



Programas Prerrequisitos para la Inocuidad de los Alimentos en la Industria Procesadora

Barquisimeto
Junio, 2017



PROGRAMAS PRERREQUISITOS
conjunto de normas y procedimientos
de carácter preventivo y obligatorio
que se aplican a las personas,
equipos y edificios con el fin de
garantizar la inocuidad de los
productos.

Programas Prerrequisitos (PPR)

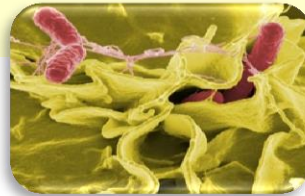
Términos equivalentes:

- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA),
- Buenas Prácticas Veterinarias (BPV),
- Buenas Prácticas de Fabricación/Manufactura (BPF, BPM),
- Buenas Prácticas de Higiene (BPH),
- Buenas Prácticas de Producción (BPP),
- Buenas Prácticas de Distribución (BPD), y
- Buenas Prácticas de Comercialización (BPC).

PELIGRO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Peligro

Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.



Los alérgenos forman parte de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.



CLASIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL

PELIGRO POTENCIAL



PPR

“Todos es **significativo** si los PPR o la higiene no están bajo control.”

PELIGRO SIGNIFICATIVO



HACCP
PCC/ PPRO

LIMPIEZA



ORDEN



MATERIALES ENTRANTES



MANTENIMIENTO DE EQUIPOS



DISEÑO HIGIÉNICO



ESTÁNDARES ASOCIADOS

N° 36.081

Noviembre 1996

GACETA OFICIAL

DE LA REPUBLICA DE VENEZUELA

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)

Conjunto de medidas preventivas o de control utilizadas en la fabricación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos manufacturados a fin de evitar, eliminar o reducir los peligros de la inocuidad y salubridad de estos productos.

Artículo 1º: La presente Resolución establece los principios básicos y las prácticas dirigidas a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad y salubridad que ocurren durante la elaboración, envasado, almacenamiento y transporte de los alimentos manufacturados para el consumo humano.

Artículo 2º: El fabricante, el importador o quienes intervienen en la comercialización del alimento son responsables, en su área respectiva, de cumplir con los requisitos establecidos en el presente instrumento legal.

ESTÁNDARES ASOCIADOS



HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS RECOMENDADO:
PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

CAC/RCP 1-1969

ESTÁNDARES ASOCIADOS

ISO/TS 22002-1

Programas de Prerrequisito para la Inocuidad de los Alimentos en la Industria Procesadora

Referencia ISO/TS 22002 -1

Primera Edición: Diciembre de 2009

Programa de Prerrequisito

Condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener a lo largo de toda la cadena alimentaria un ambiente higiénico apropiado para la producción, manipulación y provisión de productos finales inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano.

- Especifica los requisitos para establecer, implementar y mantener PPR que apoyan al control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Aplica a todas las organizaciones, sin importar su tamaño o complejidad, las cuales estén involucradas en la etapa de procesamiento de la cadena alimentaria
- Cuando se hagan exclusiones o se implementen medidas alternas, éstas deben ser justificadas y documentadas con un análisis de peligros,

ISO/TS 22002-1

PPR:

1. Construcción y distribución de edificios
2. Distribución de los locales y del espacio de trabajo
3. Servicios – aire, agua, energía
4. Eliminación de desechos
5. Idoneidad de los equipos, limpieza y mantenimiento
6. Gestión de los materiales comprados
7. Medidas para la prevención de la contaminación cruzada
8. Limpieza y sanitización
9. Control de plagas
10. Higiene personal e instalaciones de los empleados
11. Retrabajo
12. Procedimientos de retiro del producto
13. Almacenamiento
14. Información del producto / concientización de los consumidores
15. Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo

IMPORTANCIA DE LOS PPR

La inocuidad debe ser construida durante el proceso al cual es sometido el producto, identificando los peligros y tomando las acciones preventivas para eliminar y/o disminuir a un nivel aceptable.

Aspectos en común de los PPR:

- 1) Solucionan problemas de inocuidad del alimento de uno o varios indirectos,
- 2) Cubren problemas generales relacionados con la inocuidad del alimento, rol en uno o
- 3) Pueden ser aplicados a diferentes líneas de producción; y portado por la
- 4) La falla puntual del cumplimiento de un PPR casi gros se nunca resulta en un peligro en la inocuidad del alto la alimento.