



Capítulo Perú



Plan Binacional de Desarrollo
de la Región Fronteriza
Perú - Ecuador



Capítulo Perú



Plan Binacional de Desarrollo
de la Región Fronteriza
Perú - Ecuador



<https://planbinacional.org.pe>

Calle Las Grojillas 395, San Isidro.
Lima - Perú
peru@planbinacional.org.pe
(+511) 223-7070

<https://care.org.pe>

Calle Amador Merino Reyna 267,
piso 9, oficina 901, San Isidro.
Lima - Perú
amigos@care.org.pe
(+511) 640-9393



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



CARE Perú **te protege**
Trabajamos para que nuestros proyectos sean
espacios seguros y libre de violencia

Si tienes alguna **duda, queja o denuncia** sobre el
proyecto, **escríbenos a:** opinion@care.org.pe
Rendición de Cuentas: 945 101 839

Aliados del proyecto:



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
AYABACA



MUNICIPALIDAD DE
MONTERO

MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
MONTERO



MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE
LAGUNAS



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Primera Edición

Documento realizado como parte de la implementación del proyecto “Mejoramiento de emprendimientos de mujeres rurales en Ayabaca”, ejecutado por CARE Perú con el financiamiento del Capítulo Perú del Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza Perú-Ecuador.

CARE Perú:
Programa de Empoderamiento Económico, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Ruddy M. Agurto Salvatierra. Jefe de proyecto.
Catheryn Ibañez Carrasco. Coordinadora del proyecto.
Rusvelt E. Saavedra Calle. Especialista de campo.
Antonella Benites Cruz. Asistente de comunicaciones.

Editado por:

CARE Perú
Calle Amador Merino Reyna 267,
piso 9, oficina 901, San Isidro. Lima – Perú.
www.care.org.pe

Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza Perú-Ecuador
Capítulo Perú

Calle Las Grojillas 395, San Isidro.
Lima - Perú
www.planbinacional.org.pe

Impresión:

Editorial XXXXX.....
Calle
Julio del 2024
Tiraje 500 ejemplares

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°

ÍNDICE	PÁG.
1. GENERALIDADES	1
2. APLICACIÓN DE LAS BPM	5
a) En las instalaciones	6
b) En las materias primas	9
c) En el almacenamiento y transporte	10
d) En las máquinas y equipos	11
e) En el personal de trabajo	12
f) En la manipulación de alimentos	15
g) En la utilización de materiales	18
h) En el manejo de agua y desechos	21
i) En la infraestructura de producción	23
3. LA TRAZABILIDAD	26
4. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	27
5. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	28
6. CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO	29
GLOSARIO DE TÉRMINOS	30
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33

1. GENERALIDADES

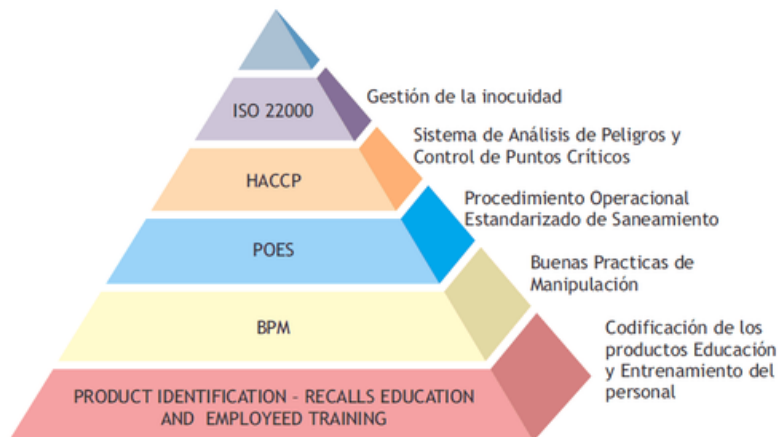
¿Qué son las BPM?

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de procedimientos y controles básicos para la obtención de productos seguros para el consumo humano, las cuales se centralizan en la higiene y forma de manipulación, como también en el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos de producción de alimentos.

Asimismo, resultan necesarias para la aplicación del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) que en español significa Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, o para la implementación de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un sistema de Calidad como ISO 9001.

Las BPM se asocian con el control de calidad de la producción a través de inspecciones del establecimiento de procesos. A continuación mostramos la pirámide de la inocuidad alimentaria.

Pirámide de la inocuidad alimentaria



1. GENERALIDADES

¿Qué es la inocuidad?

El Codex Alimentarius define a la inocuidad como **“la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”**. Esta definición concuerda con la establecida en el Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos.

Los consumidores son cada vez más exigentes en relación con la calidad de los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional que se deben tener en cuenta para su elaboración.

¿Qué son los POES?

Los POES, significa Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, son instrucciones escritas que detallan cómo limpiar y sanitizar instalaciones, equipos y utensilios para prevenir la contaminación de alimentos. Estos procedimientos son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, minimizando el riesgo de contaminación biológica, química o física.

¿Qué es sanitizar?

Sanitizar significa limpiar y desinfectar para reducir o eliminar agentes patógenos.



1. GENERALIDADES

¿Qué es el sistema HACCP?

Es un sistema que sirve para **proteger la inocuidad alimentaria**. El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control o también conocido como sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), se aplica como método de inocuidad para identificar y controlar los riesgos potenciales en la producción y elaboración de alimentos.

¿Qué es un punto crítico de control (PCC)?

Fase en la cadena alimentaria en la que debe aplicarse un control que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Ejemplo: Verificar con un termómetro que se aplique la temperatura adecuada en una determinada etapa del proceso de producción.



1. GENERALIDADES

¿Qué es una certificación ISO?

Una certificación ISO es un sello de calidad internacional que demuestra que una organización cumple con los estándares establecidos por la International Organization for Standardization (ISO).

Este proceso de certificación, que es voluntario, tiene como objetivo mejorar la calidad, eficiencia y eficacia de los productos o servicios que ofrece la empresa.

¿Qué beneficios se obtienen al aplicar las BPM en un establecimiento de producción de alimentos?

- Se reduce el riesgo de contaminación física, química y microbiológica.
- Se asegura que los alimentos sean aptos para el consumo humano.
- Se estandariza procesos de producción.
- Se disminuye defectos y desperdicios.
- Se facilita la obtención de registros sanitarios.
- Se reduce costos operativos y tiempos de producción.
- Se aumenta la confianza de clientes y consumidores.
- Se incrementa la higiene, seguridad y control de procesos.
- Se fomenta la cultura de calidad dentro de la organización.

2. APLICACIÓN DE LAS BPM

Las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de los alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos.



En el siguiente gráfico podemos apreciar el proceso de la implementación de las BPM.



a) En las instalaciones

¿Qué precauciones debo tener en cuenta en las instalaciones de producción?

Se debe crear un plan de limpieza especificando los productos a usar, la frecuencia con la que se realizará y cómo se supervisará. Se debe contar con la infraestructura básica que garantice los procesos de limpieza y evacuación de residuos. Se deben usar materiales adecuados que faciliten la limpieza, como los azulejos o cerámicos, redondeando uniones entre paredes, usando pintura impermeable, entre otros. Controlar que las paredes no tengan grietas, sean lisas y estén pintadas con material claro. También se deberán separar las máquinas para evitar lugares de difícil acceso para limpiar.



! RECORDAR

Mantener limpias las instalaciones.

a) En las instalaciones

Puntos importantes a considerar

- Seguir el plan de limpieza establecido.
- Separar físicamente las operaciones que puedan dar lugar a contaminación cruzada de un área hacia otra.
- Los vestuarios y baños deben estar separados de las líneas de elaboración y deben mantenerse siempre limpios.
- Tener un lugar adecuado para guardar todos los elementos necesarios para la limpieza y desinfección a fin de evitar que estos se mezclen con los elementos usados en la producción.
- Para que el personal se lave las manos hay que tener instalaciones para dicho fin en los lugares de elaboración, con elementos adecuados para el lavado, desinfección y secado de las manos.
- Limpiar los utensilios y las instalaciones cada vez que sea necesario, al iniciar y al terminar la jornada de trabajo.



a) En las instalaciones

Recomendaciones para el personal

- Mantener limpias las instalaciones de producción y su espacio de trabajo.
- Controlar que no queden restos de material de limpieza después del enjuague.
- Limpiar correctamente, prestar especial atención a los rincones de difícil acceso.
- Usar los elementos de limpieza indicados.
- Arrojar los residuos en el lugar correspondiente.
- Limpiar los utensilios y herramientas cada vez que sea necesario.
- Al iniciar y al terminar la jornada de trabajo.



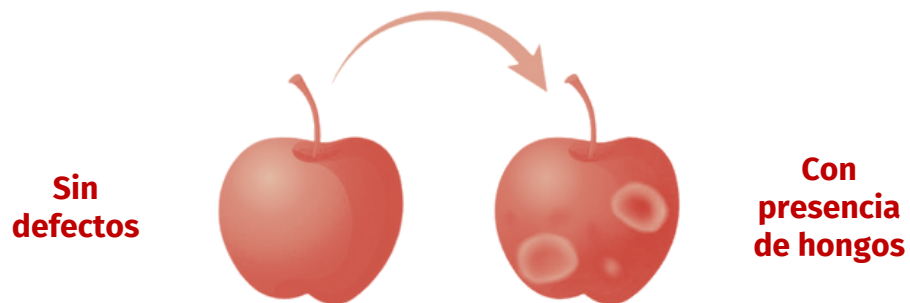
! RECORDAR

Las paredes deben ser de colores claros (blanco) y los pisos deben ser lisos para facilitar la limpieza.

b) En las materias primas

¿Qué debo tener en cuenta en el manejo de materias primas?

- Se debe verificar que coincidan las cantidades, las condiciones del empaque y las fechas de vencimiento.
- Hay que realizar análisis físicos, químicos o microbiológicos según el tipo de materia prima.
- Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes.
- Deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación.
- Se debe registrar las entradas y las salidas de materia prima, para poder rastrear cualquier lote en caso de incidentes.



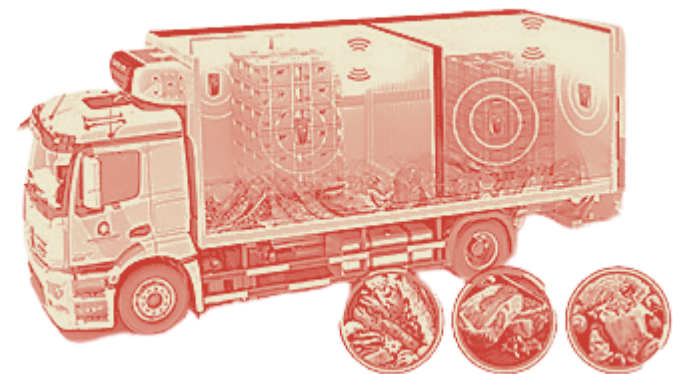
! RECORDAR

Si las materias primas presentan defectos para el proceso productivo, deben aislarse y luego eliminarse.

c) En el almacenamiento y transporte

¿Qué debo tener en cuenta en el almacenamiento, transporte de materias primas y el producto final?

- Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles daños del recipiente.
- Durante el almacenamiento, debe realizarse una inspección periódica de productos. Además, es fundamental mantener una adecuada separación entre las materias primas y los productos terminados.
- Los vehículos de transporte deben contar con autorización del organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se dé al establecimiento.
- Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada.



d) En las máquinas y equipos

¿Qué acciones se debe realizar con las máquinas y los equipos?

Se debe realizar un mantenimiento preventivo y correctivo.

El mantenimiento preventivo, evita fallas antes de que ocurran. Comprende las siguientes acciones:

- Revisar de forma periódica partes móviles (rodamientos, correas, engranajes).
- Cambio programado de piezas desgastadas.
- Verificación de sensores, termómetros, válvulas y sistemas eléctricos.
- Calibración de equipos de medición (refractómetro, termómetro, balanza, pH metro, etc.)

El mantenimiento correctivo soluciona fallas imprevistas o detectadas. Comprende las siguientes acciones:

- Reparar inmediatamente los equipos defectuosos.
- Reemplazar piezas dañadas o desgastadas.
- Aislamiento de equipos dañados, para evitar contaminación del producto.

También se debe realizar una limpieza y verificación técnica.

- Limpiar de forma profunda partes internas.
- Eliminar residuos de grasa, aceite, polvo, incrustaciones.
- Inspeccionar zonas de contacto directo con alimentos.
- Evaluar posibles zonas de acumulación de difícil limpieza.

e) En el personal de trabajo

¿Cómo evitar la contaminación por personal?

Se debe concientizar al personal sobre la importancia que tienen las BPM en los procesos de elaboración de alimentos. Es necesario incluir en la capacitación conceptos sobre higiene en la manipulación de alimentos, controles sobre el estado de salud de los empleados, evitando que aquellos con enfermedades contagiosas o heridas estén en contacto con los alimentos.

Es necesario facilitar ropa de trabajo para el personal, el cuál es responsable de lavarla al final de cada jornada.

La base del éxito de un programa de calidad es la capacitación del personal, por ello resulta adecuado comenzar a implementar las medidas relacionadas a este punto.

Vestimenta



Gorro



Lentes



Guantes



! RECORDAR

El personal de manipulación de alimentos debe contar con la indumentaria adecuada para evitar algún tipo de contaminación.

e) En el personal de trabajo

Puntos importantes a considerar

- El personal no debe ser un foco de contaminación durante la elaboración de productos.
- El personal debe realizar sus tareas de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- Los trabajadores deben lavar sus manos ante cada cambio de actividad, sobre todo al salir y volver a entrar al área de producción.
- Se debe usar la vestimenta de trabajo adecuada.
- No se debe fumar, ni salivar, ni comer en las áreas de manipulación de alimentos.



! RECORDAR

Las personas deben lavarse las manos antes de cada actividad.

e) En el personal de trabajo

Recomendaciones para el personal

- Usar ropa de trabajo adecuada: cofia (toca), mascarilla, calzado y guantes (de colores claros).
- Si usa guantes no olvide cambiarlos o limpiarlos como si se tratara de sus propias manos.
- En caso de generarse alguna herida el personal debe ser atendido fuera del área de procesos y retirarse de las instalaciones de ser el caso.
- Lavarse las manos adecuadamente con agua y jabón cada vez que entre a la zona de trabajo.
- Quitarse los accesorios como aros, anillos, relojes, cadenas, etc., antes de comenzar a trabajar.



! RECORDAR

Las personas no deben llevar accesorios debido que pueden desprenderse y contaminar los alimentos.

f) En la manipulación de alimentos

¿Cómo evitar la contaminación por error de manipulación?

Una actividad clave es controlar los procesos de transformación donde se incluya la manipulación en la obtención de la materia prima, transporte, almacenamiento, procesamiento y distribución final.

Otro aspecto importante es brindar a los operarios instrucciones claras y precisas de las tareas a realizar para una correcta manipulación.



Transporte



Recepción



Manipulación



Producción



Almacenamiento



Exposición y venta

! RECORDAR

Cuidar de los alimentos desde la materia prima hasta el producto final.

f) En la manipulación de alimentos

Puntos importantes a considerar

- Tener cuidado en las etapas de manipulación y obtención de materias primas, ya que es imposible obtener un producto de buena calidad si partimos de materia prima de mala calidad.
- Evitar en todo momento daños a los productos terminados, que pueden ser perjudiciales para la salud.
- Controlar que los distintos elementos que ingresan al proceso de producción estén libres de microorganismos (bacterias, hongos, levaduras, virus, entre otros).
- Prevenir la contaminación cruzada durante la elaboración, evitando el contacto o cruce de materiales en diferentes estados de procesamiento.
- Capacitar al personal sobre las tareas a realizar, supervisarlo y brindarle la ayuda necesaria para corregir las fallas.



! RECORDAR

Cada etapa del proceso tiene su tiempo de elaboración y es importante evitar demoras, ya que el producto semielaborado puede contaminarse.

f) En la manipulación de alimentos

Recomendaciones para el personal

- Trabajar según las pautas de producción y los protocolos de control.
- Verificar que las operaciones se ejecuten conforme a los tiempos y condiciones previstas.
- Registrar las irregularidades que se presenten en la línea de producción.
- Evitar el contacto entre materias primas, productos semielaborados y productos finales.
- No pasar de una zona sucia a una limpia del establecimiento.
- Mantener la temperatura y condiciones ambientales internas adecuadas según cada proceso.
- Controlar la limpieza en todas las etapas de producción.



! RECORDAR

Evitar la presencia de agentes contaminantes en los alimentos (biológicos, físicos y químicos).

g) En la utilización de materiales

¿Qué acciones debo realizar para evitar la contaminación por materiales?

Se pondrá especial atención en evitar que los alimentos se contaminen a causa de los materiales con los que están en contacto, tales como, envases, materiales de empaque final, recipientes para producto semielaborado, superficies de equipos, entre otros.

Realizar los cambios de equipos y utensilios necesarios para evitar aquellos materiales que puedan introducir contaminación por contacto con el producto.

Las personas deberán garantizar el buen almacenamiento de los envases, su inspección previa al uso y que no sean utilizados para fines inadecuados (Ej. guardar productos de limpieza o sobras de material en proceso).

El material de envase no debe ser un foco de contaminación para el producto final, controlando que este no transmita sustancias al producto y que lo proteja adecuadamente de contaminación externa.



! RECORDAR

El envase no debe ser un foco de contaminación para el producto final.

g) En la utilización de materiales

Puntos importantes a considerar

- Los recipientes que puedan ser reutilizados deben ser limpiados y desinfectados.
- No se deben volver a usar aquellos recipientes que contuvieron sustancias químicas como los productos de limpieza.
- Controlar que todos los equipos y utensilios que entran en contacto con alimentos no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos.
- Se debe higienizar todo el material y recipientes que hayan entrado en contacto con materia prima, para evitar contaminación cruzada.
- Almacenar correctamente el material de envase, evitando su contaminación.
- Se deben inspeccionar los envases antes de usarlos.
- Realizar el envasado en condiciones que eviten la contaminación del alimento.

¿Qué es la contaminación cruzada?

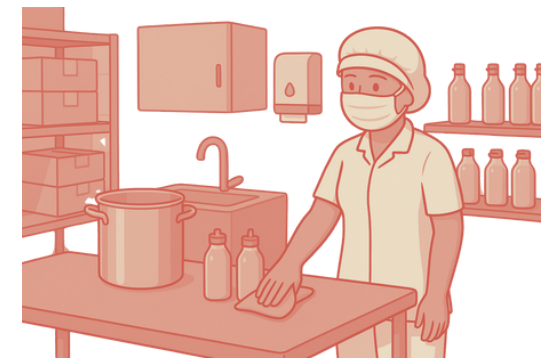
Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. Se puede dar durante la elaboración o durante el almacenado de los mismos.



g) En la utilización de materiales

Recomendaciones para el personal

- Limpiar el equipo y utensilios antes de que entren en contacto con el alimento.
- No usar los envases para los fines que no fueron diseñados.
- Revisar el material del envase antes de utilizarlo.
- Guardar los envases en el lugar designado para su almacenamiento.
- Se debe evitar que los equipos, utensilios, envases, recipientes u otros elementos que hayan sido utilizados con materias primas o productos semielaborados entren en contacto con el producto final, a menos que hayan sido previamente sometidos a un proceso de limpieza y desinfección adecuado.



! RECORDAR

Utilizar materiales de acero inoxidable, ya que estos permiten una fácil limpieza y desinfección.

h) En el manejo de agua y desechos

¿Cómo evitar la contaminación por el mal manejo de agua y desechos?

Los responsables del establecimiento deberán garantizar un suministro suficiente de agua potable y un sistema adecuado de evacuación de efluentes.

El sistema debe ser claro y concreto, además, deberá estar de forma gráfica y colocarse en un lugar visible para el personal.

Además, se debe implementar algún plan de análisis periódico para garantizar la potabilidad del agua. El personal por su parte deberá cumplir con las indicaciones correspondientes al manejo de agua y efluentes.



! RECORDAR

Asegurar el suministro de agua del local para las diferentes actividades que se van a desarrollar, instalando tanques de almacenamiento de agua.

h) En el manejo de agua y desechos

Puntos importantes a considerar

- Evitar la contaminación por agua y por desechos como heces, residuos agrícolas o industriales, entre otros, en las áreas de obtención de materias primas.
- Realizar todas las operaciones de limpieza con agua potable.
- Depositar los residuos en los lugares adecuados y debidamente señalados.
- Utilizar un sistema de evacuación de residuos que evite la larga residencia de estos en el establecimiento.
- Disponer de un lugar determinado para almacenar la materia prima en mal estado, los desechos y los productos que presenten alguna no conformidad. Este lugar debe estar aislado y señalizado.
- Evitar que los desechos tanto líquidos como sólidos entren en contacto con alimentos y que se crucen durante las etapas de elaboración.

ZONA DE RESIDUOS



! RECORDAR

Retirar frecuentemente los desechos del establecimiento.

i) En la infraestructura de producción

¿Cómo tener una infraestructura adecuada de producción?

En esta etapa las medidas correspondientes a implementar dependen en mayor proporción de las decisiones de las autoridades del establecimiento en lo que respecta a inversiones para solucionar posibles problemas existentes.

En este período de trabajo se deberá introducir los cambios necesarios para que los alimentos se produzcan en forma adecuada, desde la obtención de la materia prima hasta su distribución.

En este punto es probable que los responsables del establecimiento deban realizar algún tipo de inversión para introducir las mejoras necesarias en las instalaciones con las que ya cuenta.



i) En la infraestructura de producción

Puntos importantes a considerar

- Las instalaciones deben facilitar las operaciones de limpieza y deben permitir sectorizar la producción.
- Contar con medidas de protección en las ventanas como mallas para evitar el ingreso de roedores, insectos y contaminantes al establecimiento.
- Evitar el ingreso de animales domésticos a las zonas de elaboración. (Ej. Perros, gatos, gallinas, etc).
- Los pisos deben ser de material resistente, no deben presentar grietas y deben ser fáciles de limpiar. Es necesario contar con desnivel para facilitar el escurrido de agua del lavado.
- Es importante contar con una iluminación y ventilación adecuada.
- Contar con un programa eficaz de control de plagas. Los productos usados para eliminarlas no deben entrar en contacto con el alimento.



! RECORDAR

El diseño de las instalaciones debe evitar el ingreso de roedores, insectos y animales domésticos al local de producción.

i) En la infraestructura de producción

Recomendaciones para el personal

- No permitir el ingreso de animales al establecimiento.
- Avisar en caso de detectar presencia de plagas.
- Cuidar las instalaciones y notificar cuando se registre algún daño.
- Mantener cerradas las protecciones contra insectos o roedores.
- Evitar el contacto de los plaguicidas con los alimentos.
- El personal, tendrá en este punto, la responsabilidad de conservar y mantener en forma adecuada las instalaciones donde realiza su trabajo.



! RECORDAR

Los locales de producción deben contar con buena iluminación y las ventanas deben tener mallas de protección.

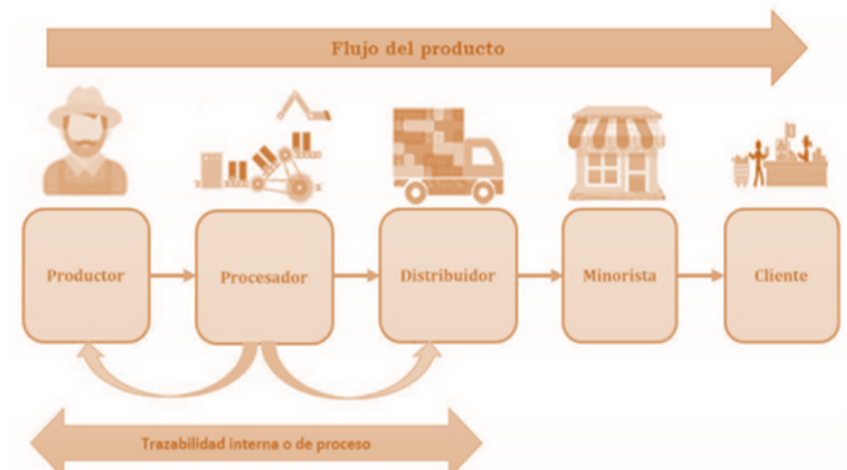
3. TRAZABILIDAD

¿Qué es la trazabilidad de un producto?

Se refiere a la capacidad de rastrear y seguir su trayectoria a través de todas las etapas de producción, procesamiento, distribución y venta, desde su origen hasta su destino final.

También, implica registrar y documentar información detallada sobre cada fase del producto, incluyendo materias primas, procesos de fabricación, transporte y almacenamiento. En la trazabilidad se puede considerar tres tipos de enfoques diferentes:

- Trazabilidad hacia atrás: consiste en distinguir los productos que son recibidos en la empresa, con información de quiénes los produjeron y de dónde vienen.
- Trazabilidad interna o de proceso: es el traslado del producto dentro de la propia empresa.
- Trazabilidad hacia adelante: consiste en identificar los productos que elabora la empresa y saber hacia qué destino van y quiénes son los clientes.



4. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles.

Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos.

El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de insumos hasta el producto terminado, incluyendo el transporte y la distribución.

Se debe realizar las siguientes recomendaciones en:

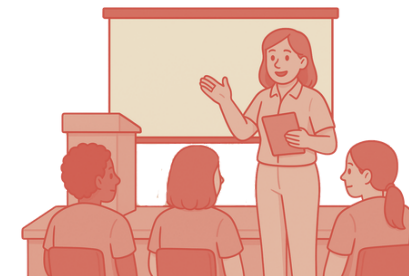
- Manuales y procedimientos: mantener actualizados los manuales de BPM, procedimientos operativos y normativas internas.
- Registros de control: de capacitaciones, temperatura, limpieza, mantenimiento de máquinas y equipos.
- Accesibilidad y actualización: garantizar que los documentos estén disponibles para el personal, revisarlos periódicamente para actualizarlos según sea necesario.



5. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Es importante que el personal esté constantemente capacitado en los procesos de producción, por ello recomendamos:

- Que los capacitadores manejen un lenguaje sencillo y de fácil comprensión.
- Todo el personal debe tener conocimiento sobre los objetivos de las BPM y estar capacitado en el significado e importancia de una ETA (Enfermedades de transmisión por alimentos).
- Durante las capacitaciones se recomienda utilizar mucho material gráfico (imágenes, videos y fotos).
- Todos los integrantes de la asociación deben tener claro el procedimiento de lavado de manos.
- Los trabajadores deben conocer los peligros y riesgos que existen en el local de producción.
- En toda la planta deben colocarse rótulos recalcando la importancia de la higiene en los trabajadores.
- Los trabajadores deben estar capacitados para realizar las diluciones de detergentes y desinfectantes.



Un personal capacitado asegurará la calidad de la producción.

6. CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO

¿Qué es DIGESA?

DIGESA significa Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud. A través de su división de registro sanitario y certificación sanitario tiene como objetivos evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnico-normativos y requisitos para el otorgamiento del certificado de registro sanitario de alimentos y bebidas industrializados, sean de fabricación nacional o importada, así como generar un sistema único de codificación, sujetos a vigilancia y control sanitario.

La certificación sanitaria oficial se otorga a solicitud de la parte interesada, previa conformidad de los requisitos:

- Relación de ingredientes, condiciones de conservación, datos sobre el envase, periodo de vida útil, sistema de identificación del lote de producción.
- Resultados de los análisis físico – químicos y microbiológicos del producto terminado, realizado por un laboratorio acreditado en el Perú.
- Adjuntar etiqueta que tendrá el producto con toda la información necesaria.

! RECORDAR

El éxito de la implementación de las BPM se debe en gran parte a la capacitación del personal y a la existencia de un sistema adecuado de documentación que permite seguir los pasos de un producto, desde el ingreso de las materias primas hasta la distribución del producto final.

Glosario de Términos

- **Autoridad competente:** entidad oficialmente reconocida que tiene la responsabilidad de asegurar y supervisar que se cumplan los lineamientos, normas y leyes relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- **Aditivo alimentario:** cualquier sustancia que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización, siempre que sean inocuos.
- **Alimento:** toda sustancia natural o elaborada que ingerida por una persona aporta a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos.
- **Alimento adulterado:** es todo aquel que, siendo originariamente genuino, ha sufrido la extracción parcial o total de cualquiera de sus componentes sin conocimiento de la persona que consume. Ejemplo: venta de leche descremada como entera.
- **Alimento alterado:** es un producto que, debido a causas naturales o a un manejo inadecuado, ha perdido sus características originales (color, sabor, olor o textura) así como su valor nutritivo, volviéndose inapto para el consumo humano
- **Alimento contaminado:** cuando contiene microorganismos u organismos vivos riesgosos para la salud; o sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal.
- **Alimento falsificado:** es todo producto que imita la apariencia o nombre de uno legítimo sin serlo, y que no proviene de su verdadero fabricante o zona de origen. Ejemplo: vender agua de red como si fuera agua mineral.

Glosario de Términos

- **Alimento perecedero:** es aquel que se deteriora en un tiempo corto y necesita de conservación inmediata en heladera o frízer.
- **Cadena agroalimentaria:** se refiere a todas las etapas por las que pasa un alimento desde la fuente de producción primaria hasta la mesa de los consumidores.
- **Calidad:** es la totalidad de las características de un producto, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas del consumidor.
- **Contaminante:** cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad y calidad de los alimentos.
- **Desinfectar:** significa eliminar la suciedad no visible de las superficies (microorganismos) mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor.
- **Diagrama de flujo:** representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la producción o elaboración de alimentos.
- **DIGESA:** Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud. Es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.
- **Inocuidad:** garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana.
- **Higiene:** es el conjunto de condiciones y medidas que deben aplicarse en todas las etapas de la producción, manipulación, almacenamiento, transporte y preparación de los alimentos para garantizar que sean seguros para el consumo humano.

Glosario de Términos

- **Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente alimentos envasados o sin envasar, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con alimentos y que, por lo tanto, se espera que cumplan los requisitos de higiene.
- **Materia prima:** es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir un tratamiento o transformación de naturaleza física, química o biológica.
- **Saneamiento:** se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración.
- **Seguridad alimentaria:** la seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias; y así poder llevar una vida activa y saludable (FAO).
- **Sistema HACCP:** la elaboración de un plan HACCP y la aplicación de los procedimientos de acuerdo con dicho plan.
- **Superficie de contacto:** todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases, etcétera.

