

Implementación de BPM y HACCP: impacto y perspectivas en el comercio de alimentos.

Roberto Mota
EXPERTO PRACAMS / SIECA
Noviembre 2014



www.sieca.int

Síguenos en:  @sg_sieca  /sieca

PRODUCIENDO CON CLASE MUNDIAL



Calidad

“Una Característica Compleja de los alimentos que determina su valor o aceptabilidad para los consumidores”



- (22a Conferencia Regional de la FAO, para Europa. Oporto 2000).

Exterior

- Apariencia
- Tacto
- Defectos



Interno

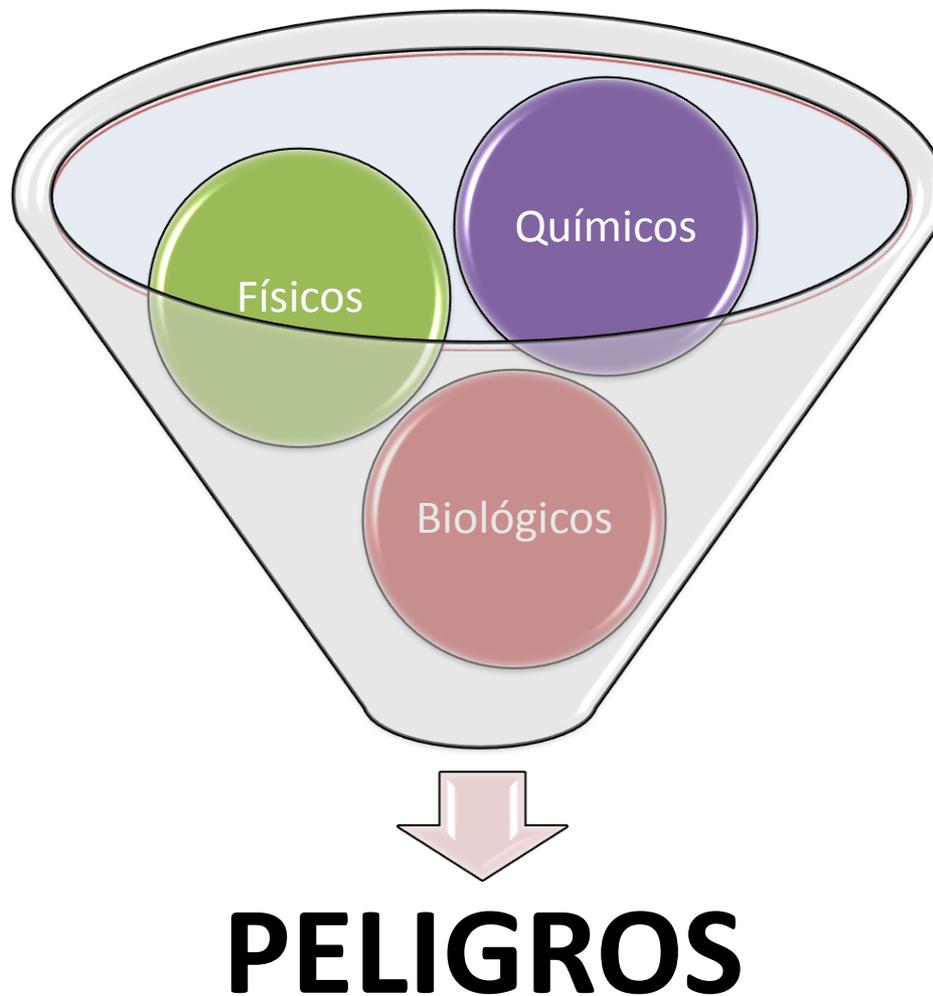
- Olor
- Sabor
- Textura



Escondido

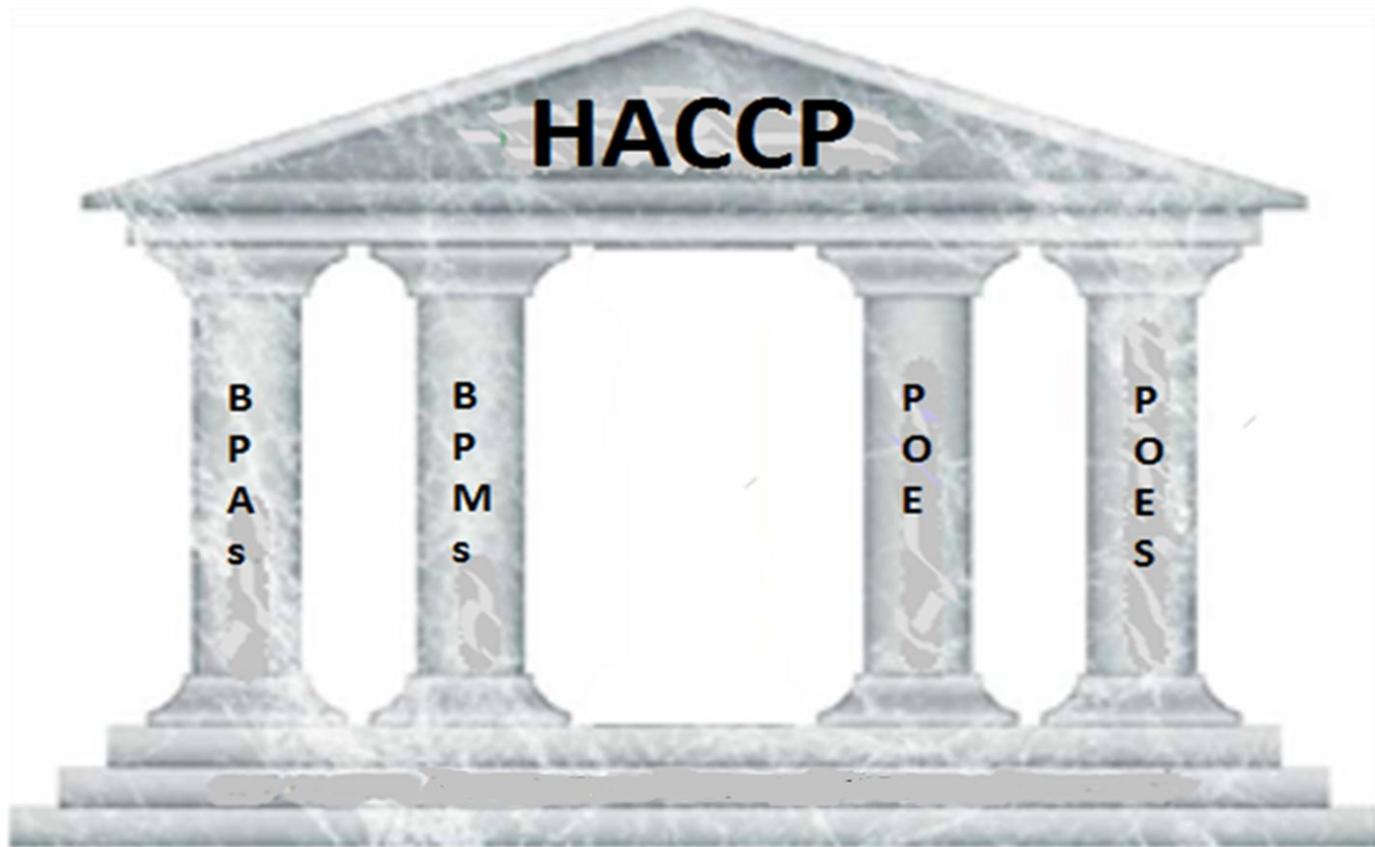
- Saludable
- Valor Nutritivo
- **Inocuidad**





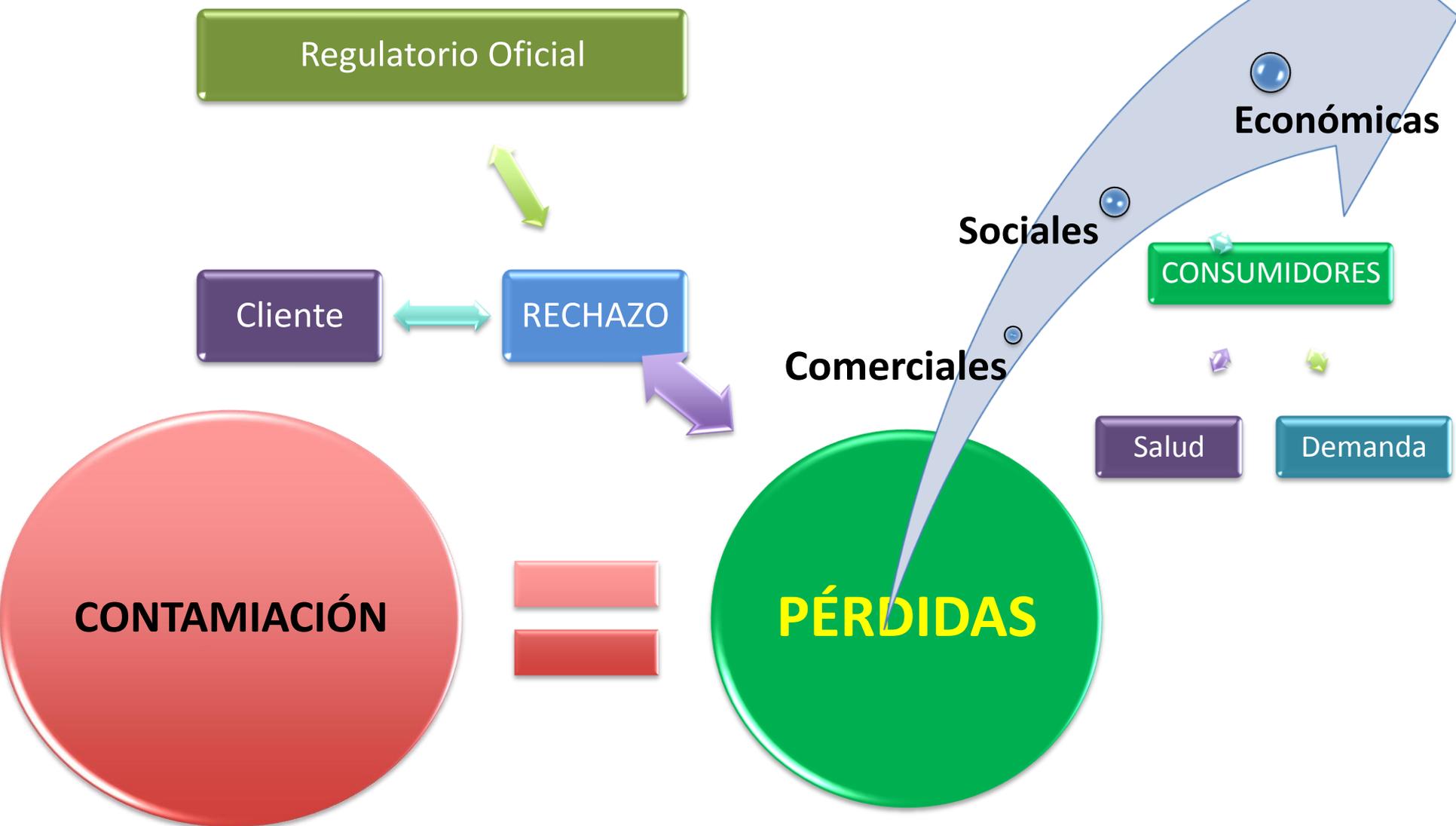
Contaminación Física





Programas de Prerrequisitos

Consecuencias de la Contaminación



Desperdicio de Alimentos



"No podemos permitir que un tercio de todos los alimentos que producimos se pierda o desperdicie debido a prácticas inadecuadas, cuando 870 millones de personas pasan hambre todos los días", agrega Da Silva.



Consecuencias de la Contaminación



The image shows the cover of a report titled "PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO" (World Food Losses and Waste). The cover is divided into several sections:

- Top Left:** The "save FOOD" logo, with the text "Estudio realizado para el congreso internacional SAVE FOOD! en Interpack 2011 Düsseldorf, Alemania".
- Top Right:** A photograph of two pieces of bread on a stone surface, one broken and one whole.
- Middle Left:** A photograph of a blue plastic container filled with various food scraps, including vegetables and meat.
- Middle Right:** A photograph of a variety of fresh fruits, including watermelon, oranges, and apples.
- Center:** A black rectangular box containing the title "PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO" in white and red text.
- Bottom Left:** A photograph of several cardboard boxes, some containing fresh produce like broccoli.
- Bottom Right:** A blue rectangular box containing the text "ALCANCE, CAUSAS Y PREVENCIÓN" and the FAO logo.

- “el derecho de cada persona al acceso a una alimentación nutritiva y sana”

(Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948,
confirmada por la cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996)



- Población mundial proyectada para el año 2050: 9,6 mil millones de personas.



- Para satisfacer sus necesidades, la producción de alimentos debe aumentar en un 70%.

- El agotamiento de los recursos naturales
- En 2030, más del 50% de la población mundial se verá afectada por la escasez de agua.



- 50% de la población mundial necesitará más alimentos.

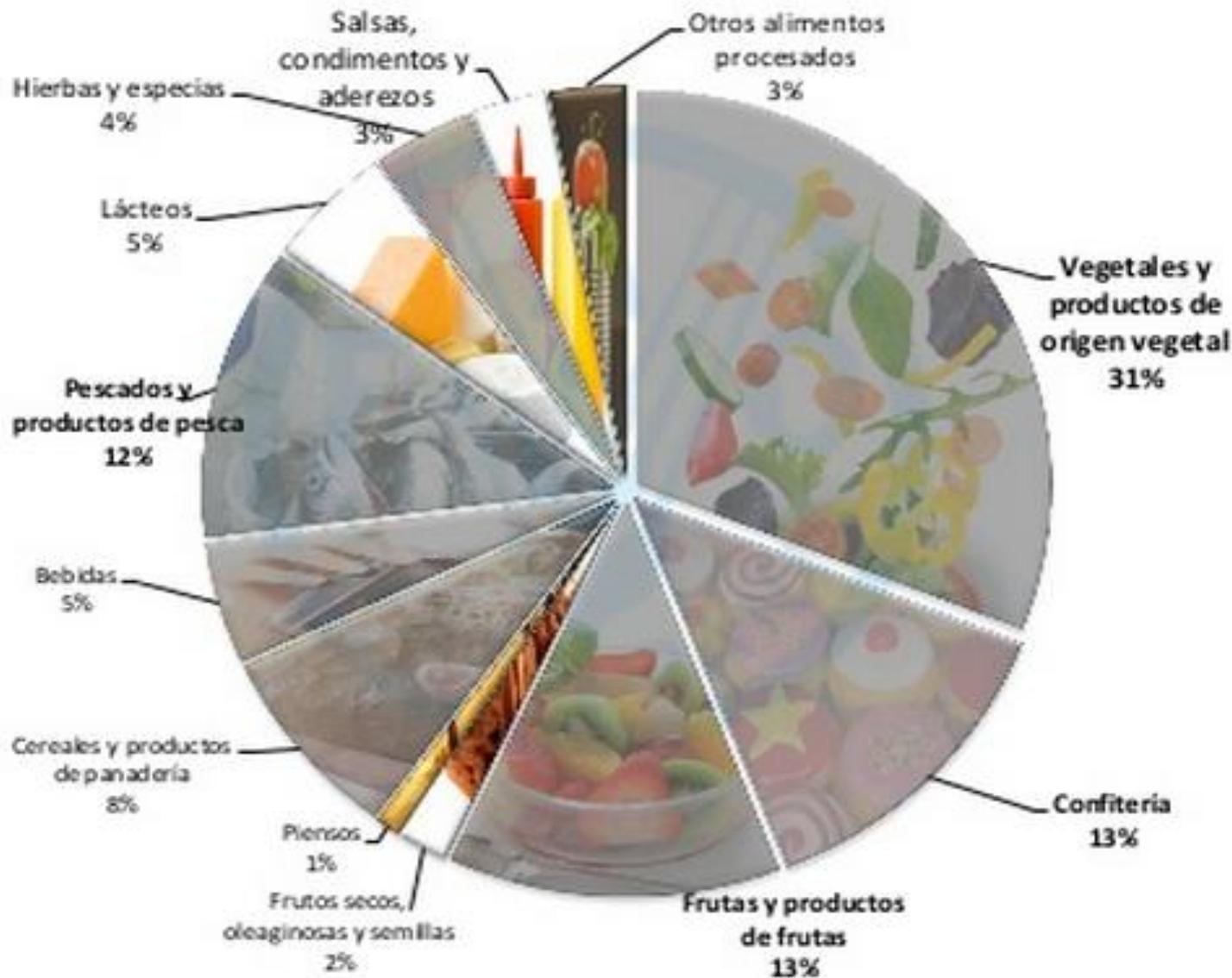
LA SOLUCIÓN



- Prácticas agrícolas seguras, sostenibles y responsables en todo el mundo.



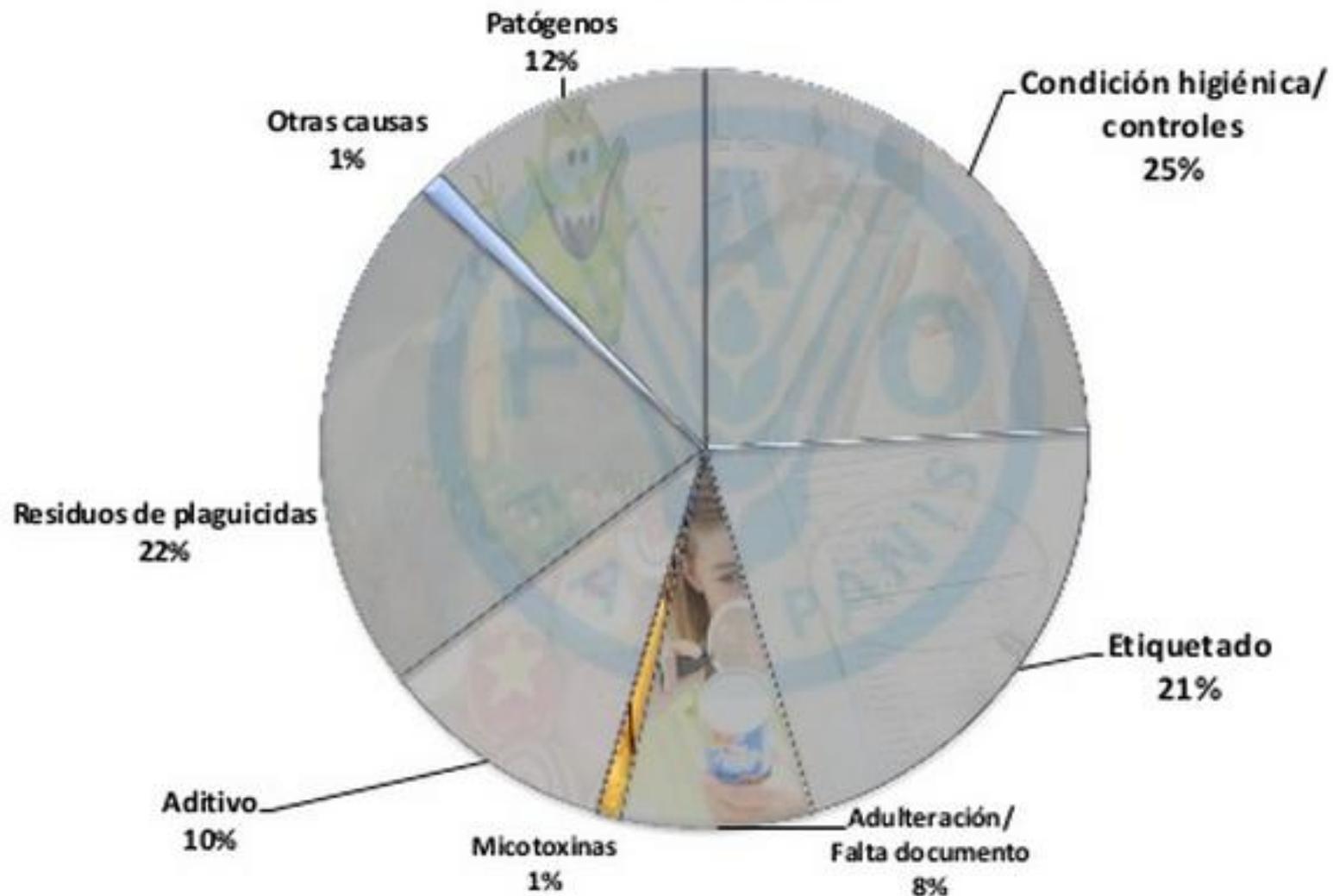
Importaciones rechazadas por FDA de América Latina y el Caribe (2002 – presente)



PRODUCTOS RECHAZADOS POR EE.UU



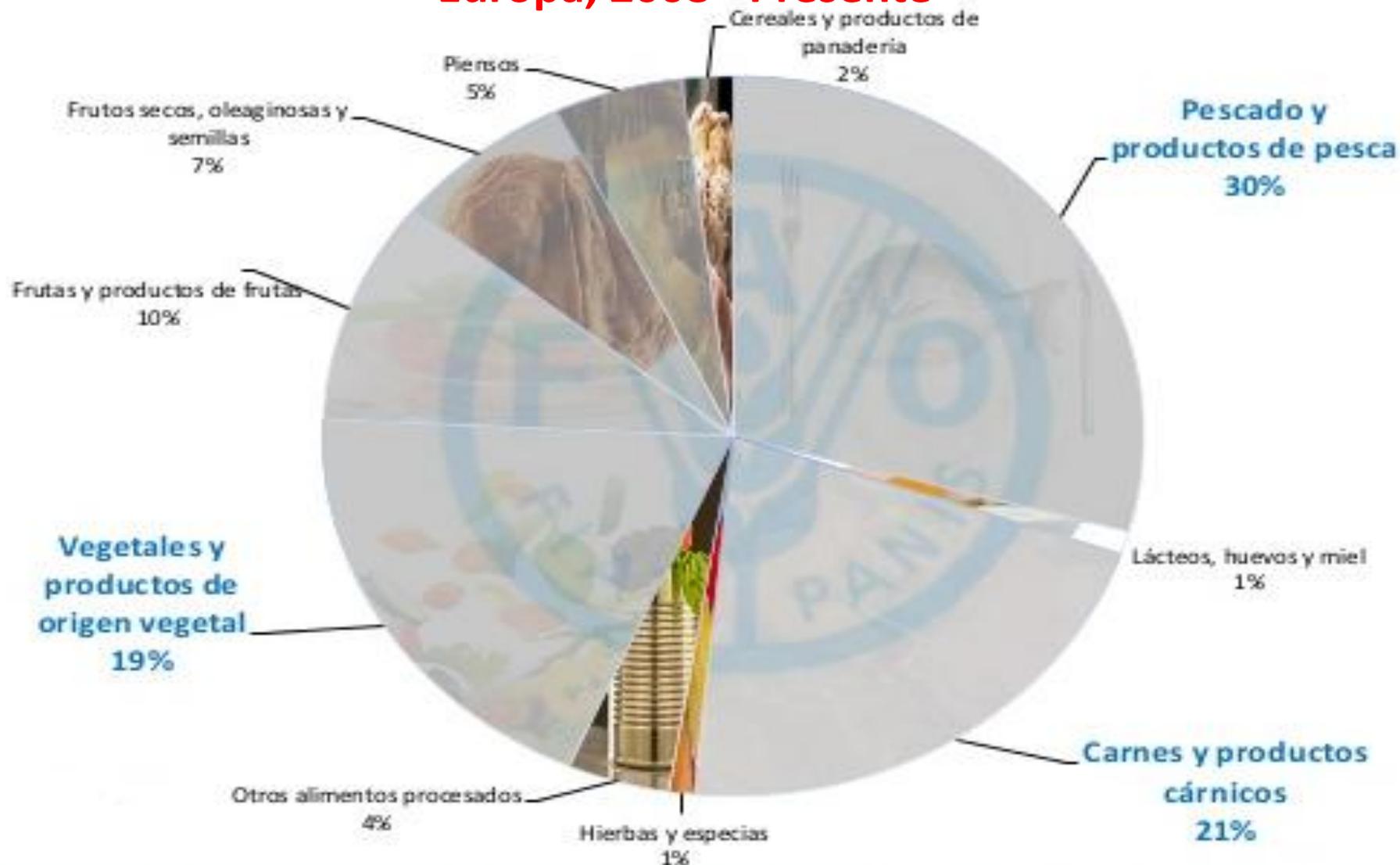
Importaciones rechazadas por FDA de América Latina y El Caribe, por Causa. 2002 - presente



Causas de rechazo de alimentos por problemas de inocuidad en EEUU.



Importaciones de América Latina y El Caribe, Rechazadas por Europa, 2008 - Presente



Alertas y Recolectas de productos.

- http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/iapublichdate.html
- <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/>
- <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/noticiasysucesos/avisos-de-alerta-sobre-salud-publica>



- Consulta de RASFF, Unión Europea:
<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1#>



- Condiciones higiénicas
- Patógenos
- Plaguicidas
- Medicamentos veterinarios
- Aditivos
- Metales pesados

CALIDAD CON INOCUIDAD

Prevencción

HACCP

BPM

BPA

Impacto



- Inseguridad alimentaria
- Daño a imagen de país
- Impacto en la salud pública
- Disminución de la calidad de vida
- Pérdidas económicas
- Baja productividad laboral
- Uso ineficiente de los recursos
- Perjuicios al turismo



- Inseguridad alimentaria
- Daños
- In
- E
- I
- Da
- Uso
- Perjuicio

**SE
PUEDEN
EVITAR**

HACCP

BPM

BPA

1. Salud e Higiene
2. Planta: diseño y condiciones
3. Operaciones de limpieza y desinfección
4. Control de plagas
5. Instalaciones sanitarias

6. Equipos y utensilios
7. Proceso
8. Transporte
9. Trazabilidad
10. Registro

Pasos Preliminares

1. Organizar el Equipo HACCP
2. Describir el alimento y su distribución
3. Describir el plan para el uso y el consumidor
4. Desarrollar un diagrama de flujo
5. Confirmar el diagrama de flujo



1

- Conducir un Análisis de Peligros (AP)

2

- Determinar los Puntos de Control Críticos (PCC's)

3

- Determinar los Límites Críticos (LC's)

4

- Determinar procedimientos de Monitoreo

5

- Determinar Acciones Correctivas (AC's)

6

- Determinar procedimientos de Verificación y Validación

7

- Determinar procedimientos registros y documentación

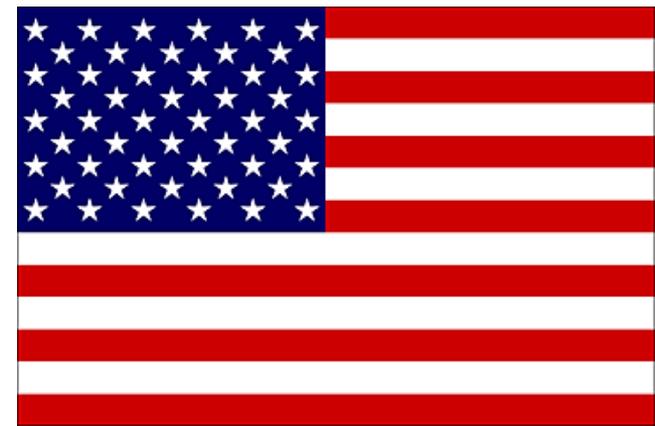
Control Alimentario





U.S. Food and Drug Administration
Protecting and Promoting *Your* Health

- **FDA – FSMA.**
LEY PÚBLICA 111-353



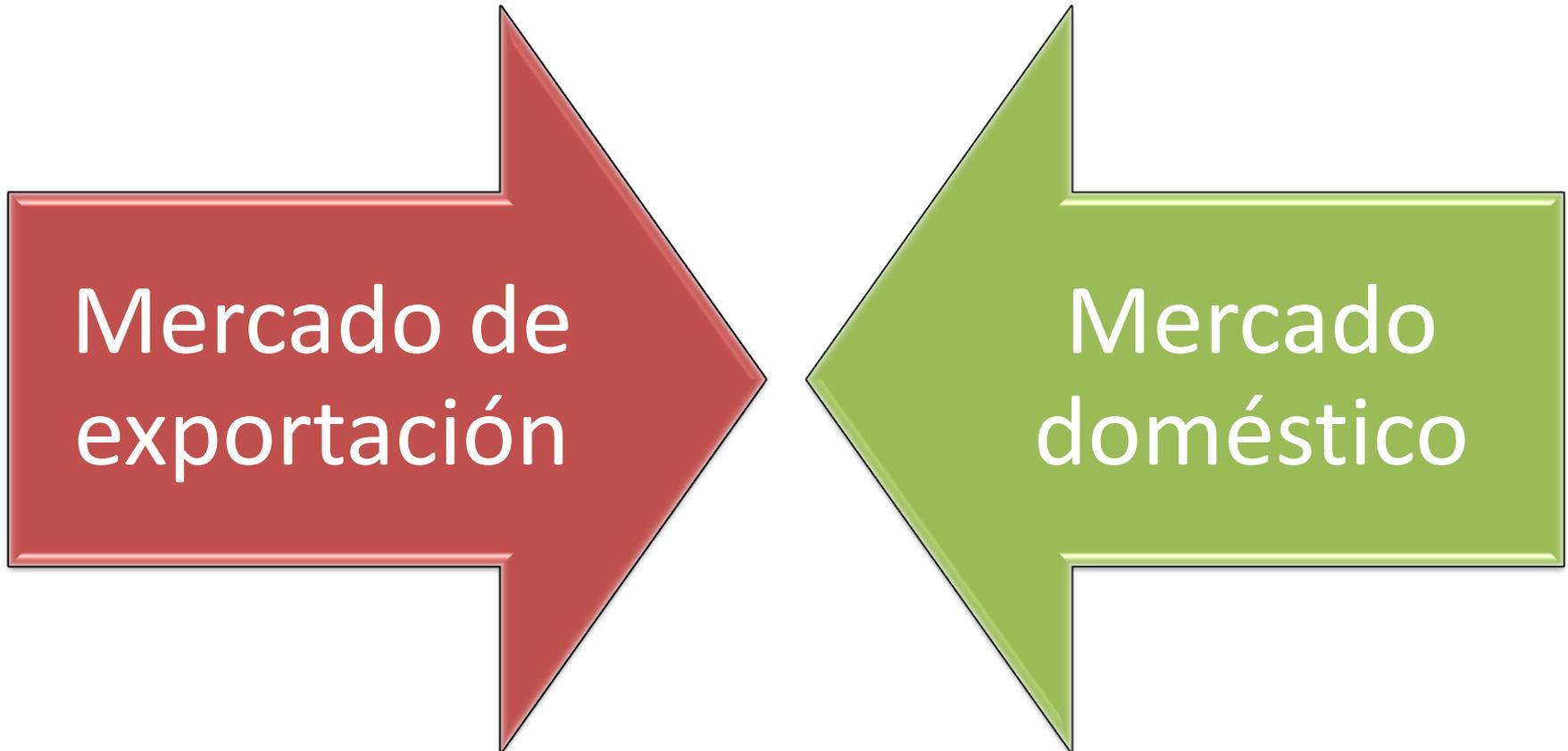
- **Legislación General:**
- **REGLAMENTO 178/2002 LEY GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- **REGLAMENTO 882/2004 CONTROLES OFICIALES**

- **Legislación específica:**

- **Reglamento 1881/2006 → contaminantes**
- **Reglamento 396/2005 → residuos plaguicidas**
- **Reglamento 290/2003 → muestreo residuos**
- **Reglamento 333/2007 → muestreo metales pesados**

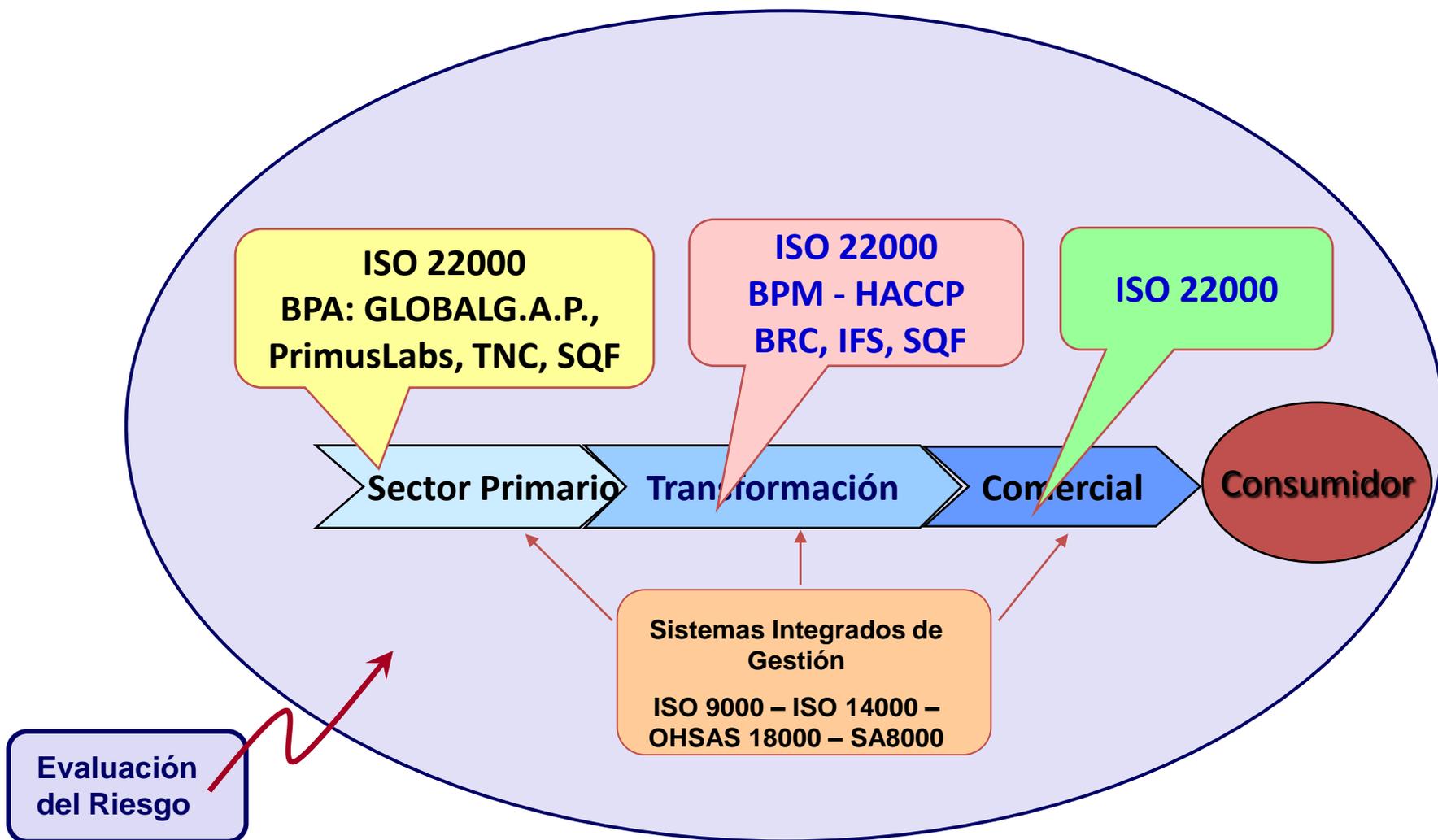


Eliminar doble estándar



- ANALISIS DE RIESGO:





- Institucionalización de la gestión
- Calidad basada en controles y evidencia
- Incentivos para la calidad
- Énfasis en la seguridad
- Énfasis en el papel del consumidor
- Actualización de diseños y gestión de procesos
- Investigación de estrategias para la mejora
- Uso creciente de nuevas tecnologías



- **Evaluación de Proveedores**
- **Plan de Inocuidad**
- **Plan de Defensa de los Alimentos**
- **Reconocimiento de certificaciones de terceros**
- **Atender Inspecciones y Auditorías**
 - Inspecciones Oficiales de Países Importadores
 - Auditorías y/o Inspecciones de Clientes.



- **Fortalecer el sistema de Inspecciones en base a Riesgos.**
- **Fortalecer el conocimiento y aplicación de buenas prácticas.**
- **Desarrollar sistemas de producción y comercialización en base a Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.**



- **Es necesario informarnos y conocer sobre la situación de producción y comercio de alimentos en el mundo...**

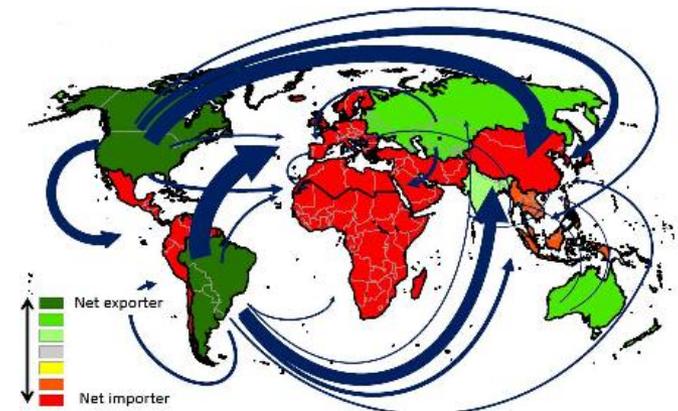
– *Volúmenes de producción*

– *Precios*

– *Rechazos*

– *Alimentos implicados*

– *Utilizar la información para fortalecer nuestros sistemas de control.*



Conclusiones



- **Desarrollar y fortalecer nuestros sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad e inocuidad.**
- **Fortalecer, consolidar y desarrollar las cadenas productivas en nuestros países.**
- **Producir alimentos con eficiencia, evitando ETA's, pérdidas económicas y desperdicios de alimentos.**



¡Muchas gracias por su atención!

Roberto Mota
mota@lsqanet.com

Síguenos en:  @sg_sieca  /sieca

www.sieca.int

