PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

IMPORTANCIA DE LA NORMALIZACIÓN EN LA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD



Gustavo Larrea Gálvez
Grupo Backus y Johnston

BICENTENARIO PERÚ 2021

COMITÉ TÉCNICO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Secretaría

Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú

Secretaria

Nataly Reynaga

Presidente

Gustavo Larrea Galvez

Fecha de conformación

20/03/2014

Campo de actividad

Normalización en el campo de Gestión de la Calidad e Inocuidad en el rubro de los alimentos, que abarca toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo así como los rubros asociados a la provisión de productos o servicios destinados a la industria alimentaria



MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ TÉCNICO NORMALIZADOR CTN 131 – GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Miembros sector académico:

SENATI

PUCP

UNMSM

Consultores:

- Madeleine Arauzo
- Lenin Gutiérrez
- Rosa Romo
- Sayira Sato

Miembros sector privado:

cencosud

Backus

CONTROL SAC Saneamiento Ambiental

ASi

gesting

ARCACONTINENTAL

LINDLEY

Supermercados Peruanos SA

NSF

sodexo

CERPER CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.

iff

FoodPack

SAT

ENVIRONMENT & QUALITY SOLUTIONS SAC

Miembros sector público:

ITP red CITE Instituto Tecnológico de la Producción

prom perú

¿Qué trabajo hemos realizado?

- ✓ NTP-ISO 22005:2015 Trazabilidad en la cadena de alimentos para consumo humano y animal. Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema.
- ✓ ETP-ISO/TS 22002-6:2018 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte6: Producción de piensos y alimentos para animales.
- ✓ GP 114:2019 Directrices para la gestión de alérgenos
- ✓ GP 115:2019 Directrices de procedimientos higiénicos para la prevención de la legionelosis
- ✓ NTP/ET-ISO/TS 22002-3:2016 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 3: Actividades agropecuarias
- ✓ NTP/ET-ISO/TS 22003:2017 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- ✓ NTP-CODEX CXC 53:2019 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
- ✓ NTP-ET-ISO/TS 22002-1:2015 (revisada el 2020) Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 1: Fabricación de alimentos
- ✓ NTP-ET-ISO/TS 22002-2: 2016 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 2: Catering
- ✓ NTP-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. 3a Edición
- ✓ NTP-ISO 22004:2017 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Lineamientos para aplicación de ISO 22000
- ✓ NTP 833.910:2003 (revisada el 2018)GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ACORDE CON EL SISTEMA HACCP (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL). Requisitos para ser cumplidos por las organizaciones que producen alimentos y sus proveedores
- ✓ NTP 833.911:2003 (revisada el 2018) SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. Directrices para su aplicación
- ✓ NTP 833.915:2004 (revisada el 2019) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. 1ª Edición
- ✓ NTP 833.916:2005 SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Directrices para el establecimiento de indicadores.

Importancia de la normalización en la gestión de la inocuidad







PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

INSTITUTO NACIONAL **DE CALIDAD**

GRACIAS

Gustavo Larrea Gálvez

Grupo Backus y Johnston



BICENTENARIO PERÚ 2021

PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

PRESENTACIÓN DEL PNTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva



EXPOSITORES:

Katherine Isla – Iván Jerí – Madeleine Arauzo

Cencosud – Control SAC - Consultora

BICENTENARIO PERÚ 2021

PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

PRESENTACIÓN DEL PNTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva



EXPOSITORA:
Katherine Isla
Cencosud

BICENTENARIO PERÚ 2021

ÍNDICE

1 Objeto y campo de aplicación

2 Términos y definiciones

3 Cap. 4. Establecimiento de producción o preparación

4 Cap. 5. Establecimiento: Requisitos de Higiene

5 Cap. 6. Higiene del personal y requisitos sanitarios

6 Cap. 7. Establecimiento: Requisitos de higiene en la elaboración

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN



2 TÉRMINOS Y DEFINICIONES



Manipulación de alimentos



Alimentos crudos



Alimentos precocidos



Alimentos cocinados



Alimentos preparados

3 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Proyecto e instalaciones, emplazamiento, vías de acceso

Emplazamiento:
Los establecimientos estarán situados en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo u otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.



Vías de acceso y zonas utilizadas para el tráfico rodado:
Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentren dentro del recinto de éste o en sus inmediaciones, tendrán una superficie pavimentada dura apta para el tráfico rodado. Dispondrán de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.



3 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Edificios e instalaciones

Serán de construcción sólida y habrán de mantenerse en buen estado. Todos los materiales de construcción no transmitirán ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Se evitará el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no constituirá una fuente de contaminación. Dichos materiales no producirán ni emitirán sustancias tóxicas, olores ni sabores desagradables. Serán resistentes a la corrosión y a la acción de agentes de limpieza y desinfección. Estarán libres de orificios y grietas.





Ambientes, iluminación y ventilación



Pisos y paredes



Puertas

3 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Evacuación de efluentes y desechos



Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y desechos, el cual deberá mantenerse en todo momento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

Vestuarios y servicios higiénicos





Todos los establecimientos dispondrán de vestuarios y servicios higiénicos suficientes, adecuados y convenientemente situados. Los servicios higiénicos se proyectarán de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

3 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Instalaciones para el almacenamiento de desechos y materias no comestibles

Se dispondrá de instalaciones para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento. Dispondrán de condiciones sanitarias para la limpieza y desinfección de esta zona. Estas instalaciones serán diseñadas de manera que se impida el acceso de plagas a los desechos o materias no comestibles y se evite la contaminación del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.





3 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Equipo y utensilios



Serán de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea impermeable y resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de agujeros y grietas. Entre los materiales apropiados figuran el acero inoxidable, la madera sintética y los sustitutos del caucho. Se evitará el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.



3 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Identificación del equipo para otros fines



El equipo y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos, se marcarán o rotularán indicando su utilización, y no deberán emplearse para productos comestibles.

El equipo portátil, como cucharas, batidoras, cazuelas y sartenes, etc., se protegerán contra la contaminación.





PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL Instituto Nacional de Calidad

INSTITUTO NACIONAL **DE CALIDAD**

GRACIAS

KATHERINE ISLA

Cencosud

BICENTENARIO PERÚ 2021



PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

PRESENTACIÓN DEL PNTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva

Capítulos 5.5, 5.6 y 5.7

EXPOSITOR: Iván Jerí

Control de Saneamiento Ambiental SAC

BICENTENARIO PERÚ 2021



5

5.5 Prohibición de animales domésticos

5.6 Control de plagas





EXPOSITOR:
Iván Jerí San Miguel
Control de Saneamiento Ambiental SAC.

ANTECEDENTES:

DS 007-1998: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas	**RM 1020-2010:** Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería	**RM 066-2015:** Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano
Art. 57. Control de las plagas y el acceso a animales.	6.4.7. Prevención y control de vectores.	6.2.7. Prevención y control de plagas. a) Medidas preventivas b) Medidas de control c) Señales de infestación de roedores.

5.5 Prohibición de animales domésticos

Deberá impedirse la entrada a todos los animales no controlados o que pueden constituir un riesgo para la salud.



Cap. 4 Establecimientos de producción y servicios

4.3.1 (d) los **edificios** serán proyectados de manera que se impida que entren y aniden animales.

4.3.2 (d) las **ventanas** que se abran deberán estar provistas de mallas a prueba de insectos.

4.3.11 (d) Las **Instalaciones para los desechos** deberán impedir el acceso a las plagas.

Cap. 5 Limpieza

5.4 La zona de **almacenaje de recipientes con residuos** deberán estar protegidos de insectos y roedores.

5.6 Control de plagas

5.6.1 Medidas preventivas

Se aplicará un programa eficaz y continuo de gestión contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes se inspeccionarán periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación. Se deberá aplicar el principio de exclusión frente a las plagas.

5.6.2 Medidas de control

a) En caso de que alguna plaga invada los establecimientos, se adoptará el MIP (manejo integrado de plagas) para su erradicación, con personal entrenado y siguiendo las recomendaciones del organismo nacional competente. Mantener registros.

b) Solo se emplearán agentes químicos si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de control. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas deberá efectuarse una limpieza minuciosa de los ambientes en general.



5

5.7 Almacenamiento de sustancias peligrosas





ANTECEDENTES:

DS 007-1998: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.	**RM 1020-2010:** Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.	**RM 066-2015:** Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
***	6.4.4. Almacenamiento de productos tóxicos	6.2.6. Almacenamiento de sustancias peligrosas

5.7 Almacenamiento de sustancias peligrosas

5.7.1. Los plaguicidas, productos de limpieza u otras sustancias no alimentarias que puedan representar un riesgo para la salud se etiquetarán adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos se almacenarán en depósitos o armarios cerrados con llave exclusivamente destinados para tal fin y habrán de ser utilizados o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se reutilizarán envases de alimentos o envases usados para manipular otros alimentos, para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias.

5.7.2. Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no se utilizarán ni almacenarán en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.



PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

INSTITUTO NACIONAL **DE CALIDAD**

GRACIAS

IVÁN JERÍ SAN MIGUEL

Control de Saneamiento Ambiental SAC.



BICENTENARIO PERÚ 2021

PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

PRESENTACIÓN DEL PNTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva



EXPOSITORA:
Madeleine Arauzo
Consultora

BICENTENARIO PERÚ 2021

6

PRESENTACIÓN – CAP. 07

ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN





EXPOSITORA:
Madeleine Arauzo
Consultora

7.1 REQUISITOS APLICABLES A LAS MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Proveedores con autorización para su comercialización y Certificados de Análisis y/o de Conformidad .

No se utilizarán materias primas, insumos o ingredientes cuya fecha de vencimiento y/o vida útil ya expiró.

Suministro frecuente y periódico, evitando el almacenamiento de cantidades excesivas.

Materias primas de origen animal serán almacenadas en frío a una temperatura entre 1 °C y 4 °C .







7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



Como requisitos generales, los procedimientos de elaboración de alimentos estarán diseñados para prevenir, controlar y detectar contaminación. Se incluirán medidas para prevenir contaminación física, de alérgenos y microbiológica.



Los manipuladores de alimentos recibirán formación específica sobre peligros en los alimentos, incluyendo alérgenos.

Se declararán los alérgenos presentes en el alimento, ya sea por naturaleza, por diseño o por el potencial de contacto cruzado durante la fabricación.

7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

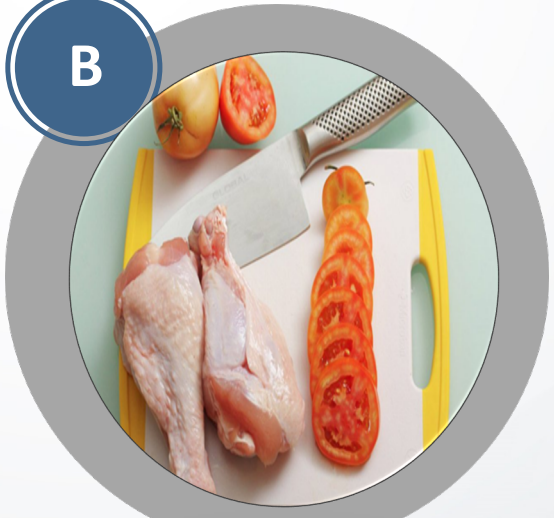
A



MEDIDAS

7.2.1 Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos cocidos y precocinados por contacto directo o indirecto con materias que se encuentran en una fase inicial del proceso. Los alimentos crudos serán separados de los cocidos y pre-cocidos.

B



CONTACTO

7.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no tendrán contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados.

C



LIMPIEZA

7.2.3. Supervisar el lavado minucioso de las manos entre una y otra manipulación de productos.

7.2.5. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado se limpiará minuciosamente y desinfectará cuidadosamente antes de ser utilizado.

7.3 EMPLEO DE AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Lavado

Las frutas y hortalizas crudas que se utilizarán en las comidas se lavarán cuidadosamente con agua potable antes de añadirlas a las comidas.



7.4 DESCONGELACIÓN

7.4.2. Cuando la descongelación se lleva a cabo como una operación separada del cocinado, sólo se realizará en:



REFRIGERACIÓN

Un refrigerador o cámara de descongelación construida a propósito a una temperatura de 4 °C o inferior

AGUA

Agua potable corriente mantenida a temperatura no superior a los 21 °C durante no más de 4 horas

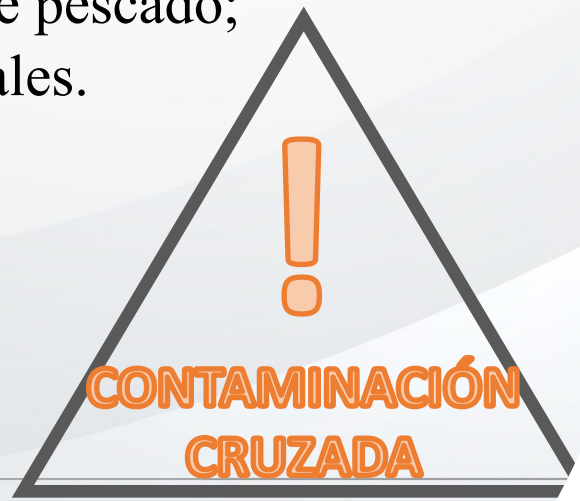
PIEZAS GRANDES

Las piezas grandes de carne se descongelarán antes de cocinarlos.

7.5 PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIA O DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS

El procesamiento de alimentos crudos incluye:

- Recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado;
- Lavado y pelado de vegetales.









7.5 PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIA O DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS



- El descongelado, entre otros.

"Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente"





7.5 PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIA O DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS

Los alimentos sin tratamiento térmico que no tienen o requieren cocción aplicada bajo cualquier tecnología como: Ensaladas crudas, platos fríos, entremeses, salsas, hortalizas, frutas entre otros destinados al consumo directo, deberán:

- Someterse a un lavado y desinfección, y
- Los utensilios de preferencia ser exclusivos; así mismo, se debe procesar en forma separada del procesamiento de carnes y pescados.









7.6 PROCESO DE COCCIÓN

TEMPERATURA

El tiempo y la temperatura serán los suficientes para asegurar la destrucción de los MO patógenos no productores de esporas.
El centro de los trozos de carne semi cruda tendrá que alcanzar un mínimo de 63 °C para eliminar la *Salmonella* spp.

GRASAS Y ACEITES

Serán filtrados antes de cada operación de fritura. no serán calentadas excesivamente. Las grasas o aceites serán cambiadas inmediatamente cuando los cambios de color, sabor u olor sean evidentes.

RECALENTAMIENTO

Será efectivo permitiendo que la temperatura del núcleo de los productos llegue a 75 °C dentro de 1 hora después de sacarlos del refrigerador.



RELLENOS

No es conveniente rellenar la cavidad de los trozos grandes de aves porque :

- El relleno puede contaminarse con *Salmonella* spp. y no alcanzar una temperatura lo suficientemente elevada como para matarla.
- Las esporas de *Clostridium perfringens* sobreviven a la cocción.

RECALENTAMIENTO

Será efectivo permitiendo que la temperatura del núcleo de los productos llegue a 75°C dentro de 1 hora después de sacarlos del refrigerador.
Los productos recalentados llegarán a los consumidores tan pronto como sea posible a una temperatura de 63°C o más.

7.7 DIVISIÓN EN PORCIONES



HIGIENE

7.7.1.Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. La división en porciones se completará en el período mínimo practicable que no será superior a 30 minutos.



AMBIENTES

En los sistemas en gran escala, en que la división en porciones de los alimentos cocidos- refrigerados no puede realizarse en 30 min, tal división se efectuará en un área separada, cuya temperatura ambiente no será superior a 15°C .

7.8 PROCESO DE ENFRIAMIENTO Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ENFRIADOS

TEMPERATURAS

La temperatura en el centro del alimento deberá reducirse desde 60°C a 10°C en menos de dos horas; a continuación, el producto deberá almacenarse inmediatamente a 4°C .



7.9 PROCESO DE CONGELACIÓN Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS

RAPIDEZ

Inmediatamente después de la preparación se congelará el alimento con la mayor rapidez y eficacia posible.



CONTROL DE TEMPERATURA

Los alimentos cocidos y congelados se conservarán a una temperatura igual o inferior a -18°C .
Controlar periódicamente la temperatura de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO

Los alimentos cocidos congelados pueden almacenarse a una temperatura igual o inferior a +4°C, pero por no más de cinco días, y no se congelarán nuevamente.

7.10 TRANSPORTE

7.10.1. Los requisitos de higiene son también aplicables dentro de los vehículos que transportan alimentos cocidos y precocidos.





Alimentos calentados



Alimentos cocidos y "enfriados"



Alimentos cocidos y "congelados"

7.11 RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

A



RAPIDEZ

El recalentamiento será rápido, para que el alimento pase rápidamente la gama de temperaturas peligrosas entre 10°C y 60 °C .

B



TEMPERATURA

Se alcanzará una temperatura de por lo menos 75°C en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se ha retirado del refrigerador.

C



PROTECCIÓN

En los establecimientos de autoservicio, los alimentos ofrecidos estarán protegidos contra la contaminación directa.

PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

INSTITUTO NACIONAL **DE CALIDAD**

GRACIAS

MADELEINE ARAUZO

Consultora

BICENTENARIO PERÚ 2021

