



Otecinnovachile Spa.

CURSO:

**“BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA - BPM
EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA”**



Introducción

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora.



Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

- Causan más de 200 enfermedades (ETA)
- Cada año enferman millones de personas por consumo de alimentos en descomposición.
- Diarrea y muertes aproximadamente 1.8 millones de niños cada año.





Buenas Prácticas de Manufactura

Definición



Etapas y procedimientos generales que mantienen bajo control las condiciones operacionales dentro de un establecimiento y permiten condiciones favorables para la producción de alimentos inocuos.



Normatividad



- ❑ **Norma CODEX CAC/RCP/1-1969, Rev.3 (1997).** Código de prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- ❑ **EU: 21/CFR/110.** Buenas prácticas de manufactura.
- ❑ **UE: DIR 93/43/EEC.** Contiene regulaciones de higiene básicas para la producción de alimentos.



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.

Normatividad



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.



Regulaciones Nacionales



Artículo 55 RSA

El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.

Higiene del personal

Ropa de trabajo.



Art. 56 RSA.

Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios.



Regulaciones Nacionales

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.



Regulaciones Nacionales

Higiene del personal

Art. 57 RSA.



En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir.

Personal

Salud

Art. 53 RSA.

La empresa tomará las medidas necesarias para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente al supervisor su estado de salud.





Regulaciones Nacionales

Instalaciones - Emplazamiento



Art. 22 RSA.

Los establecimientos deberán estar situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.

Art. 23 RSA.

Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.

Edificio y áreas de trabajo



- *Las estructuras* deben estar sólidamente construidas con materiales resistentes, fáciles de mantener, limpiar y sanitizar.(Art. 25)
- *Las paredes*, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro.(Art. 25.b)
- *Los pisos* deberán estar contruidos de manera que el desagüe y la limpieza sean óptimas (Art. 25.a)



Regulaciones Nacionales

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

Descripción: Análisis, control de calidad, requisitos, inocuidad de los alimentos, análisis de peligros, puntos críticos de control, alimentos

ON 00.120.10) 67.000

Copyright © 2004 INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACION - INN
Diseñado: Norma Chilena N° 68, 67 Pto. Santiago, Chile
Impreso: INN-CHILE
Módulo de: 100 Normas de Organización Por Transparencia y COPART Estándar Internacional de Normas Técnicas

REPÚBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION POLITICAS PUBLICAS
SALUDAS Y PROMOCION
REPUBLICA DEL SISTEMA - MOP

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

EXENTO N° 118

SANTIAGO, 20 ABRIL 2015

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 2006, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del D.L. N° 2763/70 y de las leyes N° 18.533 y N° 18.469, en el D. S. N° 077, de 1990, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el decreto supremo N° 20, 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, intermediación, elaboración, envasado, rotulación, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de uso, si fuere del caso, las de vigilancia de los alimentos espaciales y los demás requisitos sanitarios que deberán cumplir los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines".

MINISTERIO DE HACIENDA
OFICINA DE PARTES
RECIBIDO

CONTROLADOR GENERAL
TOMA DE RAZON
RECIBIENDO

Departamento	
Asesor	
Dir. T. R.	
y Reg. G.	
Departamento	
Control	
Sub-Dir. G.	
Gen. G.	
Sub-Dir. T.	
Gen. G.	
Sub-Dir. C. P. y	
G. R.	
Departamento	
Auditoría	
Departamento	
MOP y	
T.	
Sub	



¿CUÁL NORMA DEBO USAR PARA CUMPLIR EN CHILE?



NCh 2861 "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) – Directrices para su aplicación"



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

NORMA CHILENA OFICIAL

NCh 2861.Of2004

INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN • 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

Descripción: haccp, control de calidad, seguridad, inocuidad de los alimentos, análisis de peligros, puntos críticos de control, alimentos

Ofi 03.130.10. 81.020

VERIFICADO Y APROBADO: INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN

Revisión: Modificación N° 01, 07 de Julio, 2004



NCh 2861:2004

REPÚBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION POLITICA PUBLICA
SALUDAS ESTABLECIMIENTOS
HACCP

MINISTERIO DE HACIENDA

OFICINA DE PARTES

RECIBO

CONTRALORIA GENERAL

TOMA DE RASTRO

RECEPCION

Depat	
Jurisdic	
Dep	
Trib	
Legis	
Depat	
Control	
Sub-Dir	
C	
Genial	
Sub-Dir	
E	
Control	
Sub-Dir	
C.P.	
G.S.	
Depat	
Auditoria	
Depat	
ICP	
T	
Sub	

APRUEBA NORMA TÉCNICA N° 174-2015
SOBRE REQUISITOS PARA LA
APLICACION DEL SISTEMA DE ANALISIS
DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE
CONTROL (HACCP) EN
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

EXEMPLE N° 118

SANTIAGO, 20 DE JULIO DE 2015

VISTOS: En los antecedentes, lo dispuesto en el D.F.L. N° 126, 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 rito de otorgamiento, coordinación y sistematización del D.L. N° 276.370 y de las leyes N° 18.533 y N° 18.400, en el D. S. N° 071, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos; en el decreto supremo N° 26, de 2009, del Ministerio de Salud, en la Resolución N° 1.800, de 2008, de la Contraloría General de la República, y

CONSIDERANDO:

1. Que, el artículo 125 del Código Sanitario dispone que: "El reglamento determinará las condiciones que deberá reunir los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, las condiciones sanitarias a las que deberá ceñirse su producción, preparación, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de uso, si fuere del caso, las de vigilancia de los dichos reglamentos sanitarios en los establecimientos, locales de venta, destinados a dichos fines".

UNA COMISIÓN
ELABORÓ
NUEVO
REGLAMENTO
SANTARIO
DE LOS ALIMENTOS



MINISTERIO DE SALUD

NT 174-2015



¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES PELIGROS?



Buenas Prácticas de Manufactura

Peligros

- **FÍSICOS** → vidrio, piedras, polvo, cabello, madera, plásticos, y cualquier elemento extraño
- **BIOLÓGICOS** → bacterias, hongos, levaduras, virus, parásitos, microorganismos patógenos.
- **QUÍMICOS** → residuos de plaguicidas, mal uso de productos de limpieza, toxiinfecciones



Identificación de Peligros

**Recepción
de MP**



**Almacén
de MP**



Producción

- Físicos
- Químicos
- Biológicos

- Físicos
- Químicos
- Biológicos

- Físicos
- Químicos
- Biológicos





CLASIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Físico

- Vidrio
- Virutas de Metal
- Madera
- Piedras/Palos
- Huesos

Químico

- Toxinas
- Residuos de Pesticidas
- Químicos
- Lubricantes
- Alérgenos

Biológico

- Bacterias
- Virus
- Mohos y levaduras



FIN DE JORNADA 1

Otecinnovachile Spa.

