



Prerrequisitos de inocuidad de alimentos

Prof. MIA. Giannina Lavagni



Tanto la FAO como la mayoría de países del mundo han propuesto atender los problemas de inocuidad de alimentos, con un enfoque basado en el riesgo.

Con un enfoque científico, basado en riesgo y revisando las prácticas que se realizan en todos los eslabones de la cadena productiva, apoyándose en el HACCP, se puede reducir al mínimo la presencia de peligros y asegurar a los consumidores productos inocuos.



Prerrequisitos del análisis de peligros y puntos críticos de control

Programas que incluyen buenas prácticas de higiene, buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de fabricación, así como otras prácticas y procedimientos como la capacitación y la rastreabilidad, que establecen las condiciones ambientales y de funcionamiento que sientan las bases para la aplicación de un sistema HACCP.



Prerrequisitos del análisis de peligros y puntos críticos de control

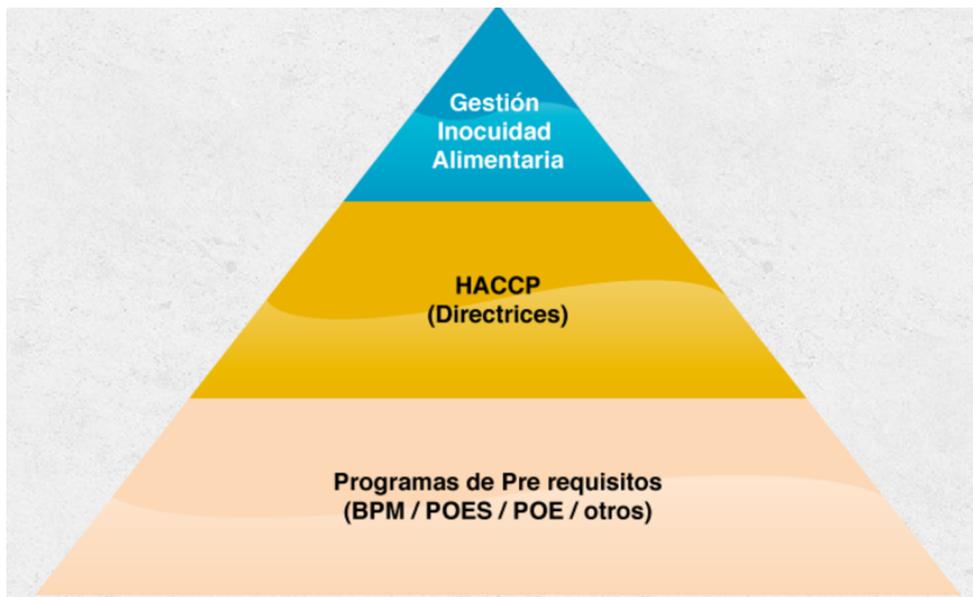
Los programas prerrequisitos, que incluyen las BPH, deberían proporcionar la base para un sistema HACCP eficaz. Controlan las condiciones ambientales y de operación necesarias, dentro de la planta, para la producción de alimentos inocuos. Deben estar documentados, establecidos y auditados, con el propósito de facilitar la implementación exitosa del sistema HACCP.



Hygiene



Buenas Prácticas (agrícolas, acuícolas, pesca marítima artesanal, bovinos, porcinos y avícolas)



Buenas prácticas: primer eslabón de la cadena de producción, en donde se asegura que todas las etapas de producción, transformación, y distribución de los alimentos cumplen con la legislación nacional alimentaria para prevenir riesgos de contaminación.



Buenas Prácticas Pecuarias

Incluye condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos en la producción primaria:

En la crianza, desarrollo y engorde de animales. Poseen principios y normas técnicas que se aplican a las etapas de producción para evitar la contaminación.



Buenas Prácticas Pecuarias

Documentación:

- Demuestre cumplimiento normativa nacional

Bioseguridad:

- Conjunto de medidas preventivas para reducir riesgo de introducción y diseminación de agentes patógenos a la finca, también evitar su salida a unidades de producción.

POES:

- Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento

Trazabilidad:

- Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de varias etapas especificadas de producción, transformación y distribución.

Diseño Instalaciones

Bienestar animal:

- Animales sanos, sin lesiones, comportamiento natural animal.

Agua, Alimentación y Control veterinario.

- Manejo desechos, Control de plagas.

Higiene, capacitación del personal



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en alimentos frescos y procesados

RTCA 67.01.33:06. INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

Este reglamento técnico es una adaptación de CAC/RCP-1-1969. rev. 4-2003. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

Objetivo: establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y de operación durante la industrialización de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en alimentos frescos y procesados





Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES), (conocidos también como SOP y SSOP respectivamente)

Los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización / Limpieza y desinfección (POES o SSOP) son instrucciones escritas que tienen por objetivo establecer los pasos a seguir para prevenir la contaminación biológica, química y/o física de los alimentos.



POE

- Son procedimientos estandarizados para el trabajo o una operación en concreto.
- Se aplica a cualquier proceso (medicina, arte, economía, ingeniería, alimentos, etc.)



POES

- Los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES o SSOP) son instrucciones escritas que tienen por objetivo establecer los pasos a seguir para prevenir la contaminación biológica, química y/o física de los alimentos.
- Se aplica a procedimientos de limpieza y desinfección (sanitización).



POES / SSOP

Los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) mínimos que un establecimiento debe implementar son:

- Control y seguridad de agua y hielo.
- Salud e higiene del personal.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos.
- Aseo y sanitización de equipos, utensilios y superficies.
- Control de plagas.



POES / SSOP

Redacción del procedimiento debe ser clara, precisa y con el detalle necesario para la correcta comprensión y aplicación en la operación de la empresa.

Contenidos de un POES:

- Título del procedimiento
- Índice (optativo)
- Objetivo
- Alcance (Delimitación de las áreas, procesos o personas a las que se aplica el procedimiento)
- Referencia (normas o RT)
- Definiciones (Conceptos necesarios para mejor comprensión del documento)
- Responsabilidades (Definición precisa de los roles de cada cargo, que tenga directa relación con las actividades del procedimiento)
- Procedimiento
- Monitoreo (frecuencia que evalúa el funcionamiento)
- Verificación (frecuencia que asegura o comprueba objetivamente la calidad)
- Acciones correctivas (detallan claramente qué hacer en caso de desviación)



POES / SSOP



a Qué se debe hacer:
Detallar todas las actividades que hay que desarrollar.

b Cómo se debe hacer:
Detallar cómo se deben realizar cada una de las actividades señaladas en el punto anterior.

c Quién lo debe hacer:
Indicar cargo responsable de las diferentes actividades del procedimiento.

d Cuándo se debe hacer:
Señalar en qué momento, con qué frecuencia o bajo qué condiciones se debe realizar cada una de las actividades.

e Dónde se debe hacer y dónde se debe registrar:
Establecer en qué lugar físico se realiza la actividad

f Dónde y cómo evidenciar:
A través de un registro en papel o electrónico.

Dada la importancia que tienen estos procedimientos para una ejecución estandarizada, es necesario que se controlen en forma permanente.



POES / SSOP

Logo de
la Empresa

Tipo de documento POES

Título del documento.
Procedimiento de Salud de los
Empleados e Higiene Personal

Código:

Revisión N°:

Fecha de vigencia:

Página: 1 de N

- Objetivo
- Alcance
- Responsabilidades
- Definiciones
- Referencia
- Procedimiento
- Monitoreo
- Verificación

Fuente: Achipia. Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización POES - SSOP
<https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-POES.pdf>



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos





UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

¡Muchas gracias por tu atención!