

CURSO:

Otecinnovachile Spa.

**“Formación de Auditor Interno NCh
2861-Sistema de Análisis de Peligros y
Puntos Críticos de Control”**



Objetivos del curso:



- ✓ Establecer e implementar un sistema de auditorías basado en la norma NCh 2861:2011 – HACCP el cual permitirá mejorar, revisar y modificar los procesos.
- ✓ Formular y generar los conocimientos necesarios para poder planificar el sistema de auditorías internas dentro de la organización.



actualmente en
la industria alimentaria?



Jornada 2

Revisemos algunos conceptos importantes



¿Qué es Calidad?



Grado en el que un conjunto de características inherentes de un objeto cumple con los requisitos.

La calidad de los productos y servicios de una organización está determinada por la capacidad para satisfacer a los clientes, y por el impacto previsto y el no previsto sobre las partes interesadas pertinentes.



ISO 9000:2015

¿Qué es Inocuidad?



“Es la certeza práctica de que un alimento o ingrediente utilizado en una cantidad o de una manera acostumbrada y razonable no será causa de una lesión o un daño en el consumidor”.

INOCUO = Que no produce daño a la Salud



INOCUIDAD de alimentos es diferente a CALIDAD de Producto y Servicio



Inocuidad

Garantía de que un producto no causará daño al consumidor cuando se prepara o consume de acuerdo al uso previsto.



Calidad

Producto o servicio que cumple con las especificaciones y las expectativas de los clientes y/o consumidores.

Atributos de calidad



Todas las personas tenemos mecanismos de evaluación de los atributos de calidad de un producto o alimento.



Nuestros 5 sentidos

Atributos de calidad



Sin embargo, algunos de ellos pasan desapercibidos o son invisibles a nuestros sentidos

Evaluación
Externa

Color

Forma

Textura

Evaluación
Interna

Olor

Sabor

Textura

No percibidos
o Invisibles

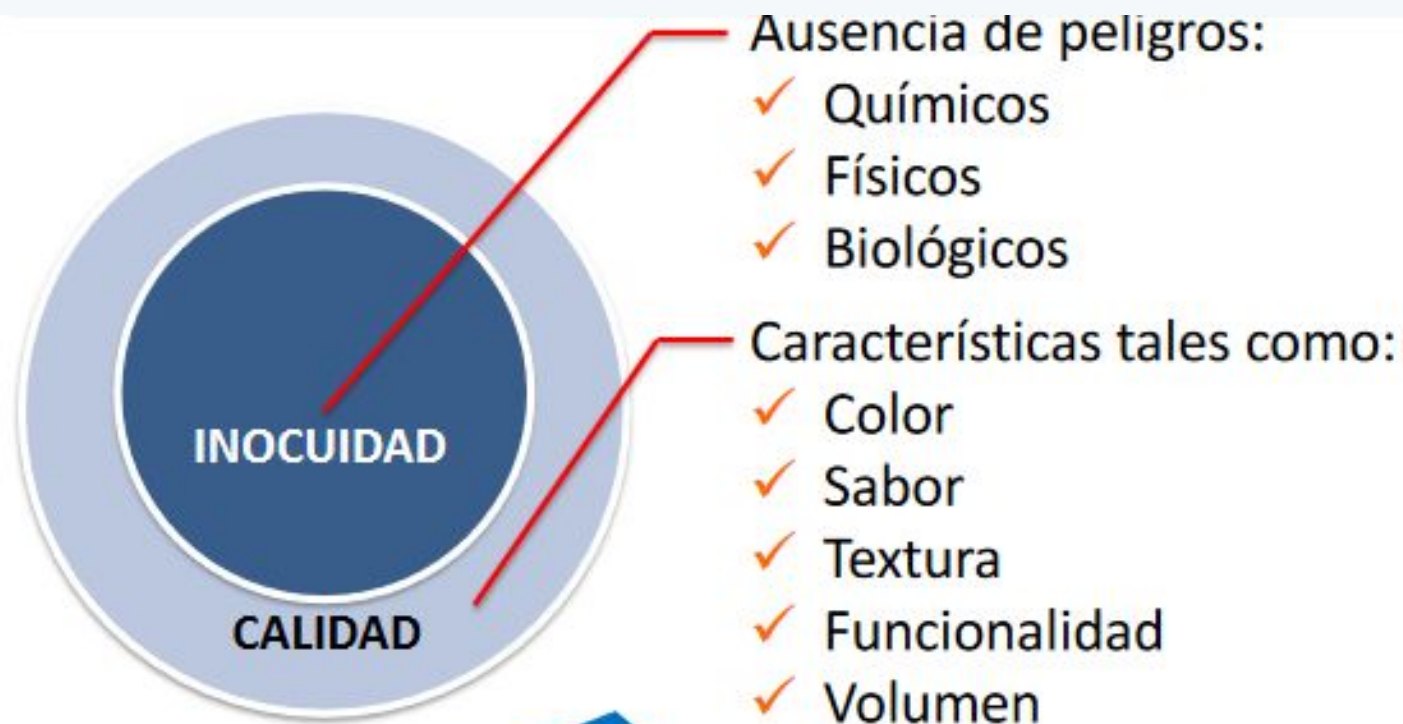
Saludable

Nutritivo

Inocuo



Calidad e Inocuidad ¿son lo mismo?



La inocuidad corresponde a uno de los atributos de la calidad, ya que no solo es exigida por los clientes y consumidores, si no por la autoridad sanitaria.

Cuando no hacemos bien las cosas podemos.....



Enfermar o dañar a las personas



Reclamos

Por No satisfacer
requisitos y
expectativas de
los clientes



**Nuestra Marca
se daña**

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's)



Cualquier enfermedad atribuible al consumo de **Alimentos y/o Aguas contaminadas** en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.



¿Qué es un Peligro para la Inocuidad?



Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud de los consumidores.

NT 174-2015



Existen tres tipos principales de peligros, los cuales pueden originarse en cualquier punto de la cadena



Del Campo a la Mesa



QUÍMICO



FÍSICO



MICROBIOLÓGICO

¿Qué es un Peligro para la Inocuidad?



BRC incorpora como agente de peligro capaz de provocar un efecto nocivo los radiológicos.



RADIOLÓGICO



Peligros BIOLÓGICOS



Bacterias Patógenas

- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Campylobacter jejuni
- Staphylococcus aureus
- Shigella
- Escherichia coli O.157H:7, entre otras.



Virus

Norovirus,
hepatitis A y E,
rotavirus



Parásitos

Taenia solium,
Entamoeba histolytica,
Trichinella spiralis,
Ascaris spp.
Cryptosporidium spp.

Peligros FÍSICOS



Vidrio

- Cortadas
 - Sangramiento
- Puede requerir cirugía



Madera

- Cortes
 - Infecciones
 - Asfixia
- Puede requerir cirugía.



Plástico

- Asfixia
 - Cortes
 - Infección
- Puede requerir cirugía.



Piedras

- Asfixia
- Dientes rotos



Metales

- Asfixia
 - Cortes
 - Dientes rotos
- Puede requerir cirugía.

Objetos personales



Peligros QUÍMICOS



Químicos

Agrícolas Pecuarios

- Pesticidas
- Fertilizantes
- Antibióticos



Metales Pesados

- Plomo
- Mercurio
- Arsénico



Otros

- Alérgenos
- Dioxinas



Toxinas

- Microbiológicas
- Micotoxinas
- Biotoxinas marinas

Alérgenos



Gluten

Trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.



Crustáceos

y sus productos.



Huevo

y sus productos



Pescados

y productos pesqueros



Maní

soya y sus productos



Leche

y productos lácteos



Nueces

y productos derivados



Sulfito

en concentraciones de 10 mg/Kg

Alérgenos en alimentos



Pueden provocar:

- Cuadros cutáneos.
- Cuadros gastrointestinales (diarrea crónica).
- Molestias digestivas inespecíficas, náuseas-vómitos.
- Dificultades para tragar y en casos severos shocks anafilácticos con riesgo de muerte.



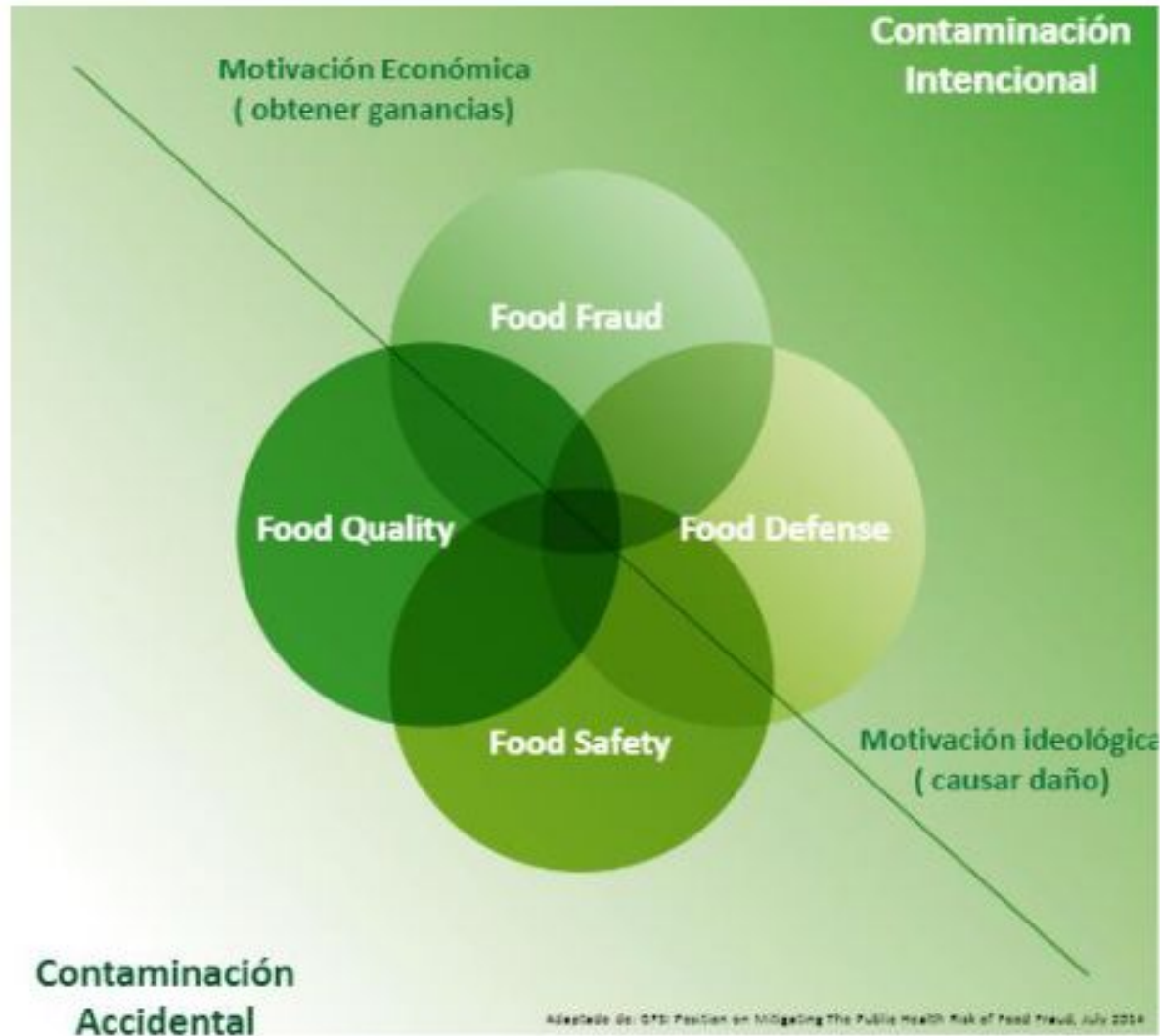
Los niños son los más afectados, las alergias alimentarias no tienen cura, solamente se pueden prevenir evitando ingerir los alimentos Alérgenos.



No solo hay contaminación involuntaria



No solo hay contaminación involuntaria



GFSI
Global Food
Safety Initiative

**FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT**

Peligros para la Inocuidad



- Plaguicidas
- Antibióticos
- Metales pesados
- Toxinas (hongos y bacterias)
- Lubricantes
- Detergentes

Químicos



- Vidrio
- Madera
- Piedras
- Tornillos
- Aros, cadenas, etc.

Físicos



Peligros

Biológicos

- Bacterias Patógenas (Salmonella, Listeria m. y otras)
- Virus
- Parásitos



Alérgenos

- Gluten, Leche
- Crustáceos, Pescado
- Maní, soya
- Nueces
- Sulfito (10 mg/Kg)



¿Cómo prevenimos que los Peligros lleguen a nuestros Productos?



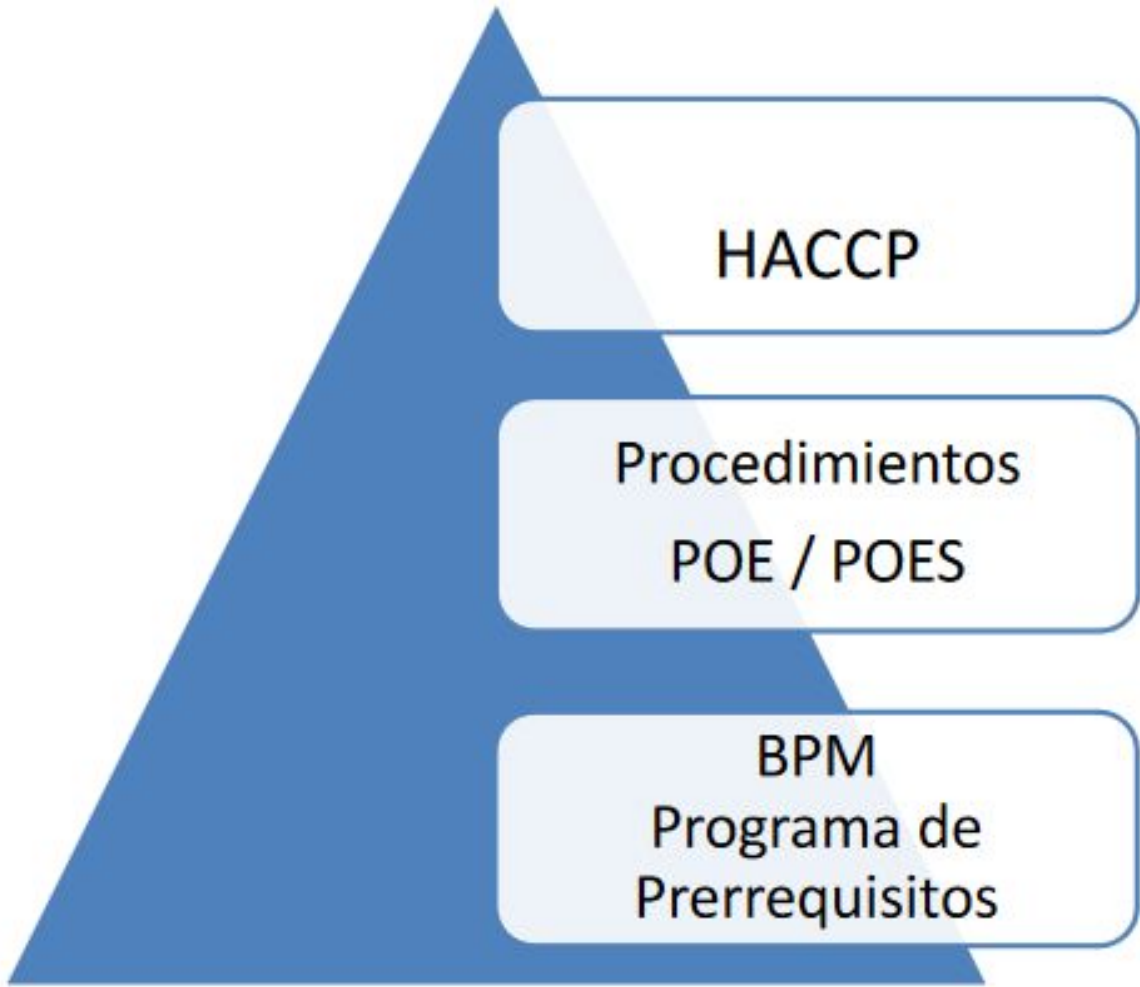
Aplicando un sistema preventivo

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



Recordemos.....



HACCP

Procedimientos
POE / POES

BPM
Programa de
Prerrequisitos

Reconocido Internacionalmente



FAO - OMS



Las directrices del Sistema HACCP del Codex Alimentarius, son el punto de referencia respecto a los requisitos internacionales sobre inocuidad de los alimentos.

Regulaciones Nacionales



Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96)

D.S.977 del 06-08-96, D.O. del 13-05-97

Artículo 11.- Desde el inicio de su funcionamiento, el interesado deberá aplicar las prácticas generales de higiene en la manipulación incluyendo el cultivo, la recolección, la preparación, la elaboración, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la distribución y la venta de alimentos, con objeto de garantizar un producto inocuo y sano.



Regulaciones Nacionales

RSA.- Artículo 69



Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable. Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos **en la norma técnica que para tales efectos dicte el Ministerio de Salud,** deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.



Nuestra Referencia



El lunes 8 de junio de 2015 se publicó en el Diario Oficial el Decreto exento N° 118, el cual aprueba la norma técnica N° 174 sobre “Requisitos para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos”.



La norma técnica N° 174 sobre “Requisitos para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos”.

Esta norma técnica del MINSAL para la implementación del Sistema HACCP en establecimientos de alimentos reemplaza la Norma Chilena Oficial NCh 2861. Of 2004.

NORMA CHILENA OFICIAL *NCh* 2861.Of2004

INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACION • INN-CHILE

Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación

Hazard analysis and critical control points (HACCP) System - Guidelines for its application

Primera edición : 2004

Descriptor: *haccp, control de calidad, requisitos, inocuidad de los alimentos, análisis de peligros, puntos críticos de control, alimentos*

CIN 03.120.10; 87.020

COPYRIGHT © 2004 : INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACION - INN
 Dirección : Matías Cousiño N° 64, 8° Piso, Santiago, Chile
 Web : www.inn.cl
 Miembro de : ISO (International Organization for Standardization) • COPANT (Comisión Panamericana de Normas Técnicas)

* Prohíbe reproducción y venta *

REPÚBLICA DE CHILE
 MINISTERIO DE SALUD
 DIVISION JURIDICA
 DIVISION POLITICAS PUBLICAS
 SALUDABLES Y PROMOCION
 PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES



MINISTERIO DE HACIENDA

OFICINA DE PARTES

RECIBIDO

CONTADORIA GENERAL

TOMA DE RAZON

RECEPCION

Depart. Jurídico	
Dep. T. A.	
y Reg. E.	
Depart. Contable	
Sub-Dep. C.	
Central	
Sub-Dep. E.	
Cuentas	
Sub-Dep. C. R. y B. N.	
Depart. Auditoría	
Depart. V. O. P. y T.	
Sub.	

APRUEBA NORMA TÉCNICA N° 0158
 SOBRE REQUISITOS PARA LA
 APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS
 DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE
 CONTROL (HACCP) EN
 ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS*

EXENTO N° 118

SANTIAGO, 20 Mayo 2005

VISTOS: Estos antecedentes; lo dispuesto en el D.F.L. N° 725, de 1967, del Ministerio de Salud, que aprueba el Código Sanitario; en el D.F.L. N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del D.L. N° 2783/73 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.408; en el D. S. N° 977, de 1990, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos; en el decreto supremo N° 28, de 2008, del Ministerio de Salud, en la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, y

CONSIDERANDO:

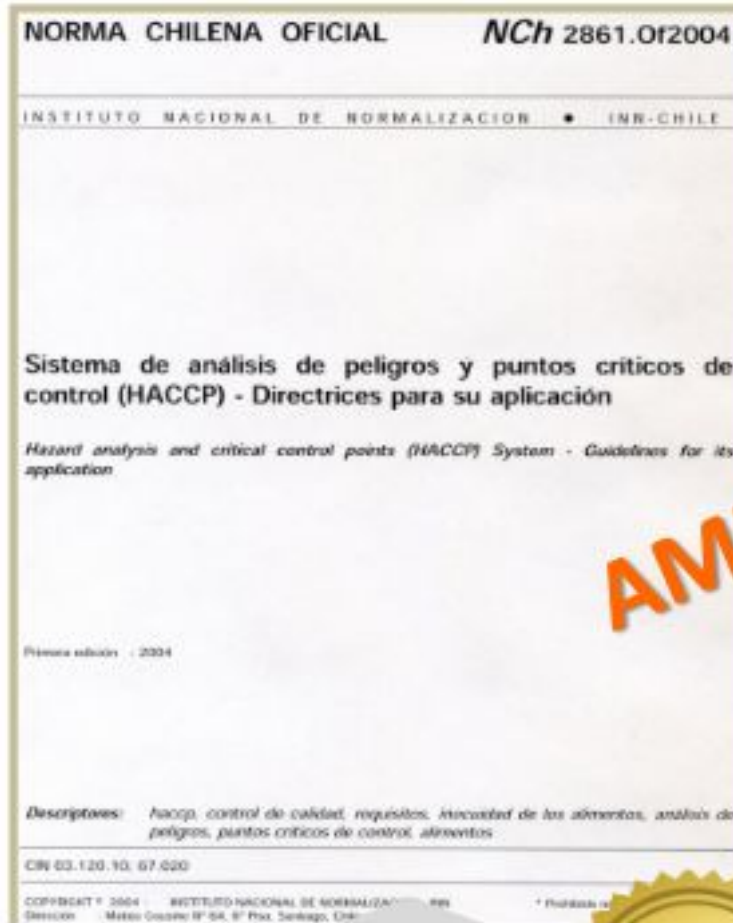
1. Que, el artículo 105 del Código Sanitario dispone que: "El reglamento determinará las características que deberán reunir los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, las condiciones sanitarias a las que deberá ceñirse su producción, importación, internación, elaboración, envasado, rotulación, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de uso, si fuere del caso, las de vigilancia de los alimentos especiales y los demás requisitos sanitarios que deberán cumplir los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines".



REPÚBLICA DE CHILE MINISTERIO DE SALUD DIVISION ASISTENCIAL DIVISION ASISTENCIA LABORAL SALVAGUARDANDO LA VIDA Y EL BIENESTAR 	AFFILIADA TÉCNICA Nº 10155 SCMP - REQUISITOS PARA LA APLICACION DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS*
MINISTERIO DE HACIENDA OFICINA DE PARTES VALDIVIA	FOLIO N° 118 SANTIAGO, 28 DE MAYO DE 2005
VISTOS. En los antecedentes se declara en el D.F.L. Nº 725, de 1967, del Ministerio de Salud que aprueba el Código Sanitario en el D.F.L. Nº 1, de 2006, del Ministerio de Salud, que fijó los requisitos, condiciones y procedimientos del D.L. Nº 2369710 y de sus anexos M18433 y M18439, en el D.S. Nº 107, de 1990, del Intendente de Salud, Reglamento Sanitario de Alimentos, en el decreto supremo Nº 23, de 2004, del Ministro de Salud en la Resolución Nº 1600, de 2000, de la Comisión General de la República y	
CONSIDERANDO:	
Que, el artículo 108 del Código Sanitario dispone que "El reglamento determinará las características que deberá reunir los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, los estándares sanitarios a los que deberá ajustarse su producción, importación, almacenaje, elaboración, envío, exhibición, almacenamiento, distribución y venta, los conductores especiales de uso, si tiene del caso, las de vigilancia de los primeros auxilios y los demás requisitos sanitarios que deban cumplir los establecimientos, medios de transporte y distribución involucrados en dicho flujo".	

NT 174 *“Requisitos para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos”*

¿Cuál norma debo cumplir?



NCh 2861:2004



REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION JURIDICA
DIVISION POLITICAS PUBLICAS
SALUDARIAS Y PROMOCION
DE LA CALIDAD DE LA ALIMENTACION

MINISTERIO DE HACIENDA
OFICINA DE PARTES
RECIBIDO

CONTRALORIA GENERAL
TOMA DE RAZON
RECEPCION

Depart. Jurídico
Dir. T. R. y Reg. Depart. Contable
Sub-Dir. C. Cerec. Sub-Dir. E. Duerlas
Sub-Dir. C. P. y B. J. Depart. Asesoría
Depart. VOPU y T. Sub

APRUEBA NORMA TECNICA Nº 174-2015
SOBRE "REQUISITOS PARA LA APLICACION DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS"

EXENTO Nº 118 /
SANTIAGO, 20 Mayo 2015

VISTOS: Estos antecedentes; lo dispuesto en el D.F.L. Nº 725, de 1967, del Ministerio de Salud, que aprueba el Código Sanitario, en el D.F.L. Nº 1, de 2006, del Ministerio de Salud, que fija el todo refundido, coordinado y sistematizado del D.L. Nº 2763/75 y de las leyes Nº 18.900 y Nº 18.409, en el D. S. Nº 977, de 1990, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el decreto supremo Nº 26, de 2008, del Ministerio de Salud, en la Resolución Nº 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, y

CONSIDERANDO:

1. Que, el artículo 106 del Código Sanitario dispone que: "El reglamento determinará las características que deberán reunir los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, las condiciones sanitarias a las que deberá someterse su producción, importación, internación, elaboración, envasa, rotulación, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de uso, si fuere del caso, las de vigilancia de los demás requisitos sanitarios de los establecimientos, medios de transporte y de distribución destinados a dichos fines".

NT 174-2015



Contenido

NCh 2861 v/s NT 174-2015



NCh2861:2004	NT 174
1. Alcance y campo de aplicación	1. Antecedentes (Título I)
2. Referencias y normativas	2. Definiciones
3. Términos y definiciones	3. Objetivos y alcance (Título II)
4. Prerrequisitos	4. De los programas de prerrequisitos
5. Aplicación del Sistema HACCP	5. Para la aplicación del sistema HACCP
6. Capacitación	6. Descripción de los 12 pasos del sistema HACCP
Anexos	7. Capacitación

Prerrequisitos NCh 2861 v/s NT 174-2015



NCh 2861 Of 2004

4 Pre-requisitos

Antes de aplicar el sistema HACCP, la empresa debe tener implementado los programas de pre-requisitos.

NT 174 -2015

4.1. Previo a la aplicación del Sistema HACCP, los establecimientos de alimentos deben tener implementados programas de pre-requisitos que funcionen satisfactoriamente. Estos programas deben estar documentados y actualizados.

FIN DE JORNADA 2

Otecinnovachile Spa.

