



Otecinnovachile Spa.

CURSO:

**“INTERPRETACION DE LA
NORMA NCh 2861:2011 - HACCP”
(Considerando la NT 174-2015)**



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	Evaluación Interna	No percibidos o Invisibles
Color	Olor	Saludable
Forma	Sabor	Nutritivo
Textura	Textura	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



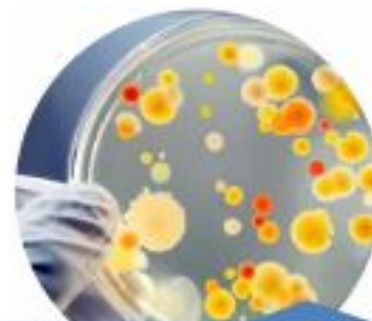
Del Campo a la Mesa



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

Resolución Exenta N° 427 del Ministerio de Salud. Modifica RSA art 107 letra h



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.



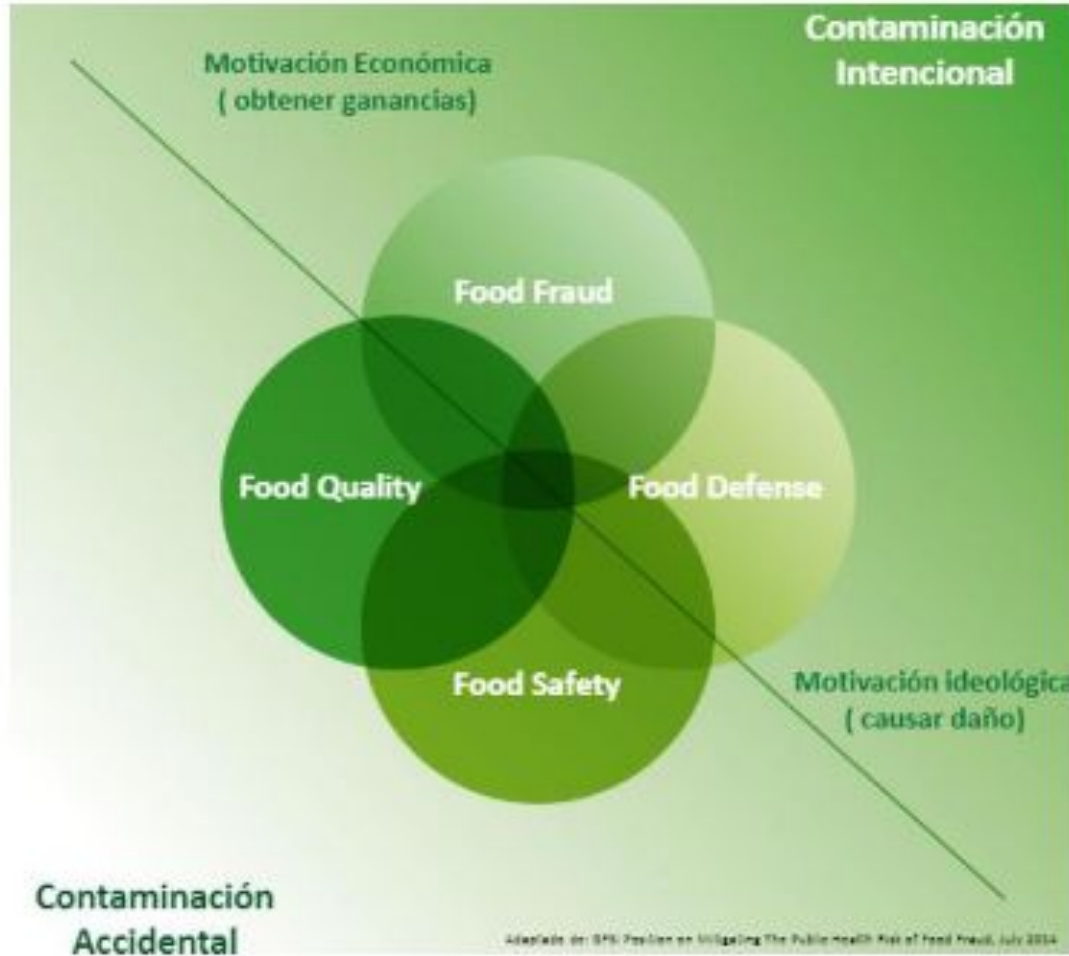


No solo hay contaminación involuntaria





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

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



Biológicos

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

Descripción: *haccp, control de calidad, requisitos, idoneidad de los alimentos, análisis de peligros, puntos críticos de control, alimentos*

Código: 130-10-67.000

Copyright © 2004 INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACION - INN
 Dirección: Alameda Coronel Prat 64, 1º Piso, Santiago, Chile
 RPA: 15000000-0
 Ministerio de: DD International Organization for Standardization • COPART Comisión Presidencial de Normas Técnicas

REPUBLICA DE CHILE
 MINISTERIO DE SALUD
 DIVISION JURIDICA
 DIVISION POLITICAS PUBLICAS
 SALUDAS Y PROMOCION
 DE LA CALIDAD DE VIDA
 MOP

APRUEBA NORMA TÉCNICA N° 2861
 SOBRE REQUISITOS PARA LA
 APLICACION DEL SISTEMA DE ANALISIS
 DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE
 CONTROL (HACCP) EN
 ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS*

EXENTO N° 118 /

SANTIAGO, 20 DE JUNIO DE 2004

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° 276370 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.409; en el D. S. N° 077, de 1990, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos; en el decreto supremo N° 26, de 2004, del Ministerio de Salud en la Resolución N° 1600, de 2003, 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 e higiénicas que deberá ceñirse su producción, preparación, elaboración, envasado, conservación, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de uso, si fueren 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

CONTROLORA GENERAL
 OFICINA DE RAZON
 RECEPCION

Depart. Jurídico	
Dep. T. R. y Regis. Depart. Contable	
Sub-Dep. C. Control Sub-Dep. F. Contable Sub-Dep. C. P. y E. R.	
Depart. Auditoría	
Depart. VOP y T. S. S.	



¿Cuál norma debo cumplir en Chile para cumplir?



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"



¿Cuál norma debo cumplir?

NORMA CHILENA OFICIAL *NCh 2861.Of2004*

INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIONES • INR 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, requisitos, inocuidad de los alimentos, análisis de peligros, puntos críticos de control, alimentos

ISBN 956-10-0191-0

NCh 2861:2004



REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION POLITICA PUBLICA
SALUDAS E INNOVACION
POLITICAS Y TECNOLÓGICAS

MINISTERIO DE HACIENDA
OFICINA DE PARTES
RECIBIDO

CONTRALORIA GENERAL
TOMA DE RAZON
RECIBIDA

Departamento	
División	
Sub-División	
Unidad	
Sub-Unidad	
Departamento	
División	
Sub-División	
Unidad	
Sub-Unidad	

APRUEBA NORMA TÉCNICA Nº 118
SOBRE REQUISITOS PARA LA
APLICACION DEL SISTEMA DE ANALISIS
DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE
CONTROL (HACCP) EN
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS*

EXENTO Nº 118

SANTAGO, 20 Mayo 2015

VISTOS: Estos antecedentes, lo dispusieron 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 2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del D.L. Nº 270.373 y de las leyes Nº18.033 y Nº18.400, en el D. S. Nº 977, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el decreto supremo Nº 26, de 2009, del Ministerio de Salud, en la Resolución Nº 1800, 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 características que deberán seguir los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, las condiciones sanitarias a las que deberá someterse su producción, preparación, elaboración, envasado, empaque, 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, locales de producción y distribución de los 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.



Programa de Prerrequisitos NCh 2861 v/s NT 174-2015

NCh 2861 Of 2004	NT 174-2015
Instalaciones	Control y seguridad del agua y hielo
Condiciones de equipos de producción	Aseo y Sanitización de equipos, utensilios y estructuras
Especificaciones de materias primas	Prevención de contaminación cruzada
Procedimientos y planes de limpieza y Sanitización	Mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras
Control para el almacenamiento y uso de productos químicos para limpieza y Sanitización	Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos
Higiene personal	Salud e higiene personal
Control de plagas	Control de plagas
Especificaciones en el control de producción y controles de calidad	Trazabilidad
Sistema de control de calidad de envases	Investigación y retroalimentación de reclamos
Condiciones de almacenamiento y distribución de alimentos	Calibración y contrastación de equipos e instrumentos
Sistema de trazabilidad a materias primas y productos terminados	Capacitación
Sistema de investigación y retroalimentación de reclamos y denuncias a consumidores	Control de proveedores
Especificaciones de etiquetado	Materias primas y material de empaque
Sistema de capacitación a los empleados	Retiro y recuperación
	Cualquier otro que sustente decisiones en relación al sistema HACCP

FIN DE JORNADA 2
OTECINNOVACHILE SPA.

