



# TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO PARA AVES, CON FINES DE CERTIFICACIÓN

## BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL

MARTHA ELENA GARCÍA CORRALES

02 DE OCTUBRE DE 2015



# **EL OBJETIVO: SEGURIDAD EN TODA LA CADENA ALIMENTARIA**

**Una responsabilidad de . . .**

- **LA AUTORIDAD SANITARIA**
- **PRODUCTORES**
- **COMERCIALIZADORES**



Las Buenas Practicas Regulatorias se basan en la capacidad de definir **objetivos claros** y un **marco de implementación eficiente**.



La autoridad regulatoria debe procurar que los **beneficios sociales** y **económicos** de las regulaciones sean mayores a los costos.



Las buenas prácticas deben apoyarse en **principios de transparencia** y **participación de los involucrados**.



Desarrollar un ambiente de **plena confianza** a la **agencia regulatoria** y a sus decisiones.



Establecer un **modelo de riesgos** para que la regulación sea oportuna, precisa y eficiente.



Homologar las medidas regulatorias con los **mejores estándares internacionales**.

# Código de ética para el comercio internacional de alimentos

## PRINCIPIOS GENERALES

El Comercio Internacional de alimentos debe realizarse respetando el principio de que todos los consumidores (humanos y animales) tenemos derecho a alimentos inocuos, sanos y genuinos y estar protegidos de prácticas comerciales deshonestas.

No debería distribuirse en el Comercio Internacional ningún elemento que:

- a) tenga o contenga cualquier sustancia en cantidades que lo hagan venenoso, nocivo o de cualquier forma perjudicial para la salud;
- b) esté integrado total o parcialmente por cualquier sustancia o materia extraña, sucia, podrida, dañada, descompuesta, o que por cualquier otra razón no sea apta para el consumo humano;
- c) esté adulterado;
- d) esté etiquetado, o presentado de manera que se engañe o induzca a error; o
- e) se venda, prepare, envase, almacene o transporte para la venta en condiciones insalubres.

# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

**EQUIPARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES  
CON LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA HUMANOS**

**REQUISITOS DE SEGURIDAD**

**REQUISITOS DE PRESENTACIÓN**

**REQUISITOS DE TRAZABILIDAD**



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## HIGIENE DURANTE LA PRODUCCIÓN



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

**MANTENER LIMPIAS LAS  
INSTALACIONES Y LOS  
EQUIPOS**

**CONDICIONES HIGIENICAS  
EN LA PRODUCCIÓN Y EN  
EL ALMACENAMIENTO**

**HIGIENE**

**AGUA LIMPIA**

**MATERIALES DE  
EMBALAJE**

# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## INSTALACIONES Y EQUIPOS

- **CONTROL DE PLAGAS**
- **DISEÑO, CONTRUCCIÓN Y DIMENSIONES ADECUADOS**
- **PRECISIÓN DE BASCULAS Y BALANZAS**
- **EFICACIA DE LAS MEZCLADORAS UTILIZADAS EN LA HOMOGENIZACIÓN DE LAS MEZCLAS**
- **ILUMINACIÓN NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA**
- **CONDUCTOS DE AGUA DEBEN SER DE MATERIAL INERTE**
- **DESAGÜES DISEÑADOS QUE EVITEN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN**
- **TECHOS Y PAREDES QUE IMPIDAN LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD, REDUZCAN LA CONDENSACIÓN, FORMACIÓN DE MOHO Y DESPRENDIMIENTO DE PARTÍCULAS**



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## PROCESOS DE PRODUCCIÓN



LAS ETAPAS SE REALICEN DE ACUERDO A  
PROCEDIMIENTOS E INSTRUCCIONES PREVIAMENTE  
ESTABLECIDOS



MANTENER BAJO CONTROL LOS PUNTOS CRÍTICOS DEL  
PROCESO DE FABRICACIÓN



SUPERVISAR LA PRESENCIA DE MATERIALES  
PROHIBIDOS, SUSTANCIAS INDESEABLES, FUENTES DE  
CONTAMINACIÓN Y MEDICAMENTOS VETERINARIOS



SISTEMA DE RASTREABILIDAD DEL LOTE FABRICADO

# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## ALMACENAMIENTO

- LUGARES DISEÑADOS PARA MANTENER LAS BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
- PRODUCTO FACILMENTE IDENTIFICABLE, A FIN DE EVITAR CONFUSIONES O CONTAMINACIÓN CRUZADA.
- TEMPERATURAS QUE EVITEN LA CONDENSACIÓN Y EL DETERIORO.



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## TRANSPORTE



MEDIDAS PARA EVITAR MEZCLAS Y CONFUSIONES.



CONTENEDORES LIMPIOS.




LOS VEHÍCULOS DEBERÁN SER LAVADOS Y DESINFECTADOS PERIODICAMENTE.


- Centros de limpieza y desinfección de vehículos dedicados al transporte, por carretera de productos para la alimentación de animales.
- Certificado de limpieza y desinfección, colocación de precinto sobre el vehículo.



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## TRAZABILIDAD

 POSIBILIDAD DE SEGUIR EL RASTRO A CUALQUIER INGREDIENTE PARA FACILITAR LOS CONTROLES OFICIALES Y FACILITAR LA RETIRADA ESPECIFICA Y PRECISA DE LOS PRODUCTOS.

 ESTABLECER SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS QUE PERMITAN EVALUAR AL PROVEEDOR DE TODOS LOS INGREDIENTES INCORPORADOS AL ALIMENTO Y EL DESTINO DEL PRODUCTO COMERCIALIZADO.



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES COMUNIDAD EUROPEA

## ADITIVOS

 AUTORIZACIÓN DE ADITIVOS EN ALIMENTOS PARA ANIMALES.

 REGISTRO EUROPEO DE ADITIVOS (BASE DE DATOS).



# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

## FDA

### ACCIONES



**ESTABLECER NORMAS PARA INGREDIENTES  
CONTENIDOS EN ALIMENTO PARA ANIMALES**

**EMITIR NORMAS PARA EL PROCESAMIENTO Y  
ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA ANIMALES**

**SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA PARA  
IDENTIFICAR ALIMENTOS QUE VIOLAN LAS  
REGULACIONES Y PROCEDER AL RECALL EN  
CASO NECESARIO**

# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

## FDA

**LOS FABRICANTES SON RESPONSABLES DE ASEGURAR QUE:**

**LA  
INFORMACIÓN  
DE LA ETIQUETA  
SEA VERIDICA**

**LOS ALIMENTOS  
NO CONTENGAN  
ADITIVOS QUE NO  
SEAN SEGUROS O  
CONTAMINANTES**

**QUE LOS  
ALIMENTOS QUE  
CONTIENEN  
MEDICAMENTOS,  
SEAN  
APROBADOS POR  
LA FDA PARA SU  
USO EN  
ALIMENTOS PARA  
ANIMALES**

**LA AGENCIA  
FEDERAL TRABAJA  
EN COOPERACIÓN  
CON LAS  
AGENCIAS  
ESTATALES PARA  
PROPORCIONAR  
REGLAS, GUIAS Y  
ASISTENCIA A LA  
INDUSTRIA**

# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES FDA

**BASE DE DATOS  
DE RETIROS PARA  
ASEGURAR UNA  
EFECTIVA  
COMUNICACIÓN**

**USO DE  
INGREDIENTES  
AUTORIZADOS**

**“REPORTABLE  
FOOD REGISTRY”  
(RFR)**

**COLABORACIÓN  
PARA REPORTAR E  
INVESTIGAR  
EFECTOS  
ADVERSOS**





# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

## FDA

<http://www.fda.gov/ReportableFoodRegistry>

### Reportable Food Registry (RFR): **At A Glance**

- ▶ The RFR was established by section 1005 of the Food and Drug Administration Amendments Act of 2007 (Pub. L. 110-085) to provide a reliable mechanism to track patterns of adulteration in food in order to support efforts by FDA to target limited inspection resources to protect the public health.
- ▶ The RFR covers all foods regulated by FDA except infant formula and dietary supplements.
- ▶ The RFR requires a responsible party to file a report through the RFR electronic portal when there is a reasonable probability that the use of, or exposure to, an article of food will cause serious adverse health consequences or death to humans or animals. Such foods are "Reportable Foods."
- ▶ "Responsible party" is defined as the person who submits the registration information to FDA for a food facility that manufactures, processes, packs, or holds food for human or animal consumption in the United States. Federal, state, and local public health officials may also use the portal to voluntarily report information that may come to them about reportable foods.

# SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES FDA

## EJEMPLOS DE SITUACIONES DE RETIRO CLASE I

- Mantequilla de maní contaminada con *Salmonella*.
- Chile enlatado procesado en forma artesanal que contiene la toxina *Clostridium botulinum*.
- Salmón ahumado contaminado con *Listeria monocytogenes*.
- Helado que no declara los ingredientes derivados del maní, pero que contiene mantequilla de maní como uno de sus ingredientes.
- Alimentos para bebé que representa un peligro de asfixia.
- Alimento para caballos contaminado con altos niveles de monensina.
- Alimento para mascotas contaminado con altos niveles de melanina y ácido cianúrico.
- Alimento para ovejas que contienen altos niveles de cobre.
- Alimento para cerdos que contienen altos niveles de selenio.

# RECOMENDACIONES DE LA OMS

- Estrategias de inocuidad para productores, procesadores y distribuidores de alimentos basadas en riesgos.
- El seguimiento y la notificación de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos debe ser mejorado e intensificado con el fin de establecer prioridades de control y las medidas preventivas.
- Enfoque integrado, cubriendo la totalidad de la cadena de producción, procesamiento y distribución de alimentos. Esto implica un aumento en el control de los alimentos para animales y otros aspectos de la producción primaria.
- Adoptar un enfoque preventivo, que aborde los problemas y la determinación de la fuente que los ha originado.
- Los procesos y sistemas de control deben ser modernizados.
- Los resultados de las inspecciones en los alimentos y otras actividades de control de los alimentos deben ser publicados.
- Mejorar la capacitación del personal que interviene en la producción y distribución de los alimentos.
- Mejorar la comunicación a nivel local, nacional e internacional entre los responsables de la inocuidad de los alimentos.
- Asignación de recursos a las autoridades de control para la detección y control de problemas graves e inocuidad alimentaria y para atender riesgos emergentes.





POR SU ATENCIÓN  
¡MUCHAS GRACIAS!