

“SEGURIDAD Y CALIDAD EN AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN – DEMANDAS DE GARANTÍA EN EL PERÚ Y EN MERCADOS DE EXPORTACIÓN”

Ing. Verónica Sandoval Muñoz  
Charla en PROMPERÚ  
13Mar13

## CONTENIDO

1. Inocuidad de alimentos y requerimientos de calidad nacionales e internacionales.
2. Papel de los mecanismos de seguridad y calidad en la industria.
3. Roles y acciones de los responsables de la inocuidad de alimentos en el Perú.



# **I. INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE CALIDAD NACIONALES E INTERNACIONALES**

# Globalización de los mercados y calidad

Los tiempos cambian: mayores requerimientos de alimentos, cambios climáticos, mercados mas exigentes, más normas y reglamentos

No existen barreras para la comercialización de alimentos y la competencia es mayor



## ¿Cómo mantenerse en el mercado?

Desarrollando competitividad a través de:

- Productividad
- Menor costo
- Innovación
- Oportunidad
- Calidad

En alimentos:

- Mejora de la calidad
- Mantenerla constante
- Posicionarse con sus características
  - Publico cautivo
  - Precios y tiempos
- Cero problemas de INOCUIDAD



## CLIENTES

Reciben productos inocuos,  
más confiables, seguros,  
disponibles



## SOCIEDAD

Cumplimiento de leyes y  
reglamentos, mejora la  
salud y seguridad

Los que se  
benefician

## TRABAJADORES

Mejores condiciones de  
trabajo, mejoras en la  
seguridad, más satisfacción  
personal

## PROVEEDORES Y SOCIOS

Estabilidad, crecimiento,  
entendimiento mutuo



## PROPIETARIOS

Recuperan inversiones más  
rápido, mejores resultados  
operativos, mayor  
participación en el mercado



La globalización está generando un cambio en el paradigma alimentario: ya no basta comer, los consumidores quieren saber:



- ✓ De qué país o región provienen los alimentos
- ✓ Ética e historial del fabricante
- ✓ Residuos de contaminantes, pesticidas
- ✓ Certificaciones de los productos
- ✓ Funcionalidad (para qué sirve cada alimento)

## Nuevas tendencias alimentarias

- Las nuevas tendencias en el consumo mundial de alimentos se orientan a la demanda de productos que cumplan cada vez más estrictas normas de sanidad, inocuidad y calidad. Este panorama es producto de un entorno comercial que se torna más exigente y competitivo en razón de la globalización de los mercados y la interdependencia económica.

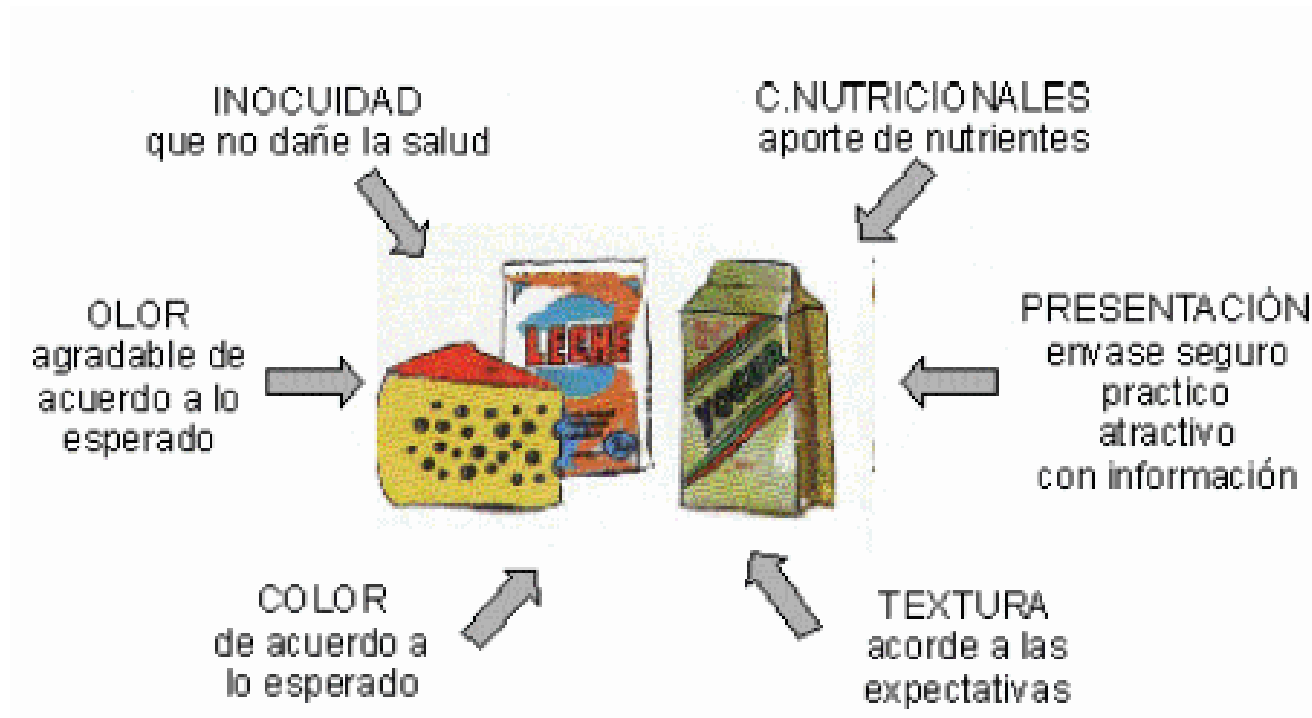


## Nuevas tendencias alimentarias

- El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) confirma el derecho de los países a aplicar las medidas de inocuidad necesarias, las cuales se consideran justificadas y de conformidad con las cláusulas del Acuerdo MSF, si se basan en las Normas del Codex Alimentarius y textos afines.



# Aspectos de la Calidad de los Alimentos



Fuente: engormix.com



# Inocuidad de los Alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan

Codex Alimentarius, 2003



## ¿Por qué es importante?

- La falta de inocuidad provoca daños en la salud de los consumidores (enfermedades, lesiones).
- Con estos daños afrontamos costos por demandas, investigaciones, pérdidas de ventas.
- Quejas y devoluciones de producto.
- Pérdida de clientes
- Pérdida de prestigio.
- Sanciones de parte de las autoridades.



# Inocuidad de los alimentos

- Actualmente la inocuidad de los alimentos ha desarrollado un enfoque analítico y sistemático para la determinación de peligros y su control.
- Está basado en una visión integrada “de la granja al consumidor”, es decir, a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Además otorga una responsabilidad compartida a todos los actores de la cadena.



# Inocuidad de los alimentos

- La pérdida de inocuidad es causa de múltiples problemas:
  - Problemas de salud de los consumidores
  - Reducción de vida útil
  - Pérdida de valor comercial
  - Sobrecostos por reprocesos
  - Retenciones y sanciones
  - Impacto a la imagen del país



# Inocuidad de los alimentos



Fuente: Control Disease Center - [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)



# Codex Alimentarius

- El Codex Alimentarius, que en latín significa “Código sobre alimentos”, consiste en una recopilación de normas alimentarias, códigos de prácticas y otras recomendaciones, cuya aplicación busca asegurar que los productos alimentarios sean inocuos y aptos para el consumo.
- El acuerdo MSF de la OMC reconoce al Codex Alimentarius como organismo de referencia en materia de inocuidad de los alimentos.

Normas oficiales del Codex

Referencia	Número	Año de adopción	Título
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	1	1966	Norma Internacional Individual para el Queso Cheddar
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	3	1966	Norma Internacional Individual para el Queso Danbo
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	4	1966	Norma Internacional Individual para el Queso Edam
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	5	1966	Norma Internacional Individual para el Queso Gouda
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	6	1966	Norma Internacional Individual para el Queso Havarti
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	7	1966	Norma Internacional Individual para el Queso Samsøe
<a href="#">CODEX STAN C-</a>	9	1967	Norma Internacional Individual para el Queso Emmental



# Codex Alimentarius

- La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la FAO y la OMS con el propósito de desarrollar normas alimentarias, bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Los objetivos principales del Programa son, la protección de la salud de los consumidores, asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.



# Cadena alimentaria



## Exigencias para los productores

- Además de existir prescripciones oficiales para acceder a los mercados, los agroindustriales también deben prestar atención a un gran número de normas y estándares privados que generalmente son más exigentes. Las normas privadas, aunque formalmente no son obligatorias, en la práctica suelen serlo, lo que afecta la capacidad de cumplimiento de las empresas, particularmente la de los pequeño agroempresarios por los costos que entraña su implementación, certificación, mantenimiento, entre otros.



## Exigencias para los productores

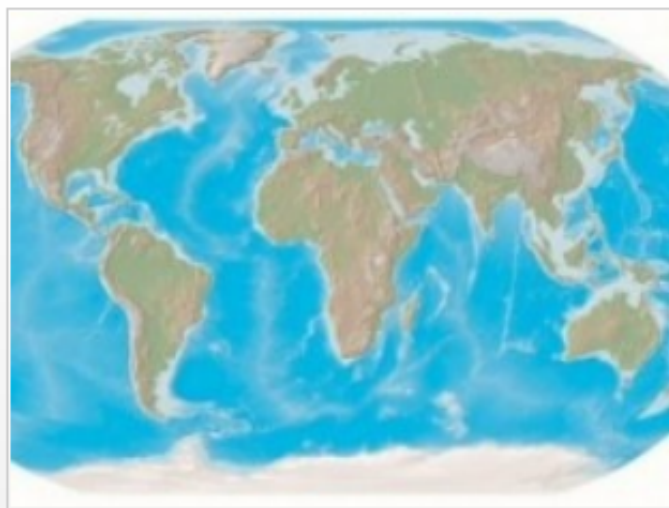
- La inocuidad es fundamental en el comercio de alimentos, y si bien hoy día no otorga ventaja competitiva, nadie puede producir alimentos sin apegarse a las buenas prácticas de manufactura. Si un producto no puede ingresar a un mercado porque no satisface los requisitos, las ventajas que podrían derivarse de un acuerdo de libre comercio se ven con frecuencia neutralizadas. De ahí la importancia de brindarle a este sector orientaciones prácticas que le ayuden a comprender los requisitos de higiene que debe cumplir para lograr la inocuidad de los alimentos, con absoluto respeto de las normativas existentes y con pensamiento creativo y criterio sanitario para la aplicación de las mismas.



# Más control en productos de terceros países

*Se intensifican los controles para asegurar que productos de terceros países, como los cacahuetes de la India, cumplen con los requisitos que establece la UE*

Por JOSÉ MARÍA FERRER VILLAR, [ainia centro tecnológico](#) | 5 de marzo de 2013



- Imagen: [Wojtek Wozniak](#) -

Desde el pasado 18 de febrero de 2013 se aplican nuevas medidas para productos procedentes de terceros países. Se ha revisado el Reglamento 669/2009 tras haberse considerado oportuno aumentar la frecuencia de los controles oficiales de las importaciones. Es el caso, en los últimos dos años, de los **cacahuetes** procedentes de la India con respecto a las **aflatoxinas**; las **hojas de curry** de la India para los **residuos de plaguicidas**; los cacahuetes procedentes de Ghana en cuanto a las aflatoxinas; las **semillas de sandía** de Nigeria respecto a las **aflatoxinas**; y los **quingombos** procedentes de la India con respecto a los residuos de **plaguicidas**. El artículo explica en qué consisten los controles sobre [aflatoxinas](#) y [plaguicidas](#) y cuáles son las garantías adicionales.



Tweet

28



Me gusta

18

# La seguridad de las importaciones alimentarias

*Todos los alimentos deben entrar por un puesto de control de inspección de fronteras autorizado por la UE y con el consentimiento de un veterinario oficial*

Por NATÀLIA GIMFERRER MORATÓ | Última actualización: 31 de enero de 2013



- Imagen: [Antoaneta](#) -

En la Unión Europea se establecen unas **normas de importación** de alimentos que varían en función del producto y su origen: animal o vegetal. Los dos principales factores de control son las instalaciones sanitarias de las fronteras y los productos alimenticios procedentes del exterior. Los organismos de control deben garantizar el cumplimiento de la normativa comunitaria y nacional del país de origen, así como los requisitos de almacenamiento. Este artículo detalla la **normativa en función del tipo de alimento**, las **inspecciones que se realizan en las fronteras** y las

particularidades de la **normativa estadounidense**.



Fuente: Consumer Eroski – España

# Control a la importación de alimentos

*Una red de expertos velan para que los alimentos que se importan de terceros países a la UE sean seguros y cumplan los requisitos sanitarios exigidos*

Por MAITE PELAYO | 10 de mayo de 2012



- Imagen: [Deepwater Horizon Response](#) -

Dentro de la Unión Europea, se permite la libre circulación de mercancías y alimentos. Pero, ¿qué ocurre cuando el alimento se importa de un país tercero?

**Una red de profesionales velan para que ese producto sea seguro** y cumpla con los mismos requisitos sanitarios exigidos para un alimento comunitario. El control oficial de los alimentos de [países terceros](#) cuando traspasan fronteras es una pieza clave para garantizar la seguridad alimentaria del consumidor.

La creciente entrada de productos alimenticios procedentes de países más allá de las fronteras

comunitarias requiere disponer de **sistemas de vigilancia rápidos y eficaces** que, de forma coordinada, prevengan situaciones críticas y posibiliten tomar las medidas necesarias. Además, las crisis alimentarias sufridas en los últimos años ponen de manifiesto la necesidad de realizar una minuciosa vigilancia que asegure un riguroso control del tráfico internacional de alimentos.

## Percepción generalizada BPM y SGIA

Cómo se ve	Cómo debería verse
Imposición	Oportunidad
Únicamente cumplimiento normativo	Cumplimiento y estrategia de la compañía
Hacer lo mínimo posible	Ir más allá de lo solicitado
Costo a ser minimizado	Costo a ser optimizado
Gasto	Inversión
Pasar la auditoría	Cultura en la organización

Sistemas de inocuidad: oportunidad de invertir, de ahorrar y de ganar



# Situación actual en el Perú

- La inocuidad de los alimentos no está yendo de la mano con el boom gastronómico, aún falta mucho por trabajar.

Fuentes de posible contaminación en las primeras etapas:

- No se aplican las Buenas Prácticas Agrícolas.
- Proveedores diversos e informales.
- Almacenes no separan alimentos de químicos.
- Falta de aplicación de la cadena de frío.

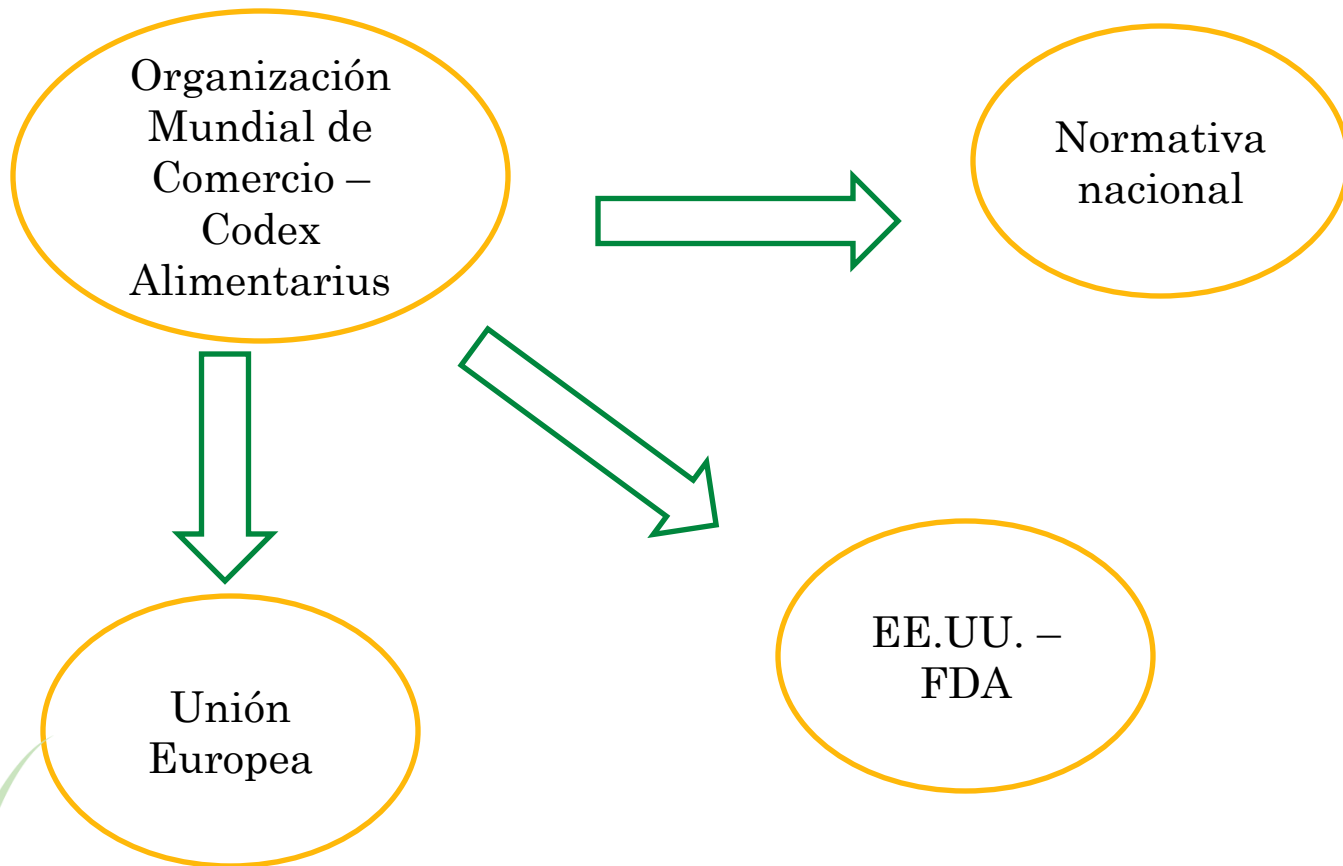




## II. EL PAPEL DE LOS MECANISMOS DE SEGURIDAD Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA

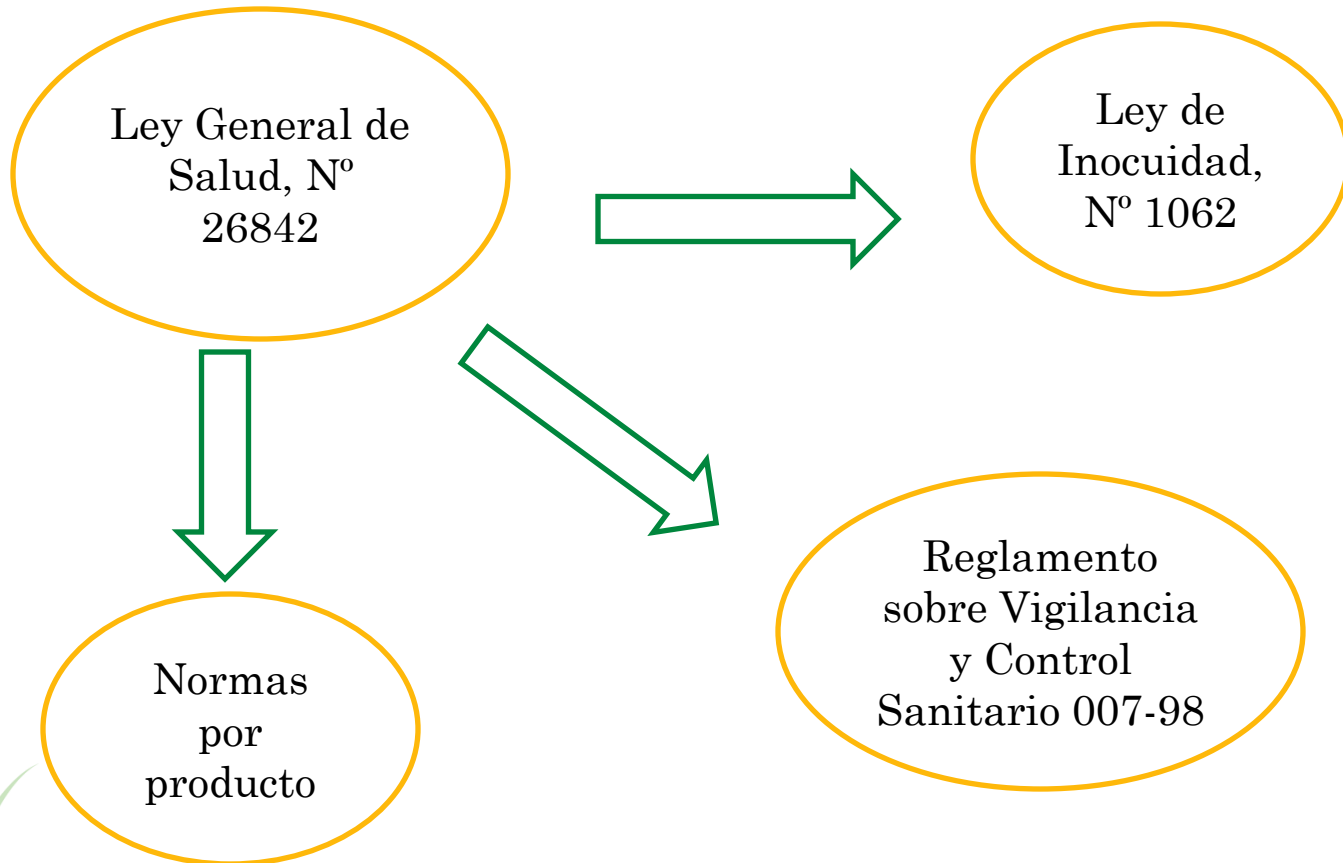
# Marco normativo

- Los productores de la cadena alimentaria se encuentran en un entorno normativo en varios niveles:



# Marco normativo

- A nivel nacional tenemos, entre otros:



# Marco normativo

***Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. R.M. 363-2005/MINSA***

***Norma sanitaria para el procedimiento de atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. R.M. N° 222-2009/MINSA***

***Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. R.M. N° 449-2006/MINSA***

***Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. D.S. 040-2001-PE***

***Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería. R.M. 1020-2010/MINSA***

***Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. R.M. N° 591-2008/MINSA***

***Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas RM N° 461-2007/MINSA***

***Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto. D.S. N° 015-2012-AG***

# Normativa Alimentaria

Alimentos pasan por “diversas manos” hasta el consumidor, aparece la “Libre Competencia en Comercio de Alimentos y Bebidas”

Cadena Alimentaria



Poderes públicos: preocupación por el aspecto económico y sanitario



Requisitos para comercializar en el sector agrícola y agroindustrial



Se generan  
reglamentos y  
normas de  
aplicación  
obligatoria y  
voluntaria



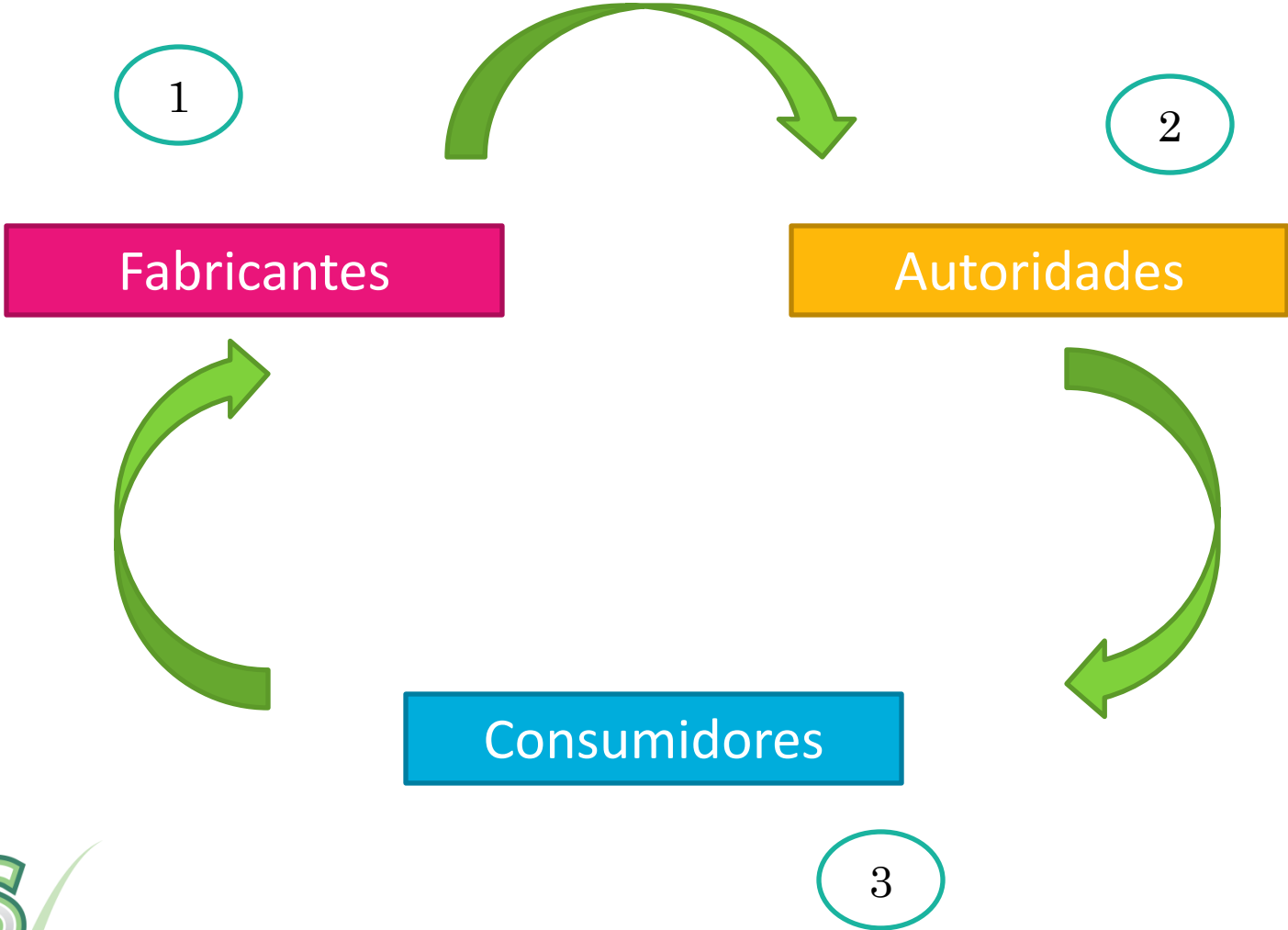
# Normativa Alimentaria Internacional



# Normativa Alimentaria Nacional



# Sistema de inocuidad de alimentos en el Perú - Responsables



# Sistema de inocuidad de alimentos en el Perú - Responsables

Los primeros responsables de la inocuidad en la cadena alimentaria son:

- Fabricantes de insumos para la producción primaria
- Fabricantes de insumos para la industria
- Agricultores
- Productores
- Proveedores
- Distribuidores
- Operadores logísticos
- Comerciantes
- Manipuladores de alimentos



# Sistema de inocuidad de alimentos en el Perú - Responsables

Los segundos responsables son:

- Las autoridades competentes tanto nacionales como extranjeras.



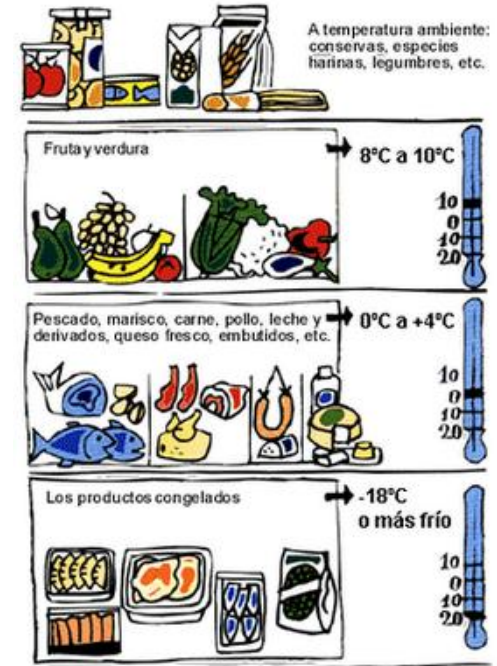
- Sistemas de vigilancia y control
  - Aprobación de productos importados



# Sistema de inocuidad de alimentos en el Perú - Responsables

Los terceros responsables son:

- Los consumidores.



Les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y cocinar los alimentos apropiadamente.



## Objetivo de la Ley de Inocuidad de Alimentos

Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

## Código de Protección y Defensa del Consumidor

Art. 30 Inocuidad de los alimentos

Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria.

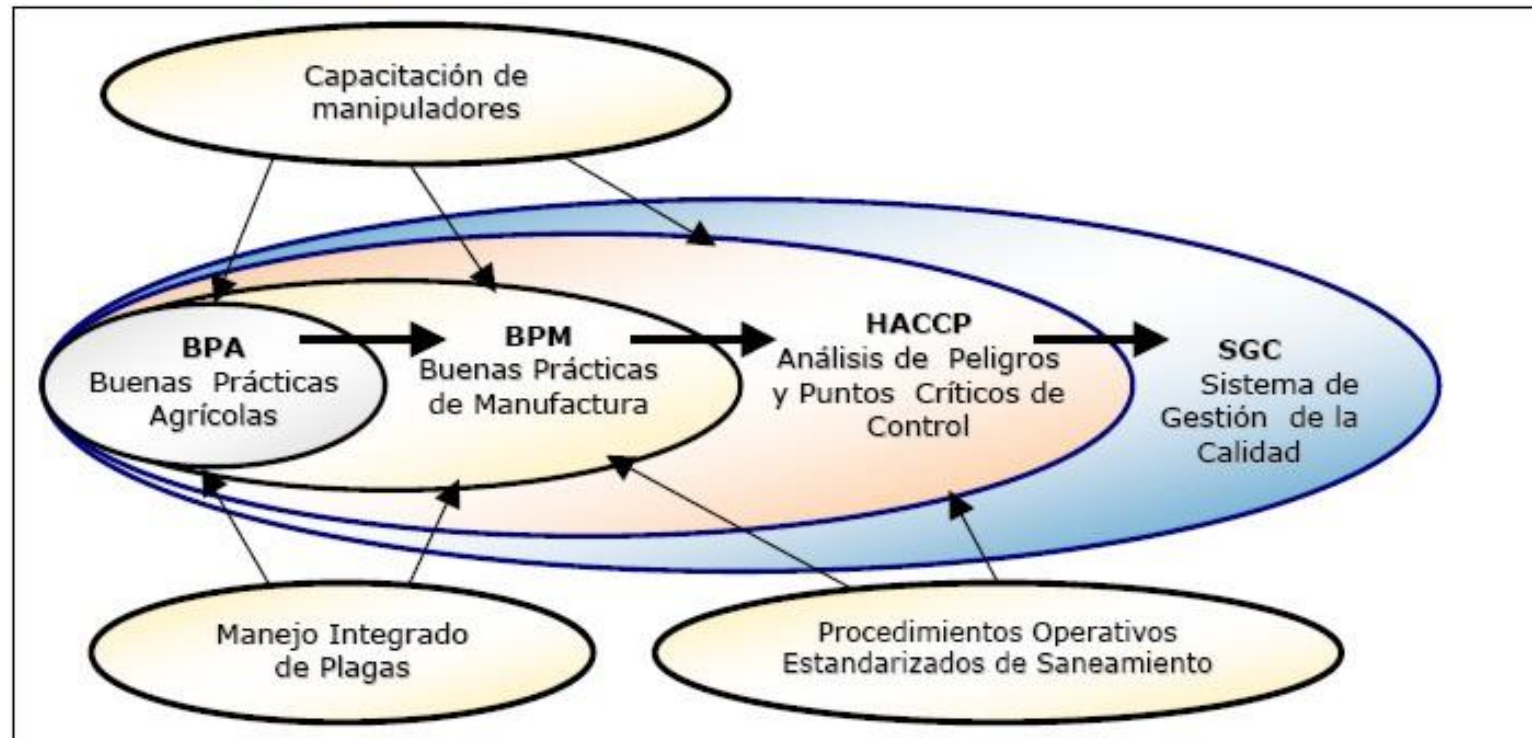


# Principios que sustentan la inocuidad de alimentos en el Perú

1	Alimentación saludable y segura
2	Competitividad
3	Colaboración integral
4	Responsabilidad social de la industria
5	Transparencia y participación
6	Decisiones basadas en evidencia científica
7	Cautela o precaución
8	Facilitación del comercio exterior
9	Simplicidad
10	Enfoque preventivo



# Relación entre los sistemas de calidad de alimentos



Fuente: Imperio Rural – Argentina



## Tendencia a los sistemas integrados de gestión

- Las empresas peruanas están optando por implementar e integrar más de un sistema de gestión.
- Además de la obligatoriedad de cumplir requisitos de Seguridad y Salud en el Trabajo, con enfoque a la gestión de los procesos, las empresas de alimentos ya cuentan con sistemas de calidad e inocuidad en diferentes grados (incipientes , en proceso, certificados).
- Entonces los estándares internacionales como ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, FSSC 22000 cobran un renovado interés para los empresarios.





### **III. ROLES Y ACCIONES DE LOS RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL PERÚ**

# Exigencias para el rol empresa-producto

- Nuevas exigencias de los consumidores lleva a que los productores respondan con sistemas cada vez más complejos.
- Por ejemplo los supermercados se convierten en nexo entre los productores y los consumidores y ellos mismos ejercen exigencias para estar a la altura.
- Los productores deben pensar en satisfacer requerimientos de ambos elementos de la cadena.



# Nuevas tendencias de los consumidores

- Tendencia a comprar alimentos cada vez más espaciadas e incremento de la congelación.
- Dedicación de menor tiempo a la compra y a la elaboración de los alimentos.
- Preferencia por la adquisición de comidas que necesiten poca elaboración.
- Potenciación de la compra de alimentos con ingredientes y productos naturales, sin salsas y sin condimento.
- Aumento de los productos dietéticos, enriquecidos, concentrados de nutrientes, funcionales, etc.
- Cambio del concepto de lo natural, admitiéndose comida preparada, siempre que haya sido elaborada a partir de elementos naturales reconocibles y explicitables (etiquetado).



# “DEL CAMPO A LA MESA”

Es una frase que resume el trayecto que recorren los alimentos. Todos los distintos eslabones de la cadena alimentaria, deben asumir su propia responsabilidad.

En uno de los extremos de esa cadena están los productores de materia prima, y en el otro están los ciudadanos que adquieren y consumen esos alimentos, es decir, los consumidores.

## 1. Producción primaria: agricultura, ganadería y pesca



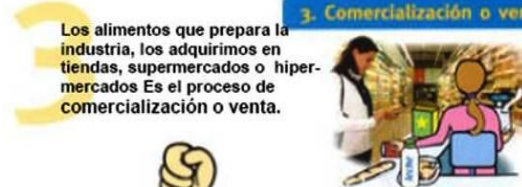
**1** La producción primaria es el primer eslabón de esa cadena y corresponde a la cría, producción o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería, caza y la pesca; es decir, la “materia prima”.

## 2. Industria alimentaria



**2** La industria alimentaria se encarga de la preparación o fabricación de un alimento a partir de esa materia prima que le llega desde la producción primaria.

## 3. Comercialización o venta



**3** Los alimentos que prepara la industria, los adquirimos en tiendas, supermercados o hipermercados. Es el proceso de comercialización o venta.

## 4. Los consumidores



**4** Los consumidores somos el último eslabón de la cadena alimentaria y tenemos también importantes responsabilidades para garantizar la seguridad alimentaria.

# 1. Producción primaria, agricultura y pesca

- El primer eslabón de la cadena alimentaria lo forma la producción primaria; es decir, todos aquellos profesionales y empresas que se dedican a la producción, cría o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería y la pesca.
- También aquellos que se encargan de la recolección, en el caso de los productos agrarios (acopio) y de todas las etapas anteriores al sacrificio, en el caso de los animales.



1

La producción primaria es el primer eslabón de esa cadena y corresponde a la cría, producción o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería caza y la pesca; es decir, la "materia prima".

# 1. Producción primaria, agricultura y pesca

Actividades prioritarias:

- Garantizar condiciones higiénico sanitarias apropiadas, las que evitan peligros para el medio ambiente.
- Control de contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones de animales y plantas.
- Obligación de informar a la autoridad competente si se sospecha que hay un problema que puede afectar a la salud humana.
- Cumplir con las Regulaciones Vigentes (Producción Primaria: agrícola, pecuaria: SENASA, producción primaria de hidrobiológicos: ITP).

## 2. La industria alimentaria

- Entre estas etapas figuran: la **preparación, fabricación, transformación, manipulación, envasado, almacenamiento y transporte.**



## 2. La industria alimentaria

Actividades prioritarias:

- Cumplir con las Regulaciones Vigentes (Procesamiento Primario-SENASA, Alimentos Industrializados-DIGESA; Alimentos Procesamiento Primario e Industrializados hidrobiológicos: ITP).
- Aplicar los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Aplicar el Sistema de Aseguramiento de la Calidad HACCP, como herramienta de control de la inocuidad alimentaria.
- Establecer Sistemas eficientes de rastreabilidad.
- Sincerar sus productos, formulas y procesos en beneficio del consumidor.
- Etiquetar correctamente los alimentos.

### 3. Comercialización

- Se refiere no sólo al acto de entregar a un comprador una mercancía por un precio determinado, sino que abarca también otras acciones que puedan llevarse a cabo en el propio punto de venta, como son: La **manipulación, transformación y almacenamiento de productos alimenticios.**



### 3. Comercialización

Actividades prioritarias:

- Cumplir con las Regulaciones Vigentes (Comercialización de Alimentos Industrializados-DIGESA, Municipalidades o Gobiernos Regionales).
- Aplicar los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Continuar con el manejo seguro de los alimentos, como:
  - Mantenimiento de cadena de frío
  - Almacenamiento y apilado adecuado
  - No adulteración
  - No falsificación
  - Atención rápida y adecuada al consumidor
  - Nexos rápidos y eficientes entre el productor y el consumidor.



## 4. Consumidor

- Los consumidores constituimos el último eslabón de la cadena alimentaria.
- La Declaración Universal de los Derechos Humanos nos reconoce a todos el **derecho a una alimentación suficiente y sana.**



## 4. Consumidor

- Los consumidores tenemos no sólo derechos en cuestión de seguridad alimentaria, sino también deberes y responsabilidades que debemos cumplir como eslabón último, pero no menos importante, de la cadena alimentaria.
- Entre los derechos, a los que no debemos renunciar, se encuentran: **demandar productos que ofrezcan plenas garantías de inocuidad; requerir una información veraz, objetiva, comprensible, amplia y detallada sobre todos los alimentos; y denunciar públicamente los casos de fraude o incumplimiento de las normativas.**

## 4. Consumidor

- Entre los deberes del consumidor tenemos:
- **Comprar en establecimientos que merezcan confianza** por higiene, calidad, condiciones de conservación y exposición de los productos.
- **Leer siempre las etiquetas;** es especialmente aconsejable verificar la fecha de consumo preferente o de caducidad.
- **Comprobar que el envase del producto esté en perfectas condiciones,** y desechar los abollados, abombados o deteriorados.
- En los **alimentos frescos,** ver que tengan **buen aspecto,** estén **intactos y limpios,** y se **expongan y conserven en condiciones correctas e higiénicas.**
- La compra debe **comenzar por los productos no perecederos,** seguir por los **frescos o perecederos,** y acabar por los refrigerados y congelados.
- Es importante que **no se interrumpa la cadena de frío** en ningún momento.
- En la cesta de la compra o en la bolsa, **no mezclar nunca los alimentos con sustancias tóxicas** (productos de limpieza, insecticidas...).



## 4. Consumidor

- Algunas recomendaciones para guardar los alimentos:
- **Clasificarlos en frescos o perecederos, no perecederos, refrigerados y congelados para guardarlos en el lugar que asegure las condiciones más adecuadas para cada tipo de producto** (temperatura, luz...) siguiendo, en su caso, las instrucciones que figuren en el envase. Como norma general, siempre se deben colocar de manera que el aire circule fácilmente a su alrededor
- **Al almacenar los productos, hay que evitar posibles riesgos** (caídas, golpes, humedad, calor...) **que puedan deteriorarlos.**





**MUCHAS GRACIAS.**