

CHARLA INOCUIDAD DIA#6: ASEGURAMIENTO DE ALIMENTOS

**CERTIFICACIÓN NCh 2861 OF HACCP BASADO EN CODEX ALIMENTARIUS**

Permite centrarse en los **riesgos** significativos para la seguridad de los **procesos y productos alimentarios** y que exigen un **control específico** a fin de garantizar la seguridad de los productos alimentarios individuales o de las líneas.

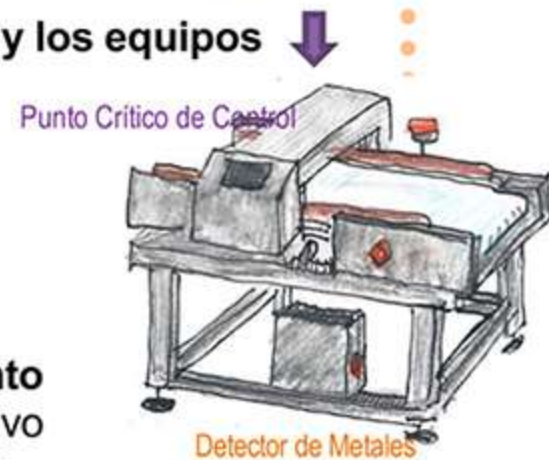
Se cuenta con un **sistema de Pre-requisitos** que estos constan de los **POE** (procedimientos y estándares operativos) y **POES** (procedimientos y estándares operativos de sanitización).

**Ejemplos**

- POE:** Procedimiento Reclamo de Cliente  
 Procedimiento de **Producto No Conforme**  
 Procedimiento para el **Mantenimiento de las Instalaciones y los equipos**  
 Procedimiento **Control de Documentos y Registros**

- OES:** Procedimiento para el **Manejo Integrado de Plagas**  
 Procedimiento **Higiene del Personal**  
 Procedimiento **Limpieza y Sanitización**

La evaluación de peligros vigente indica que tenemos un **PCC (punto crítico de control)** que es la **Detección de Metales**. Por este motivo en cada línea de producto final hay un **equipo Detector de Metales**.



**Pirámide del Aseguramiento de la Calidad Sanitaria de los Alimentos - HACCP**



¿Cuál es tu compromiso?  
 Mi compromiso es...





Entre los **programas prerequisites** pueden estar:

- Plan de muestreo
- Programa de almacenamiento
- Programa de capacitación a manipuladores
- **Programa de control de agua potable**
- Programa de control de materias primas y proveedores
- **Programa de control de plagas**
- **Programa de limpieza y desinfección**
- Programa de manejo de residuos líquidos
- **Programa de manejo de residuos sólidos**
- Programa de mantenimiento de equipos
- Programa de mantenimiento locativo
- Programa de metrología
- Programa de trazabilidad

Limpieza y Desinfección



Control de plagas

Pero **mínimo** deben estar estos 4:

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de manejo de residuos sólidos
- Programa de agua potable
- Programa de control de plagas



Limpieza y orden

Agua potable

### CERTIFICACIÓN BRC

**BRC** es una **normativa** establecida por la Asociación de Minoristas Británicos o British Retail Consortium (BRC), que une las asociaciones comerciales **principales** o **supermercados** en el **Reino Unido**. Surgió como una necesidad **para uniformar la calidad y seguridad alimentaria**.

Conocida como **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria**. Ha sido desarrollada para especificar los **critérios de seguridad, calidad y legalidad alimentaria**.

La norma proporciona un marco de trabajo que permite a los **productores fabricar productos alimentarios seguros y gestionar su calidad** para satisfacer los requisitos de los clientes.

British Retail Consortium (BRC)



## CERTIFICACIÓN IFS FOOD

- **IFS FOOD** es una **normativa de calidad y seguridad alimentaria**, establecida por la federación **Alemana** Handelsverband Deutschland (HDE) **y** su homóloga **Francesa** Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD).
- Surge con la necesidad de permitir la evaluación de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria de los fabricantes, tomando como referencia un enfoque uniforme, la cual se **aplica a todas las partes de la cadena alimentaria** más allá de la producción primaria.

