



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Lima, 23 de noviembre de 2022

Willy Sulca

Training Manager



wsulca@okfoodsinternational.org

Importancia

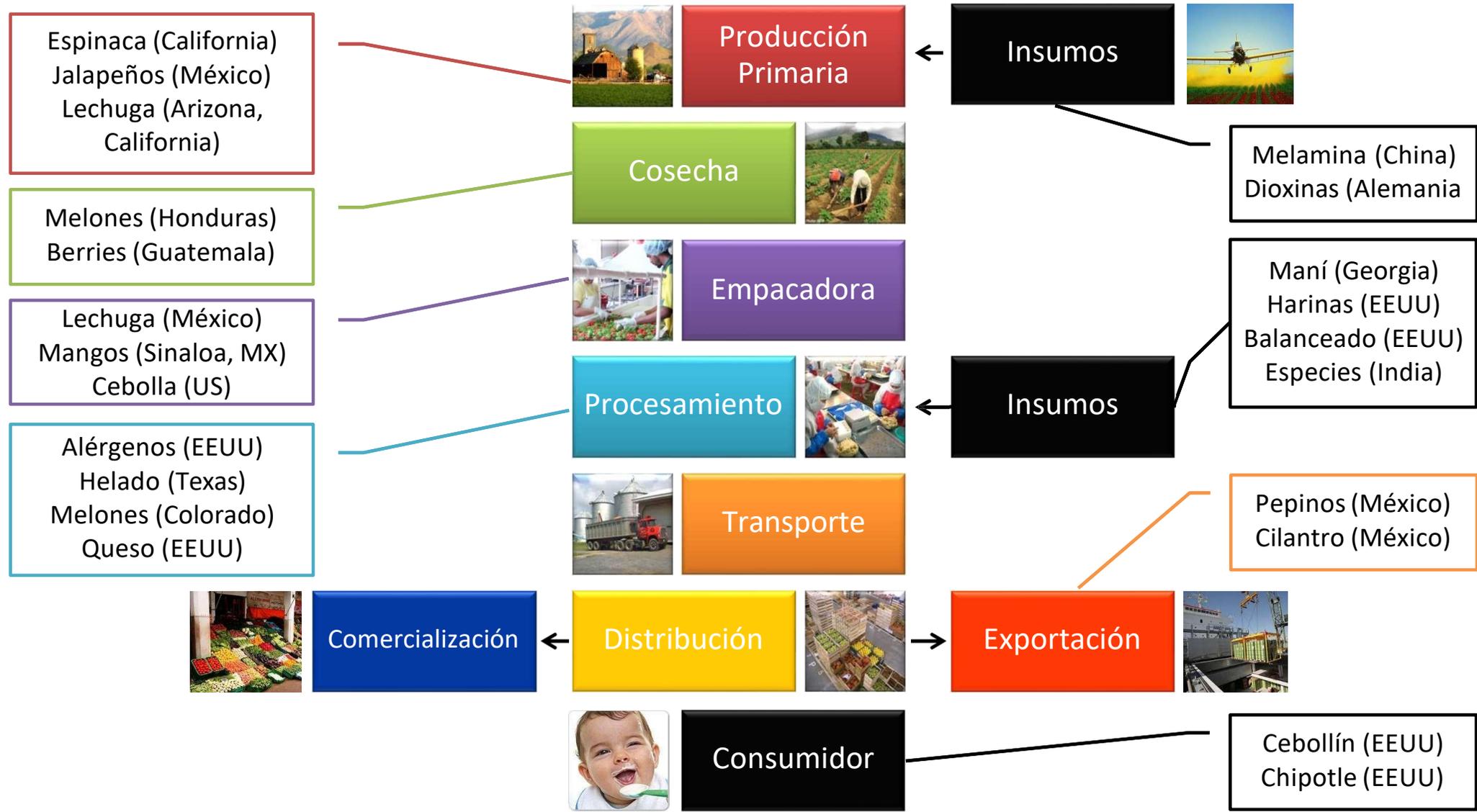
Los consumidores son cada vez más exigentes en relación a la calidad de los productos que adquieren. La inocuidad y los criterios de Calidad, Autenticidad de los alimentos es importante, por lo cual existen normas en el ámbito nacional e internacional que buscan garantizar la seguridad en la cadena alimentaria.



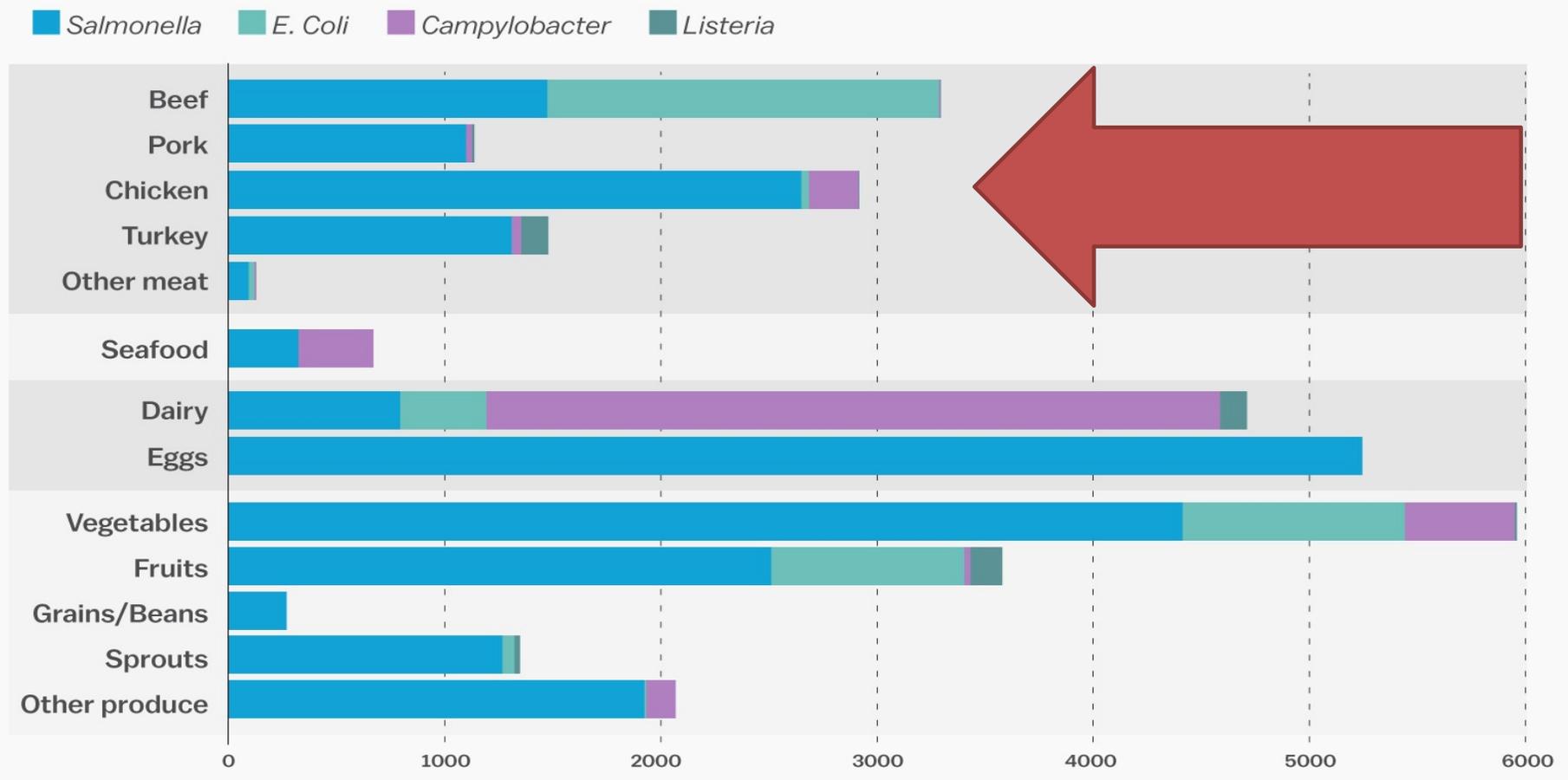
Problemas de Seguridad Alimentaria

- Año 2011 - Paltas congeladas (Listeria), Fuente: (FDA)
- Año 2011 - Red Peppers (pesticides)
- Año 2009 - Esparragos (pesticides)
- Año 2007 - Alcachofa en conserva (Metales pesados), Fuente: (FDA)
- Año 2007 - Snow Peas (Pesticides), Fuente: (FDA)
- Año 2006 - Citricos (pesticidas), USA y Europa. Fuente: (UE y OASIS – FDA)
- Año 2006 - Palta (Listeria), USA. Fuente: (FDA)
- Año 2006 - Alcachofa en conserva (Botulismo), España. Fuente: Agencia Española de seguridad Alimentaria (AESAs)
- Año 2005 - Paprika (pesticidas, MB, etiquetado, aflatoxinas, Micotoxinas). Fuente: (FDA OASIS for Peru)
- Año 2005 - Uvas (pesticidas), mercado Belga. Fuente: RASFF report UE
- Año 2005 - Maca (Metales pesados), Fuente: RASFF report UE

Problemas de Seguridad Alimentaria



Fuentes Comunes de ETAs en EEUU: 1998-2012



*Includes estimated total illnesses for only outbreaks that could be attributed to a single pathogen and food category
SOURCE: Centers for Disease Control and Prevention

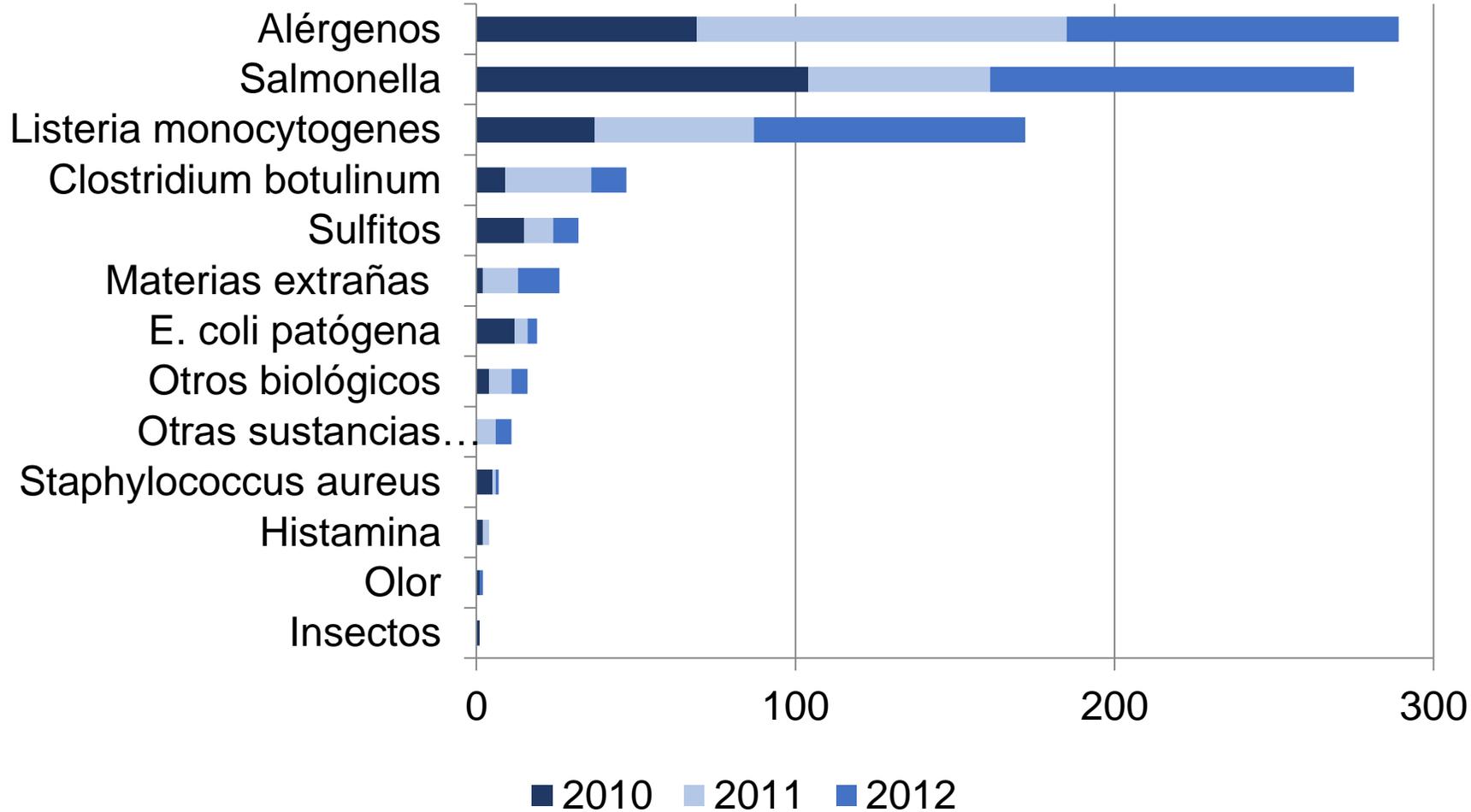


Problemas de Seguridad Alimentaria

Tipo de peligro	Brotos	Enfermedades	Hospitalizaciones	Muertes
Biológico	2,545	52,750	3,552	99
Químico	163	663	67	5
Físico	No recolectado			
Desconocido	1,204	13,770	286	3

Material de FPSCA Adaptado de: CDC Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks, United States Annual Reports, 2009-10, 2011, 2012, 2013

Retiro de producto del mercado (2010-2012)



Material del FSPCA_-Adaptado de: FDA 2010 Recalls, Market Withdrawals and Safety Alerts



Dificultades en la implementación

Inversión por parte de la empresa cumplimiento de los requisitos Norma

Filosofía de la cultura preventiva

Cumplir sólo por el Certificación

Falta de personal competente

Desconocimiento de los requisitos de la Norma Globales

Alta rotación del personal calificado

Elementos de Sistema de Gestión



Inocuidad



Calidad



Legalidad



Autenticidad y
Adulteración

- Requeridos en una empresa para proteger al consumidor y la marca



Principios importantes de un SGCIA

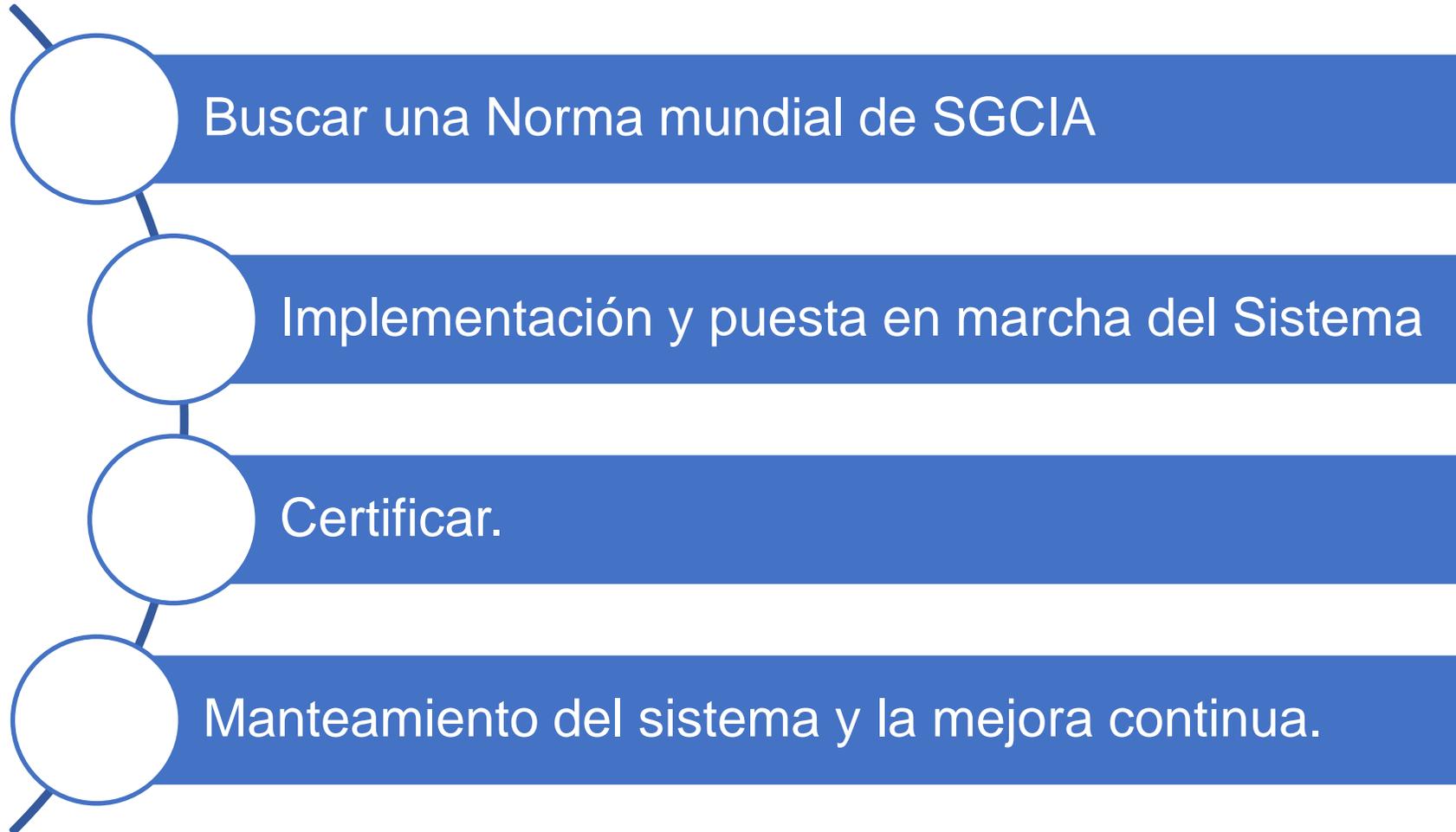


Normas Globales



Fuente: <https://mygfsi.com/>

Implementación de SGCIA



Beneficios

- Reconocidos internacionalmente
- Estar en alineados con los estándares internacionales
- Reduce el número de auditorías de clientes
- Confianza de los clientes
- Ayuda a ordenar los procesos de la empresa
- Abre puertas comerciales – más clientes
- Asegura las buenas prácticas de los proveedores.



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

Preguntas y Respuestas

Willy Sulca

Training Manager

wsulca@okfoodsinternational.org



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

