



DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN
GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ing. Karla Castro Rodríguez



SESIÓN 01

LA INOCUIDAD GLOBAL Y SU CONTEXTO



SABÍAS QUE...?



Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa.



Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.



Salmonella, *Campylobacter* y *Escherichia coli* enterohemorrágica figuran entre los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año.



Los metales pesados como el plomo, el cadmio y el mercurio causan daños neurológicos y renales. La presencia de metales pesados en los alimentos se debe principalmente a la contaminación del aire, del agua y del suelo.



La OMS colabora estrechamente con la FAO, con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y con otras organizaciones internacionales para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.



PRINCIPALES BACTERIAS

Otros microbios no causan tantas enfermedades, pero cuando las producen, **estas afecciones tienen más probabilidades de requerir hospitalización.** Esos microbios incluyen:

- Norovirus
- Salmonella
- Clostridium perfringens
- Campylobacter
- Staphylococcus aureus (estafilococo)

- Clostridium botulinum (botulismo)
- Listeria
- Escherichia coli (E. coli)
- Vibrio



Los norovirus son virus muy contagiosos que causan vómitos y diarrea. Cualquier persona puede infectarse con norovirus y enfermarse.

Los norovirus se pueden contraer de las siguientes maneras:

- El contacto directo con una persona infectada.
- Al consumir alimentos o agua contaminados.
- Al tocar superficies contaminadas y luego llevarse las manos a la boca sin lavárselas.

Protéjase de los norovirus



▶ Lávese las manos con frecuencia.



▶ Cuando esté enfermo, no cuide de otras personas ni les prepare alimentos.



▶ Cocine los mariscos a una temperatura de 104 °F (60 °C) o más.



▶ Después de vomitar o tener diarrea, limpie y desinfecte inmediatamente las superficies y lave la ropa que se haya ensuciado.



▶ Enjuague bien las frutas y las verduras.

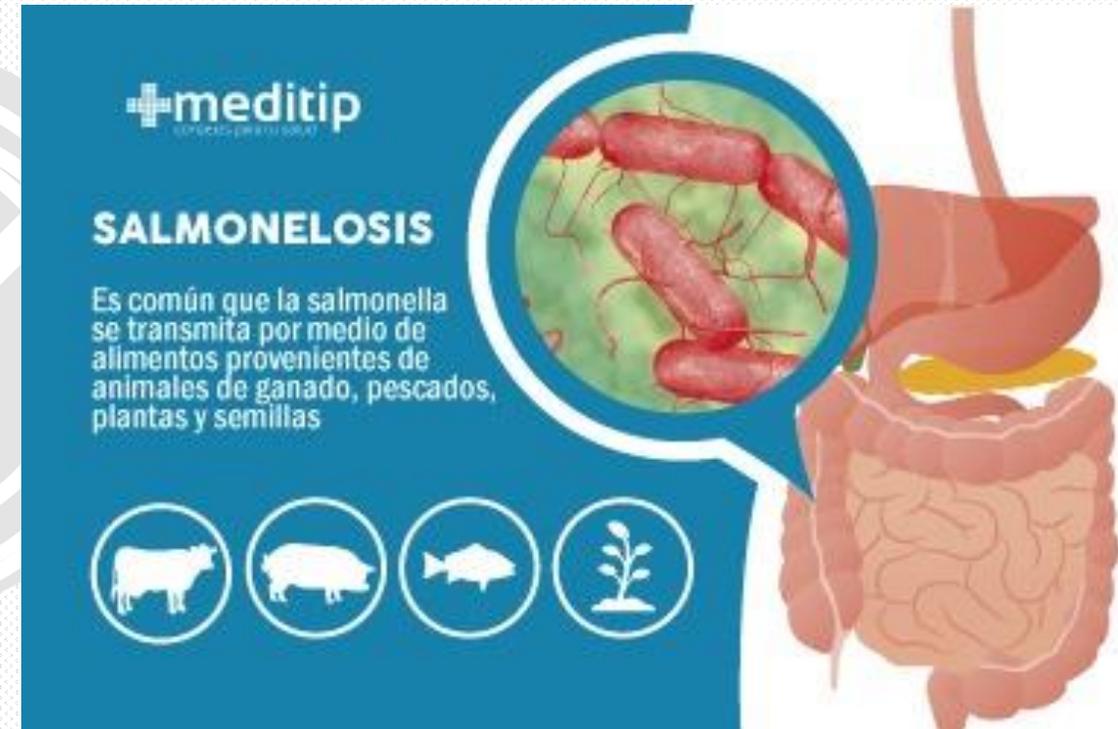


La bacteria Salmonella causa alrededor de 1,35 millones de infecciones, 26 500 hospitalizaciones y 420 muertes en los Estados Unidos cada año.

La comida es la fuente de la mayoría de estas enfermedades. La mayoría de las personas que se enferman de Salmonella tienen diarrea, fiebre y calambres estomacales.

Los síntomas generalmente comienzan de 6 horas a 6 días después de la infección y duran de 4 a 7 días.

La mayoría de las personas se recuperan sin un tratamiento específico y no deben tomar antibióticos. Los antibióticos generalmente se usan solo para tratar a personas que tienen una enfermedad grave o que están en riesgo de contraerla. La enfermedad de algunas personas puede ser tan grave que necesiten ser hospitalizadas.



La listeriosis es una infección bacteriana provocada por la *Listeria monocytogenes*. Mientras que muchas bacterias generalmente infectan órganos específicos del cuerpo humano, la listeria puede infectar muchos órganos distintos, tales como el cerebro o membranas de la médula espinal o el torrente sanguíneo.

Cualquiera puede contraer la enfermedad, pero las personas con mayor riesgo son los recién nacidos, las personas de edad avanzada, las personas con sistemas inmunológicos debilitados y las mujeres embarazadas. Alrededor del 30 por ciento de los casos ocurren en recién nacidos, durante sus primeras tres semanas de vida.

Las bacterias listeria están ampliamente distribuidas en la naturaleza y se les puede encontrar en el agua y la tierra. Los animales infectados también pueden ser fuentes de transmisión.



LISTERIOSIS

CONSEJOS PARA PREVENIRLA

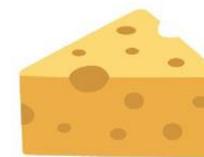
LA HIGIENE Y MANIPULACIÓN SON LAS CLAVES

EVITAR EL CONSUMO DE:



**PESCADOS Y MARISCOS
AHUMADOS NO REFRIGERADOS**
(a menos que hayan sido cocinados)

QUESOS BLANDOS



**VERDURAS CONGELADAS SIN
COCCIÓN PREVIA**
(antes de consumir)



LECHE CRUDA
(no pasteurizada)



**ALIMENTOS REFRIGERADOS LISTOS PARA
CONSUMIR** (a menos que se calienten hasta una
temperatura interna de 73,9°C o hasta hervir)

Las infecciones por estafilococo se producen a causa de la bacteria estafilococo. Este tipo de gérmenes suelen encontrarse en la piel o en la nariz de muchas personas sanas. La mayoría de las veces, estas bacterias no provocan problemas o causan infecciones cutáneas relativamente menores.

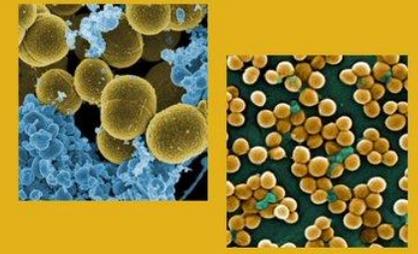
Sin embargo, las infecciones por estafilococo pueden volverse mortales si las bacterias invaden el organismo e ingresan en el torrente sanguíneo, las articulaciones, los huesos, los pulmones o el corazón.

Las infecciones por estafilococo abarcan desde problemas leves en la piel hasta afecciones que ponen en riesgo la vida.

Síntomas:

- Náuseas y vómitos
- Diarrea
- Deshidratación
- Presión arterial baja

STAPHYLOCOCCUS AUREUS



1



Sintomatología

Incubación de 1 a 6 horas.
Hay diferentes tipos de infección como calambres abdominal, diarrea, náuseas, vómitos, pérdida de apetito...

2



Vías de transmisión

Por Contaminación cruzada: como en la preparación y cocinado de los alimentos en el hogar.
De una Personas a otras : Los manipuladores de alimentos pueden ser portadores de la bacteria de forma que al preparar los alimentos, sin tener en cuenta unas buenas prácticas de higiene y conservación, contaminan los alimentos.

3



Alimentos implicados

Productos cárnicos y sus derivados los cuales pueden tener la bacteria.

4



Características

Son bacterias Gram + patógenas humanas que forman toxinas muy resistentes, ya que sobreviven largos periodos de tiempo en un ambiente seco, diferentes temperaturas y son muy persistentes en alimentos altos en sales y azúcares.

5



Prevención

Una buena higiene y desinfección tanto en manipuladores de los alimentos como en las zonas de elaboración.
Tener cortes y heridas limpios y tapados.

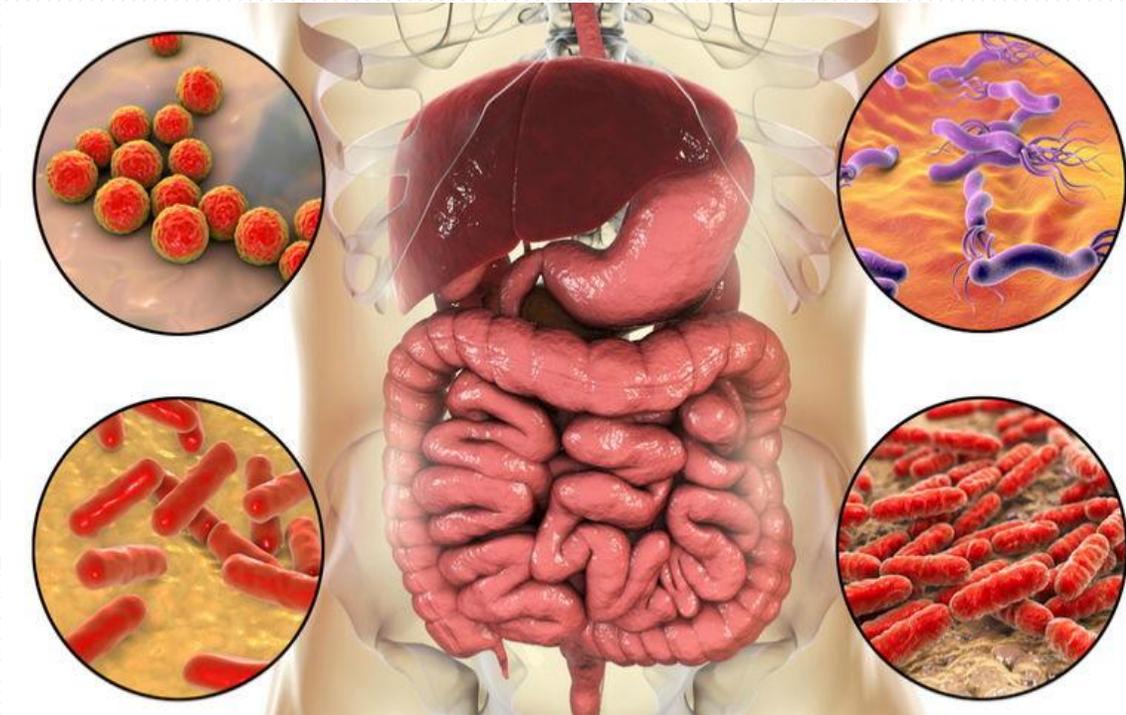


E.COLI

Las bacterias *E. coli* que causan diarrea pueden propagarse mediante el agua o los alimentos contaminados.

La [*E. coli*](#) es una bacteria que se encuentra en los intestinos de las personas y los animales, en el medioambiente y, a veces, también en los [alimentos y el agua sin tratar](#).

La mayoría de las personas presentan diarrea, que puede tener sangre, y la mayoría tiene cólicos estomacales que pueden ser fuertes. Algunas personas también tienen vómitos. La fiebre alta es poco común. Los síntomas generalmente duran de 5 a 7 días.



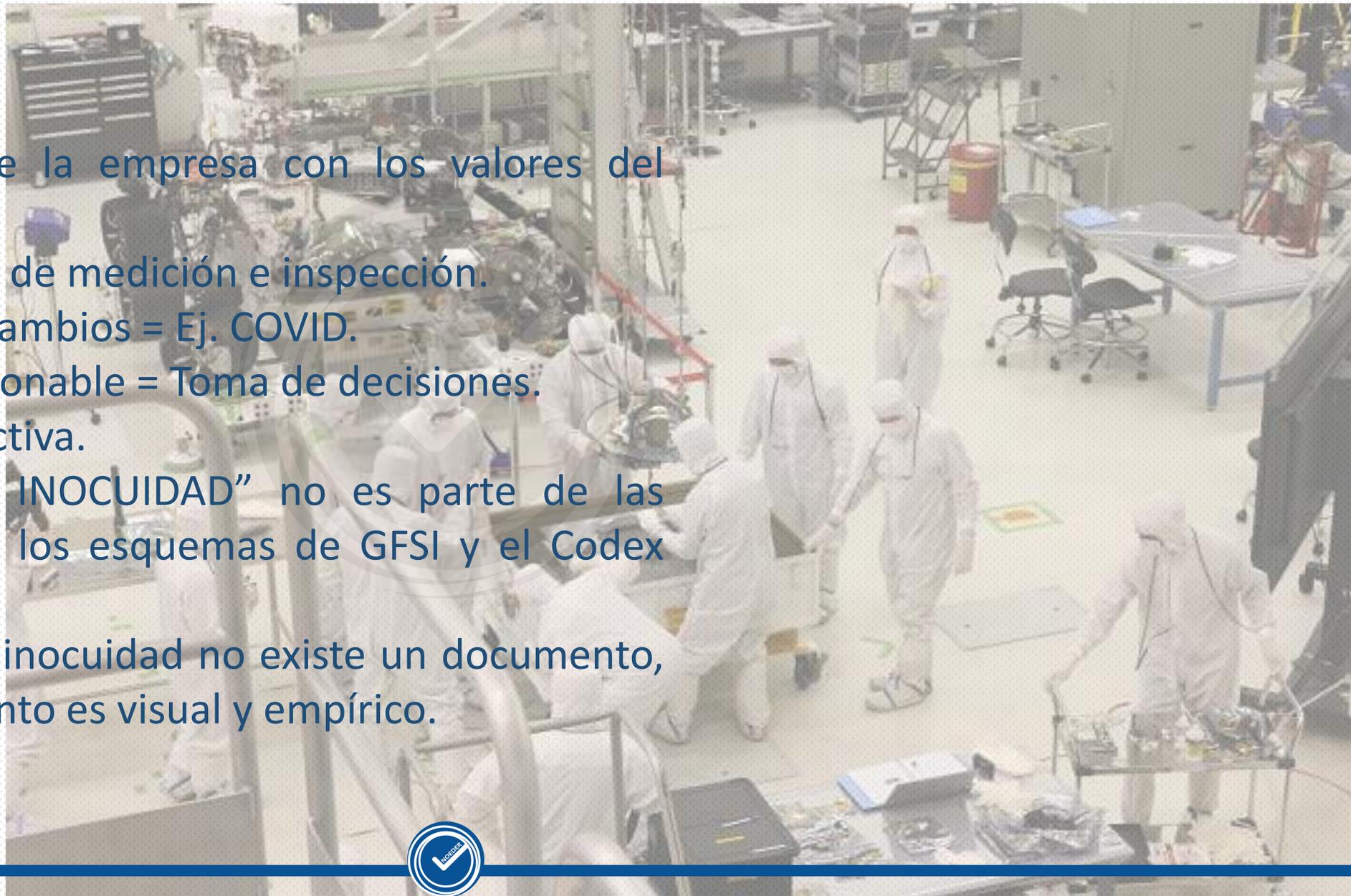
CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Comportamiento normativo.
Comportamiento espontáneo.



CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Alinear valores de la empresa con los valores del personal.
- Crear mecanismos de medición e inspección.
- Adaptarnos a los cambios = Ej. COVID.
- Personal autogestionable = Toma de decisiones.
- Comunicación efectiva.
- La “CULTURA DE INOCUIDAD” no es parte de las BPM’s, pero sí en los esquemas de GFSI y el Codex Alimentarius.
- Para la cultura de inocuidad no existe un documento, todo el cumplimiento es visual y empírico.



Los 5 elementos clave para Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



Personas

Comprender las funciones y la responsabilidad



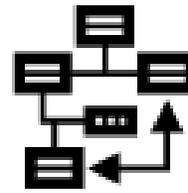
Productos

Especificaciones claras en cada fase de la producción



Procesos

Debidamente documentados, sencillos y coherentes



Procedimientos

Directrices para emprender procesos críticos

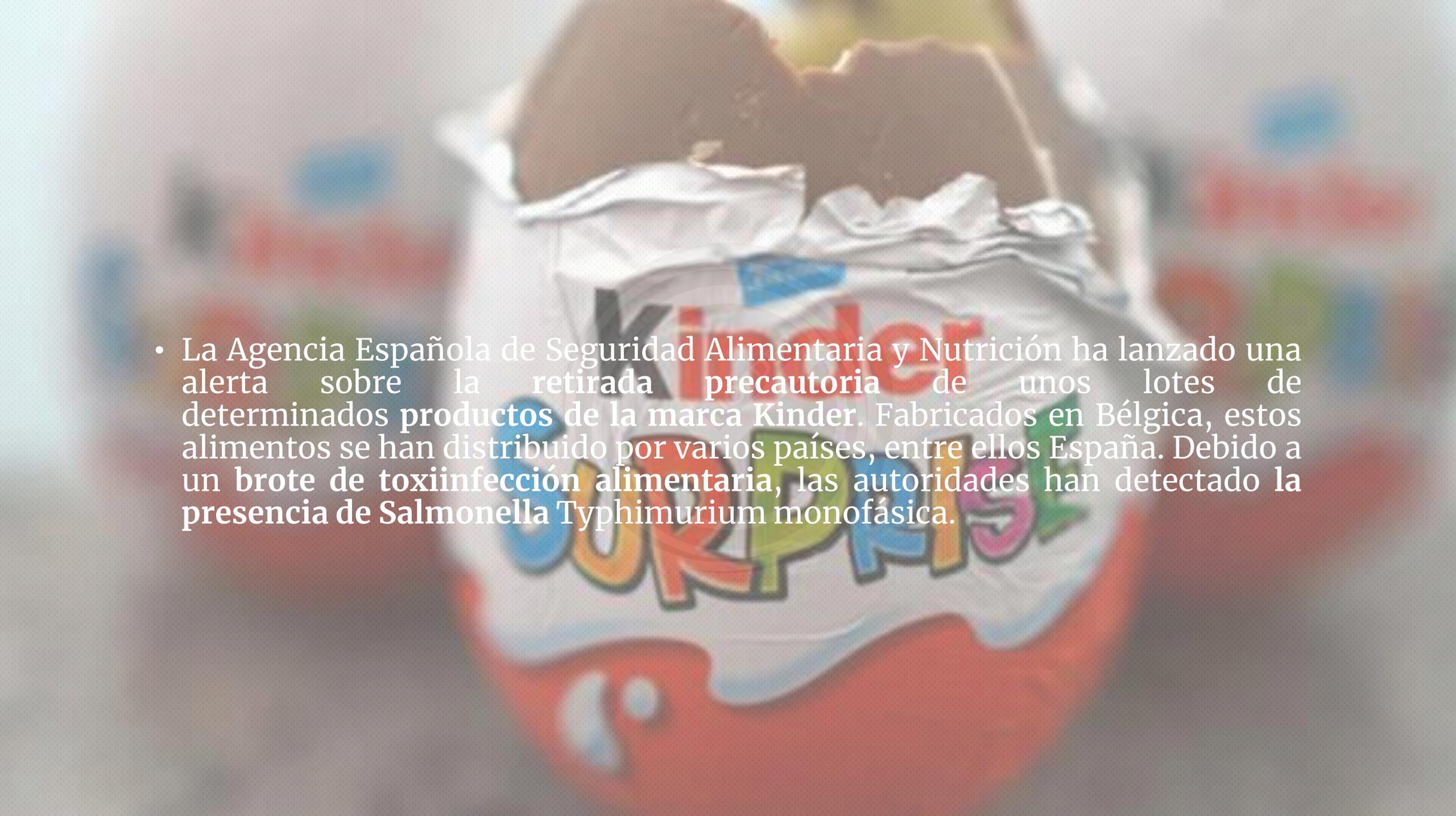


Instalaciones

Limpieza y calibración de los equipos en todo momento

ESQUEMA CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



- 
- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha lanzado una alerta sobre la retirada precautoria de unos lotes de determinados productos de la marca Kinder. Fabricados en Bélgica, estos alimentos se han distribuido por varios países, entre ellos España. Debido a un brote de toxiinfección alimentaria, las autoridades han detectado la presencia de Salmonella Typhimurium monofásica.

- 
- A top-down view of a white ceramic bowl with a dark brown rim and two handles, filled with a dish of thin, yellowish noodles. The noodles are mixed with sliced green and red bell peppers, and other vegetables. The bowl is placed on a dark, textured wooden surface. A semi-transparent text box is overlaid on the left side of the bowl.
- La Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF) ha informado a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición de la **presencia de huevo no incluido en el etiquetado** en el producto SPINACH NOODLE de la empresa Sau Tao, de Hong Kong. En concreto, las autoridades sanitarias de los Países Bajos han sido las responsables de dar la voz de alarma sobre este problema alimentario.

- 
- La Junta de Andalucía ha lanzado una **alerta alimentaria** después de haber sido notificados de la **presencia de Listeria monocytogenes** en queso fresco, semicurado y curado de cabra y **mezcla** de la comunidad autónoma. La Consejería de Salud y Familias ha informado que las elaboraciones se han distribuido principalmente por la provincia de Málaga y que pertenecen a la marca malagueña **El Llano Jaral**, elaborada por la empresa Hermanos Vargas Jiménez.



- Perú no sufrirá de escasez de alimentos ni de hambruna, según el premier Aníbal Torres, quien aseguró que el gobierno del presidente Pedro Castillo ya está trabajando y “*tomando todas las medidas*” para evitar la catástrofe alimentaria de la que se habla en el resto del mundo.

PIRÁMIDE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



IMPORTANCIA DE OBTENER UNA CERTIFICACIÓN

PROVEEDORES



- Apertura a nuevos mercados locales, regionales e internacionales.
- Marco de referencia para trabajar bajo una cultura de seguridad alimentaria.
- Traza la ruta para la mejora continua para alcanzar una certificación reconocida por esquemas aprobados por la GFSI.
- Cumplimiento con requerimientos legales y regulatorios.
- Unifica los criterios de evaluación, ya que son aceptados en todo el mundo.
- Cumplimiento con requerimientos de partes interesadas.

CLIENTE / COMPRADOR



- Genera confianza en la cadena de suministro.
- Optimiza los costos a lo largo de la cadena de suministro.
- Implica ahorros en el programa de selección y evaluación de proveedores.
- Evita las reevaluaciones.



Seguridad en la Cadena Alimentaria

- [FSSC 22000](#) Seguridad alimentaria
- [IFS](#) Seguridad alimentaria
- [BRC](#) Protocolos seguridad alimentaria
- [ISO 22000](#) Seguridad alimentaria
- [HACCP](#) Peligros y puntos críticos de control
- [ISO 22005](#) Trazabilidad
- [SAE](#) Productos de origen animal para la exportación
- [CEPA y Control de plagas](#)

Sector Hortofrutícola

- [GLOBALGAP](#) Buenas prácticas
- [GLOBALGAP](#) Prácticas sociales (GRASP)
- [GLOBALGAP](#) Material de propagación vegetal (ppm)
- [Tesco Nurture](#) Proveedores frutas y hortalizas
- [Albert Heijn](#) Proveedores frutas y hortalizas

Sector Ganadero

- [Bienestar animal de explotaciones ganaderas y mataderos](#)
- Guía de prácticas correctas de higiene para ganaderías de vacuno de leche ([INLAC](#))
- [Producción de animales libre de antibióticos](#)
- [Programa de Autocontrol del etiquetado Duroc \(PAED\)](#)
- [Bienestar animal y Bioseguridad de INTERPORC](#)



Alimentación Sostenible

- [Desperdicio Alimentario y Residuo Cero](#)
- [Producción de Cultivo Sostenible](#)

Envases Alimentarios

- [EN 15593](#) Higiene en envases para productos alimenticios
- [FSSC 22000](#) Seguridad alimentaria
- [IFS](#) Seguridad alimentaria
- [BRC](#) Protocolos seguridad alimentaria

Certificación de Productos

- [ELS](#) Productos aptos para celíacos
- [Carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos](#)
- [Jamón serrano](#)
- [Aceite de oliva virgen](#)
- [Atún de Pesca responsable](#)



TIPOS DE CERTIFICACIÓN PARA ALIMENTOS

ESTÁNDAR	ENTIDAD	GENERALIDADES	ALCANCE
PRINCIPALES CERTIFICACIONES PARA LA SEGURIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA			
<u>FSSC 22000 Seguridad alimentaria</u>	Fundación para la Certificación de la Seguridad Alimentaria (Foundation for Food Safety Certification).	<p>Las organizaciones que obtienen el certificado conforme a FSSC, aparecen en el Registro de Organizaciones Certificadas de FSSC, que es de acceso público (https://www.fssc22000.com/certified-organizations/).</p> <p>El esquema FSSC 22000 está homologado por la Global Food Safety Initiative al igual que otros esquemas de seguridad alimentaria, como por ejemplo BRC o IFS.</p>	FSSC 22000 V5.1 es un esquema de certificación completo para sistemas de gestión de seguridad alimentaria basado en las normas existentes ISO 22000, ISO 22003 y especificaciones técnicas para Programas de Prerrequisitos del sector correspondiente (producción de alimentos, fabricación de envases para la industria alimentaria o para el Transporte y Almacenamiento de alimentos).
<u>IFS Seguridad alimentaria</u>	IFS – International Featured Standard.	<p>*Novedades IFS Food* Desde la Junta Directiva y el Comité Técnico Internacional de IFS, se ha decidido comenzar con el proceso de revisión del estándar IFS Food para la publicación de una nueva revisión IFS Food Versión 8.</p> <p>Esta revisión surge por la necesidad de adaptar la norma al nuevo Codex Alimentarius y a la próxima ISO 22003-2.</p>	Este protocolo requiere la previa implantación de un sistema de gestión de la calidad, un sistema APPCC basado en el Codex Alimentarius, así como la implantación y gestión de Prerrequisitos e Instalaciones. Incluye todos los requisitos exigibles a los suministradores y se ajusta a los requisitos internacionales (GFSI)
<u>BRC Protocolos seguridad alimentaria</u>	BRC – Global Standard for Food Safety.	<p>BRC publicó su versión 8 que entró en vigor en febrero de 2019. El esquema BRC es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies cualifiquen a sus proveedores de producto de marca propia, asegurando que cumplan con unos requisitos que garantizan la seguridad, calidad, y legalidad de sus alimentos.</p>	<p>Global Standard For Packaging Materials</p> <p>Esta certificación está dirigida a los productores de materiales de envases de uso alimentario y NO alimentario, como los destinados a cosméticos y artículos de tocador/perfumería o para envasar artículos para bebés.</p> <p>BRC Storage and Distribution</p> <p>Este Protocolo aplica a aquellas empresas que participan en el almacenamiento y distribución de productos alimentarios y NO alimentarios.</p> <p>BRC Agents and Brokers</p> <p>Este Protocolo aplica a aquellas empresas que participan como brokers, agentes o proveedores de servicios, importadores, exportadores dentro de la cadena alimentaria. Certificación de Protocolos Privados British Retail Consortium (BRC).</p>



TIPOS DE CERTIFICACIÓN PARA ALIMENTOS

ESTÁNDAR	ENTIDAD	GENERALIDADES	ALCANCE
PRINCIPALES CERTIFICACIONES PARA LA SEGURIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA			
<u>ISO 22000 Seguridad alimentaria</u>	International Organization for Standardization.	La nueva Norma UNE-EN ISO 22000: 2018 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.	
<u>HACCP Peligros y puntos críticos de control</u>	Codex Alimentarius.	<p>APPCC es un sistema internacionalmente reconocido que ayuda a las organizaciones de la industria de alimentos a identificar los riesgos de seguridad alimentaria, evitar peligros relacionados y cumplir con la reglamentación vigente.</p> <p>Los principios para la aplicación del APPCC están recogidos en el Codex Alimentarius, que reúne una serie de normas alimentarias internacionalmente adoptadas.</p> <p>La certificación HACCP es obligatoria para operar en varias regiones, incluyendo la Unión Europea y los Estados Unidos.</p>	El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, según la FAO, es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos.
<u>ISO 22005 Trazabilidad</u>	International Organization for Standardization.	La trazabilidad es un requisito de obligado cumplimiento para cualquier empresa de la cadena alimentaria tal y como establece el RE 178/2002 de Seguridad Alimentaria.	La norma ISO 22005 se articula en diez (10) secciones, concebidas para organizar todos los aspectos de la vida corporativa y hacer converger los distintos procesos corporativos hacia el objetivo de implementar un sistema de gestión para la trazabilidad en la cadena de alimentos.



DEVELOPMENT PROGRAM FSSC

El Programa de Desarrollo de la FSSC proporciona un enfoque de dos niveles para apoyar a las PYME en la producción de alimentos seguros.

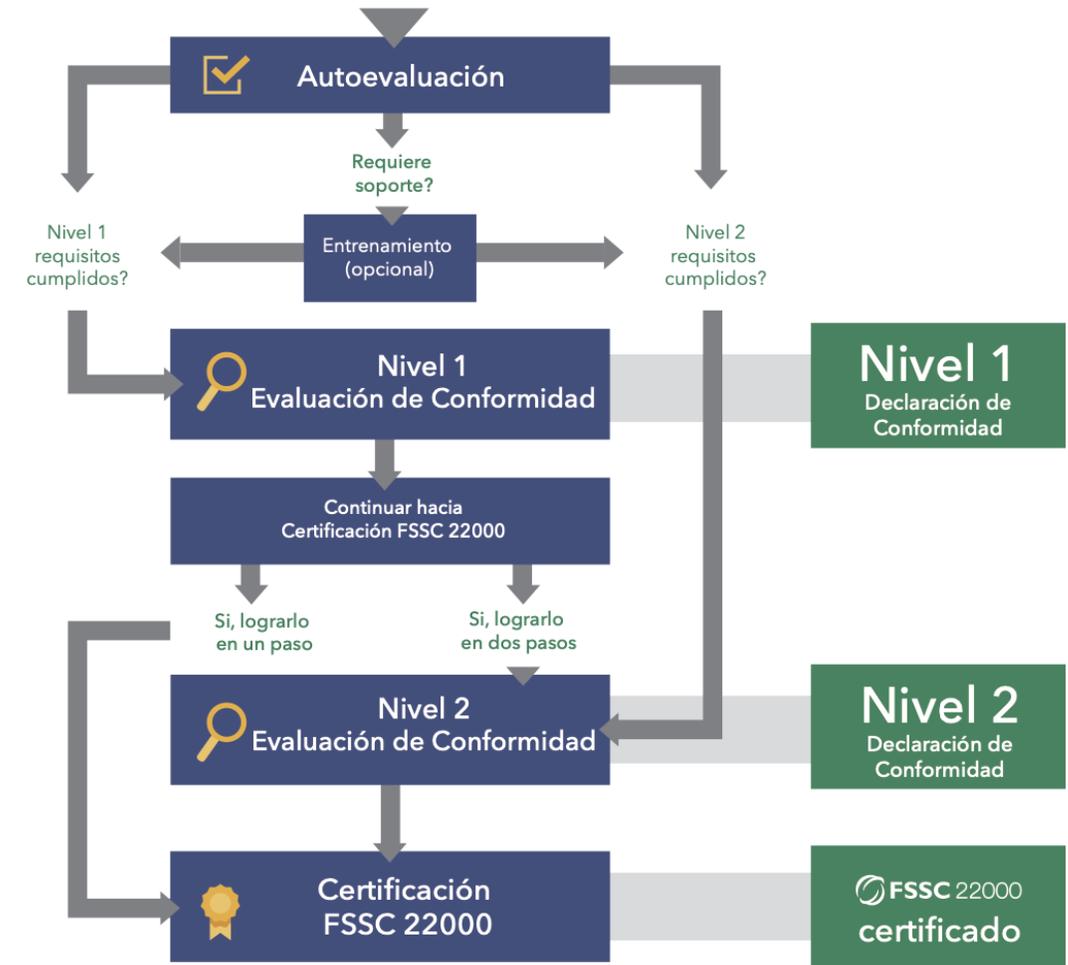
Está alineado con CODEX HACCP, GFSI Global Markets y encaja en la estructura FSSC 22000.

Como tal, el Programa es especialmente adecuado para las PYME que desean cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria de sus clientes o tienen la ambición de ampliar su acceso al mercado.

Las organizaciones que cumplen con los requisitos del Programa de Desarrollo de FSSC tienen el beneficio adicional de estar incluidas en el registro público en el sitio web de FSSC.

El Programa es auditado por Organismos independientes de Evaluación o Capacitación con licencia y se rige por el Programa de Integridad FSSC 22000.

PROCESO DEL FSSC DEVELOPMENT PROGRAM



Son un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario. También contribuyen a la equidad en el comercio internacional de alimentos,

El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, destinados a su distribución al consumidor.

Las normas del Codex pueden ser generales o específicas.

•**Normas generales, directrices y códigos de prácticas:** Son los textos básicos del Codex y se aplican a todos los productos y categorías de productos. Estos textos tratan sobre prácticas de higiene, etiquetado, aditivos, inspección y certificación, nutrición y residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas. La puede ver aquí.

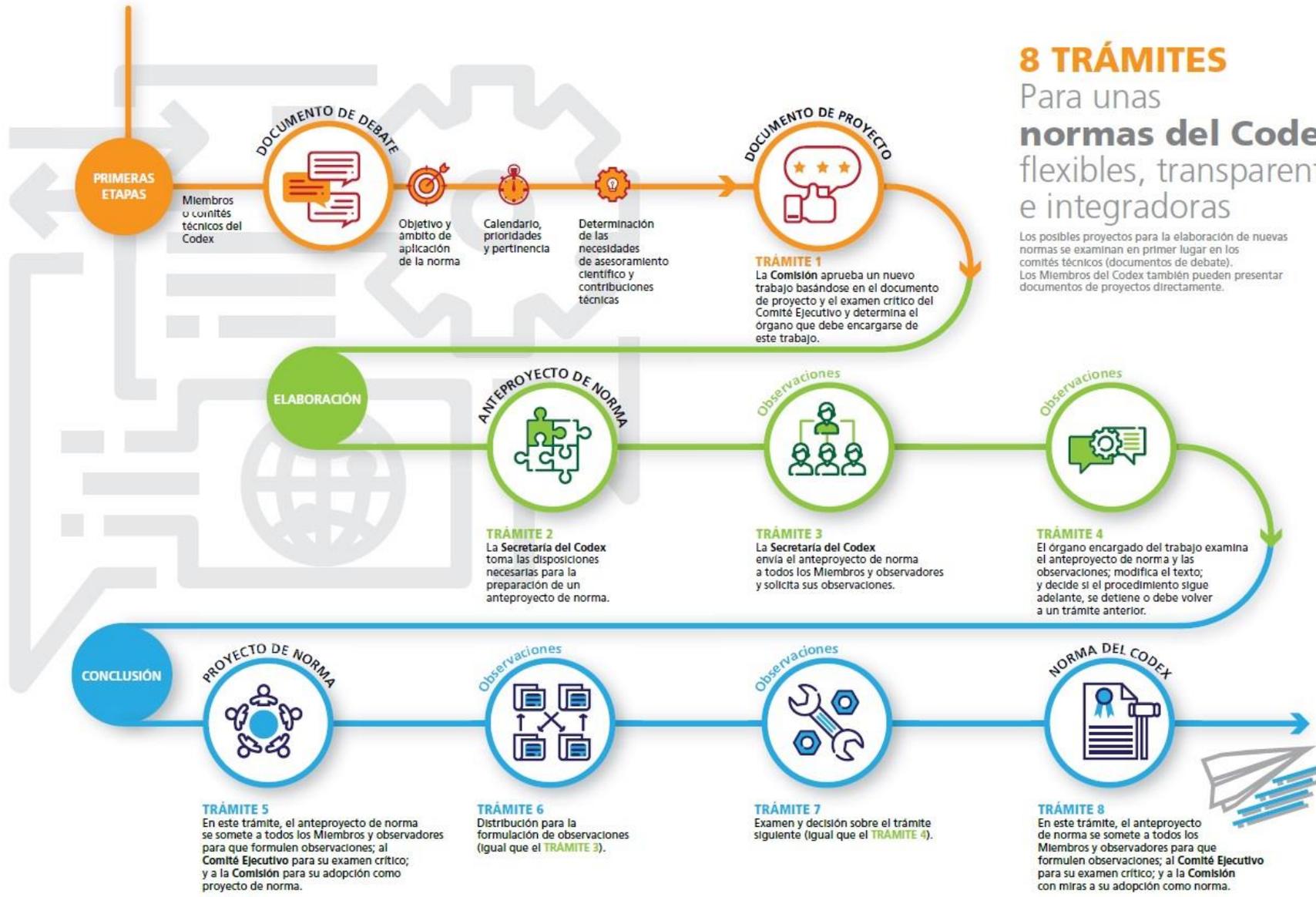
•**Normas para productos:** Las normas del Codex para productos se refieren a un producto específico. Actualmente para uso de las naciones y la población se cuentan con 224 Normas, escritas en diferentes idiomas. La primer norma publicada fue publicada en 1985, con el título "Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados", y la última publicada fue el año anterior, Norma para la Quinua. En este enlace, puede ver cada una de las normas publicadas y vigentes, y descargarlas según su interés.



CODEX ALIMENTARIUS

CXS 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	CXS 60-1981	Norma para las frambuesas en conserva
CXS 3-1981	Norma para el salmón en conserva	CXS 62-1981	Norma para las fresas en conserva
CXS 12-1981	Norma para la miel	CXS 66-1981	Norma para las aceitunas de mesa
CXS 13-1981	Norma para los tomates en conserva	CXS 67-1981	Norma para las uvas pasas
CXS 17-1981	Norma para la compota de manzanas en conserva	CXS 69-1981	Norma para las frambuesas congeladas rápidamente
CXS 19-1981	Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	CXS 70-1981	Norma para el atún y el bonito en conserva
CXS 33-1981	Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	CXS 72-1981	Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes
CXS 36-1981	Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	CXS 73-1981	Norma para alimentos envasados para lactantes y niños
CXS 37-1991	Norma para los camarones en conserva	CXS 74-1981	Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños
CXS 38-1981	Norma para los hongos comestibles y sus productos	CXS 75-1981	Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente
CXS 39-1981	Norma para los hongos comestibles desecados	CXS 76-1981	Norma para los arándanos congelados rápidamente
CXS 40R-1981	Norma para los hongos frescos "cantarelos"	CXS 77-1981	Norma para las espinacas congeladas rápidamente
CXS 41-1981	Norma para los guisantes (arvejas) congelados rápidamente	CXS 78-1981	Norma para cóctel de frutas en conserva
CXS 42-1981	Norma para la piña en conserva	CXS 86-1981	Norma para la manteca de cacao
CXS 52-1981	Norma para las fresas congeladas rápidamente	CXS 87-1981	Norma para el chocolate y los productos del chocolate
CXS 53-1981	Norma para regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal)	CXS 88-1981	Norma para la carne tipo "Corned Beef"
CXS 57-1981	Norma para los concentrados de tomate elaborados	CXS 89-1981	Norma para la carne "Luncheon"
		CXS 90-1981	Norma para la carne de cangrejo en conserva





8 TRÁMITES

Para unas normas del Codex – flexibles, transparentes e integradoras

Los posibles proyectos para la elaboración de nuevas normas se examinan en primer lugar en los comités técnicos (documentos de debate). Los Miembros del Codex también pueden presentar documentos de proyectos directamente.

TRÁMITE 5
En este trámite, el anteproyecto de norma se somete a todos los Miembros y observadores para que formulen observaciones; al Comité Ejecutivo para su examen crítico; y a la Comisión para su adopción como proyecto de norma.

Trámite 5/8:
Este trabajo puede acelerarse mediante un atajo que permite saltarse la segunda ronda de observaciones: en el TRÁMITE 5 la Comisión podrá tomar tres decisiones de forma simultánea: adoptar en el TRÁMITE 5; omitir los TRÁMITES 6 y 7; y adoptar en el TRÁMITE 8.

TRÁMITE 6
Distribución para la formulación de observaciones (igual que el TRÁMITE 3).

TRÁMITE 7
Examen y decisión sobre el trámite siguiente (igual que el TRÁMITE 4).

TRÁMITE 8
En este trámite, el anteproyecto de norma se somete a todos los Miembros y observadores para que formulen observaciones; al Comité Ejecutivo para su examen crítico; y a la Comisión con miras a su adopción como norma.

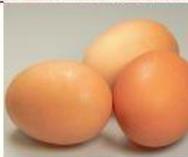


Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos. – FDA.

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA (FSMA, por sus siglas en inglés) es la reforma más radical de nuestras leyes de inocuidad alimentaria en más de 70 años, la cual fue promulgada por el Presidente Obama el 4 de enero de 2011. Su objetivo es garantizar que el suministro de alimentos de los Estados Unidos sea inocuo desplazando el enfoque dedicado a la respuesta a la contaminación hacia la prevención.

Hay cinco elementos principales incluidos en la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos:

- Controles preventivos.
- Inspección y cumplimiento.
- Inocuidad de los alimentos importados.
- Intervención.
- Fortalecimiento de las colaboraciones.

Aves de corral	<p>USDA: Producciones domésticas, tales como pollos, pavos, gallinas, gansos y gallinas de guineas. El USDA también inspecciona aves corredoras y pichones, incluyendo los emús.</p> <p>FDA: Productos no especificados, tales como pavos, patos y gansos salvajes.</p>	
Carnes rojas	<p>USDA: Vacas, ovejas, cerdos, cabras, caballos, mulas y otros equinos, así como sus carnes y partes.</p> <p>FDA: Carnes rojas no especificadas, como bisontes, conejos, animales de caza, animales de zoológico y miembros de la familia de los ciervos, incluyendo alces.</p>	
Huevos	<p>USDA: Productos derivados del huevo, como huevos secos, congelados, o líquidos. El USDA regula las plantas de procesamiento de productos de huevo, como las plantas donde se procesan y pasteurizan.</p> <p>FDA: Huevos de gallinas con cáscara, de pavos, de patos, de gansos o gallinas de guineas domésticos. El FDA regula las plantas de procesamiento de huevo, como las plantas donde se lavan, clasifican y empaacan.</p>	
Productos con carne	<p>USDA: Regula productos con más de 3% de carne cruda, 3% o más de extracto de carne cocida u otras partes, o 30% o más de grasa, sebo o carne, solos o en combinación. El USDA regula los productos con un 2% o más de carne de aves de corral cocida, o más de 10% de pieles, menudencias, grasa y/o carne de aves de corral en cualquier combinación.</p> <p>FDA: Regula Productos con menos de 3% de carne cruda, menos de 2% de carne u otras porciones de la carcasa cocidas o menos de 30% de grasa, sebo o extracto de carne, solos o en combinación. El FDA regula los productos con menos de 2% de carne de aves de corral cocido o menos de 10% de pieles, menudencias, grasa y/o carne de aves de corral (limitada a menos del 2%) en cualquier combinación.</p>	

LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Decreto Legislativo N° 1062

Publicado en Diario Oficial El Peruano

28/06/2008 (Ley) y su Fe de erratas del 03/07/2008



FINALIDAD DE LA LEY

Establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de:

- **Proteger la vida y la salud de las personas.** Reconoce a la inocuidad de los alimentos como una función esencial de salud pública.
- **Reconocer y asegurar los derechos de los consumidores**
- **Promover la competitividad de los agentes económicos**

Es un programa estandarizado para la seguridad alimentaria tanto para distribuidores como para industria alimentaria, basada en el marco comparativo de GFSI (Global Food Safety Initiative).

1. Nivel básico

- **Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria**
Especificaciones incluyendo liberación del producto, trazabilidad, gestión de incidentes, control de productos no conformes, acciones correctivas
- **Buenas prácticas de fabricación**
Higiene del personal, medio ambiente, limpieza y desinfección, control de la contaminación del producto, control de plagas, control de la calidad de agua
- **Control de peligros alimentarios**
General, específico, control de alérgenos

2. Nivel intermedio

- Sistema de gestión de la seguridad alimentaria Responsabilidad de la dirección, requisitos de la documentación general, procedimientos, gestión de reclamaciones, control de medidas y vigilancia de los equipos, análisis del producto, compras, homologación de proveedor, realización de la vigilancia, formación
- Buenas prácticas de fabricación Instalaciones y mantenimiento de equipos, instalaciones del personal, gestión de residuos, almacén y transporte
- **APPCC y requisitos adicionales**
APPCC, Food Defense continuo mejoramiento del proceso en seguridad alimentaria con el objetivo de obtener

3. Certificación IFS Food en un periodo de tiempo definido.

GLOBAL
MARKETS



¡GRACIAS!

Hemos concluido la Sesión 1.

