



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)



REPÚBLICA DE CHILE

MINISTERIO DE SALUD

DIVISION JURIDICA

DIVISION POLITICAS PUBLICAS

SALUDAS Y PROMOCION

REGULACION TECNICA

APRUEBA NORMA TECNICA N° 0155
SOBRE 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

RECIBIDO

EXENTO N° 118 /

SANTIAGO, 20 MARZO 2015

CONTROLADOR GENERAL

FORMA DE RAZON

RECEPCION

Depart.
Juridico

Dep.
T.I.

y Regis.
Depart.
Contable

Sub-Dip.
D.

Gerencia
S.S.Dip.
E.

Gerencia
Sub-Dip.
C.P. y

S.N.

Depart.
Auditoria

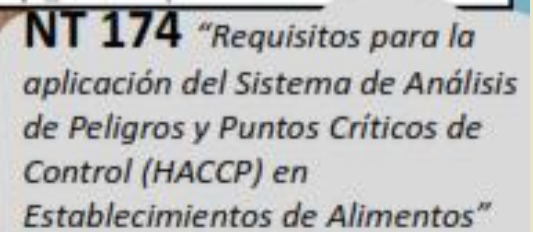
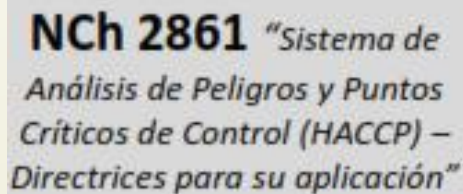
Depart.
MOP y

T.
S.N.

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° 2763370 y de las leyes N°18.833 y N°18.409, en el D. S. N° 972, de 1990, 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 105 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 ceñirse su producción, importación, intervención, elaboración, envaso, rotulación, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de uso, si fuere del caso, las de seguridad de los alimentos especiales y los demás requisitos sanitarios que deberán cumplir los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines".



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

Fixed analysis and critical control points (FACCP) System - Illustration for its application

<http://www.gutenberg.org>, 20154

Description: rancp, control de calidad, repeticiones aleatorias de las direcciones, ausencia de perdidas, prueba de inicio de control, direcciones

（作者单位：天津大学管理学院）

Copyright © 2001 by Psychology Publishing, Inc. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from Psychology Publishing, Inc.

© 2004 Blackwell Publishing Ltd

NCh 2861:2004

HACCP
CERTIFIED

REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION JURIDICA
DIRECCION POLITICA PUBLICAS
SALUDAR, PREVENCIÓN
Y PROMOCIÓN
TEL: 78600000 - FAX: 78600000

IMPACTO DE LA MARCHA

CHRONA DE PARTES

References

CONSTITUTIONAL

TERMINAL PARTS

CONCLUSIONS

[illegible]

APRUEBA NORMA TÉCNICA N° 00155
SOBRE "REQUISITOS PARA LA
APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS
DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE
CONTROL (HACCP) EN
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS"

REVISED NO. 118

SANTIAGO 20 FEB 1988

VISTOS En los antecedentes, lo expuesto en el D.F. N.º 725 de 1967 del Ministerio de Salud, que aprueba el Código Sanitario, en el D.F. N.º 1, de 2005, del Ministerio de Salud, que tipa el delito de fraude, coacción y extorsión del D.L. N.º 270-875 y de las leyes N.º 18.553 y N.º 18.439, en el D. S. N.º 677, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el decreto supremo N.º 26, de 2009, del Ministerio de Salud, en la Resolución N.º 1.600, de 2008, de la Comisión Nacional de la República, y

CONSIDERANDO

1. Que, el artículo 125 del Código Sanitario dispone que "El seguimiento veterinario de los productos que deban ser los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, las condiciones sanitarias a las que deberá someterse su producción, importación, transformación, elaboración, envasado, distribución, almacenamiento, distribución y venta, las condiciones especiales de sus empaques, en el caso, las de higiene de los locales, de los locales donde se encuentren en venta, los establecimientos, locales de su distribución a dicho fin".

**NUEVO
REGLAMENTO
SANTARIO
DE LOS ALIMENTOS**

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.

