



Milagro Alvarón Robles

Ing. En Industrias Alimentarias.

CIP 137241



2016 a la fecha **ASESOR EXTERNO.**

2015 **QALI WARMA.**

2012 a 2015 **SODEXO PERU SAC**

2010 a 2012 **SGS DEL PERU SAC**

2010 **ALIMENTOS ANDINOS DEL PERU
SAC**

2009 **DIGEST NAT SAC**

EXPERIENCIA PROFESIONAL



Gobierno del Perú



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

HACCP

IMPORTANCIA Y BENEFICIOS

2022



¿QUÉ SIGNIFICA HACCP?

H = HAZARD = PELIGROS

A = ANÁLISIS = ANALISIS

C = CRITICAL = CRITICO

C = CONTROL = CONTROL

P = POINTS = PUNTOS

2022

R.M. N° 449-2006/MINSA

 OBLIGATORIA A NIVEL NACIONAL

Objetivo

- Establecer procedimientos para la aplicación del HACCP
- Establecer criterios para la aplicación.

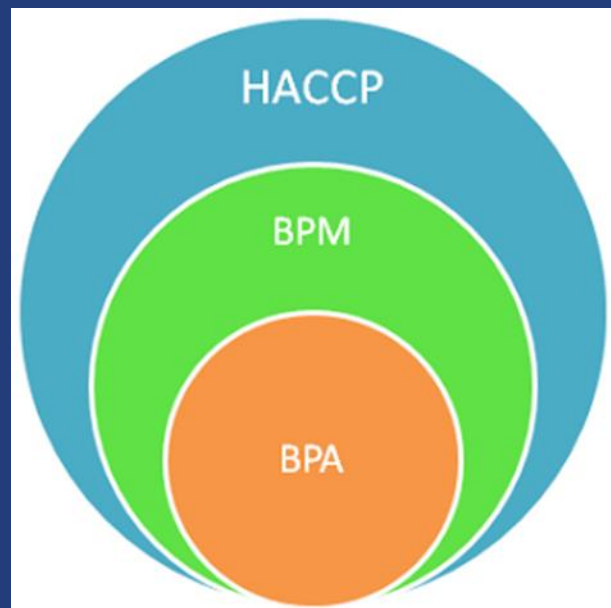
Alcance

- **Personas Naturales o Jurídicas que operan o intervienen en cualquier proceso de fabricación de alimentos o bebidas**



HACCP

- Herramienta de seguridad de alimentos
- Examina cada paso de una operación de alimentos
- Identifica **peligros específicos**.
- Implementa medidas de control eficaces y procedimientos de verificación.



PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas respectivas.

PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control.

PRINCIPIO 3: Establecer límites críticos.

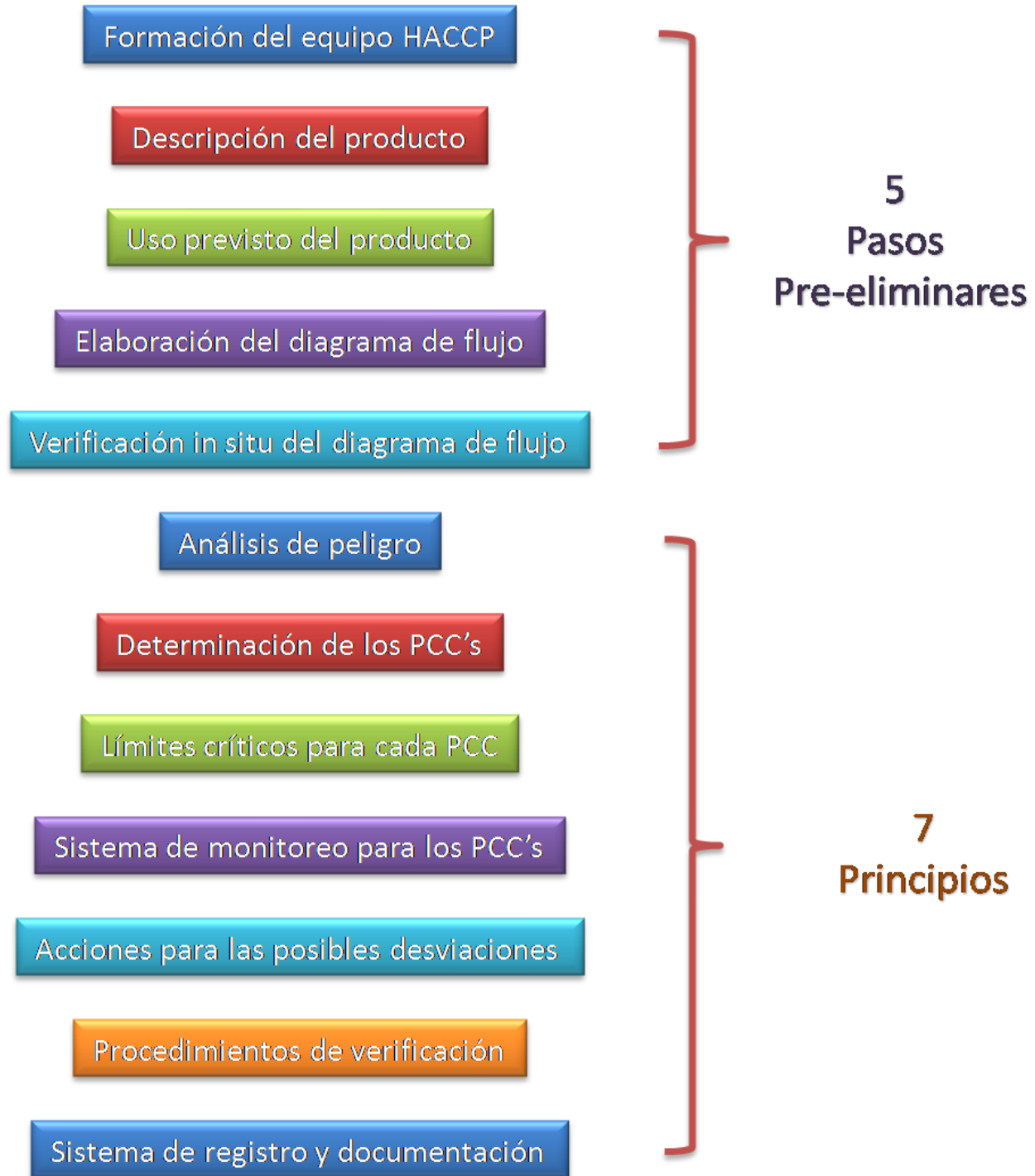
PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de control para monitorear el PCC.

PRINCIPIO 5: Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control.

PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.

PRINCIPIO 7: Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

12 PASOS



DEFINICION DEL CODEX

es un sistema que identifica, evalúa y controla peligros que son significativos para la seguridad de alimentos

PELIGRO SIGNIFICATIVO: Aquel peligro que presentándose en el alimento lesiona o daña la salud del consumidor final (ser humano)



Biológicos

- Incluye bacterias, virus, parásitos patogénicos, determinadas toxinas naturales, toxinas microbianas, y determinados metabolitos tóxicos de origen microbiano.



Químicos

- Incluye detergentes, desinfectantes, pulidores, lubricantes, tintas pesticidas, herbicidas, aditivos alimentarios tóxicos, entre otros.



Físicos

- Incluye fragmentos de vidrio, metal, madera u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor.



Queso Tipo Mexicano, Estados Unidos

- - Listeriosis debido a queso contaminado con leche cruda
- - 142 casos confirmados, 47 muertos - ¿Costo? Ejecutivos a la cárcel

Salmonella en alimentos en polvo para bebés, Reino Unido

- - Contaminación a través de grietas en el secador

Papas Fritas Congeladas

- Contaminación por cerdas de alambre
- Destrucción de 18 millones de libras de producto - Costo: \$ 4 millones

Retiro de agua embotellada a nivel mundial

- Contaminación por benceno
- Sistema de filtración no cambiado en 18 meses
- Costo: \$ 40 millones en Estados Unidos y pérdida de participación en el mercado

CASO N°1



La cucaracha que cerró los Domino's Pizza de Perú

Redacción
BBC Mundo

3 horas

Compartir



2022



La defensa de Demesa 'hace agua' ante sanción por hongos y larvas

Alejandro Mendiguetti, representante legal de la empresa, calificó la decisión como una "medida radical" debido a que cuando un bidón sale de su planta, "se acabó su responsabilidad".



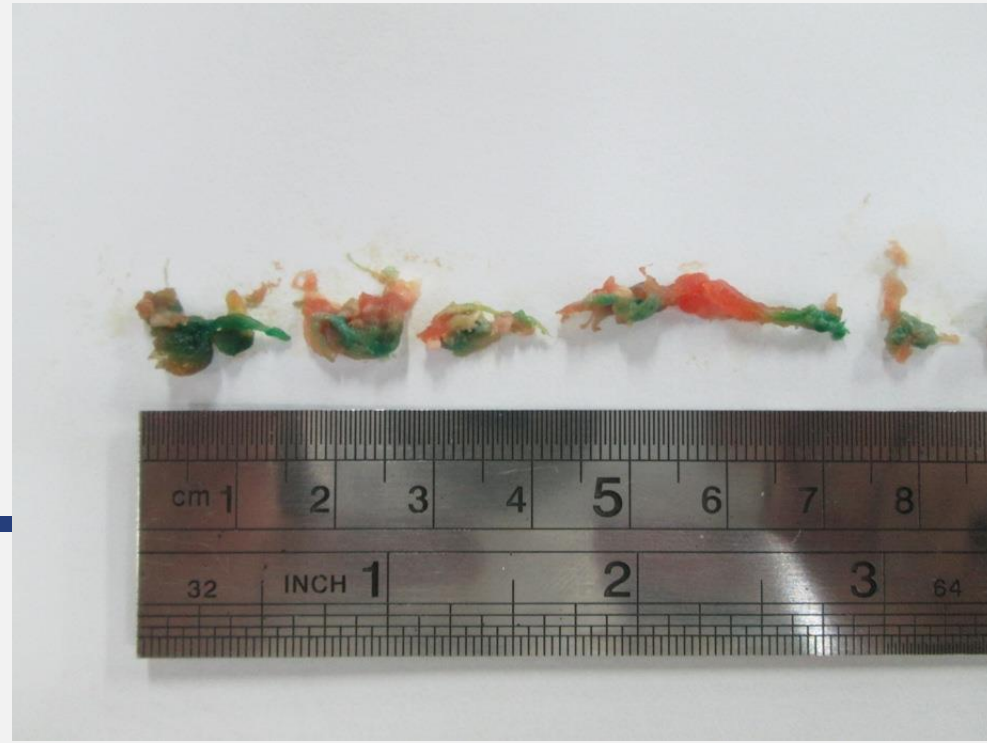
Mastercard por Despegar

cm créditos

(*) Todos los créditos están sujetos a evaluación según boleta de pago, historial crediticio. Ejemplos con sus referencias a 30 días de vencimiento: Docente asociado: S/ 100,000.00; 72 cuotas de S/ 1992.87. Incluye Fondo de Protección de 0.028%, TEM 0.90%, TCEA 13.5%. Docente Casante Ley N° 20530 y 19990: S/ 35,000.00; 72 cuotas S/ 873.11. Incluye Fondo de Protección Desgravamen de 0.019%, TEM 1.60%, T 23.99%. Docente contratado: S/ 30,000. 29 cuotas de S/1,552.43. Incluye Fondo Protección de Desgravamen de 0.02%, TEM 1.55%, TCEA 20.27%. Para más información sobre los créditos, consulte el sitio web de cm créditos.

2022

CASO N°3



2022



Gobierno del Perú

CASO N°4

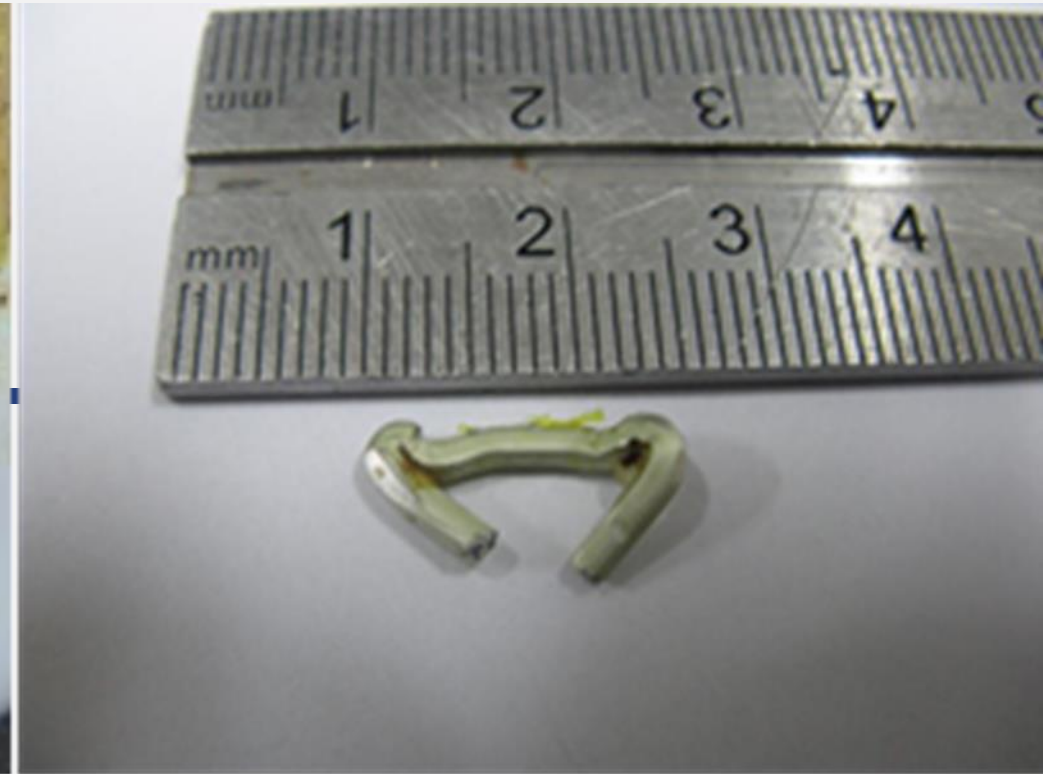


BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



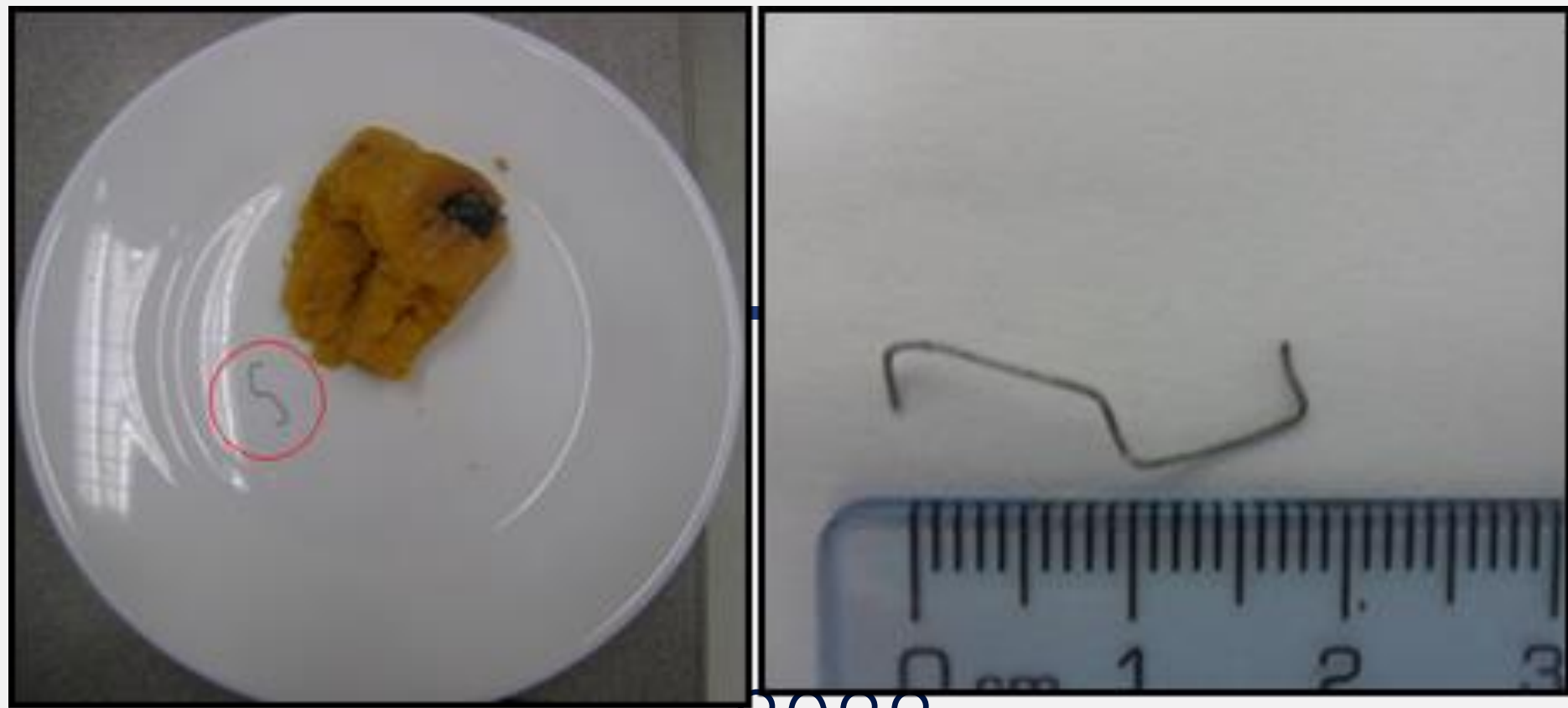
2022

CASO N°5



2022

CASO N°6



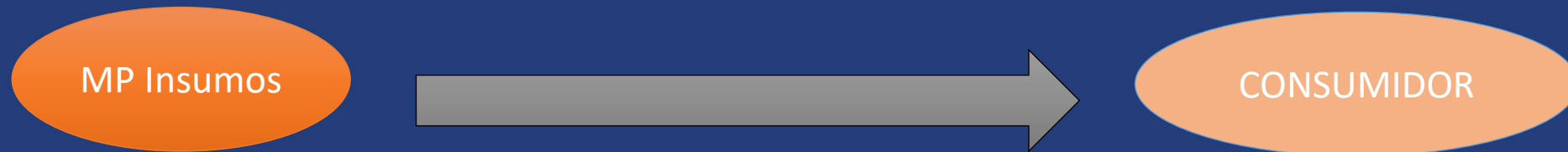
2022

CASO N°7



2022

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)





* MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Estado de Salud



higiene



vestimenta



capacitacion



2do. PRE REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Limpieza y desinfección

Prevención y control de vectores

- VALIDACION
- VERIFICACION



CONTROL DE PLAGAS





Lo OTORGA DIGESA.
Periodo de VIGENCIA: 2 AÑO



- PLAZO NO MAYOR A 30 DÍAS
- INSPECCIÓN
- EMITE CERTIFICADO: 15 DÍAS HABILES

PLAN HACCP:

- Nombre y ubicación del establecimiento productor.
- Política sanitaria, objetivo y compromiso gerencial.
- Diseño de planta.
- Integrantes y funciones del equipo HACCP.
- Descripción del producto.
- Determinación del uso previsto del alimento.
- Diagrama de flujo
- Análisis de peligros (Principio 1)
- Puntos críticos de control (Principio 2)
- Límites críticos para cada PCC (Principio 3)
- Sistema de vigilancia de los PCC (Principio 4)
- Medidas correctoras (Principio 5)
- Sistema de verificación (Principio 6)
- Formatos de los registros (Principio 7)



DIGESA - VUCE

35	-	Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	S/ 985.3	30 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
----	---	--	----------	-----------------	--

Inicio del Procedimiento

Ventanilla Única de Comercio Exterior VUCE: www.vuce.gob.pe

Requisitos

Generales

1. Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE) www.vuce.gob.pe. Para Obtener N° de SUCE deberá tramitarlo con su Código de Pago Bancario (CPB)
2. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
3. Última versión del Plan HACCP por línea de producto.

Nota:

El Pago se efectuará por cada línea de producción.



SANCIONES

DAÑOS PRODUCIDOS O SE PUEDA
PRODUCIR
EN LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

GRAVEDAD DE LA INFRACCIÓN

CONDICIÓN DE REINCIDENTE O
REITERANCIA DEL INFRACTOR



- AMONESTACIÓN
- MULTA (entre 0.5 y 100 UIT)
- CIERRE TEMPORAL O CLAUSURA
- SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL CERTIFICADO DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP.



Resolución Directoral

Lima, 14 de Julio del 2020



Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar el Protocolo Sanitario Simplificado, con carácter temporal, que será aplicada hasta la culminación de la Emergencia Sanitaria declarada con Decreto Supremo N° 008-2020-SA y su modificatoria, para los Procedimientos de Certificación de Evaluación Previa de alimentos.

Artículo 2°.- Aprobar las siguientes Actas de Inspección de aplicación Digital y Presencial para los Procedimientos de Certificación de Evaluación Previa de alimentos:

- Acta digital de verificación documental para la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (TUPA 35).
- Auditoria General con enfoque de riesgo para la Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (TUPA 35).
- Acta digital de verificación documental para la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius. (TUPA 53).
- Auditoria General con enfoque de riesgo para la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (TUPA 53).

Artículo 3°.- Disponer la publicación de la presente Resolución Directoral en el portal electrónico de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.

Regístrese y comuníquese.





¿POR QUE HACCP?

A nivel global, ha habido una creciente demanda de HACCP para reducir los incidentes producidos por alimentos contaminados que tienen implicaciones para la salud humana, y un aumento de los costos para el proveedor y la comunidad.

2022



BENEFICIOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE HACCP

- Aplicado a lo largo de toda la cadena alimentaria
- Reduce los incidentes alimentarios
- Cumple los requisitos de calidad de alimentos y normativos
- Reduce la participación regulatoria.
- Reduce los esfuerzos de inspección.
- Cumple los requisitos comerciales.
- Ayuda a mejorar el negocio (productividad)
- Forma la base para un sistema de calidad de alimentos
- Ayuda a demostrar la debida diligencia

2022



Gobierno del Perú



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

GRACIAS

Correo electrónico: milagro.alvaronr@gmail.com

Celular: 920064937

Gestor Comercial de Granos Andinos – Sede Ancash.

2022

Correo electrónico: milagro.alvaronr@gmail.com

Celular: 920064937

Gestor Comercial de Granos Andinos – Sede Ancash.