



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO IV

NORMAS VOLUNTARIAS Y LEY DE MODERNIZACIÓN DE EE.UU. (FSMA)

TALLER 2

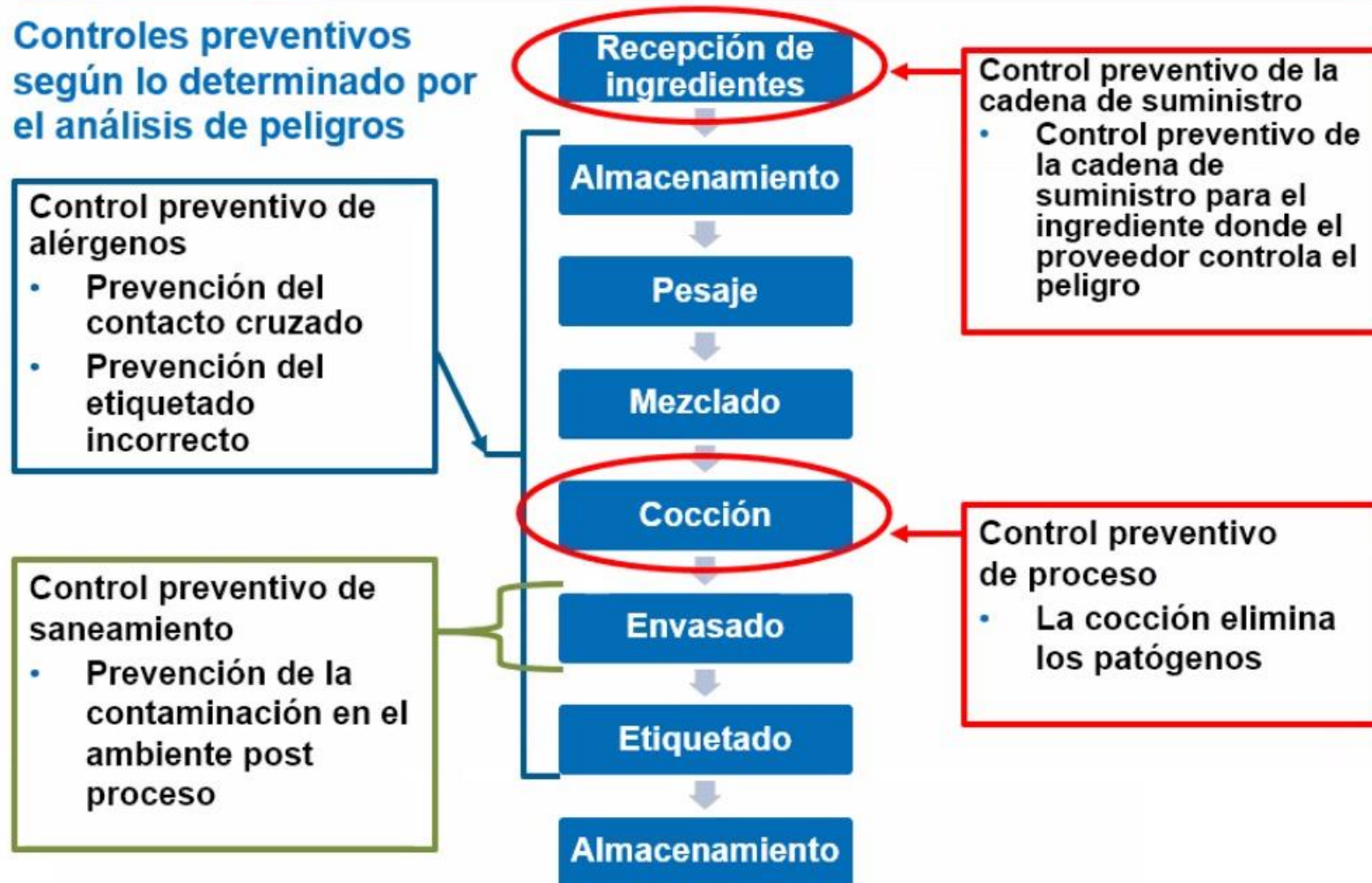
Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



FSMA

Controles preventivos – Enfocados en el proceso y en los componentes asociados

Controles preventivos según lo determinado por el análisis de peligros





Definiciones

Plan de inocuidad de los alimentos :

- Un conjunto de documentos escritos basado en los principios de inocuidad de los alimentos. Este incorpora un análisis de peligros y según lo determinado a partir de ese análisis, controles preventivos adecuados, procedimientos de monitoreo, acciones correctivas y actividades de verificación y un plan de retiro de producto del mercado.
 - Adaptado del 21 CFR 117.126

Sistema de inocuidad de los alimentos:

- El resultado de la implementación del plan de inocuidad de los alimentos y sus elementos de apoyo.
 - Guía de peligros de la FDA



FSMA

Ejemplos de programas de prerequisites que mitigan peligros

Programa	Ejemplos como programa de prerequisites	Se convierte en un control preventivo
Control de saneamiento	Limpieza adecuada de todas las áreas de la instalación siguiendo el calendario maestro de limpieza.	Cuando se necesita saneamiento para prevenir la contaminación de los productos listos para el consumo expuestos al ambiente después del procesamiento.
Control en la cadena de suministro	Garantizar que todos los proveedores se evalúan y se aprueban los productos que se les comprarán.	Cuando el proveedor controla el peligro específico identificado en un ingrediente.
Control de productos químicos	Garantizar que los productos químicos de limpieza y mantenimiento estén bajo llave y se utilicen siguiendo las instrucciones del fabricante.	No es probable que se convierta en un control preventivo.
Control de plagas	Medidas para prevenir la entrada de plagas a las instalaciones y el uso de un operador de control de plagas.	No es probable que se convierta en un control preventivo.
Mantenimiento preventivo	Mantenimiento programado de los equipos para evitar averías que puedan generar la presencia de materia extraña en el producto.	No es probable que sea convertida en un control preventivo, aunque la evaluación del equipo podría ser un control preventivo del proceso.



Plan de inocuidad alimentaria
para
una barra energética prensada en frío

Ejemplo para fines didácticos

Plan de inocuidad alimentaria
para
mantequilla de maní

Ejemplo para fines didácticos

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón

