Centro de Especializaciones Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO I

CONTEXTO GLOBAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CLASE 01

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

¿QUÉ EXIGE UN CONSUMIDOR DE UN ALIMENTO?

NUTRITIVO	AGRADABLE	INOCUO
Calidad Nutritiva	Calidad Sensorial	Inocuidad

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

INOCUIDAD

Inocuidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra circunstancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico.
Concepto relacionado con la ocurrencia de peligros para la inocuidad de los alimentos NO incluye otros aspectos de salud humana como la malnutrición.

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

INOCUIDAD

Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.
DECRETO SUPREMO N.º 007-98-SA.
Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.
PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969.
Seguridad Alimentaria: Aseguramiento de que un alimento no causará daños al consumidor cuando se prepara o consume de conformidad con su uso previsto.
NORMA BRCGS Versión 09.
Inocuidad: Concepto que implica que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.
ISO 22000

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

DIFERENCIAS

Inocuidad de Alimentos

Es la intención de hacer daño a la salud de los consumidores cuando se prepara la comida y/o consume de acuerdo con el uso que se destine.

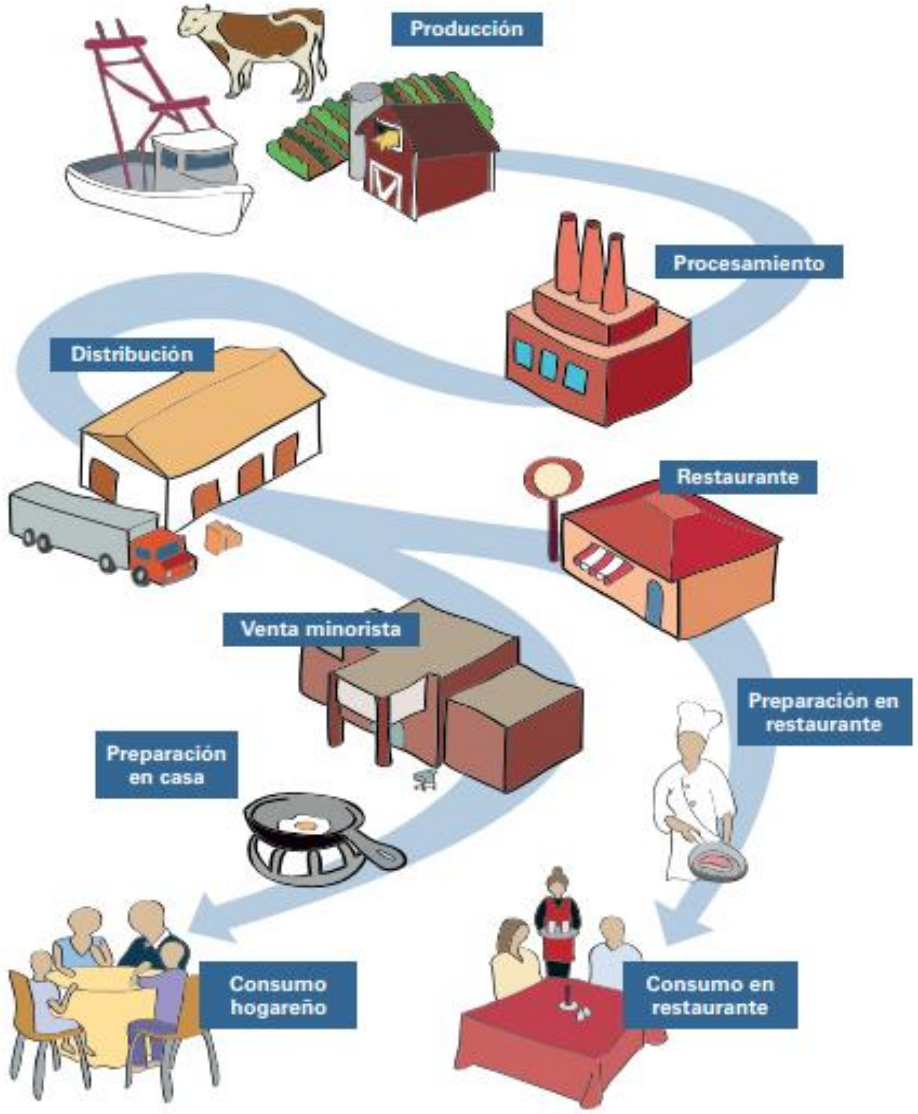
Seguridad Alimentaria

Garantiza el derecho de todos a acceder a alimentos inocuos y nutritivos de buena calidad en cantidades suficientes y de manera permanente.

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD

- Fabricantes de alimentos para animales.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Medicamentos veterinarios.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Agroquímicos.
- Agricultores.
- Productores.
- Transportistas de alimentos
- Distribuidores de alimentos
- Comercializadores de alimentos
- Manipuladores de Alimentos
- Autoridades competentes nacionales y extranjeros
- Consumidores.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Se estima que, cada año, unos 600 millones de personas —casi una de cada 10— enferman por consumir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta causa.

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida entre varias administraciones y requiere aplicar el enfoque multisectorial de «Una sola salud».

En los países de ingresos bajos y medianos, cada año se pierden USD 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres.

Las enfermedades de origen alimentario sobrecargan los sistemas de atención de salud, obstaculizan el desarrollo económico y social y afectan a las economías nacionales, el turismo y el comercio.

Los niños menores de 5 años soportan el 40% de la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos, con 125 000 muertes cada año.

Organización Mundial de la Salud

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Panaderia Salvadorena, Inc. Emite Alerta De Alergia A Leche No Declarada En Quesadilla De Queso

Cuando una empresa anuncia un retiro del mercado, una retirada de un producto del mercado o una alerta de seguridad, la FDA publica el anuncio como servicio público. La FDA no avala ni el producto ni a la empresa.

Leer anuncio | Ver fotos del producto

Resumen

Fecha del anuncio de la empresa:	2 de abril de 2025
Fecha de publicación de la FDA:	2 de abril de 2025
Tipo de producto:	Alérgenos de productos/mezclas de panadería para alimentos y bebidas
Motivo del anuncio:	Puede contener leche no declarada
Nombre de empresa:	Panadería Salvadoreña Inc.
Nombre de la marca:	Panadería
Descripción del Producto:	Pan de quesadilla de queso

https://espanol.foodsafety.gov/-mfta/retiradas-y-brotes

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Tony's Chocolonely retira del mercado dos productos de chocolate porque podrían contener piedras pequeñas

Cuando una empresa anuncia un retiro del mercado, una retirada de un producto del mercado o una alerta de seguridad, la FDA publica el anuncio como servicio público. La FDA no avala ni el producto ni a la empresa.

Leer anuncio | Ver fotos del producto

Resumen

Fecha del anuncio de la empresa:	1 de abril de 2025
Fecha de publicación de la FDA:	2 de abril de 2025
Tipo de producto:	Alimentos y bebidas
Motivo del anuncio:	Posible presencia de pequeñas piedras
Nombre de empresa:	Tony's Chocolonely Inc.
Nombre de la marca:	Tony's Chocolonely Inc.
Descripción del Producto:	Barra de chocolate negro, almendras y sal marina y barra de todo

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Tony's Chocolonely Inc., una corporación de Nueva York, Nueva York, está retirando voluntariamente del mercado siete lotes de las marcas Tony's Dark Almond Sea Salt Bar (6,35 oz) y Everything Bar (6,35 oz) porque el producto puede contener pequeñas piedras.

Los productos se distribuyeron a nivel nacional y se vendieron en Estados Unidos a través de tiendas minoristas y www.tonyschocolonely.com; La distribución de los productos comenzó el 7 de febrero de 2025 y finalizó el 24 de marzo de 2025.

Los productos retirados tienen los siguientes códigos de SKU y lote:

Descripción del Producto	Peso	Código de lote	Consumir preferentemente antes de / Fecha de consumo preferente	Código Postal
Barra de todo chocolate de Tony	180 g / 6,35 oz	4327	22 de noviembre de 2025	850011828564
		4330	25 de noviembre de 2025	850011828564
		4331	26 de noviembre de 2025	850011828564
		M4331	26 de noviembre de 2025	850032676441
Sal marina con almendras y chocolate negro Chocolonely de Tony	180 g / 6,35 oz	163094	2 de abril de 2026	858010005641
		162634	28 de febrero de 2026	858010005641
		M162634	28 de febrero de 2026	850011828908

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Salud Pública | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

COMUNICADO N° 01-2024-DIGESA/MINSA

DIGESA COMUNICA A LA POBLACIÓN SOBRE RETIRO DE MERCADO VOLUNTARIO Y PREVENTIVO DEL ALIMENTO: "PREPARADO NO LÁCTEO ADAPTADO PARA NIÑOS Y NIÑAS LACTANTES, CON PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA Y PROBIÓTICO LGG*®, SIN LACTOSA - FÓRMULA NO LÁCTEA ADAPTADA PARA NIÑOS Y NIÑAS LACTANTES, CON PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA Y PROBIÓTICO LGG*®, SIN LACTOSA - "NUTRAMIGEN PREMIUM" (357 g), IMPORTADO POR LA EMPRESA RB HEALTH PERÚ S.R.L.

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA del Ministerio de Salud, comunica al público en general que tomó conocimiento a través de la empresa **RB HEALTH PERÚ S.R.L.**, el retiro del mercado voluntario de su producto de marca comercial "**NUTRAMIGEN PREMIUM**" importado y comercializado a nivel nacional, el cual es fabricado por la empresa Mead Johnson Nutrition (MJN), de Estados Unidos.

Esto debido a que, la referida empresa anunció retirar voluntariamente del mercado estadounidense unos lotes específicos de un producto de la marca "NUTRAMIGEN", por motivo de una posibilidad de contaminación con *Cronobacter sakazakii* de un producto analizado fuera de los Estados Unidos.

Cabe mencionar que, la empresa **RB HEALTH PERÚ S.R.L.**, realizó análisis microbiológicos al producto "NUTRAMIGEN PREMIUM", cuyos resultados dieron negativo para la presencia de la bacteria *Cronobacter sakazakii*; no obstante, la empresa RB HEALTH PERÚ S.R.L., está procediendo de manera voluntaria y preventiva con el proceso de retiro del mercado del producto antes mencionado en nuestro país. Se detalla a continuación:

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Código de Registro Sanitario	Producto/ Presentación	Presentación	Lote	Fecha de vencimiento
I1001122E/NARBHA	"PREPARADO NO LÁCTEO ADAPTADO PARA NIÑOS Y NIÑAS LACTANTES, CON PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA Y PROBIÓTICO LGG*®, SIN LACTOSA - FÓRMULA NO LÁCTEA ADAPTADA PARA NIÑOS Y NIÑAS LACTANTES, CON PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA Y PROBIÓTICO LGG*®, SIN LACTOSA - "NUTRAMIGEN PREMIUM"	Envase lata litografiada x 357 g	ZL3FGL	Enero 2025

La DIGESA viene realizando las acciones correspondientes en el marco de sus competencias en materia de inocuidad[1] alimentaria, e invoca a la población en general a no adquirir o consumir el producto antes mencionado en prevención de su salud.

De encontrar los referidos productos en lugares de expendio, comunicar inmediatamente a la autoridad de salud de su jurisdicción (Municipalidad/DIRESA/GERESA o DIRIS) o a la empresa **RB HEALTH PERÚ S.R.L.**, de manera directa mediante su canal de atención al consumidor, a través del correo electronico: atencionalconsumidor@reckitt.com o vía telefónica al número: **080071079**.

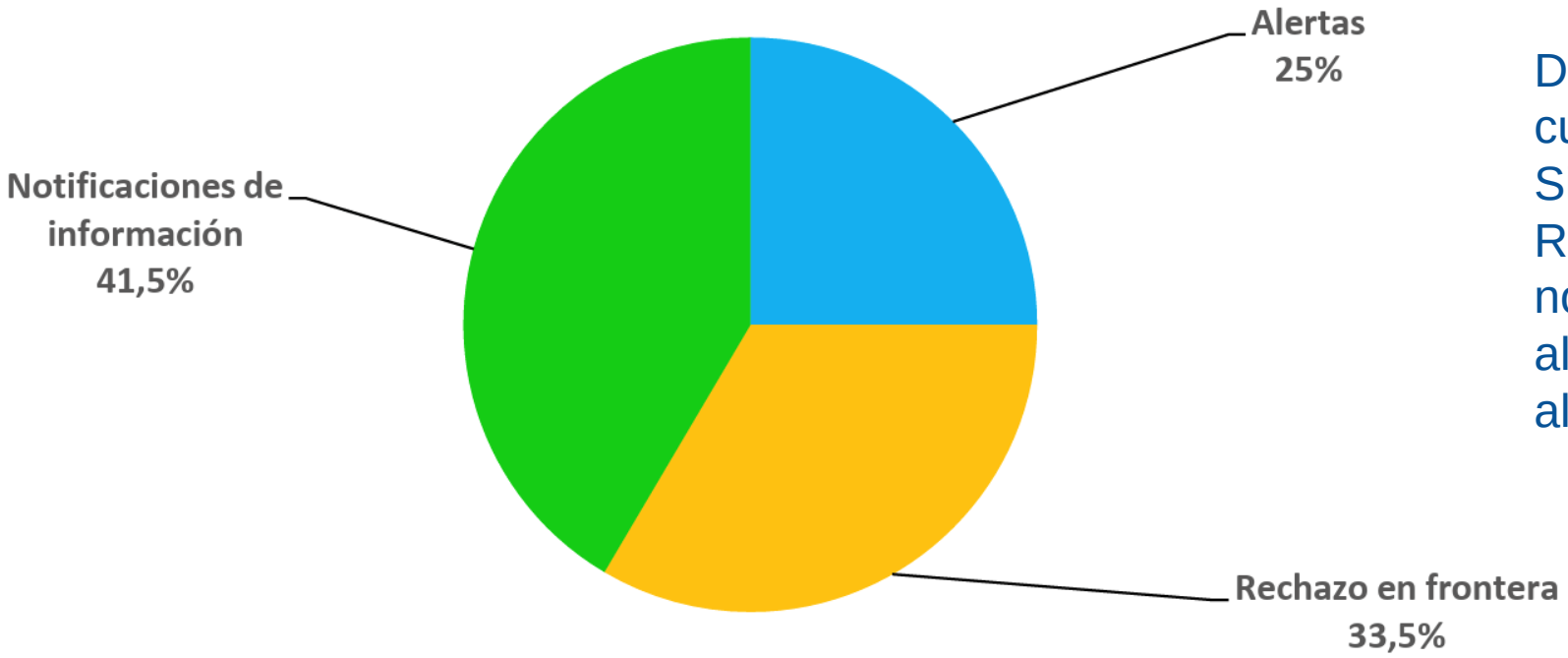
Finalmente, se exhorta a las DIRESA, GERESA y DIRIS o las que hagan sus veces, a realizar las acciones de apoyo en la vigilancia sanitaria en coordinación con los Gobiernos Locales, a fin de verificar la existencia del Lote del producto antes citado en los establecimientos de comercialización y de corresponder, disponer el retiro de los mismos.

Lima, 09 de enero de 2024.

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

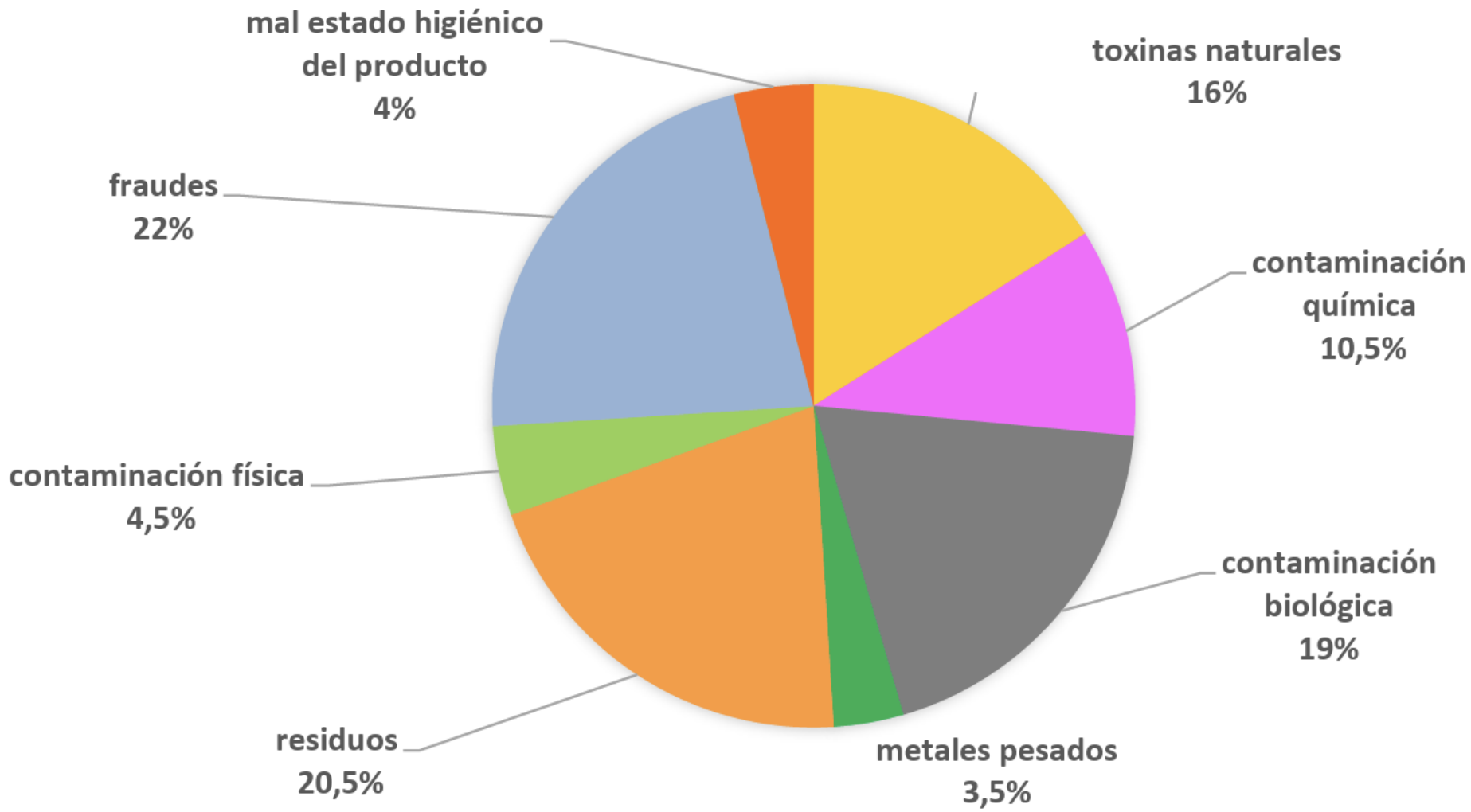
CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED- RASFF



Durante el primer cuatrimestre del 2024, el Sistema de Información Rápida europeo (RASFF) ha notificado un total de 1686 alertas y notificaciones alimentarias.

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL



chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2024/05/1er-cuatrim-2024_rasff_alimentos.pdf

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

¿QUÉ ES UN BROTE?

- Ocurre cuando dos o más personas contraen la misma enfermedad por consumir las mismas bebidas o alimentos contaminados.
- Cuando se detecta un brote, los funcionarios reguladores y de salud pública actúan rápidamente para reunir la mayor cantidad de información posible con el fin de averiguar qué lo está causando para poder tomar medidas y así evitar que más personas se enfermen.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

> Se producen cuando se ingieren alimentos (o agua) altamente contaminados, ya sea con agentes químicos o con microorganismos patógenos. Frecuentemente se asocian al consumo de un alimento deficientemente preparado o mal conservado.

- ✓ **La infección transmitida por alimentos** es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros.
- ✓ **La intoxicación causada por alimento** ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.
- ✓ Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

El patógeno está presente en cantidad suficiente como para causar una infección o producir toxinas.

El alimento debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo - crecimiento de los patógenos.

El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina.

Condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina.

Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

GRUPOS VULNERABLES O DE RIESGO

- Niños.
- Ancianos.
- Mujeres embarazadas.
- Grupos inmunodeprimidos.

En estos casos las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejar secuelas e incluso hasta provocar la muerte.

VIAS DE TRANSMISIÓN

Agua contaminada, desechos, plagas (roedores, insectos, aves), superficies contaminadas: vivas e inertes con agentes patógenos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

SALMONELOSIS

- Ocasionada por la ingesta de un alimento contaminado por la bacteria *Salmonella*.

- Los síntomas aparecen entre 6 y 72 horas después de la ingesta de la bacteria y la enfermedad dura de 2 a 7 días.
- En niños pequeños y en ancianos, la deshidratación causada por la enfermedad puede ser grave y poner en peligro la vida. La bacteria está presente en animales domésticos y salvajes.

- **Síntomas:** Diarrea, dolor abdominal y fiebre, aunque también puede ser acompañada por dolor de cabeza, náuseas y vómitos.
- Es prevalente en animales comestibles como aves, porcinos y vacunos (las heces son el principal foco de infección).

- La salmonelosis se contrae con el consumo de alimentos contaminados como huevos, carne, aves y leche.
- Existen dos tipos de Salmonella: **Entérica** (la de mayor preocupación para la salud pública) y **Bongori.**
- Dependiendo de su serotipo pueden producir dos tipos de enfermedades: Salmonelosis no tifoidea o fiebre tifoidea.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

SHIGELOSIS

- Es ocasionada por la bacteria Shigella.

- El principal medio de transmisión de persona a persona es la ruta fecal-oral. La contaminación suele ocurrir debido a una falta de higiene del manipulador de alimentos.
- Los síntomas aparecen generalmente de 8 a 50 horas después de comer. La enfermedad puede durar de 5 a 7 días.

- **Síntomas:** puede incluir dolor abdominal; calambres; diarrea; fiebre; vómitos; sangre, pus o moco en las heces; tenesmo (esfuerzo durante la defecación).
- Se transmite comúnmente por los alimentos que se consumen crudos (por ejemplo, lechuga, patatas, atún, camarón), leche y productos lácteos, y aves de corral.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

INTOXICACIÓN POR BACILLUS CEREUS

- La bacteria Bacillus cereus y sus toxinas producen gastroenteritis.

- Existen dos tipos de enfermedad que son provocadas por diferentes toxinas del B. Cereus: tipo diarreica y tipo emético.

- **Diarreica:** de 6 a 15 horas después de la exposición, dura 24 horas.
- **Síntomas:** Diarrea acuosa y dolor abdominal.

- **Emético:** de 0,5 y 6 horas después de la exposición, dura 24 horas.
- **Síntomas:** Nauseas y vómitos

- Se puede desarrollar en sopas de verdura, carne cocida, salsas y budines. Arroz y otros alimentos ricos en almidón, leche no pasteurizada, entre otros.
- La conservación de alimentos cocidos a temperaturas cálidas y por tiempo prolongado permite que el microorganismo se reproduzca y elabore sus toxinas.
- La vía de contaminación es oral.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

- Causada por enterotoxinas termoestables preformadas por una cepa toxigénica de Staphylococcus aureus.
- El hombre es el principal depósito de S. aureus. Se encuentra en la piel, heridas, fosas nasales, boca y cuero cabelludo.
- La contaminación de los alimentos ocurre por contacto directo con la piel del manipulador portador o indirecto a través de las microgotas salivales o el uso de utensilios contaminados.

- El periodo de incubación es de entre 1 y 4 horas.
- **Síntomas:** Vómitos, dolores estomacales, deshidratación, palidez y diarrea abundante, pudiendo o no aparecer signos de shock.
- Comúnmente los brotes provocados se relacionan con un alto nivel de manipulación durante el proceso y preparado de los alimentos y/o falta de una refrigeración adecuada.
- Alimentos vinculados: carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, productos de panadería (pasteles rellenos de crema, pasteles de crema y pasteles de chocolate), leche y productos lácteos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

BOTULISMO

- La bacteria Clostridium botulinum produce esporas termorresistentes que en ausencia de oxígeno germinan, crecen y producen las toxinas. Existen siete formas diferentes de toxina botulínica, cuatro de ellas pueden causar botulismo humano.

- Los síntomas no son provocados por la bacteria, sino por la toxina que esta produce. Se manifiestan por lo general entre 12 y 36 horas después de la ingesta.

- Los síntomas iniciales pueden incluir visión doble, visión borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar, dificultad para tragar, boca seca y debilidad muscular. Si la enfermedad no se trata, los síntomas pueden progresar hasta provocar la parálisis de los brazos, piernas, tronco y músculos respiratorios.

Incidencia Baja

Mortalidad Alta

- La bacteria produce esporas presentes en el medio ambiente: tierra, los ríos y los mares.
- Su crecimiento y la formación de toxinas tienen lugar en productos con bajo contenido de oxígeno y poco ácidos (pH superior a 4,6), Conservas de arvejas, cebollas, palmitos, hongos y morrones.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

INTOXICACIÓN POR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

- Gastroenteritis causada por la bacteria Clostridium perfrigens y sus enterotoxinas.
- Los síntomas aparecen cerca de 16 horas después de la exposición.

- **Síntomas:** Nauseas, vómito, diarrea acuosa y calambres abdominales.
- Podría estar en los alimentos que no se utilizan o refrigeran después de ser cocidos.
- Las carnes y las verduras son los implicados con mayor frecuencia.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

SINDROME URÉMICO HEMOLÍTICO (SUH)

- Causado por Escherichia coli.
- La E. coli O157:H7, productora de la toxina Shiga, puede causar diarrea sanguinolenta que usualmente se cura sola, pero existe el riesgo de que se complique y provocar insuficiencia renal aguda en niños (SUH) y trastornos de coagulación en adultos.
- La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquéllos que tienen el sistema inmunológico deprimido. En algunos casos llega a provocar la muerte.

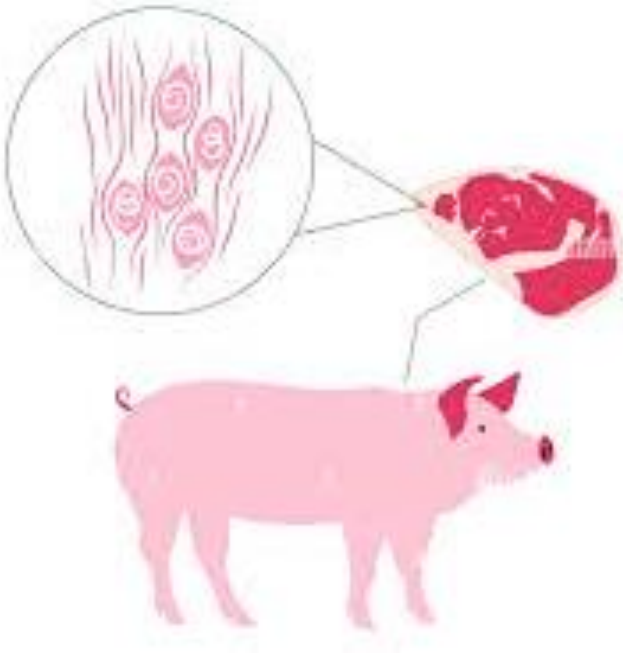
- **Síntomas:** Se caracteriza por causar calambres abdominales y diarrea que puede progresar a sanguinolenta, también puede haber fiebre y vómitos.
- El periodo de incubación varía entre 3 y 8 días.
- Alimentos implicados: carnes picadas de vaca y aves sin cocción completa. El ejemplo más común es la hamburguesa. Otros alimentos relacionados son: salame, arrollados de carne, leche y productos lácteos elaborados con leche sin pasteurizar, aguas contaminadas, frutas y verduras que se consumen crudas.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

TRIQUINOSIS

- La produce un parásito con forma de gusano que se aloja en los músculos de los cerdos y otros animales salvaje (jabalí y puma).

- Se transmite con el consumo de carne de cerdo, embutidos mal cocidos, en especial si son de elaboración casera.
- En el caso de los cerdos, contraen la enfermedad al ser alimentados en basurales, con desperdicios o restos de alimentos, donde habitan roedores.



- **Síntomas:** Diarrea, malestar abdominal, náuseas y vómitos. Luego, ya en el intestino, los gusanos maduran y producen más larvas que viajan a otras partes del cuerpo (hígado, músculos, ojos, etc.).
- Larvas causan síntomas entre 7 días a 30 días después de la exposición; y provocan dolor muscular, fiebre, debilidad y, a menudo, hinchazón alrededor de los ojos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

LISTERIOSIS

- Ocasionada por la bacteria Listeria monocytogenes, tolerante a temperaturas frías. Existen dos tipos de enfermedad en los seres humanos: La gastrointestinal no invasiva y la invasiva, que puede causar septicemia y meningitis.

- **Síntomas:** Aparecen entre las dos horas hasta 2 o 3 días después de la exposición. La forma severa puede tener un periodo de incubación más largo: de 3 días a 3 meses.
- La duración depende del estado de salud, y puede abarcar desde un par de días hasta varias semanas.

- Las personas sanas presentan síntomas leves o ningún síntoma, mientras que otros pueden desarrollar fiebre, dolores musculares, náuseas y vómitos, y diarrea.
- Cuando la forma más grave de la infección se desarrolla y se propaga al sistema nervioso, los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones.

- La listeriosis puede provocar abortos en mujeres embarazadas.
- Alimentos involucrados: quesos sin pasteurizar (especialmente blandos), leche no pasteurizada, pescado, camarones cocidos, mariscos ahumados, carnes, embutidos y verduras crudas.

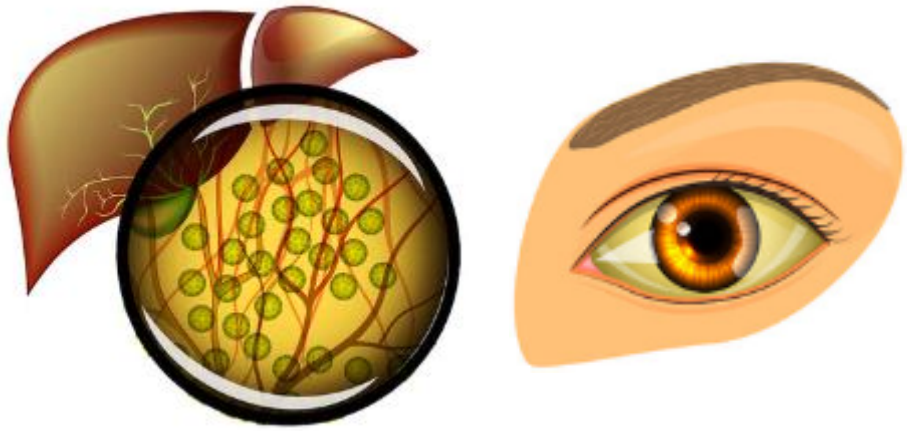
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

CÓLERA

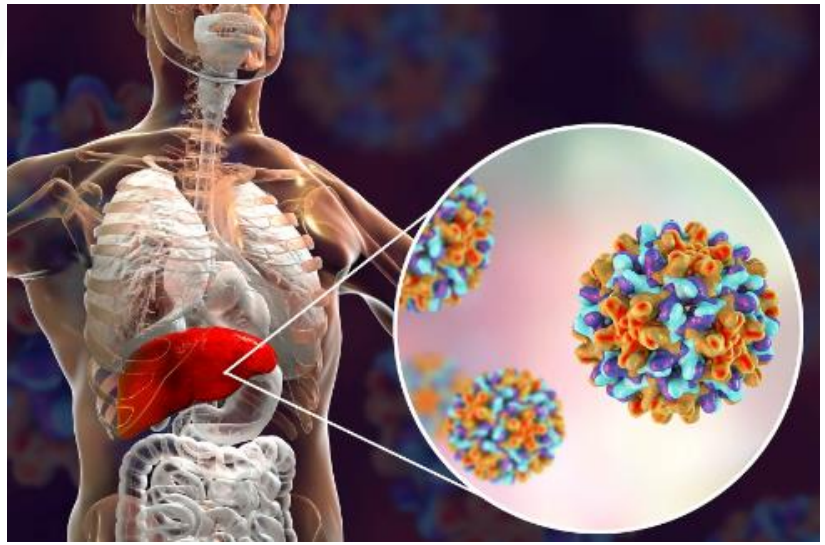
- Causada por la bacteria Vibrio cholerae, serogrupos O1 y O139.
- La vía de trasmisión es oral. Ciclo fecal – oral. Los síntomas aparecen generalmente un par de horas después de la exposición y hasta 3 días.
- **Síntomas:** La enfermedad se manifiesta con dolor abdominal y diarrea acuosa leve o grave. En algunos casos provoca vómitos.
- Alimentos involucrados: pescados o mariscos provenientes de aguas contaminadas; el agua de beber contaminada; las verduras y ensaladas que se consumen crudas regadas o lavadas con agua contaminada.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

HEPATITIS A



- Es causado por el virus de la hepatitis A. La vía de trasmisión es: Oral.
- Ciclo fecal – oral.
- Generalmente los síntomas aparecen entre 15 y 50 días.



- **Síntomas:** Se caracteriza por provocar fiebre, anorexia, náuseas, vómitos, diarrea, mialgia, hepatitis, y, a menudo, la ictericia.
- Los alimentos involucrados con mayor frecuencia son los mariscos y las ensaladas.

CULTURA DE INOCUIDAD

Cultura de
INOCUIDAD
ALIMENTARIA

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera

CULTURA DE LA INOCUIDAD

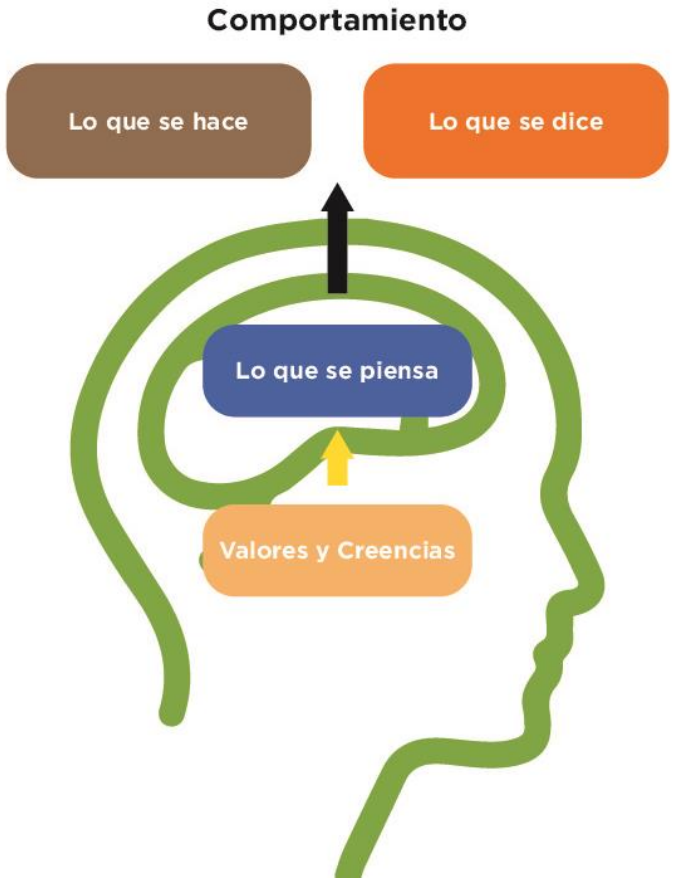
Es el conjunto de percepciones individuales y grupales de valores, comportamientos, actitudes y creencias hacia la cultura de inocuidad alimentaria.

Los valores
- Expectativas de lo que la empresa quiere lograr.

Los comportamientos
- Son las acciones, ej. “hacer lo correcto aun cuando nadie esté mirando".

La actitud
- Visión mental de una persona con respecto a cómo se siente acerca de la Cultura.

Las creencias
- La aceptación de los procesos.



CULTURA DE INOCUIDAD

Equipo gerencial

- Demostrar su compromiso con este proceso
- Establecer objetivos inteligentes para la inocuidad alimentaria
- Educar a sus empleados.
- El compromiso de la Gerencia se traduce con la implementación de la política de inocuidad, los objetivos, metas, indicadores

https://www.youtube.com/watch?v=Hc995Gp_c8g

CULTURA DE LA INOCUIDAD

Reclutamiento y la contratación de personal, comienza con el desarrollo de una descripción de la posición en la que se detallan las responsabilidades y la forma en que se espera que se rinda cuentas en torno a la inocuidad alimentaria y calidad.

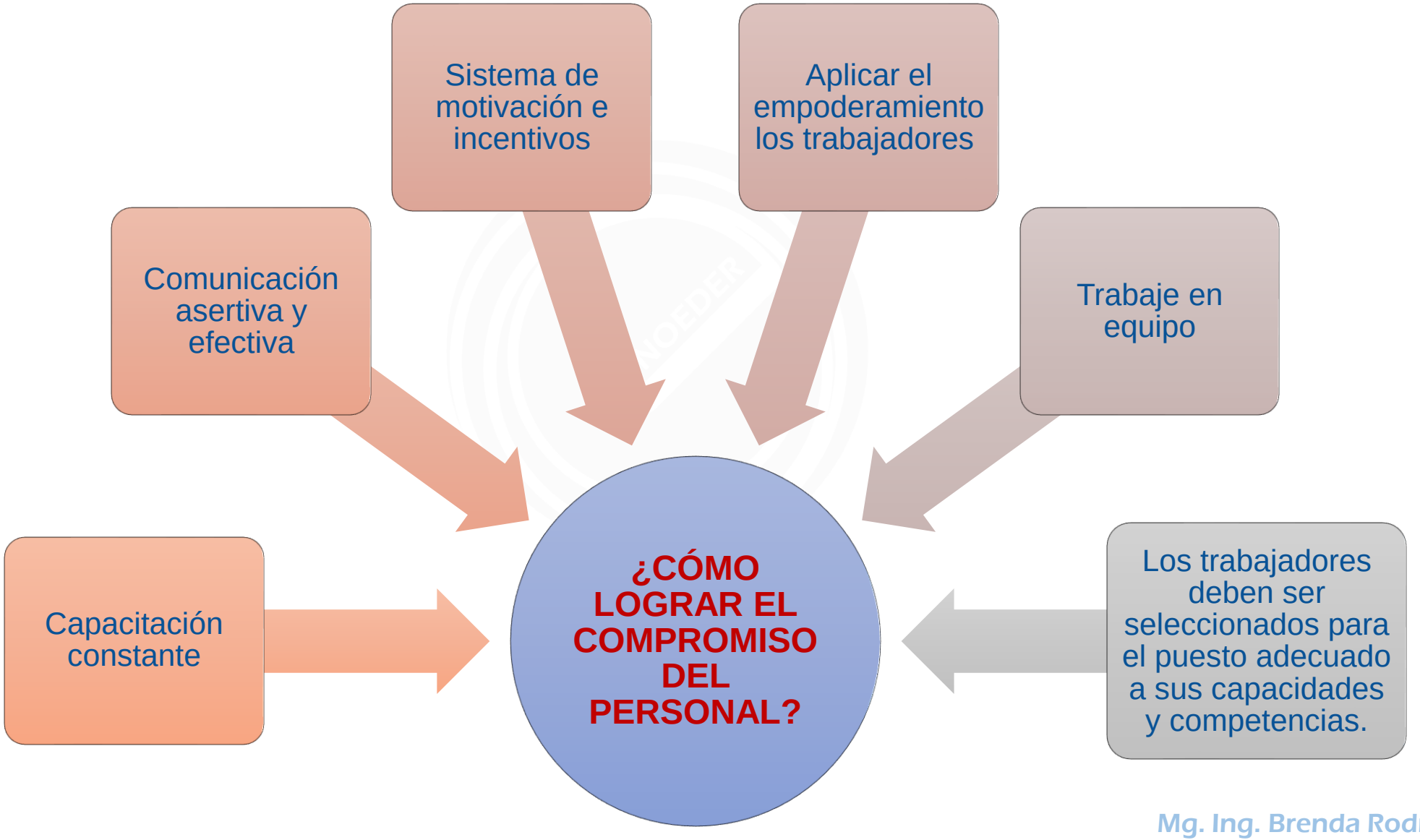
Asegurarse de que toda la empresa conozca el programa de cultura de inocuidad alimentaria, incluyendo los procesos y procedimientos, el comportamiento aceptado y esperado, y el resultado final.

El mensaje debe llegar a todos los involucrados de una manera clara.

Actividades como programas que apoyen e impacten la generación de cultura, por ejemplo reconocimientos.

Definir cómo evaluar resultados como auditorias.

CULTURA DE INOCUIDAD



CULTURA DE INOCUIDAD

- Un sitio con una sólida cultura de inocuidad alimentaria tiene un sistema de inocuidad alimentaria completamente implementado y aborda las inquietudes o problemas potenciales tan pronto como aparecen.
- Se alienta a los empleados a hacer lo correcto y reportar voluntariamente eventos que podrían afectar la inocuidad alimentaria de los productos.

REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

"La inocuidad alimentaria es esencial para proteger la salud pública. **La regulación** garantiza la seguridad de los alimentos que consumimos"

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera

REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

MARCO LEGAL Y NORMATIVO

El marco legal y normativo de la inocuidad alimentaria está compuesto por un conjunto de leyes, reglamentos y normas.

COMPIAL

- Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos- COMPIAL

COMPIAL

ALCANCE

- **COMPIAL:** Integrada por DIGESA, SANIPES y SENASA.
- **SENASA:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos.
- **DIGESA:** Alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano.
- **SANIPES:** Alimentos pesqueros elaborados industrialmente destinados al consumo humano.
- **Gobierno Regional y Local:** Difundir política de inocuidad y coordinar y colaborar con autoridades nacionales.
- **Gobierno Local:** Control y vigilancia del comercio interno, transporte, establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos.

REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?

PRODUCCIÓN

Ministerio de Agricultura y Riego
SENASA
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
PERU

- Proveedores de Insumos y Servicios
- Productores Agropecuarios
- Pescadores

COLECTA / CONSERVACIÓN

SANIPES
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

- Industria agropecuaria
- Industria de Alimentos Pesqueros y Acuícolas

TRANSFORMACIÓN

Ministerio de Salud
DIGESA
DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

- Industria de Alimentos Transformados y con aditivos

DISTRIBUCIÓN

- Acopiadores
- Mayoristas
- Minoristas

CONSUMO

- Consumidores Locales
- Consumidores Extranjeros

Producción Primaria

Procesos Primarios

Procesos Ulteriores

REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?

MUNICIPALIDADES

Vigilancia sanitaria de los establecimientos de comercialización y de elaboración y expendio de alimentos y bebidas.

INDECOPI

Vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas.

¡Gracias!

Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón