



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO REGULAR

MÓDULO III

CLASE 3

**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

CONTENIDO

- Diagnóstico inicial (GAP Analysis)
- Planificación de la implementación.
- Definición del alcance del SGIA.
- Política de inocuidad alimentaria.
- Objetivos del sistema.
- Implementando los 12 pasos y 7 principios.
- Identificación y evaluación de peligros (Matrices de riesgo).
- Análisis de peligros y puntos críticos de control.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

CONTENIDO

- Determinación de:
- Establecimiento de límites críticos y criterios de acción.
- Plan HACCP completo.
- **Trazabilidad y gestión de retiro de productos (Recall).**
- **Gestión de proveedores y cadena de suministro.**
- **Gestión de emergencias e incidentes alimentarias.**
- **Validación, verificación y mejora del sistema.**





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

TRAZABILIDAD Y GESTIÓN DE RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

8.3. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad debe ser capaz de identificar de manera única el material que llega de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado. Al establecer e implementar el sistema de trazabilidad, se debe considerar como mínimo lo siguiente:

- a) relación de los lotes de materiales recibidos, ingredientes y productos intermedios hasta los productos terminados,
- b) retrabajo de materiales/productos,



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

TRAZABILIDAD Y GESTIÓN DE RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

8.3. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

c) distribución del producto terminado.

La organización debe asegurar que se identifiquen los requisitos legales, reglamentarios y del cliente.

Se debe conservar la información documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un periodo definido que incluya como mínimo, la vida útil del producto. La organización debe verificar y probar la eficacia del sistema de trazabilidad.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

TRAZABILIDAD Y GESTIÓN DE RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

RAZONES PARA TRAZABILIDAD & RETIRO

¿POR QUÉ UNA PLANTA DE ALIMENTOS TIENE QUE CONTAR CON UN PROGRAMA DE TRAZABILIDAD & RETIRO?

- **Perspectiva de la Planta**
 - Apoyar a clientes cuando se presente un caso
 - Se requieren para un Sistema Integrado de Calidad completo
 - Competitividad



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

TRAZABILIDAD Y GESTIÓN DE RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

RAZONES PARA TRAZABILIDAD & RETIRO

RAZONES REGLAMENTARIAS

- Las regulaciones los requieren
- Regulación de los EE.UU. sobre Bioterrorismo

RAZONES GENERALES

- Fallas ocurrirán
- Una rápida respuesta puede abordar las fallas de manera positiva
 - Cuando la planta está preparada, los costos pueden minimizarse
 - Reacciones negativas de los clientes también pueden minimizarse



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

DEFINICIONES DE TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

TRAZABILIDAD: La identificación de cualquier ingrediente o producto terminado sospechoso y el primer destino a donde fue enviado.

RETIRO: La habilidad de sacar cualquier ingrediente o producto terminado del mercado de manera efectiva y oportuna.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

ELEMENTOS CLAVES DE PROGRAMAS DE TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

TRAZABILIDAD

- Recepción
- Almacenaje
- Producción
- Empaquetado
- Despacho

RETIRO

- Equipo de manejo de crisis (Equipo de Retiro)
- Información de contacto en casos de emergencia
- Papel y responsabilidades
- Registros
- Contactos externos



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

ELEMENTOS CLAVES DE PROGRAMAS DE TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL)

Creación de valores,
habilidades y conocimientos
Educación y capacitación

Cultura de la Planta
Políticas de Calidad



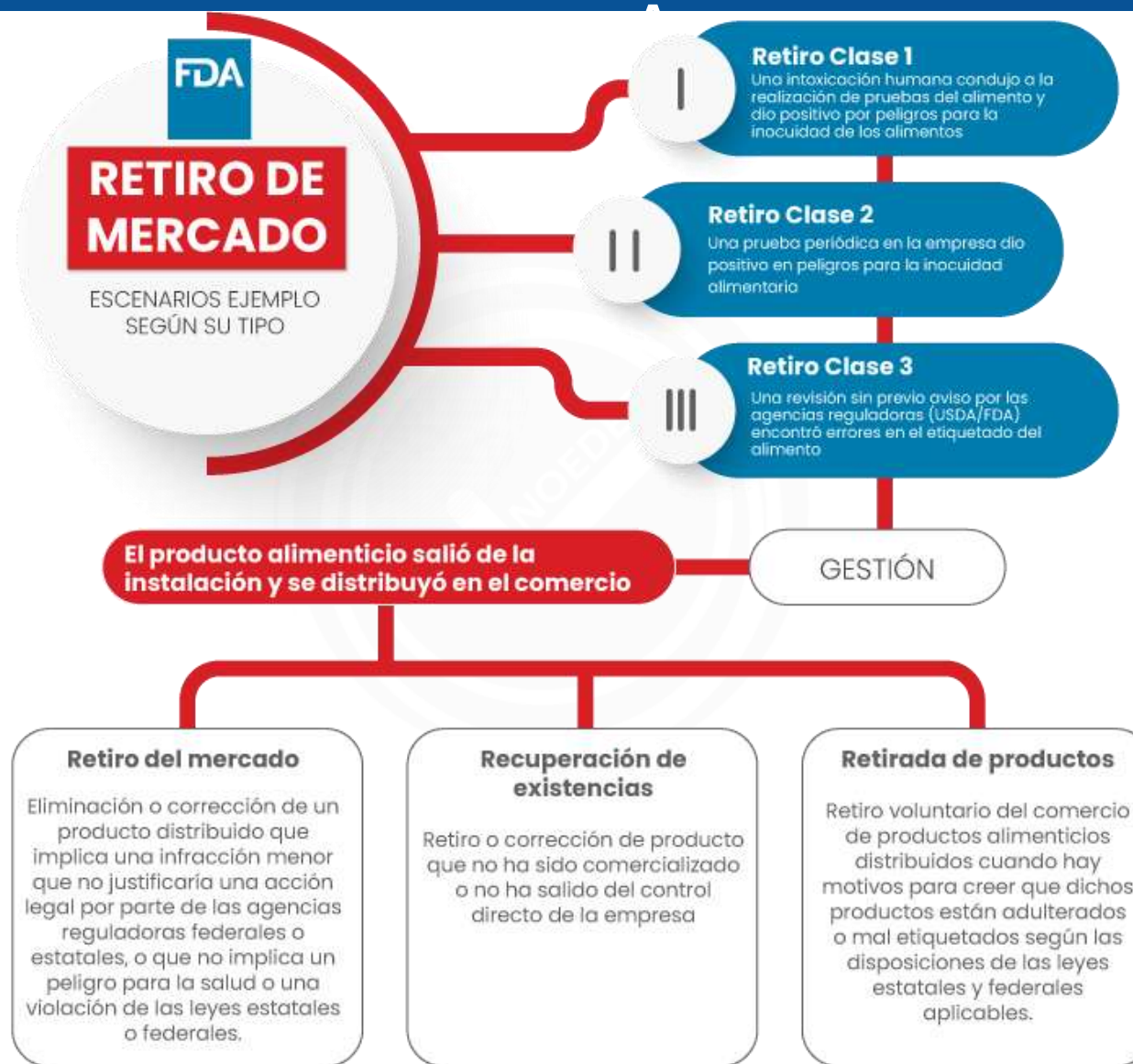
¿QUÉ TAN BIEN ESTAMOS?

Inspecciones y auditorías
Indicadores de desempeño



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

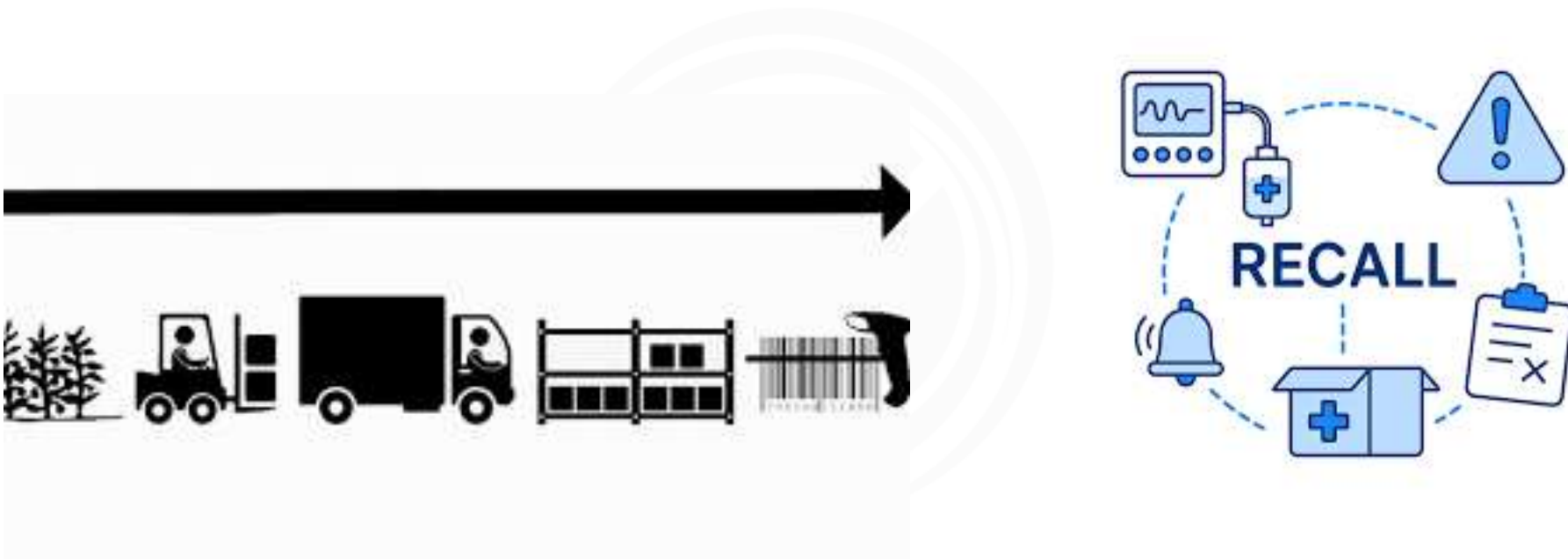
GESTION DE EMERGENCIAS e INCIDENTES ALIMENTARIOS





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

TRAZABILIDAD Y GESTIÓN DE RETIRO DE PRODUCTOS (RECALL) – HERRAMIENTA TRABAJO



https://docs.google.com/document/d/18axiP9KS_i77sHHYLSdzQH-3IEjiSom3/edit



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

GESTIÓN DE PROVEEDORES y CADENA DE SUMINISTRO – HERRAMIENTA DE TRABAJO

Cuestionario de Evaluación de Proveedores

DETALLES DE LA COMPAÑIA	
Nombre del proveedor:	
Dirección:	
Numero Telefónico :	Fax:
Giro del negocio:	
Productos/ Servicios Suministrados:	
Numero de empleados:	Capacidad Anual Aproximada :
Ha tenido negocios previos con Heinz () Si () No Si seleccionó Si que negocios?:	



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

GESTIÓN DE CADENA DE SUMINISTROS

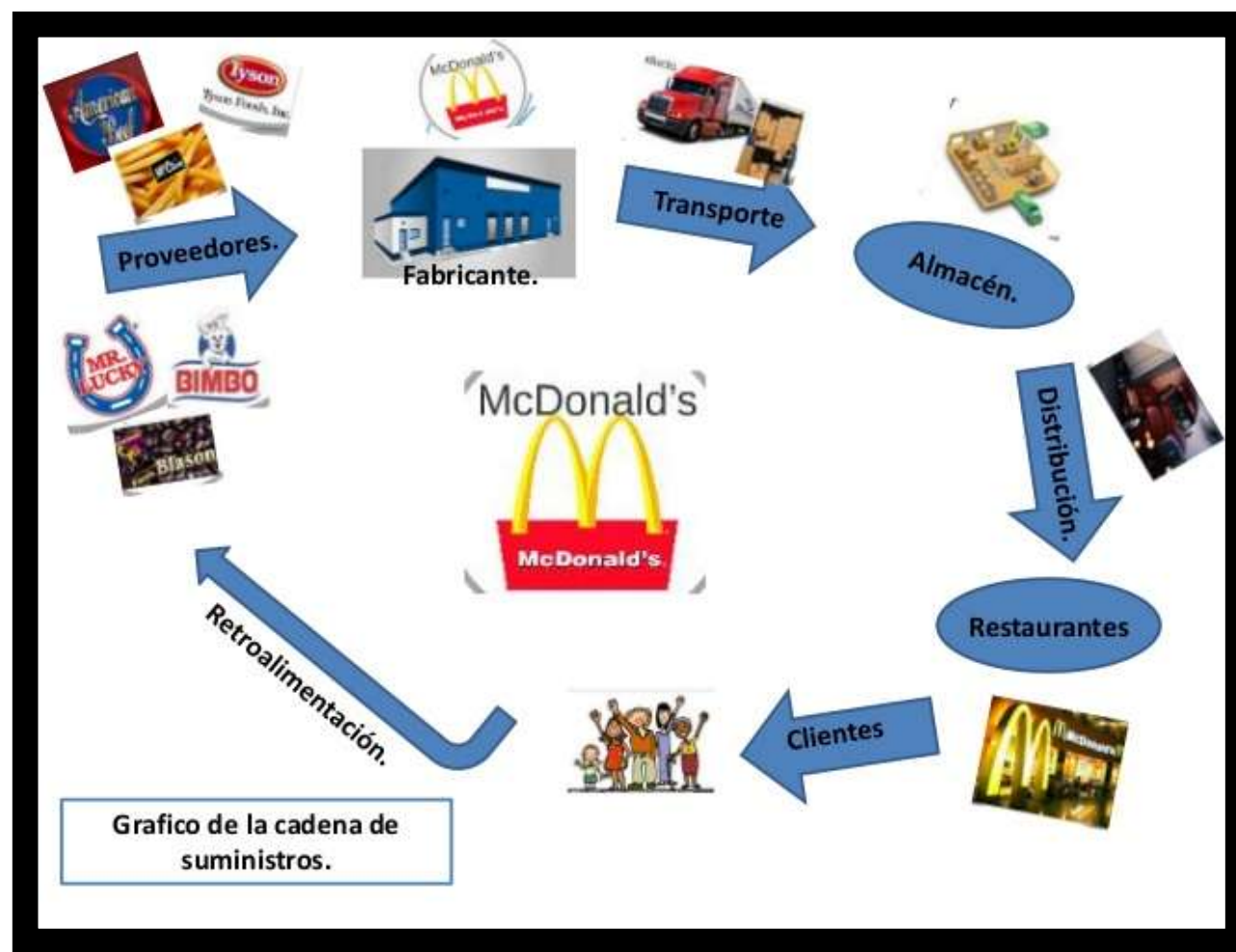
La gestión de la cadena de suministros (SCM, Supply Chain Management) son una secuencia de procesos y flujos que tienen lugar dentro y fuera de la empresa y entre diferentes etapas que se combinan para satisfacer las necesidades de los clientes.

La Cadena de Suministros agrupa los procesos de negocios de múltiples compañías, así como las diferentes divisiones y departamentos de la empresa.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

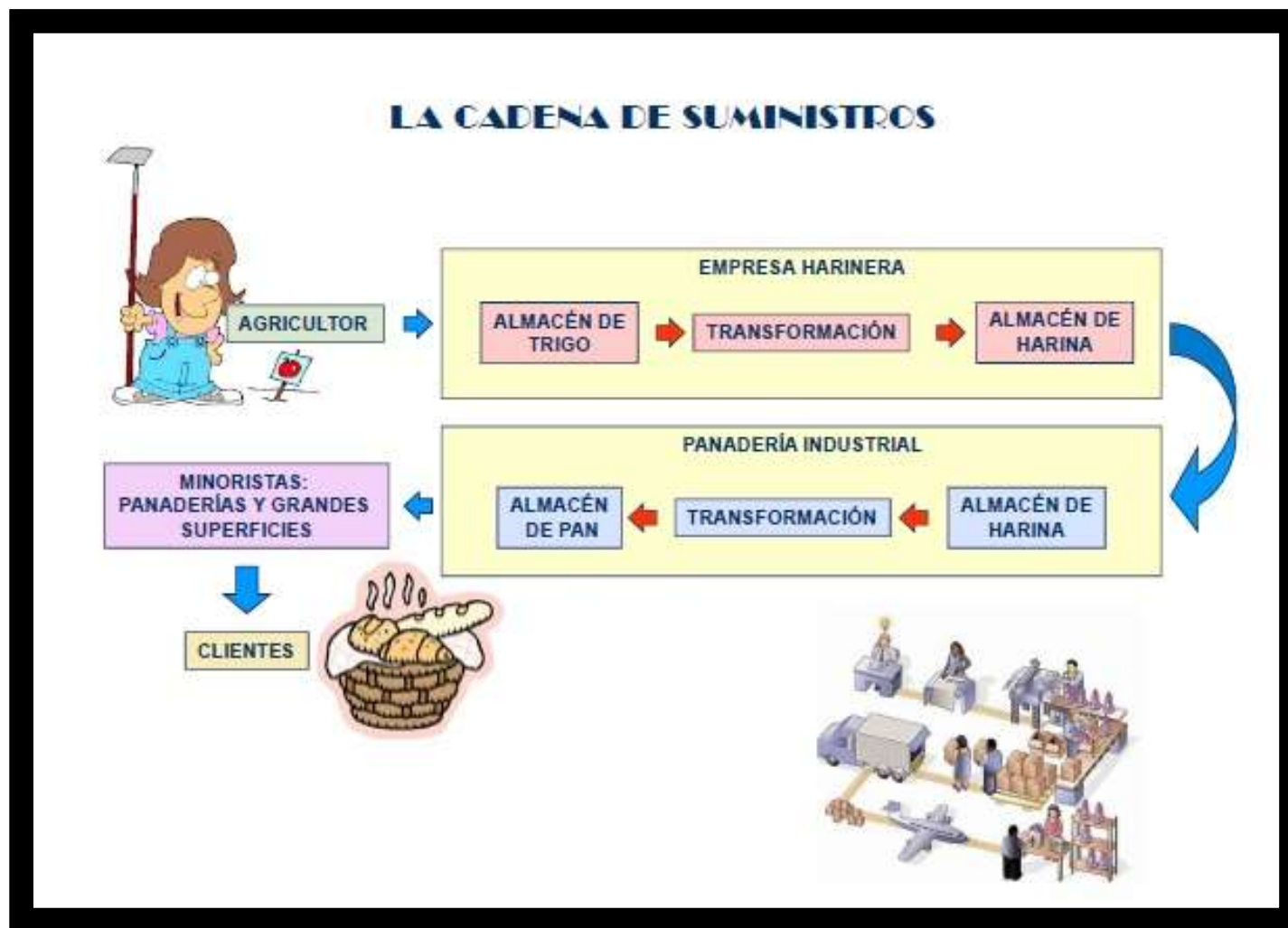
GESTIÓN DE CADENA DE SUMINISTRO





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

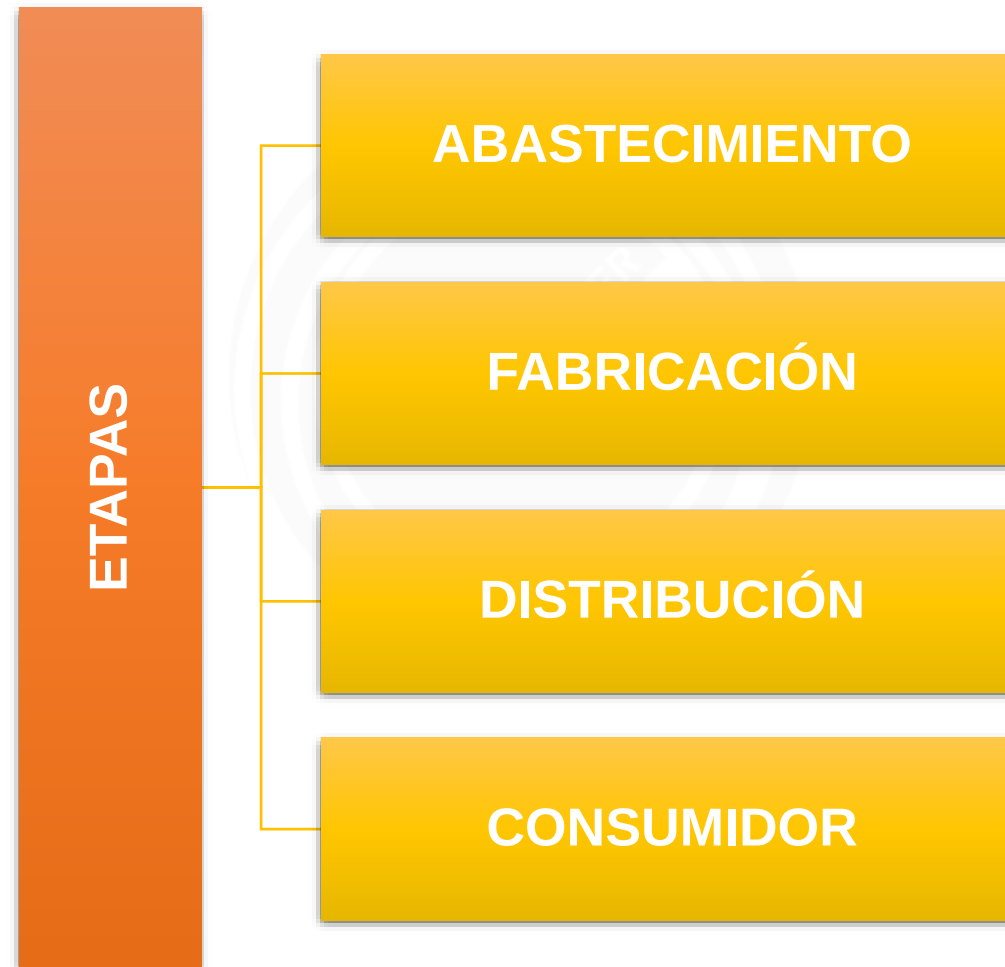
GESTIÓN DE CADENA DE SUMINISTRO





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

ETAPAS DE LA CADENA DE SUMINISTRO





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

OBJETIVOS DE LA CADENA DE SUMINISTRO

1. La Cadena de Suministro debe ser **rentable**.
2. Se debe buscar la **especialización**.
3. La Cadena de Suministro debe ser **sensible** a los cambios que ocurren en el mercado.
4. Debe tener **visibilidad** sobre lo que ocurre en todo momento dentro de sus procesos
5. Debe buscar su **integridad**.
6. La Cadena de Suministro debe ser **sustentable**.
7. La Cadena de Suministro debe **facultar** a los diferentes proveedores para tomar decisiones y puedan cumplir con el desempeño y los resultados presupuestados.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

GESTIÓN DE EMERGENCIAS E INCIDENTES ALIMENTARIOS

Garantizar acciones ante la ocurrencia de eventos que impidan la producción y distribución de los servicios contratados, en situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como eventos o contingencias reportadas por el cliente, realizando una identificación previa con el mismo, de las necesidades básicas, garantizando que se opere dentro de las mejores condiciones posibles buscando que los usuarios reciban un servicio bajo normas de calidad, seguridad e inocuidad.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

LAS EMERGENCIAS EN INOCUIDAD SON LAS SIGUIENTES

1. Fallas en fluido eléctrico
2. Pérdidas de cadena de frío en transporte y almacenamiento
3. Fallas de cumplimiento de parámetros fisicoquímicos en agua potable
4. Adición de excesos de desinfectantes
5. Productos que se dañen en línea de servicio
6. Reacciones alérgicas
7. Contaminación biológica (sangre) por cortada de manipulador
8. Contaminación biológica por presencia de microorganismos patógenos
9. Cualquier elemento extraño producto del proceso
10. Aumento de plagas de un día para otro
11. Contaminaciones químicas por excesos de fumigación, químicos, gases refrigerantes , productos de limpieza, productos químicos utilizados en mantenimiento no permitidos
12. Paros de la comunidad
13. Condiciones climáticas adversas
14. Estallidos de los vidrios separadores en las líneas de servicio
15. Presencia de enfermedad infecciosa en personal manipulador
16. ETAS comprobadas





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

GESTIÓN DE EMERGENCIAS E INCIDENTES ALIMENTARIOS

Los controles que se realizan ante cada emergencia de inocuidad mencionada anteriormente se genera de acuerdo a su nivel de significancia, ejemplo:

- **Emergencia de Inocuidad:** Pérdidas de cadena de frío en transporte y almacenamiento
- **Control:** Controlar por medio de datalogger la temperatura durante los desplazamientos. Verificar las condiciones del equipo de enfriamiento del vehículo. Por medio de inspecciones preoperacionales antes del cargue se verifique mantenimientos preventivos del equipo de enfriamiento.
- **Emergencia de Inocuidad:** Adición de excesos de desinfectantes
- **Control:** Verificar con los kits las concentraciones del producto preparado y generar la preparación correctamente volviendo a verificar. Se realizará retroalimentación en los procesos de limpieza y desinfección y dosificación de químicos en sitios de trabajo.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

EJERCICIOS

1. Productos que se dañen en línea de servicio

2. Reacciones alérgicas

3. Contaminación biológica por presencia de microorganismos patógenos

4. Cualquier elemento extraño producto del proceso

5. Estallido de los vidrios separadores en las líneas de servicio

Realizar una parada de seguridad alimentaria realizando limpieza y retiro de los elementos cortopunzantes. Hacer cambio por un elemento plástico resistente a temperaturas altas.

Colocar habladores alusivos informando a los usuarios productos alérgenos o sensitivos elaborados.

Garantizar la liberación en producción y durante el servicio. Controlar la temperatura aleatoriamente dando cumplimiento a requerimiento legal.

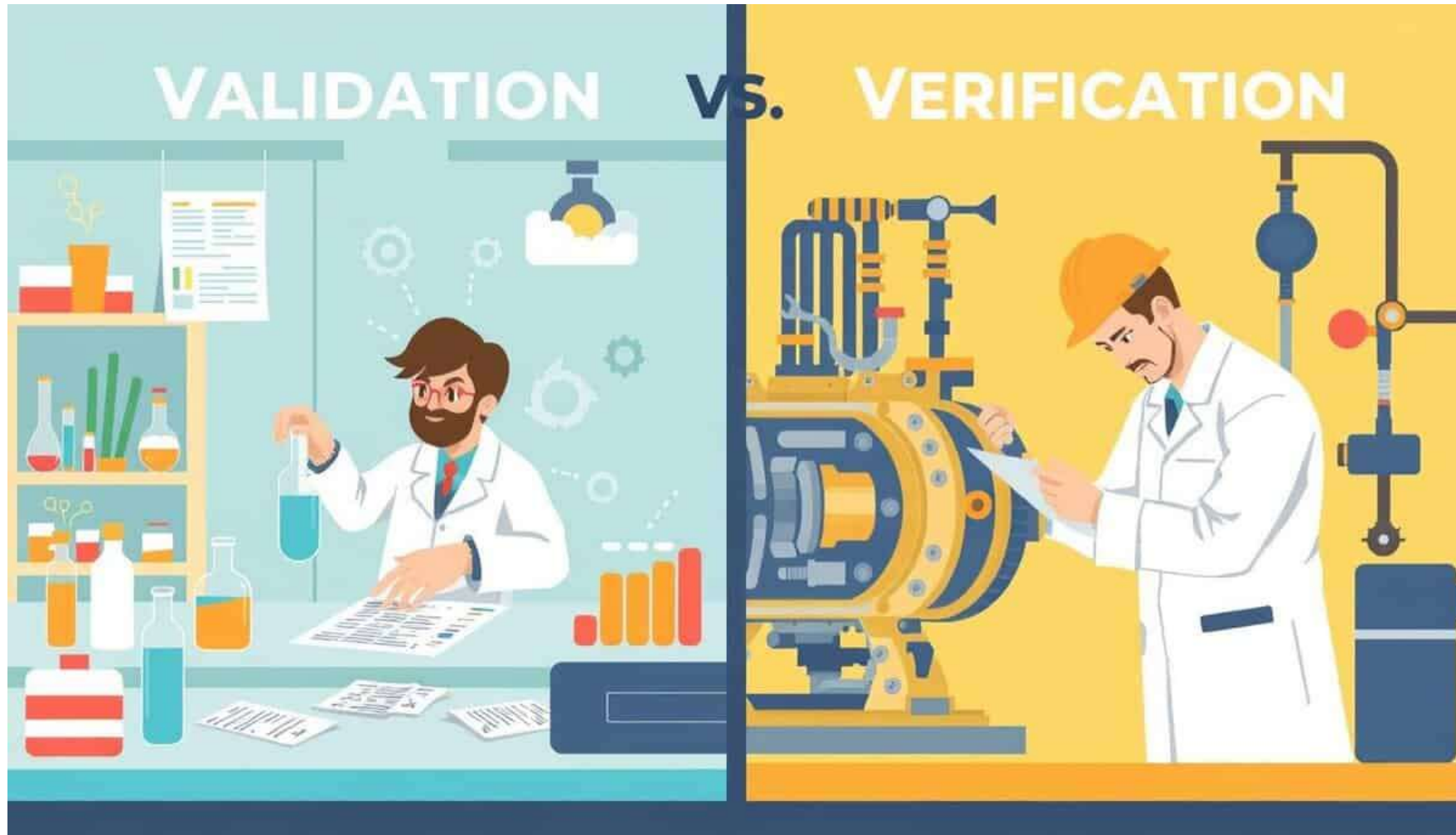
Activar el procedimiento de retiro de producto. Activación del procedimiento HSEQ-PD-17 Investigación para posibles ETAS.

Para la producción verificando las condiciones del alimento, de los equipos y utensilios. Implementar en la inspección PRE TURNO la verificación del estado de equipos. Informar por parte del operario cualquier novedad en equipos y utensilios.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

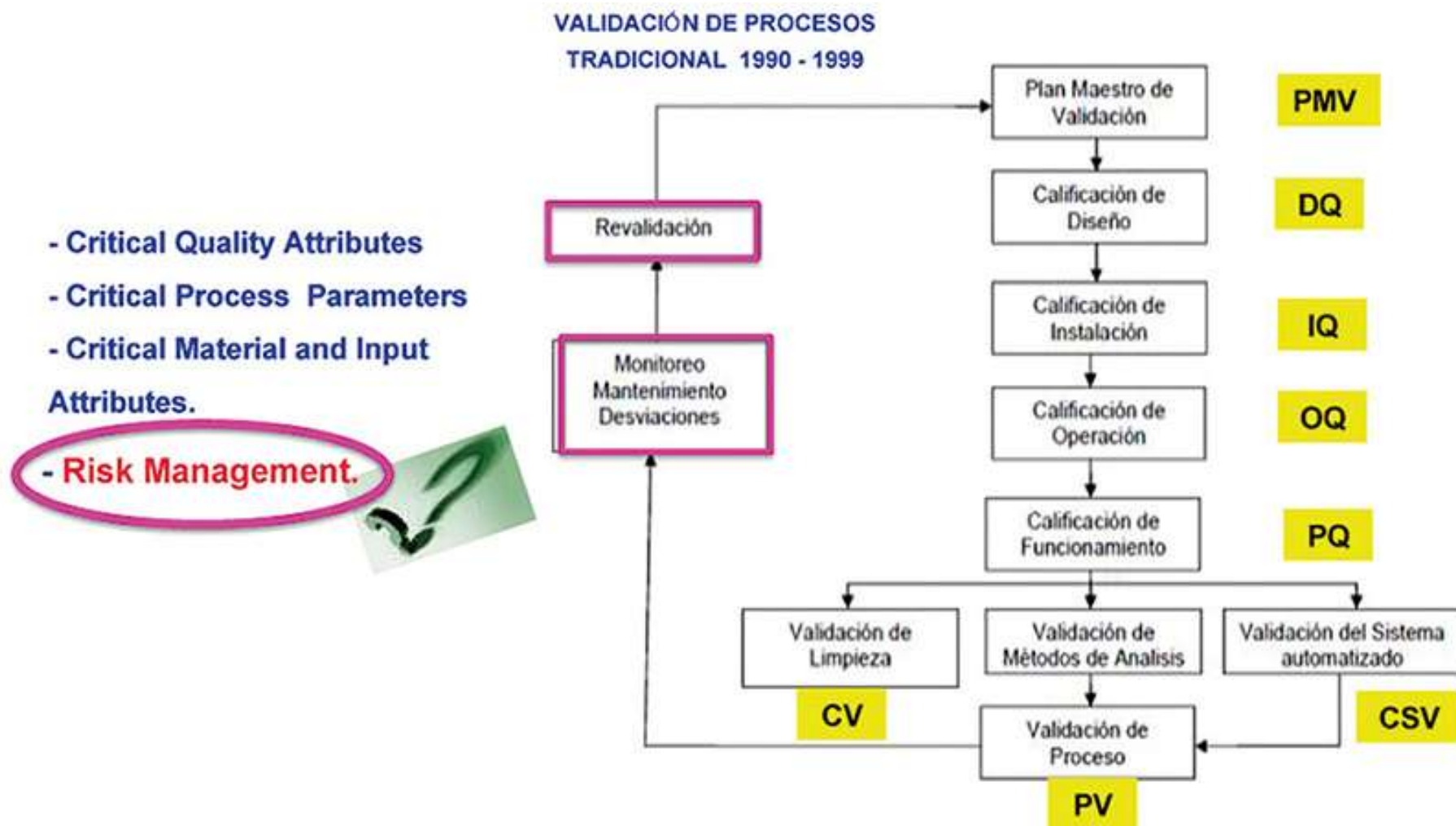
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN y MEJORA DEL SISTEMA





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

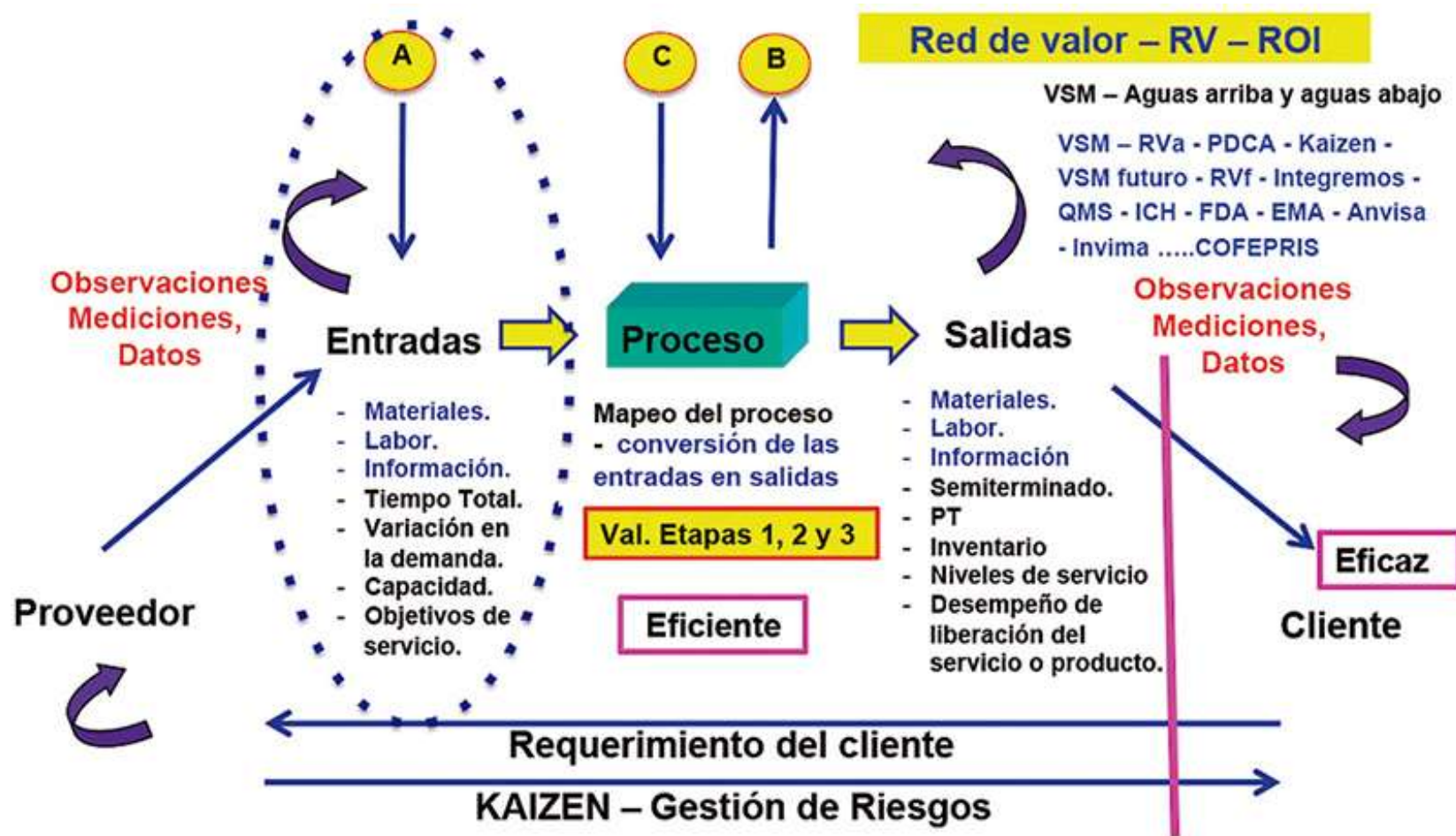
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN y MEJORA DEL SISTEMA





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN y MEJORA DEL SISTEMA



¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

