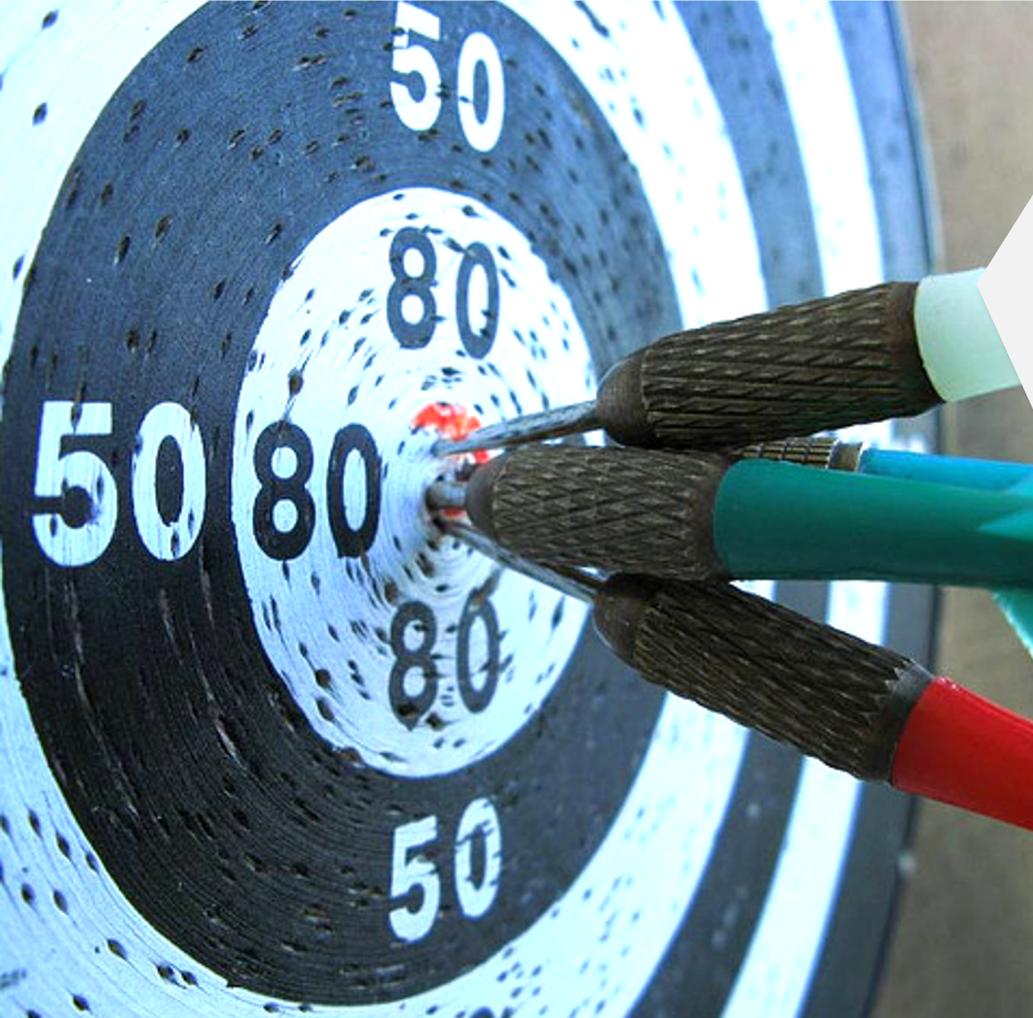




Planes de Limpieza y Sanitización en Plantas de Alimentos

OBJETIVOS DEL CURSO



Aplicar fundamentos técnicos y buenas prácticas en la planificación de un programa efectivo de limpieza y sanitización en plantas de alimentos



MODULO 1: Amenazas para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos

Grado en que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos (necesidades o expectativas establecidas, generalmente implícita u obligatoria) (NCh-ISO 9000-2001).



CALIDAD = Satisfacción de Clientes



“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 = No hace daño al Consumidor

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 está ocurriendo actualmente en la industria alimentaria?



¿Qué está ocurriendo actualmente en el entorno de la industria alimentaria en el mundo?



← [Home](#) / [Safety](#) / [Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts](#)

Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts

Date	Brand Name(s)	Product Description	Product Type	Recall Reason Description	Company Name	Terminated Recall
05/04/2021	Guan's	Enoki Mushroom	Food & Beverages	Potential for Listeria monocytogenes	Guan's Mushroom Co.	
05/03/2021	Evolve	Evolve Protein Shakes	Food & Beverages	Undeclared soy	CytoSport, Inc.	
04/28/2021	Kroger and Stop & Shop	Caramel Rice Cakes	Food & Beverages	Undeclared milk	Basic Grains Products, Inc.	
04/27/2021	Multiple brand names	Ice Cream	Food & Beverages	Potential Listeria monocytogenes contamination.	Velvet Ice Cream	
04/23/2021	Wolfies Roasted Nut Co.	Crunchy Cheddar & Jalapeno Nuts	Food & Beverages, Allergens	Undeclared milk allergen	Wolfies Roasted Nut Co.	
04/22/2021	Golden Medal Mushroom Inc.	Enoki Mushrooms	Food & Beverages	Potential Listeria monocytogenes	Golden Medal Mushroom Inc.	
04/22/2021	S&W and O Organic	Organic Black Beans and Organic Chili Beans	Food & Beverages, Foodborne Illness	Potential for Clostridium Botulinum	Faribault Foods, Inc	

¿Qué está ocurriendo actualmente en el entorno de la industria alimentaria en el mundo?

2021.2387	Leche y productos lácteos	comida	Pedazos de plástico duro en queso	12-05-2021 14:33:23	 Bélgica	notificación de alerta	grave
2021.2368	Alimentos dietéticos, alimentación ...	comida	Delta-9-tetrahidrocannabinol (THC) en gomas de frutas de cbd	11-05-2021 17:42:52	 Suiza	notificación de información para atención	grave
2021.2344	Confitería	comida	Aflatoxinas en mazapán de maní de México, vía Alemania	11-05-2021 10:45:17	 Finlandia	notificación de información para atención	grave
2021.2302	Carne y productos cárnicos (otros ...	comida	Mezcla de agua y refrigerante en la superficie de la salchicha en la salchicha de Alemania	07-05-2021 15:38:11	 Alemania	notificación de información para seguimiento	indeciso
2021.2260	Leche y productos lácteos	comida	Salmonella spp en queso de cabra de leche cruda de Francia	06-05-2021 14:49:40	 Francia	notificación de alerta	grave

¿Qué está ocurriendo actualmente en el entorno de la industria alimentaria en nuestro país?



[Inicio](#) -> [Portal RIAL](#) -> [Buscador del Portal RIAL](#)

[Compartir 0](#)

[Twitter](#)

PORTAL RIAL

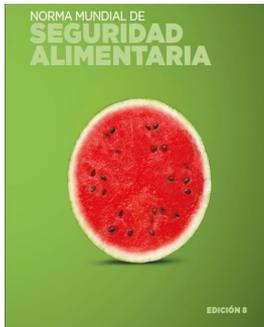
La información disponible en el Portal RIAL corresponde a los eventos de inocuidad alimentaria que han sido notificados en la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), desde el año 2013 hasta el 31 de diciembre de 2020.* No se incluyen las notificaciones correspondientes al Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Productos Hortofrutícolas del año 2020.

Las opciones en los criterios de búsqueda dependen de los eventos notificados en la RIAL. Si no encuentra la opción deseada, se debe a que no ha sido notificado en la RIAL un evento con dichas características.

***¿Qué están haciendo
las empresas
elaboradoras para
manejar las variables
antes mencionadas***



Implementar Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad



Los estándares reconocidos por la GFSI tienen como base HACCP basado en el Codex alimentarius

INICIATIVA GLOBAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA GFSI



MISIÓN

Proporcionar mejora continua en la gestión de sistemas de seguridad alimentaria para garantizar que se proporcionan alimentos inocuos para los consumidores en todo el mundo.

OBJETIVOS



Reducir riesgos de inocuidad con SGI efectivos

Mejorar la eficiencia operativa de los SGI

GFSI

Desarrollar competencias y desarrollo de capacidades

Plataforma internacional para intercambio de conocimientos



Comprenden las prácticas aplicadas de **higiene**, orientadas a asegurar las condiciones básicas y favorables necesarias para la producción de alimentos inocuos y que están en conformidad con lo códigos, normas, leyes y reglamentos. (NT 174)



¿Cuál es el alcance de las BPM?



Instalaciones



Equipos



Personal
Manipulador



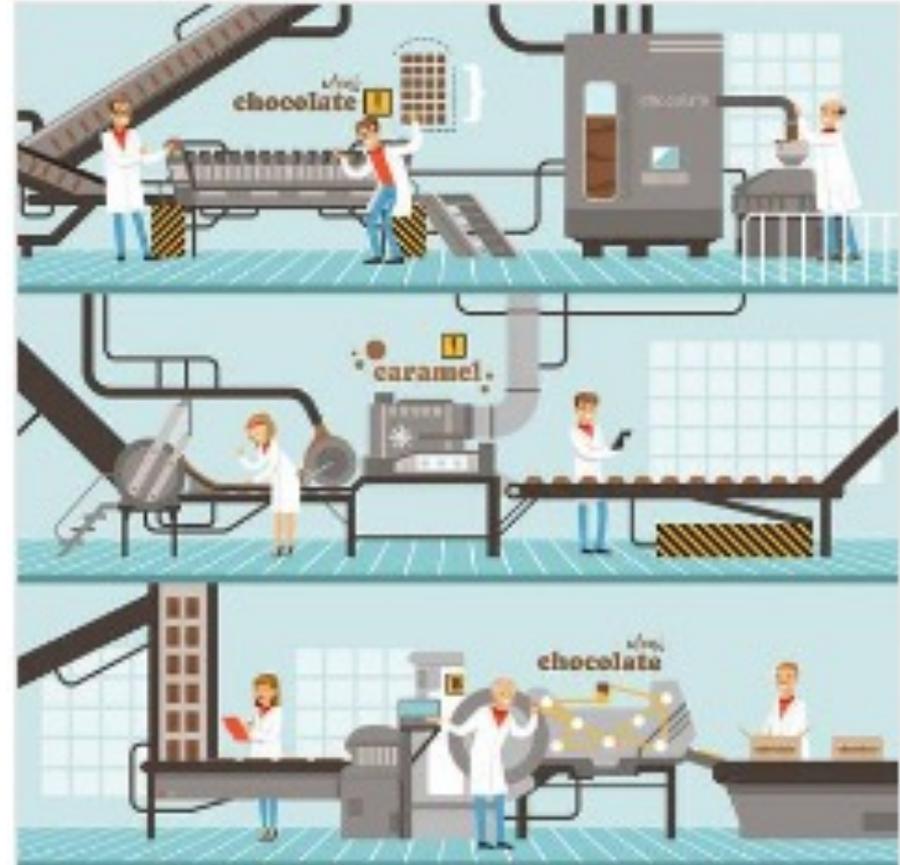
Documentación



Con el cumplimiento del programa de prerrequisitos se procura mantener el control preciso y continuo sobre:



- Edificios e instalaciones
- Equipos y utensilios
- Personal manipulador de alimentos
- Requisitos higiénicos de fabricación
- Aseguramiento y control de calidad
- **Saneamiento**
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.



El Ministerio de Salud, mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos, establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano.

- Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto Supremo 977.

Fecha Publicación :13-05-1997

Fecha Promulgación :06-08-1996



Incluye procedimientos relacionados a:

- 1 Personal
- 2 Instalaciones
- 3 Operaciones y Controles Sanitarios
- 4 Equipos y Utensilios
- 5 Producción y Proceso



IMPORTANTES PARA

1. Sanidad de los alimentos
2. Protección del negocio
3. Protección del consumidor
4. Prevención de la adulteración



Importante!

Reglamento Sanitario de los Alimentos

Norma Técnica 174

Norma Chilena 3235

21 CFR

- Part 110 – GMP's and Sanitary Operations
- Part 110.35 – Sanitary Operations
- Part 110.40 – Equipment and Utensils

Part 416 of FSIS Regulations

- 416.3 – Equipment and Utensils
- 416.4 – Sanitary Operations

Directive 5000.1 – Sanitary Performance Standards

Objetivo:

Lograr, mantener y mejorar el ambiente de producción, necesario para la producción de alimentos de óptima calidad e inocuidad.



¿Para qué?:

- Proveer una estructura y documentación formal, con el fin de mejorar el manejo de los programas y lograr mejorías.
- Asegurar cumplimiento con todas las BPMs actuales, así como otros reglamentos que afectan la industria de alimentos.
- Permitir que HACCP se concentre en los “pocos asuntos vitales,” relacionados con la inocuidad de los alimentos.

- Son procedimientos escritos para:
 - Lograr, mantener y monitorear ciertas metas.
 - Identificar acciones correctivas.
 - Verificar la eficacia.
 - Analizar las tendencias.



Programa de Prerrequisitos- Formalizados



- **Monitoreo**
 - “Lo he hecho – acorde con el procedimiento escrito”.
- **Verificación**
 - Fue hecho – los resultados son razonables y aceptables.
- **Validación**
 - Fue eficaz – los resultados anticipados se lograron.
- **Acción Correctiva:**
 - Control del asunto.
 - Análisis de la causa raíz para eliminar el problema.
- **Documentación:**
 - Evidencia escrita de la actividad y los resultados.



Programa de Prerrequisitos- Formalizados



- Capacitación:
 - Documentada.
- **Cultura de Inocuidad**
 - Personas
 - Posición / departamento / personal designado
- Capacitación
 - Gerentes
 - Empleados
 - Documentación

Programa de Prerrequisitos- Formalizados

- Inspección y auditorías
 - Elementos del programa
 - Actividades del programa
- Gerencia
 - Revisión del programa
 - Análisis de información
 - Eficacia
 - Costos
 - Tendencias



Programa de Prerrequisitos- Formalizados



Programa escrito

- Título
- Partes responsables
- Ubicación del programa documentado
- Revisión / actualización del programa
- Alcance
- Capacitación

Programa de Prerrequisitos: Resumen



- Son la base para un ambiente de manufactura sano.
- Proveer estructura y documentación para mejorar su gerencia y lograr mejorías.
- Se formalizan de manera escrita, con el fin de lograr mejoras continuas.
- Asegurar cumplimiento con las BPMs actuales, así como otros reglamentos y normas de la industria que afectan la industria de alimentos.

Procedimientos Operacionales Estándares de Saneamiento POES (SSOPS) (Según Codex Alimentarius)



1. Seguridad del Agua
2. Limpieza de las superficies de contacto con alimentos
3. Salud e Higiene de los Empleados
4. Manejo de Compuestos /agentes tóxicos
5. Manejo Integrado de Plagas
6. Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos



OBJETIVOS

- Prevenir contaminación microbiológica, química y/o física.
- Permitir el monitoreo y verificación de aspectos de las BPMs.

CONTAMINACION CRUZADA

La prevenimos y controlamos con:

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACION
POES (SSOP)**

Contaminación cruzada

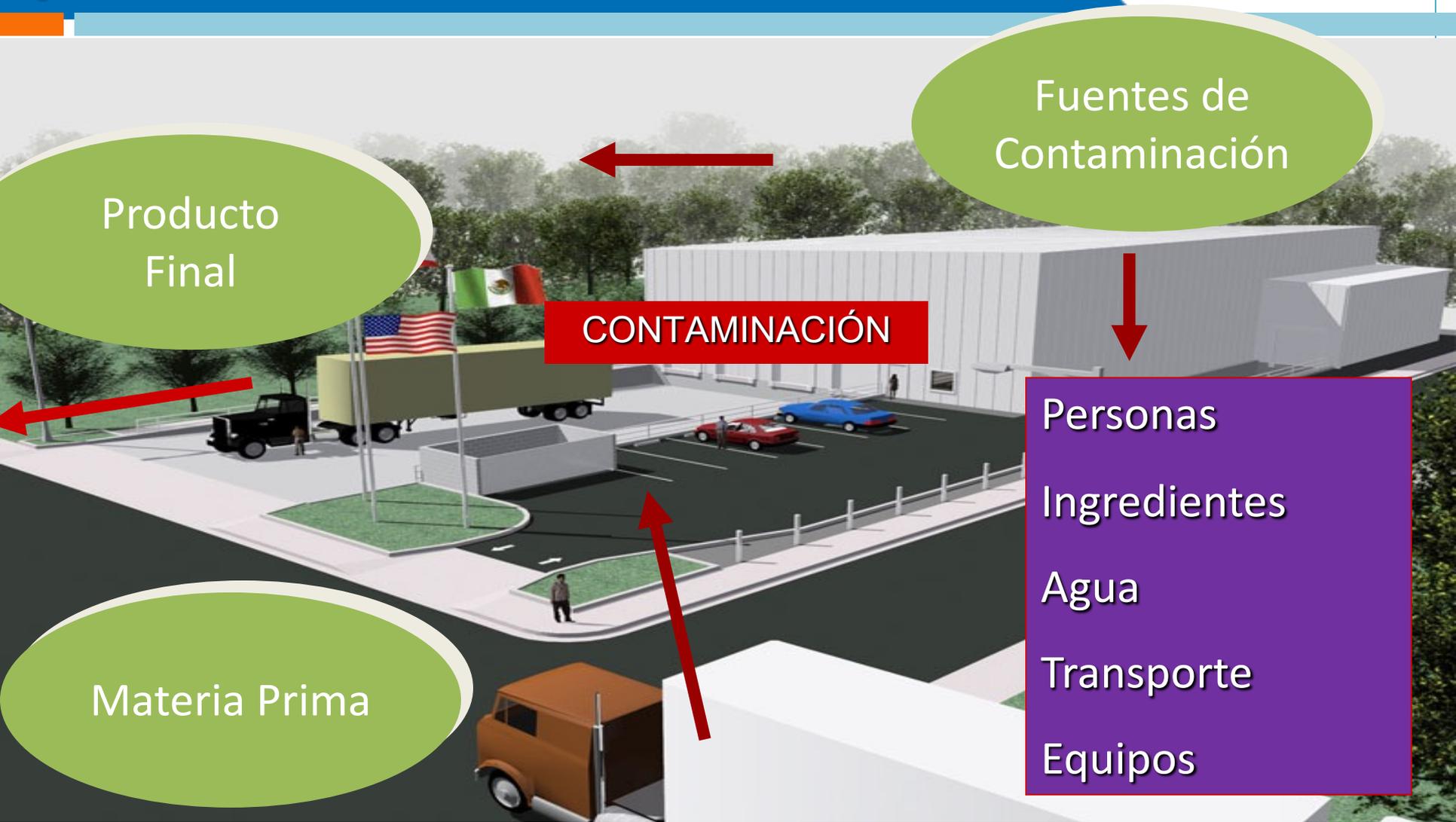


Es la transferencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos a los productos alimenticios, provenientes de los alimentos crudos, los manipuladores de alimentos o el ambiente de la manipulación de alimentos.

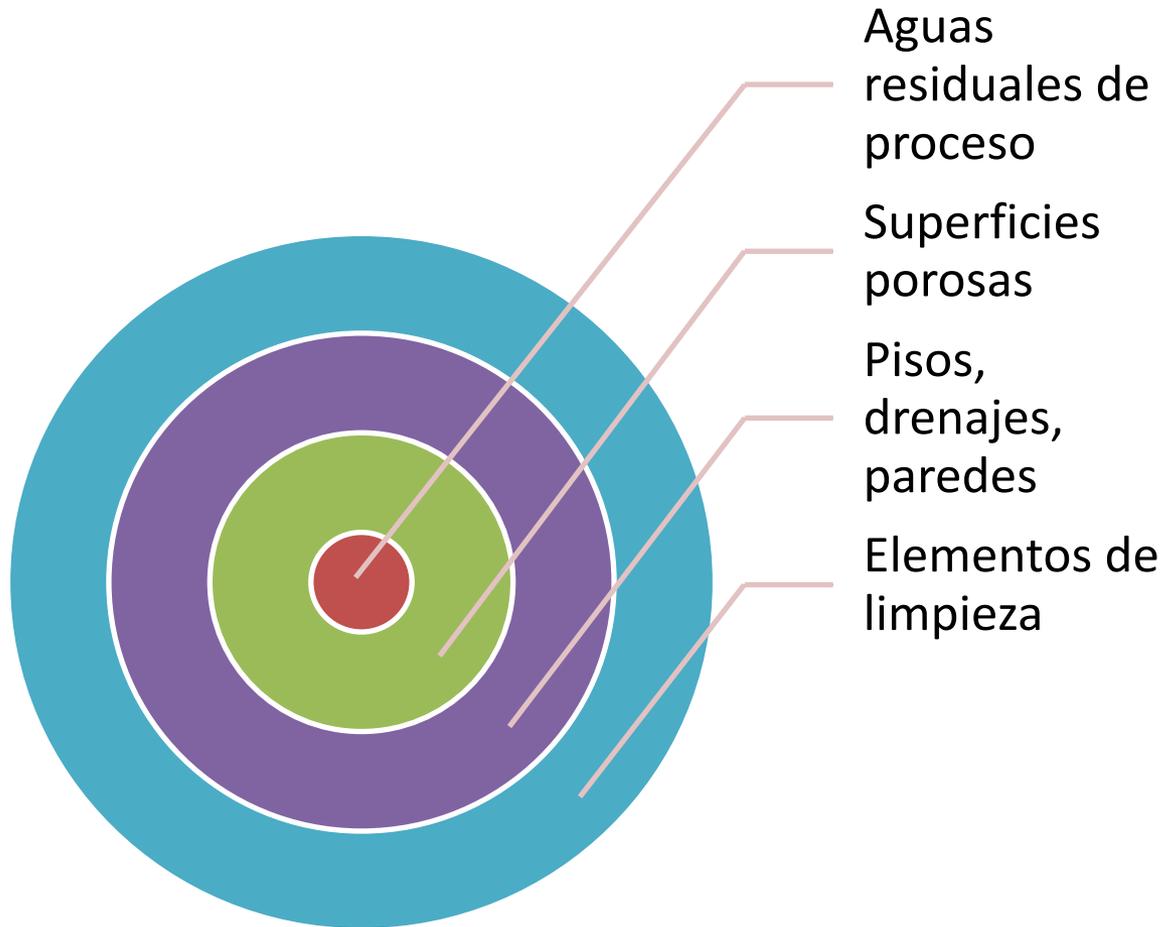


El tipo de contaminación cruzada implicada con mayor frecuencia en las enfermedades transmitidas por los alimentos ocurre cuando las bacterias patógenas o los virus son transferidas a los alimentos listos para el consumo.

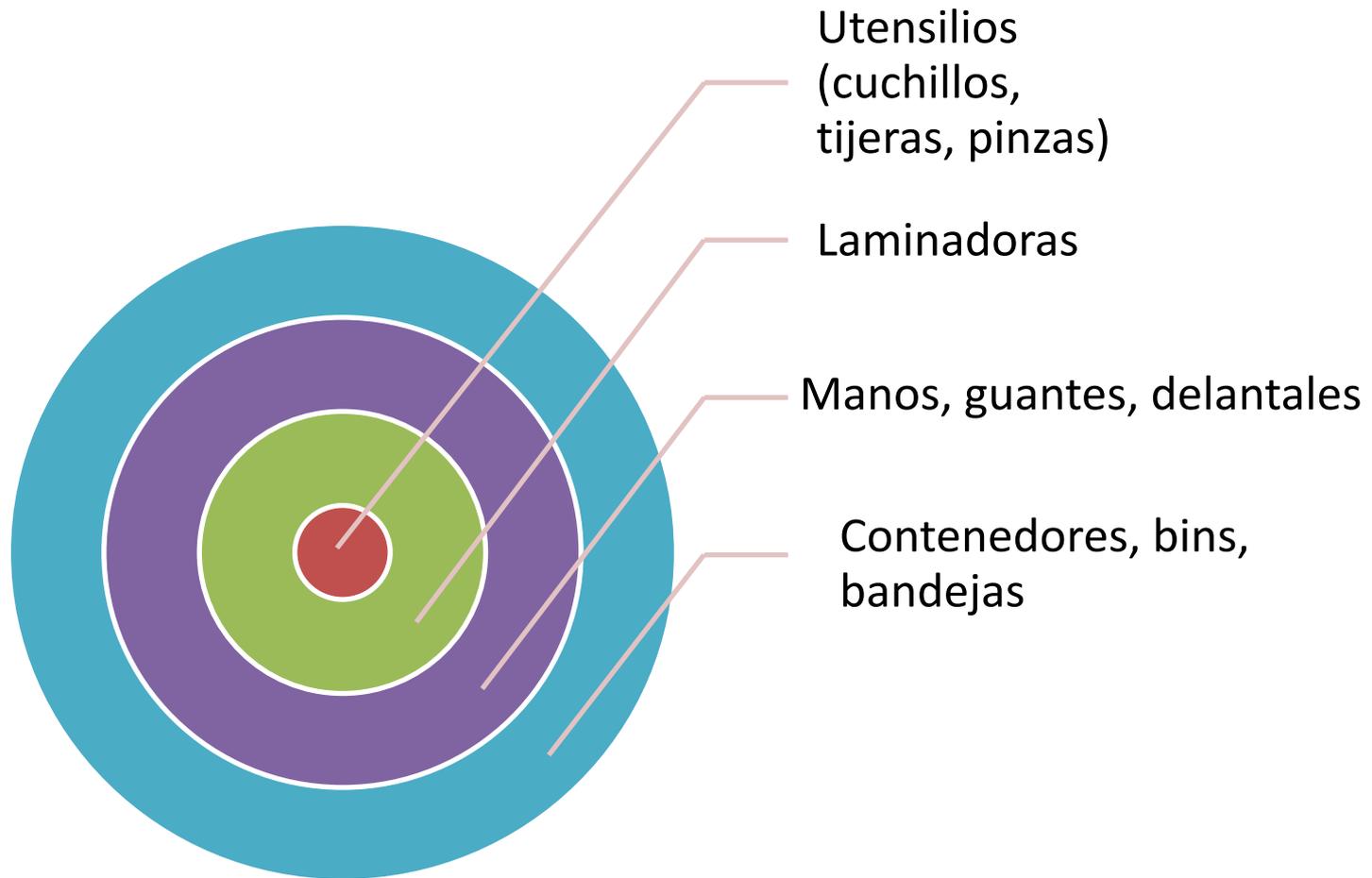
Ingreso de contaminación en la planta



Fuentes de Contaminación



Fuentes de Contaminación

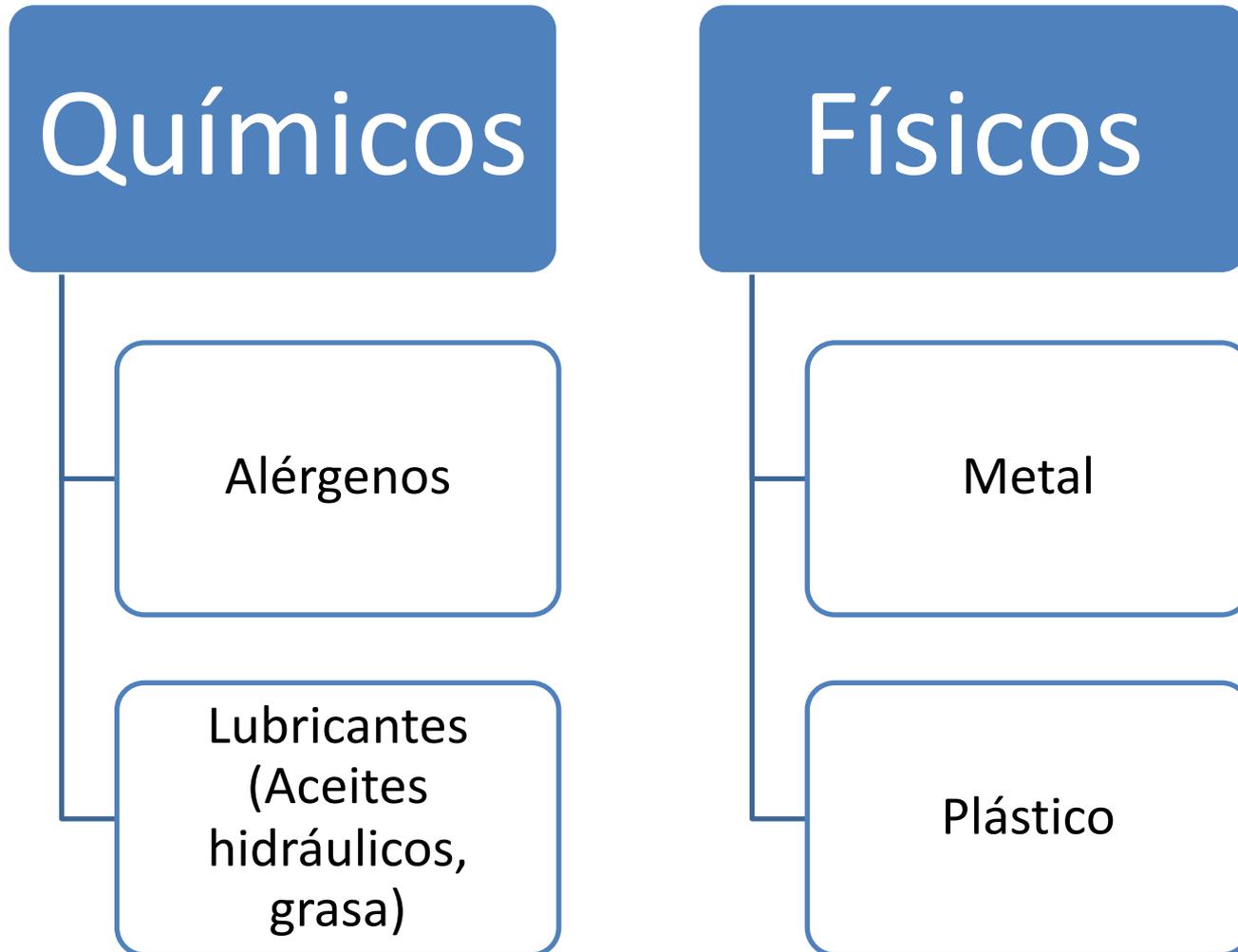


Microbiológicos

Patógenos (*Listeria monocytogenes*,
Salmonella, *E.coli*
O157:H7)

Saprófitos (Levaduras,
Lactobacillus,
Pseudomonas,
esporas)

Principales Contaminantes



Desafíos para el control de la contaminación



Aquella que proviene naturalmente de los propios alimentos – MATERIAS PRIMAS

Por medio de la contaminación cruzada: cuando los microorganismos, alérgenos o elementos físicos presentes en las superficies de los equipos, recipientes, utensilios, manos, plagas, etc. entran en contacto con los alimentos

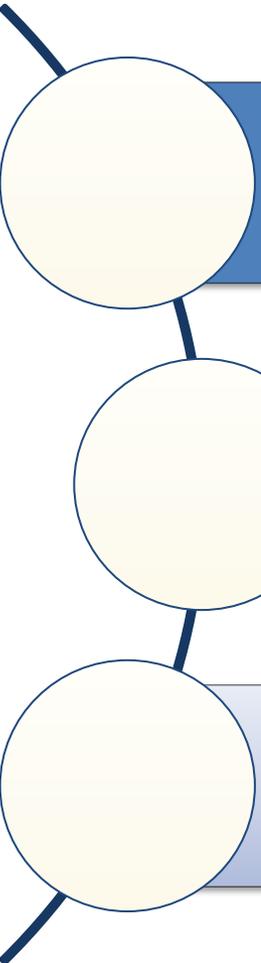
Objetivos de la Limpieza y Sanitización

La limpieza en la industria alimentaria tiene 2 propósitos:

Prevenir la intoxicación alimentaria; y

Prevenir la alteración de los alimentos.

Objetivos de la Limpieza y Sanitización



Estos dos propósitos se cumplen mediante:

La eliminación de los microorganismos que contactan los alimentos; y

La eliminación de la suciedad que protege a los microbios y favorece su crecimiento.

La limpieza NO es un proceso al azar, sino que debe aplicarse a las zonas donde es probable la existencia de microbios nocivos.

Ejemplo:

La limpieza de drenajes y resumideros tiene como objetivo:

- evitar la proliferación de insectos y roedores; y
- evitar la producción de malos olores.

Ejemplo:

La limpieza de las superficies en contacto con los alimentos tiene relevancia para la prevención de enfermedades y la alteración de los alimentos:

- En estas superficies se forma la llamada biopelícula microbiana.
- Esta biopelícula da protección contra el jabón común y la limpieza común.
- Biopelícula (filamentos intracelulares, capas de polisacáridos).

Prevención de la contaminación durante la limpieza y sanitización



Es muy importante la segregación de los materiales de fregado (paños, mopas, cepillos, esponjas) que son usados en las superficies de contacto con alimentos de los usados para otras superficies:

Para ello se recomienda codificar mediante el uso de materiales de distintos colores según el destino que se le dará, por ej:

- Ambientes sucios.
- Alimentos crudos.
- Alimentos preparados.