.2.8.	Cuentan con techos que impidan la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar, a fin que prevengan la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.	No cumple	1. El área de producción no cuenta con techos que impidan la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, toda vez que son de calamina con soporte con sectores de poliestireno expandido (tecnopor).	1. Realizar el cambio de techo por uno de superficie lisa, que facilite su mantenimiento y limpieza. 2. Implementar el Programa de Higiene y Saneamiento respectivo y el programa de mantenimiento de instalaciones.
1.2.9.	Cuenta con ventanas fáciles de limpiar y desinfectar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.	No cumple	1. Las ventanas no son herméticas, se encuentran revestidas de mallas con reforzamiento de alambre. No evitan el acceso de agentes externos al área de producción.	1. Hermetizar las ventanas con material impermeable. 2. Acondicionar sistemas de ventilación y extracción de aire.
1.2.10.	Cuentan con puertas de superficie lisa, impermeables, con cierre hermético en el área de producción.	No cumple	1. Las puertas de acceso al área de producción no son herméticas 2. Existen mallas de protección en uno de los accesos de la puerta que se encuentra desprendiéndose. 3. El marco de las puertas del área de producción y áreas superiores, se hallaron en	1. Hermetizar la puerta que da acceso al área de producción y que colinda con el patio que da acceso a la zona de enfriado y envasado. 2. Realizar mantenimiento a fin de fijar las mallas ubicadas en las puertas de acceso. 3. Implementar el procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies de los ambientes, establecer frecuencias e incluirlos en el programa de mantenimiento

			deficientes condiciones de higiene.	de instalaciones.
1.2.11.	Cuenta con pasadizos con una amplitud que permita el tránsito fluido del personal y de los equipos.	Cumple		
1.2.12.	Cuenta con instalaciones eléctricas formales, protegidas y seguras.	No cumple	Los toma corriente no se hallan protegidos.	1. Colocar protección a los toma corriente.
1.2.13.	Los ambientes cuentan con iluminación natural y/o artificial. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, se encuentran protegidas para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas.	No cumple	No todas las luminarias se encuentran operativas, ni cuentan con protectores que protejan a los alimentos en caso de rotura.	1. Verificar que las luminarias se encuentren operativas y con protectores que protejan los alimentos en caso de rotura.
1.2.14.	La distribución de los ambientes permite un flujo operacional lineal ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.	No cumple	No existe hermeticidad entre el acceso a los vestuarios y el área de proceso, existiendo riesgo de contaminación cruzada por exposición del uniforme del personal al medio externo.	1. Hermetizar el tránsito de los vestuarios hacia las salas de proceso, o implementar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, en razón que debe asegurarse que el uniforme del manipulador no debe ser expuesto a contaminación por agentes externos (medio ambiente).
1.2.15.	Los ambientes se encuentran en buen estado de conservación e higiene y libres de materiales y equipos en desuso.	No cumple	No aplican correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura, toda vez que se hallaron cajas de embalaje dispuestas directamente sobre el piso en el área de producción.	1. Capacitar al personal en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de Almacenamiento.
1.2.16.	Los ambientes relacionados a las operaciones con alimentos, no deben tener comunicación directa con ningún ambiente o área donde se realicen otro tipo de operaciones.	No cumple	Las áreas tanto de producción como enfriado y envasado, cuentan con acceso directo a un patio el cual no se encuentra protegido (no cuenta con techo).	1. Hermetizar el acceso entre al área de producción y el área de enfriado y envasado. 2. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura, en razón de proteger el producto durante el traslado de un ambiente a otro.
1.2.17.	Cuenta con dispositivos para el almacenamiento de agua, asegurando el abastecimiento permanente.	No cumple	No cuentan con tanque de agua.	1. Implementar un tanque de agua a fin de asegurar el abastecimiento permanente. 2. Elaborar el procedimiento de limpieza del tanque de agua.

<b>1.3.</b>	<b>De las instalaciones/almacenes</b>			
1.3.1.	El establecimiento cuenta con pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección.	Cumple		
1.3.2.	Cuentan con puertas de superficie lisa, impermeables, con cierre hermético	No cumple	Falta hermetizar la puerta que da acceso al pasadizo	1. Hermetizar las uniones piso y puerta a fin de evitar el ingreso de agentes externos.
1.3.1.	Las paredes son de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	Cumple		
1.3.4.	Cuentan con techos que impidan la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar, a fin que prevenga la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.	Cumple		
1.3.5	La ubicación de los anaqueles y parihuelas facilita la circulación de aire y evita el anidamiento de insectos u otros vehículos de transmisión de agentes patógenos.	No cumple	Los anaqueles donde se dispone el producto terminado se encuentran junto a la pared. No existe adecuada disposición de las cajas que contienen al producto terminado.	1. Capacitar al personal en Buenas Prácticas de Almacenamiento. 2. Ubicar adecuadamente los anaqueles, identificando el producto que se halla dispuesto por cada estante.
<b>1.4.</b>	<b>De las instalaciones/servicios generales</b>			
1.4.1.	Cuenta con dispositivos para el almacenamiento de agua, asegurando el abastecimiento permanente.	No cumple	No cuentan con tanque de agua.	1. Implementar un tanque de agua a fin de asegurar el abastecimiento permanente. 2. Elaborar el procedimiento de limpieza del tanque de agua.
1.4.2.	Cuenta con ambiente para la disposición de residuos sólidos	No cumple	Cuenta con un área destinada en el patio de ingreso.	1. Implementar un depósito para la disposición de residuos sólidos o acondicionar un ambiente con esta finalidad, en función a la frecuencia de salida de los residuos. 2. Registrar la salida de los residuos sólidos, en función a un horario de desplazamiento.
1.4.3.	Cuenta con servicios higiénicos y vestuarios adecuados	No cumple	La ducha no se encuentra separada del inodoro. La cantidad de	1. Acondicionar por género los siguientes aparatos sanitarios por SSHH y vestuario,

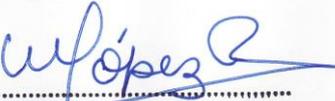
			aparatos sanitarios no es suficiente. Los SSHH no se encuentran caracterizados por género.	según corresponda: un (01) inodoro, un (01) urinario, dos (02) lavatorios, una (01) ducha.
1.4.4.	Los servicios higiénicos cuentan con buena iluminación y ventilación y se encuentran diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales	No cumple	Falta extractor para la eliminación de olores en el SSHH ubicado en el establecimiento de fabricación.	1. Ubicar sistema de extracción de olores a fin de brindar adecuada ventilación.
1.4.5.	Cuenta con almacén para productos tóxicos (insumos utilizados para la limpieza)	No cumple	No cuenta con un almacén para la disposición de los insumos utilizados para la limpieza y desinfección de ambientes y utensilios.	1. Implementar un almacén para los insumos de limpieza y desinfección.
<b>II</b>	<b>De los equipos</b>			
2.1.	Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, son de uso exclusivo en dicha área	Cumple		
2.2.	Los equipos y utensilios, se encuentran fabricados con materiales resistentes a la corrosión, no transmiten sustancias tóxicas, no impregnan a los alimentos de olores o sabores desagradables; no son de material absorbente; y son capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.	Cumple		
2.3.	Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.	No cumple	No cuenta con un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento de y condición sanitaria de los equipos. La moldeadora de las galletas se halló en deficientes condiciones de mantenimiento.	1. Implementar el programa de limpieza y desinfección de equipos y utensilios. 2. Establecer los instructivos para la operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los equipos.

2.4.	Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores, de equipos y de utensilios son lisas y se encuentran exentas de orificios y grietas para facilitar su higienización y desinfección, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.	No cumple	Falta dar mantenimiento a los estantes de madera, cuentan con grietas.	1. Alisar y tratar la madera de la estantería ubicada en el área de producción.
2.5.	Los instrumentos de medición cuentan con mantenimiento y se hallan calibrados	No cumple	Los instrumentos de medición ubicados en los equipos no se hallan calibrados	1. Implementar el programa de mantenimiento de equipos y calibración de instrumentos.
<b>III</b>	<b>De los Programas Pre Requisito</b>			
3.1	Cuenta con programa de mantenimiento de instalaciones	No cumple	Se verificó falta de mantenimiento del acceso al establecimiento.	Diseñar e implementar un procedimiento para el mantenimiento de instalaciones.
3.2.	Cuenta con Programa de Higiene y Saneamiento	No cumple	Se verificó falta de registro del programa de higiene y saneamiento	Diseñar e implementar un registro de programa de higiene y saneamiento.
3.3.	Cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	No cumple	Se verificó falta de registro del programa de buenas prácticas de manufactura.	Diseñar e implementar un registro de programa de buenas prácticas de manufactura.
3.4.	Las instalaciones deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia y asimismo de animales domésticos y/o silvestres.	Cumple		
3.5.	El personal manipulador aplica correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura	No cumple	1. No aplican correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura, toda vez que se hallaron cajas de embalaje dispuestas directamente sobre el piso en el área de producción. 2. El tacho para la disposición de residuos sólidos, ubicado en el área de producción no se halló cubierto (protegido).	1. Capacitar al personal en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de Almacenamiento.

#### D. CONCLUSIONES

1. El establecimiento de fabricación de la empresa IGASUR S.A.C., requiere de cambios significativos en la estructura de sus ambientes y diseño de planta, con la finalidad de implementar sus Programas Pre Requisitos y Sistema HACCP.
2. La empresa Wibgus S.A.C e IGASUR S.A.C, deben contar con un representante capacitado, que se encargue del seguimiento durante el proceso de implementación de los Programas Pre Requisitos y Sistema HACCP.
3. La capacitación tanto del personal manipulador como de la gerencia es importante para llevar a cabo la implementación del sistema de inocuidad.

Es todo cuanto se informa para los fines pertinentes.



Magaly Noemi López Rosas  
Ing. de Alimentos  
Reg. CIP: 82056

