

Sistemas de Control,

Gestión y Aseguramiento

de la Calidad e Inocuidad

de los Alimentos en

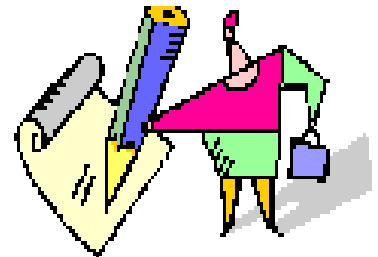
Costa Rica



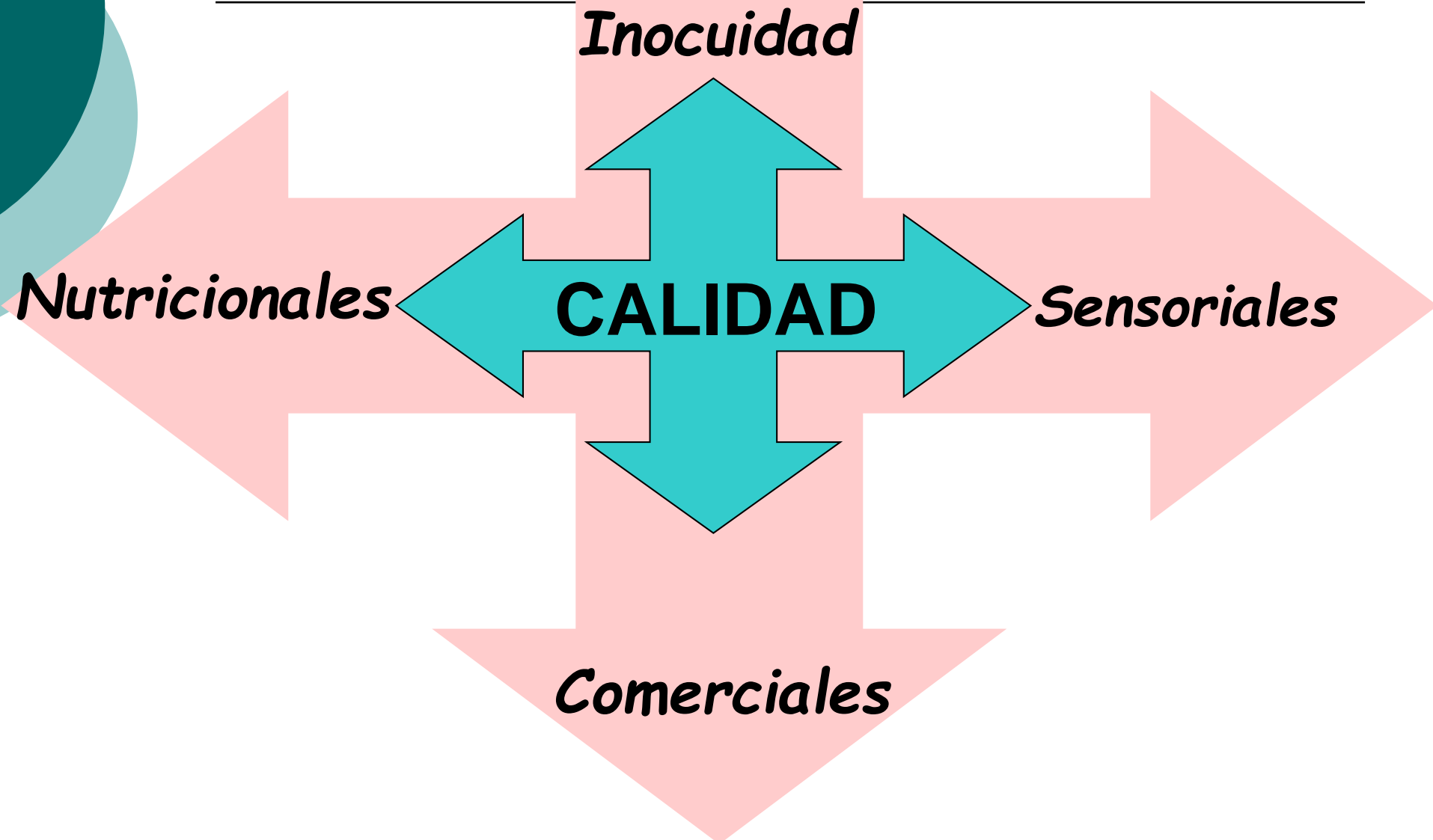
Marianela Arias Avendaño
Docente Industria Alimentaria

Contenido

- **Conceptos**
- **BPM y HACCP**
- **Normas para Sistemas de Gestión de Inocuidad**



ASPECTOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Inocuidad alimentaria

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan
(Codex Alimentarius).





- ❖ El nombre BPM previene del término en inglés Good Manufacturing Practices, de un código promulgado por el FDA.
- ❖ CODEX se refiere a ellas como Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 – 2003).



UNIÓN ADUANERA CENTROAMERICANA



**Reglamento Técnico de BPM
(RTCA 67.01.33.06)**

1
*Enumeración,
Análisis de
Peligros*

2
*Identificación
de PCC*

3
*Estable-
cimiento de
Límites
Críticos*

4
*Desarrollo de
Procedimientos
de Monitoreo*

5
*Acciones
Correctivas*

6
Verificación

7
Documentación

HACCP

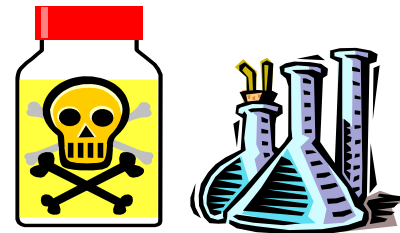
Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos (Códex Alimentarius)

Se considera peligro a:

❖ **Materias extrañas**



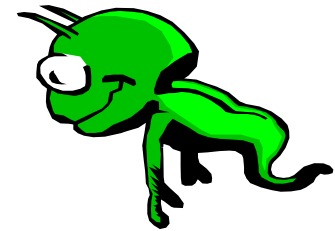
❖ **Productos químicos**



❖ **Microorganismos**

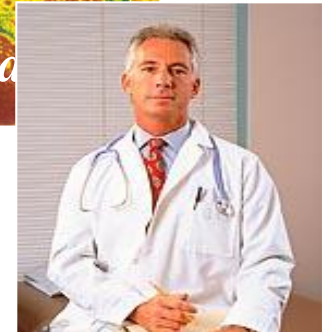


Staphylococcus aureus

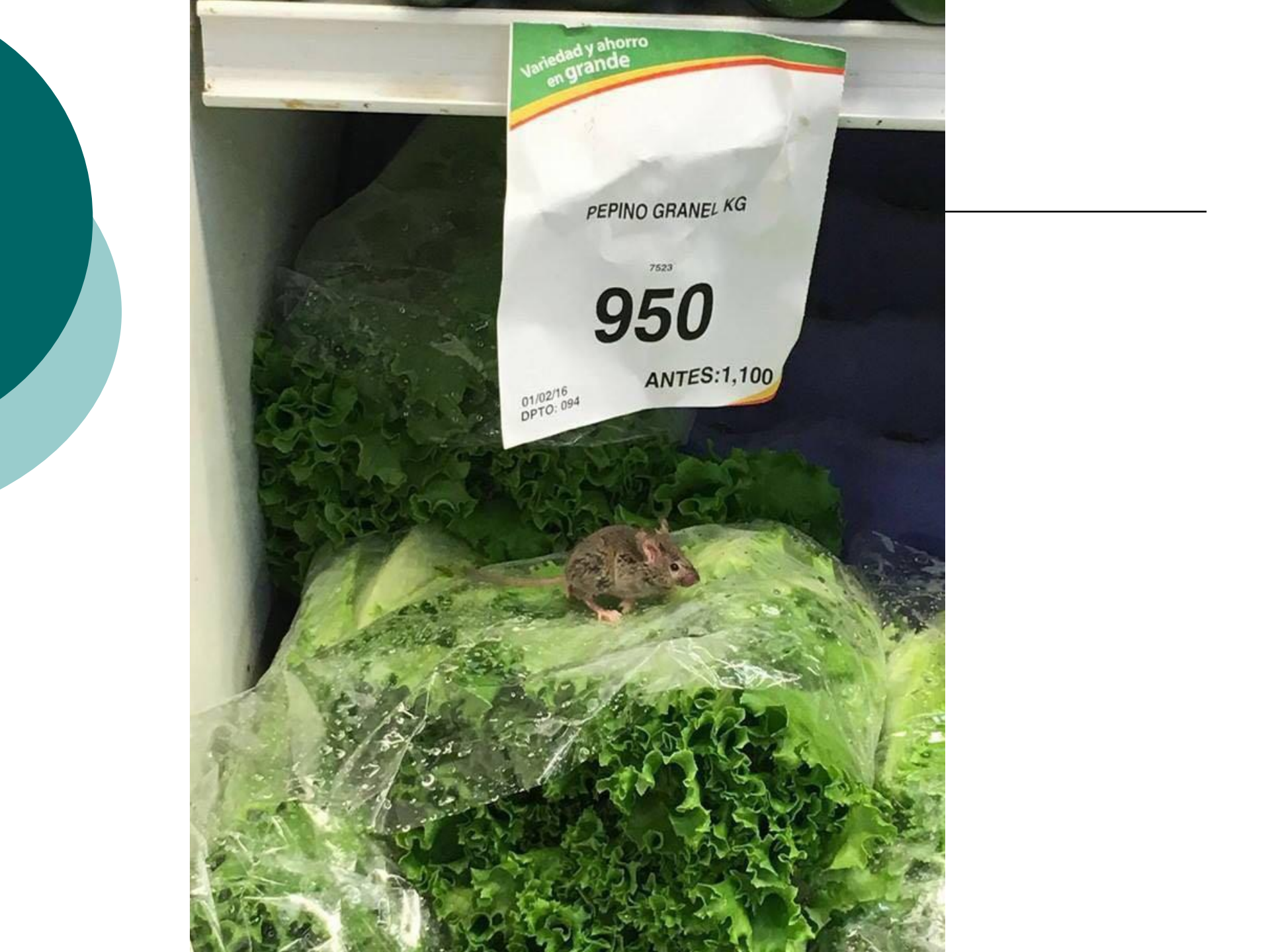


Análisis de Peligros

Considerar la **probabilidad** de la presencia de los microorganismos, la capacidad para sobrevivir o multiplicarse y las cantidades. Así como de productos químicos y objetos



Valorar **la gravedad** o severidad de los peligros identificados, para la salud



Variedad y ahorro
en grande

PEPINO GRANEL KG

7523

950

ANTES: 1,100

01/02/16
DPTO: 094

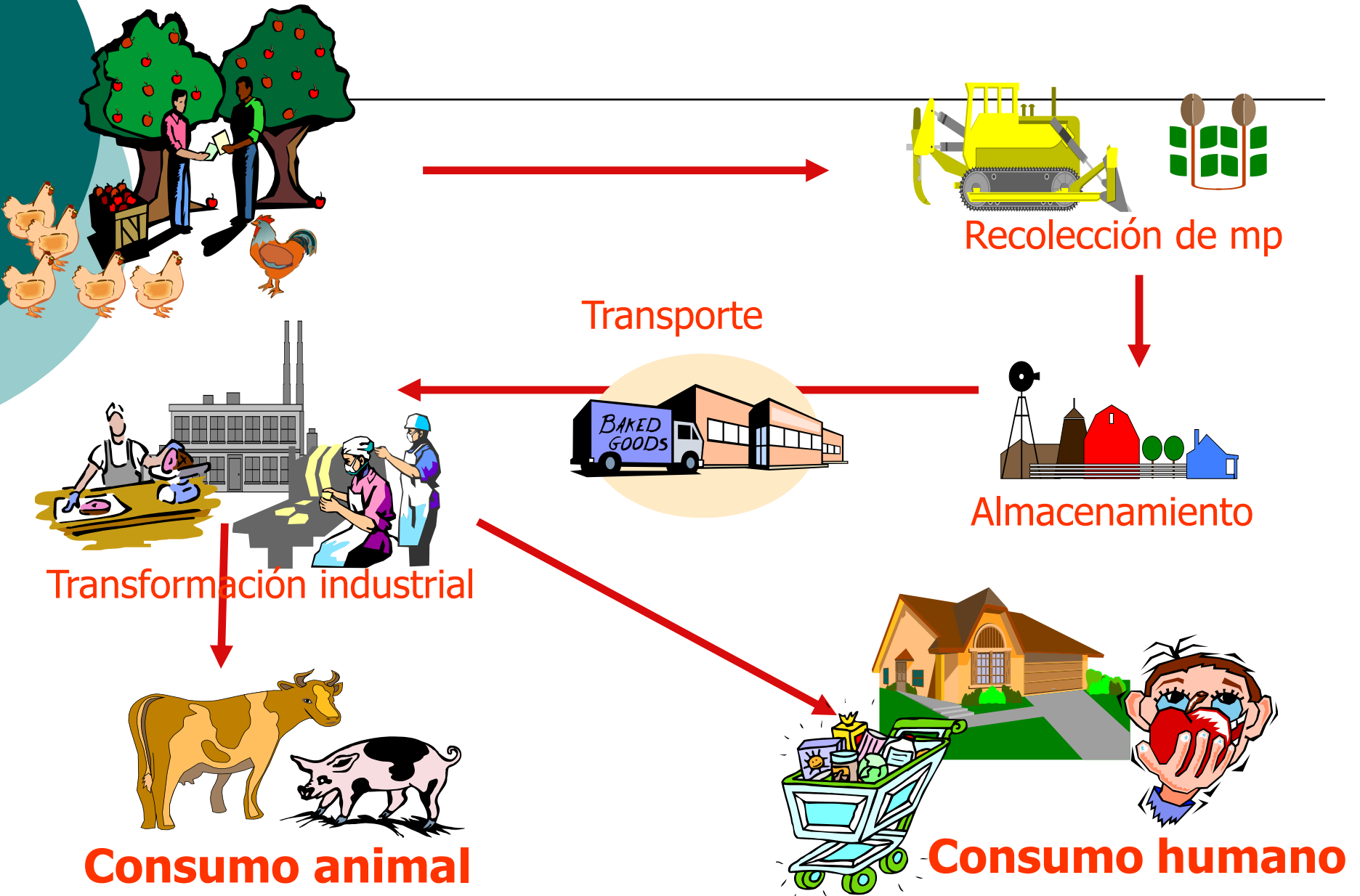
Normas vigentes para Sistemas de Inocuidad

GFSI

Global Food Safety Initiative

- Conformada por grupos de interés en la inocuidad: distribuidores, fabricantes de alimentos y proveedores de servicios, aproximadamente 300 organizaciones de diferentes países.

Aplicación en la Cadena Alimentaria



Normas reconocidas por GFSI



- **SQF 2000** (1BPM*, 2HACCP, 3Calidad)
- **BRC** (BPM+ HACCP+ Calidad)
- **IFS** (BPM + HACCP + Calidad)
- **FSSC 22000** (BPM + HACCP)

- Nivel 1 no reconocido

FSSC 22000

Food Safety System
Certification 22000

- Es la unión de las normas ISO 22000:2005 (SGI) y la TS 22002-1(BPM), además de los Requisitos Complementarios.
- ISO 22002 proviene de la PAS220 que ya no existe como tal.

FSMA

Requisitos para las empresas exportadoras a los Estados Unidos, (Instalaciones que manufacturan, procesan, empacan o almacenan alimento para consumo humano (21 CFR Parte 117))

**Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas, Análisis de Peligros y Controles Preventivos con base en el riesgo para Alimento Humano
Reglamento Final, Septiembre 2015.**

Alianza para el Control Preventivo de la Inocuidad de los Alimentos

Illinois Institute of Technology



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



Menu ▾

<https://www.ifsh.iit.edu/fspca>

FSPCA Home

The Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) is a broad-based public private alliance consisting of key industry, academic and government stakeholders whose mission is to support safe food production by developing a nationwide core curriculum, training and outreach programs to assist companies producing human and animal food in complying with the preventive controls regulations that will be part of the Food Safety Modernization Act (FSMA).

Training

- [FSPCA Preventive Controls for Human Food](#)
- [FSPCA Preventive Controls for Animal Food](#)
- [Foreign Supplier Verification Programs \(FSVP\)](#)
- [Intentional Adulteration](#)

Technical Assistance Networks

- [FSPCA Technical Assistance Network](#)
- [FDA FSMA Technical Assistance Network](#)

Food Safety Modernization Act (FSMA)

- [Supplier Evaluation Resources](#)
- FDA Update!** [FDA Extends Certain FSMA Compliance Dates;](#)
- [Issues Draft Guidance](#)
- [FDA Food Safety Modernization Act Homepage](#)
- [FSMA Final Rule for Preventive Controls for Human Food](#)
- [FSMA Final Rule for Preventive Controls for Animal Food](#)
- [FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs \(FSVP\) for Importers of Food for Humans and Animals](#)
- [FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration](#)

The Alliance

- [Committees, Subcommittees, Working Groups](#)

Quick Links

- [FSPCA Trainers of Trainers for Human Food](#)
- [FSPCA Trainers of Trainers for Animal Food](#)
- [Apply to Become a Lead Instructor](#)
- [FSPCA Lead Instructor Listing](#)
- [FSPCA Advertising Recommendations for Lead Instructors](#)
- [FSPCA Human Food Bookstore](#)
- [FSPCA Animal Food Bookstore](#)
- [FSPCA Materials](#)

Stay Connected

- [FSPCA Webinars](#)
- [FSPCA Presentations and Conferences](#)
- [Sign up for FSPCA Updates](#)
- [Contact Us](#)

Sister Alliances

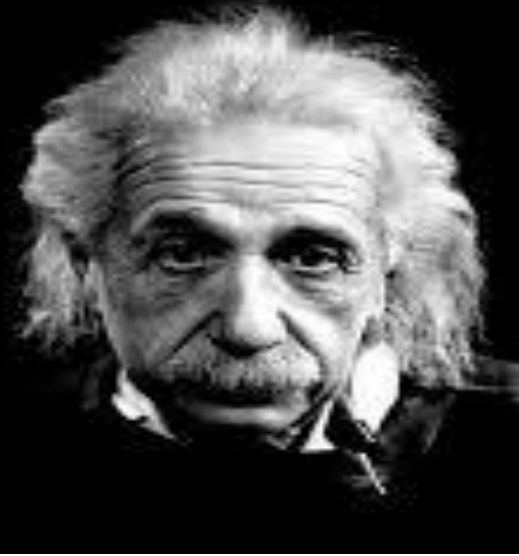
- [Produce Safety Alliance](#)

117.4 Cualificaciones de individuos que manufacturan, procesan, empacan, almacenan alimentos

- Deben estar entrenados/educados/experiencia necesaria para manufacturar, procesar, empacar, almacenar de manera apropiada alimento limpio e inocuo, conforme a las tareas designadas al individuo.
- *Debe recibir entrenamiento en los principios de higiene e inocuidad alimentaria, conforme a lo apropiado al alimento, instalación y tareas asignadas al individuo*
- **Registros requeridos** para entrenamiento en higiene e inocuidad de

**Si buscas
resultados distintos,
no hagas
siempre lo mismo.**

Albert Einstein



o Muchas Gracias