



GOBIERNO REGIONAL

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE AGRICULTURA

SUB GERENCIA DE PROMOCIÓN AGRARIA



Folleto INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Programa Presupuestal 0041
“Mejora de la Inocuidad
Agroalimentaria”



INDICE

	Pág.
<i>INTRODUCCIÓN.-</i>	3
<i>¿Qué ES LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA?.</i>	5
<i>RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA</i>	7
<i>¿QUIÉNES CONFORMAN EL SISTEMA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA PARA ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS?.</i>	7
<i>¿CUÁLES SON LOS AGENTES CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS?.</i>	8
<i>PELIGROS BIOLÓGICOS</i>	9
<i>LAS CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.</i>	11
<i>¿Qué SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN E HIGIENE (BPP Y BPH).</i> 18	
<i>BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN E HIGIENE</i>	21
<i>¿Qué SE DEBE TENER EN CUENTA EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS?.</i>	20
<i>¿QUÉ SON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM?.</i>	23
<i>¿Qué ES LA RASTREABILIDAD?.</i>	23
<i>¿QUÉ ES EL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA?.</i>	25
<i>NORMAS Y SECTORES INVOLUCRADOS EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</i>	26
<i>BIBLIOGRAFÍA CITADA</i>	30

INTRODUCCIÓN.-

Los alimentos de calidad tienen características implícitas que van más allá de sus características organolépticas (olor, color, sabor y textura), una de estas características es la inocuidad por lo que hoy en día es una obligación legal y moral para las empresas asumir la responsabilidad de asegurar alimentos inocuos a sus clientes.

La competitividad en exportación de alimentos frescos, y procesados involucra muchos factores tales como productividad, posicionamiento, identificación de mercados y evaluación logística dependiendo del producto y el mercado objetivo. Sin embargo, para tener acceso y mantenerse en cualquier mercado es cada día más importante cumplir con los estándares sanitarios internacionales que aseguren la inocuidad. Para ello, la interacción entre los sectores público y privado y el desarrollo de programas de apoyo a la exportación son clave para participar con éxito en el mercado mundial de alimentos frescos, y procesados. Por parte del sector público, es esencial que el país tenga un sistema de control de alimentos adecuado, que se refiera no solo a los productos de exportación sino también a los productos que se consumen dentro del territorio nacional.

Bajo esta coyuntura, el **Gobierno Regional de Arequipa a través de la Gerencia Regional de Agricultura** - Sub Gerencia de Promoción Agraria, consciente de que se debe ofertar a los consumidores alimentos de calidad, viene dando el soporte a la producción agropecuaria para obtener productos inocuos y de calidad; ha elaborado el presente Folleto sobre “Inocuidad Agroalimentaria” con el fin de hacer conocer y sensibilizar a las personas tender hacia una alimentación saludable, a través de la Producción Orgánica y con Buenas Prácticas Agropecuarias, base para una adecuada Seguridad Alimentaria y Nutricional.

¿QUÉ ES LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA?



Es la garantía de que un alimento **NO CAUSE DAÑO AL CONSUMIDOR** cuando sea preparado o ingerido por una persona (Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

¿CUÁLES SON ESTOS ALIMENTOS?

Son de origen animal como: carnes, leche cruda o huevos; y de origen vegetal como: frutas, legumbres y hortalizas que puedas ingerir. Es decir **alimentos frescos o de procesamiento primario**, que NO han sido sometidos a un proceso de fabricación, como el caso de enlatados o embutidos.



¿CAUSAN DAÑO LOS ALIMENTOS?

Si, cuando están **contaminados** por sustancias químicas que se utilizan para facilitar la producción de alimentos como: plaguicidas, herbicidas, antibióticos; contaminantes biológicos como: fungicidas, o microorganismos como bacterias, virus, hongos, parásitos; entre otros, que pueden estar en el ambiente.



¿A QUE LLAMAMOS ALIMENTO CONTAMINADO?

Un alimento se considera contaminado cuando contiene: agentes vivos (microbios, virus o parásitos riesgosos para la salud); sustancias químicas tóxicas u orgánicas extrañas a su composición normal y componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas.



DERECHO DE LOS CONSUMIDORES.

Consumir alimentos inocuos, recibiendo de los proveedores la información del producto, garantías, advertencias y riesgos predecibles para poder tomar una decisión al momento de comprar un alimento (trazabilidad).

DEBERES DE LOS CONSUMIDORES.

Verificar el empaque de los productos frescos, el registro de Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA; comprar alimentos que se vean frescos, limpios, no contaminados y con buena apariencia; almacenar sus alimentos en un lugar fresco y seguro; entre otros.

¿CÓMO SE GARANTIZA LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA?

Mediante la vigilancia, inspección, control y certificación de los alimentos de origen animal y vegetal que se importan, exportan y/o se destinan al consumo nacional.

Así mismo, la Autorización Sanitaria a los Establecimientos de Proceso Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, que otorga el SENASA.

¿Qué requisitos deben cumplir los establecimientos de procesamiento primario de alimentos para su autorización?

Según el Art. 33° del **Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria**, son los siguientes:

1. Solicitud de Autorización, según formato.
2. Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, según Codex Alimentarius.
3. Copia del Plan HACPP, según Codex Alimentarius.
4. Planes Operativos Estandarizados de sanitización (POES).
5. Plan Interno de Rastreabilidad.
6. Flujo de operaciones (proyectado en el plan de construcción).
7. Copia de certificaciones de calidad, sanidad o similares que apoyen las

operaciones realizadas; de contar con ellas.

8. Boleta de depósito bancario, según tasa establecida.

Procesamiento Primario: Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria, de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado. (Decreto Legislativo 1062).

RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Primeros Responsables

Los procesadores de alimentos, distribuidores, comerciantes de medicamentos veterinarios y plaguicidas; productores, transportistas, distribuidores y manipuladores de alimentos. Es decir todos los que intervienen en el abastecimiento de alimentos hacia la población.

Segundos responsables

Las autoridades competentes nacionales y extranjeras. Estas controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas de vigilancia y control; por ejemplo el SENASA, quien controla y garantiza que se produzcan alimentos sanos e inocuos, a través de reglamentos, manuales y guías apropiadas para el cumplimiento de ello; que comprenden la aplicación de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene (BPPH) y programas de gestión de riesgos que incluye inspecciones, autorizaciones, certificaciones, monitoreo, entre otros.

Terceros responsables

Los consumidores; les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada, con la finalidad que no causen daño a su salud.

¿QUIÉNES CONFORMAN EL SISTEMA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA PARA ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS?.

El Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria – SNIA, está conformado por: La Autoridad Competente a Nivel Nacional, ejercida por SENASA, los Gobiernos Regionales, los Gobiernos Locales (Municipalidades), los usuarios del sistema y los consumidores.



¿CUÁLES SON LOS AGENTES CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS?

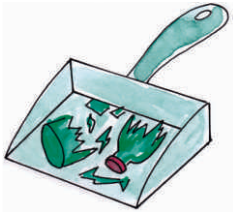
Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, de origen: químico; físico; biológico o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido.

Físicos.- Los objetos extraños, duros, quebradizos o filosos; que normalmente poseen entre 7 y 25 mm de tamaño.

Químicos.- suelen ser desde residuos de agroquímicos y medicamentos veterinarios de la producción primaria, toxinas, contaminantes del agua, lubricantes, combustibles, agentes de limpieza y desinfección, aditivos o coadyuvantes de proceso mal empleados y muchas otras sustancias potencialmente peligrosas que pueden llegar al alimento durante su manejo o proceso.

Biológicos.- son los microorganismos patógenos que son ingeridos junto al alimento. Entre ellos se mencionan principalmente a las bacterias, virus, priones, algunos protozoos y huevecillos de helmintos. Las bacterias son el único peligro con capacidad de reproducirse dentro de los alimentos. Es importante mencionar que de cada diez problemas de salud que sufren los consumidores, nueve se deben a peligros biológicos y que de éstos la mayoría son causados por bacterias. Así se explica la importancia que tiene de la microbiología para la inocuidad de los alimentos.

Físicos



Vidrios, madera, plásticos, pelos, metales, piedras, restos orgánicos, etc.

Químicos



Agroquímicos, productos de limpieza, toxinas, contaminantes del medio ambiente

Biológicos



Bacterias, virus, hongos, parásitos, insectos, roedores, etc.

PELIGROS BIOLÓGICOS (tener cuidado).-

Entre los tres tipos, (biológico, químico y físico), el peligro biológico representa el mayor riesgo a la inocuidad de los alimentos.

Los peligros biológicos de origen alimentario incluyen organismos como bacterias, virus y parásitos. Estos organismos están frecuentemente asociados a manipuladores y productos crudos contaminados en un establecimiento. Varios de esos microorganismos están naturalmente presentes en el ambiente donde los alimentos se producen. Muchos son inactivados por la cocción y otros pueden controlarse con prácticas adecuadas de manipulación y almacenaje (higiene, temperatura, tiempo y otras prácticas).

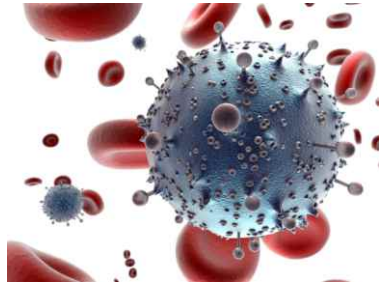
Las bacterias patogénicas, generalmente, son las causantes de las ETA (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos). Es normal encontrar células viables de esos microorganismos en gran parte de los alimentos crudos. El



almacenaje y manipulación inadecuados de esos alimentos pueden determinar un número significativamente más grande de microorganismos antes de la cocción, poniendo en riesgo la inocuidad del alimento y la salud del

consumidor. Pese a que los alimentos crudos ofrecen más riesgos, los cocidos también proveen un medio fértil para el crecimiento rápido de microorganismos, si no se manipulan y almacenan adecuadamente.

Los virus pueden transmitirse al hombre a través del alimento, el agua u otras fuentes, y son incapaces de reproducirse fuera de una célula viva. De esa forma, no se multiplican ni sobreviven por largos períodos en los alimentos, siendo simplemente transportados por estos.



Los parásitos generalmente son específicos para cada hospedante animal, incluyendo al hombre en su ciclo de vida. Las infecciones parasitarias están asociadas a productos mal cocidos o a alimentos contaminados listos para consumo.



El congelamiento puede inactivar los parásitos encontrados en alimentos tradicionalmente consumidos crudos, marinados o parcialmente cocidos.

Los hongos incluyen mohos y levaduras, y pueden ser benéficos para el hombre, cuando se usan en la producción de determinados alimentos (queso, pan y cerveza). Sin embargo, algunos hongos producen sustancias



tóxicas (micotoxinas) perjudiciales a la salud del hombre y de los animales. Lo referente a esas sustancias será tratado en la sección de peligros químicos, debido a su naturaleza química.



PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS:

LAS CINCO LLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Aunque los gobiernos de todo el mundo se están esforzando al máximo por aumentar la salubridad del suministro de alimentos, la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo. Se ha calculado que

cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse en la mayoría de los casos a la ingesta de agua o alimentos contaminados. Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos. Expertos en inocuidad de los alimentos y en comunicación de riesgos, la OMS presentó en 2001 las **Cinco claves para la inocuidad de los alimentos**. En este se incluyen reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos bajo encabezamientos más simples y fáciles de recordar, además de detallarse las razones que subyacen a las medidas propuestas.

CLAVE 1: MANTENGA LA LIMPIEZA.-



Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación. Lávese las manos después de ir al baño. Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos. Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.

¿Por qué? Aunque la mayoría de los microorganismos no provoca enfermedades, los microorganismos peligrosos están presentes ampliamente en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estos microorganismos se encuentran en las manos, los paños de limpieza y los utensilios, especialmente las tablas de cortar, y el menor contacto puede conllevar su transferencia a los alimentos y provocar enfermedades de transmisión alimentaria.

Con frecuencia, las manos transportan microorganismos de un lugar a otro,

por lo que el lavado de las manos es muy importante. Debería lavarse las manos:

- antes de manipular alimentos y con frecuencia durante su preparación;
- antes de comer;
- después de ir al baño;
- después de manipular carnes rojas o de ave crudas;
- después de cambiar el pañal a un bebé;
- después de sonarse la nariz;
- después de tocar basura;
- después de manipular sustancias químicas (incluidas las utilizadas para limpiar);
- después de jugar con mascotas; y
- después de fumar.
- Para lavarse las manos debería:
 - mojarse las manos con agua corriente;
 - enjabonarse las manos durante al menos 20 segundos;
 - aclararse las manos con agua corriente; y
 - secarse las manos completamente con una toalla seca y limpia, preferiblemente de papel.

CLAVE 2: SEPARE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS.-



- Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos
- Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados

¿Por qué? Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos

que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.

Cómo mantener separados los alimentos crudos y los cocinados

- Al hacer la compra, mantenga separados la carne roja, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos.
- En el refrigerador, guarde la carne roja, la carne de ave y el pescado crudos debajo de los alimentos cocinados o listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada.
- Guarde los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados.
- Lave los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos. Utilice un plato limpio para los alimentos cocinados.

CLAVE 3: COCINE COMPLETAMENTE.-



- Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse de que han alcanzado los 70°C. En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados. Se

recomienda el uso de un termómetro

- Recaliente completamente los alimentos cocinados

¿Por qué?.- Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. Existen alimentos cuya cocción requiere una atención especial, como la carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.

Cocción segura en el horno microondas

- Los hornos microondas pueden cocinar el alimento de forma desigual y dejar partes frías donde las bacterias peligrosas pueden sobrevivir. Asegúrese de que los alimentos cocinados en el microondas han alcanzado una temperatura segura de forma uniforme.
- Algunos envases de plástico liberan sustancias químicas tóxicas cuando se calientan, por lo que no deberían utilizarse para calentar alimentos en el microondas.

Los alimentos deben alcanzar una temperatura de 70°C para que su inocuidad esté garantizada. Una temperatura de 70°C mata incluso altas concentraciones de microorganismos en 30 segundos.

CLAVE 4: MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS.-



- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas
- Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los percederos (preferiblemente por debajo de los 5°C)
- Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir
- No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente

¿Por qué?.- Los microorganismos se pueden multiplicar con mucha rapidez si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. A temperaturas inferiores a los 5°C o superiores a los 60°C, el crecimiento microbiano se ralentiza o se detiene. Algunos microorganismos peligrosos pueden todavía crecer por debajo de los 5°C.

La descongelación segura de alimentos en el microondas

Los hornos microondas se pueden utilizar para descongelar alimentos, pero pueden dejar partes calientes en donde los microorganismos pueden crecer. Los alimentos descongelados en el microondas deberían cocinarse inmediatamente.

¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

La zona de peligro es el intervalo de temperaturas que va desde los 5°C hasta los 60°C, en el cual los microorganismos se multiplican con gran rapidez. La refrigeración ralentiza el crecimiento bacteriano. No obstante, incluso cuando los alimentos se conservan en el refrigerador o en el congelador, los microorganismos pueden crecer.

Los microorganismos no pueden multiplicarse a temperaturas demasiado calientes o demasiado frías. El enfriamiento o la congelación de los alimentos no mata los microorganismos, pero limita su crecimiento. Normalmente, los microorganismos se multiplican con mayor rapidez a temperaturas más elevadas. Sin embargo, cuando se alcanzan los 50°C, la mayoría de los microorganismos no se multiplica.

CLAVE 5: USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS.-



- Use agua segura o trátela para que lo sea
 - Seleccione alimentos sanos y frescos
 - Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada
 - Lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas
- No utilice alimentos caducados

¿Por qué?.- Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se

pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos. El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas simples como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.

¿Qué es agua segura?

El agua sin tratar de ríos y canales contiene parásitos y patógenos que pueden causar diarrea, fiebre tifoidea o disentería. ¡El agua sin tratar de ríos y canales no es segura!

El agua de lluvia recogida en depósitos limpios es segura siempre que los depósitos estén protegidos de la contaminación de pájaros u otros animales.

Es necesario utilizar agua segura para:

- lavar la fruta, la verdura y las hortalizas;
- añadir a los alimentos;
- preparar bebidas;
- hacer hielo;
- limpiar los utensilios de cocina y los cubiertos; y
- lavarse las manos.

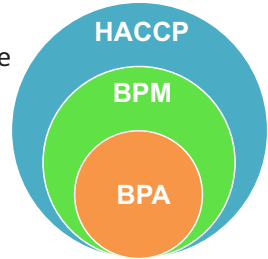
El hervido, la cloración y la filtración son medios importantes de desactivar los patógenos microbianos, pero no eliminan las sustancias químicas nocivas.

Para desinfectar el agua:

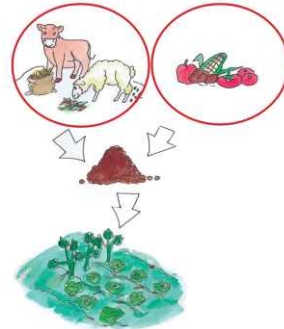
- caliéntela hasta que hierva;
- añada entre 3 y 5 gotas de cloro a 1 litro de agua; o
- elimine físicamente los patógenos con un filtro apropiado.
- Recubrir los depósitos y otros receptáculos con mallas previene la reproducción de los mosquitos vectores del dengue.

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN E HIGIENE (BPPH).

Prácticas aplicadas en la producción primaria de alimentos agropecuarios, comprende las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario.



Labranza mínima, control de la erosión y conservación de la biodiversidad



Usar solamente abonos con previo tratamiento de compostaje. Recuerde que al ma uso de abonos es una fuente de contaminación



Asociación y rotación de cultivos



Usar semillas de acuerdo al piso ecológico y tipo de suelo

¿QUÉ SON LAS BPG?

La Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) se refieren a todas las acciones involucradas en el eslabón primario de la ganadería, encaminadas al aseguramiento de la **inocuidad de los alimentos** carne y leche, la **protección del medio ambiente** y **de las personas** que trabajan en la explotación.



BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN E HIGIENE



NO contaminar suelos y aguas



Proteger las fuentes, depósitos y canales de agua. Usar el método de riego recomendado. Verificar que el agua no esté contaminada.



Usar agua potable destinada a la bebida y al lavado de manos y cuerpo. El agua estancada es fuente de mosquitos y otros animales que afectan a la salud



Conocer el tipo de malezas, plagas y enfermedades que afectan a su cultivo. Es preferible aplicar un control biológico en vez de químico.

Implementos de uso obligatorio para aplicación de agroquímicos

- gafas
- guantes
- mascarilla
- botas
- traje impermeable



Los niños, niñas, mujeres embarazadas y ancianos no deben estar cerca de la zona donde se aplican agroquímicos.



NO ingresar al cultivo inmediatamente después de la aplicación. Respetar el periodo de espera indicado en la etiqueta del plaguicida.



Promover el bienestar animal: espacio adecuado, animales sanos, alimentación adecuada, agua fresca y limpia. Señalizar las zonas de cultivo, donde no es permitido el ingreso de los animales.



Mantener un buen aseo personal. Recuerde lavarse las manos después de usar Los servicios higiénicos.



El personal de cosecha debe tener las manos limpias, las uñas cortas, el pelo recogido y no fumar ni beber. No recoger frutos del suelo. Las frutas y verduras cosechadas deben colocarse en recipientes limpios sin tocar el suelo. No utilizar envases de plaguicidas y fertilizantes para acopiar la cosecha ni conservar sus alimentos.



Instalar basureros en zonas estratégicas del predio y arrojar la basura en éstos una vez terminado el día de trabajo

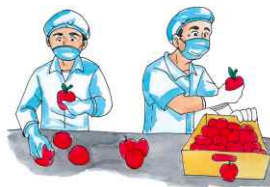


Cuando se tiene enfermedades contagiosas o con síntomas (diarreas, vómitos, fiebres, etc.) no se debe manipular alimentos frescos.

¿QUÉ SE DEBE TENER EN CUENTA EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS?



Recepción y pesado



Selección y clasificado



Lavado y desinfección



Etiquetado, empaquetado y embalaje

Los procesadores primarios de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deberán cumplir con la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control- APPCC (HACCP) y desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-POES que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos.

¿QUÉ SON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM?

Las BPM son un conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los establecimientos de procesamiento de alimentos inocuos y saludables. Incluyen limpieza y sanitización de: personal, equipos, utensilios, instalaciones, físicas y sanitarias, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.



1. Practique una higiene personal adecuada.
2. Prepare los alimentos en ambientes y con útiles apropiados
3. Evite la contaminación cruzada, por contacto entre los alimentos crudos y cocinados.
4. Mantenga escrupulosamente limpias todas las superficies y útiles de trabajo.
5. Conserve los alimentos refrigerados por debajo de 7°C (de 3).
6. Utilice agua segura en la preparación de alimentos y limpieza.
7. No fume ni coma en los locales de manipulación de alimentos.
8. Evite la presencia de insectos, roedores, y otros animales que transportan agentes patógenos.
9. Mantenga cerrados los tachos de basura y lávese las manos después de manipularlos.
10. Informe a sus directivos o superiores si hay incumplimiento de las normas.



¿Qué son los Procedimientos Operativos Estandarizado de Sanitización - POES?



Son procedimientos que se aplican antes, durante y después de las operaciones en el proceso productivo de un alimento; involucran tareas de limpieza y desinfección.



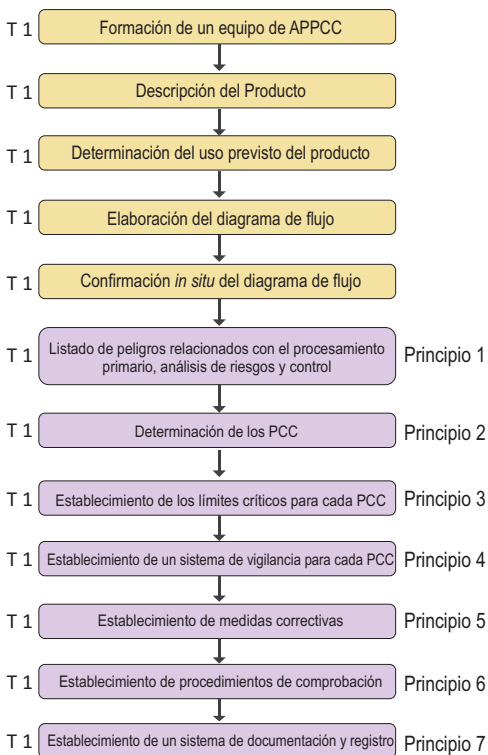
¿Qué es Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP)?

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -

APPCC (HACCP por sus siglas en inglés Hazard Analysis and Critical Control Points).-Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos.



TAREAS Y PRINCIPIOS A TENER EN CUENTA PARA EL APPCC/HACCP



¿QUÉ ES LA TRAZABILIDAD (rastreadibilidad)?

Es la capacidad de hacer seguimiento al desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación, procesamiento y distribución con el propósito de implementar acciones correctivas al identificar los peligros de contaminación.

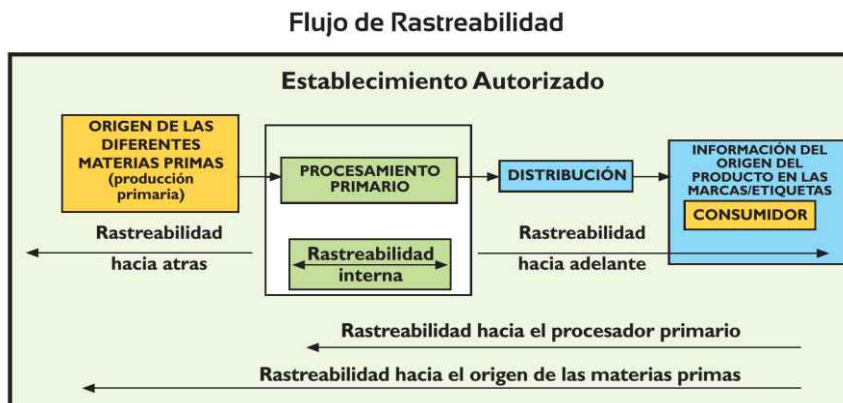


Plan Interno de Rastreabilidad: Implementado para asegurar la identificación de peligros de contaminación en todas las etapas de producción y procesamiento primario, transporte, distribución, y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Según lo establecido por el SENASA, basado en el Codex Alimentarius. El SENASA otorga un Número o Código de Barras para su identificación adecuada.



¿Cómo se identifican los alimentos agropecuarios primarios y piensos?

Los alimentos deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información necesaria.



En el Plan Interno de Rastreabilidad debe considerar la identificación de todo animal, lotes de vegetales y materia prima o insumos que ingresan, ya sea de producción nacional o extranjera, en cualquiera de las etapas de producción, procesamiento primario, almacenamiento y los lotes que salen de ella y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento primario o pienso, llevando para ello los registros correspondientes.



REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA



El Reglamento es el documento que determina las reglas para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos.

¿Qué son alimentos agropecuarios primarios y piensos?

Alimentos agropecuarios primarios:

Son los alimentos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal y animal, utilizados para el consumo humano.

El procesamiento primario incluye:

dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.



Pienso (alimento para animales): todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.

NORMAS Y SECTORES INVOLUCRADOS EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”

Artículo 1°: Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

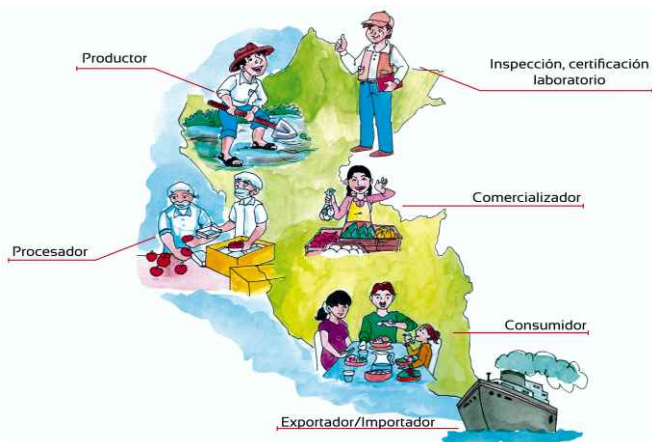
Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”

Artículo 30°: Inocuidad de los Alimentos: Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria.



Artículo 13° D. L. N° 1062, se crea la COMPIAL

¿Dónde y quienes deben cumplir el reglamento?



El Reglamento se aplica en todo el Perú y debe ser cumplido por toda persona natural o jurídica, que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

¿Quiénes son los Responsables de la Inocuidad alimentaria?

Primeros Responsables:

Los procesadores de alimentos, distribuidores, comerciantes de medicamentos veterinarios y plaguicidas, productores, transportistas, distribuidores y manipuladores de alimentos.

Es decir todos los que intervienen en el abastecimientos de alimentos a la población.



Segundos Responsables:

Las autoridades competentes nacionales y extranjeras.

Estas controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas de vigilancia y control.



Entidades Extranjeras

Terceros Responsables:

Los consumidores.

Les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada para que no causen daño a la salud.



¿Quiénes conforman el Sistema de Inocuidad Agroalimentaria para alimentos agropecuarios y piensos

El Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria - SNIA, está conformado por: La Autoridad Competente a Nivel Nacional, ejercida por el SENASA, los Gobiernos Regionales, los Gobiernos Locales (Municipalidades), los usuarios del sistema, y los consumidores.



Los elementos del SINIA son: a) La legislación agroalimentaria; b) La gestión de la inocuidad agroalimentaria; c) La vigilancia sanitaria; d) Los servicios de laboratorio; e) Los programas de acción conjunta.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Guía práctica Reglamento Inocuidad Agropecuaria - SENASA
- Manual sobre las 5 claves para la inocuidad de los alimentos - OMS
- Manual de Introducción a la inocuidad de los alimentos - OIRSA
- Alimentos inocuos - presentación



GOBIERNO REGIONAL

GERENCIA REGIONAL DE AGRICULTURA

Saco Olivares N° 402 - Cerro Juli

José Luis Bustamante y Rivero

www.agroarequipa.gob.pe

promocionagraria@agroarequipa.gob.pe

Gerente GRAG: Ing. JAIME LUIS HUERTA ASTORGA

Sub Gerente Promoción Agraria: Ing. STHANLEY B. SANCHEZ ARIAS

Edición: Ing. Victor P. Alarcón Puma

Diagramación: Hugo A. Duran Condori