



FORO - AMEXITEC 2024



**“BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN
ALIMENTOS
BALANCEADOS PARA
BOVINOS DE ENGORDA”**

Dra. Nelly Peña Haaz
Consultora Internacional en Inocuidad
alimentaria y Leyes europeas



Objetivo



Convencer a las y los asistentes, de la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la capacitación del personal, para contribuir a la obtención de carne inocua para nuestra población

Contenido



1. Concepto de Inocuidad Alimentaria
2. Enfermedades Transmitidas por Alimentos
3. Peligros en alimento balanceado (PIENSO)
4. Buenas Prácticas de Manufactura
5. Trazabilidad
6. La capacitación es fundamental
7. Lo más importante: el cumplimiento

Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto



Inocuidad

“Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o consumido de acuerdo con el uso a que se destine” (OPS)

Para garantizar la inocuidad, se necesita actuar en **todos los niveles de la cadena alimentaria**, desde la producción en la granja hasta el consumo humano (OMSA)



Accidente Alimentario

Bélgica, 1999

PIENSOS CONTAMINADOS CON **DIOXINAS**

ALARMA EN TODOS LOS PAISES DE LA UE

Afectó principalmente a Bélgica, Francia, Alemania y Holanda



(Imagen de internet)

Inocuidad



Fábrica de piensos Harles & Jentzsch en Uestersen (Alemania), donde se utilizaron grasas etiquetadas como industriales para fabricar piensos

<https://www.20minutos.es/noticia/925515/0/dioxinas/efectos/salud/>

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)



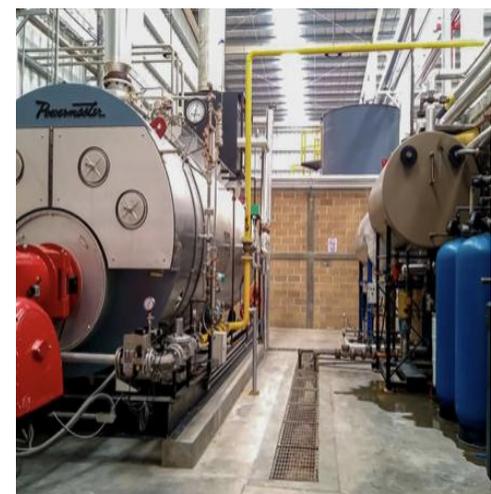
Ocasionadas por la ingestión de alimentos o agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor
(Codex Alimentarius)

(Imágenes de internet)

Peligros Biológicos

PRION

Ingestión de piensos elaborados con
harina de rumiante





Peligros químicos:

- Plaguicidas
- Metales pesados
- Dioxinas
- PCB
- Micotoxinas, etc.

Peligro químico



Peligro químico

Importancia del almacenamiento



Aflatoxinas

Efectos subagudos y crónicos en humanos.

Ictericia, hepatitis crónica,, hepatomegalia, cirrosis y cáncer de hígado.

Por la ingestión frecuente de pequeñas cantidades de aflatoxinas presentes en los alimentos. Las aflatoxinas también pueden afectar al sistema inmune

Peligros físicos:

- Esquirlas de metal
- Vidrio roto
- Trozos de plástico



Buenas Prácticas

BUENAS PRÁCTICAS



(Imagen de Internet)

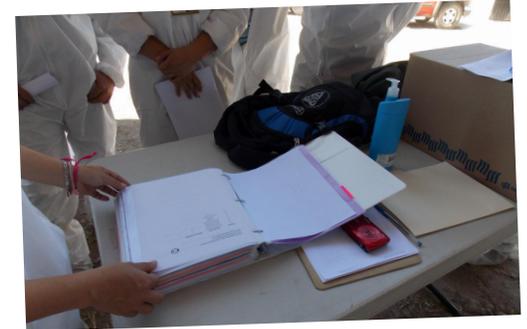
Las “Mejores Prácticas”, (Best Practices, en inglés): conjunto coherente de acciones (técnicas, métodos, procedimientos, actividades y otros) consideradas como las más eficaces e innovadoras para resolver problemas o promover el desarrollo en diferentes campos

(Sofos)

Buenas Prácticas de Manufactura

Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se implementan con el objeto de garantizar la inocuidad y calidad de los productos para reducir, controlar o eliminar los peligros de tipo físico, químico o biológico

(Adaptado de SENASICA)



¿Por qué los empresarios no se interesan en la implementación de las BPM?

Tal vez no se ha explicado bien:

- Origen y trascendencia de los peligros
- Implicaciones para la salud humana y animal
- Ventajas para la economía y el prestigio de las empresas
- No es un simple requisito de la autoridad/ Tampoco es únicamente para exportación

Parte del problema

Formación del personal técnico en salud animal, no en inocuidad



(Imagen de Internet)

Por parte de la autoridad, se promocionan las buenas prácticas como un requisito para la exportación

Deberían ser obligatorias a nivel nacional, para consumo local

Vamos a explicar...



Buenas Prácticas de Manufactura



PROCESO DE TOMA DE CONCIENCIA

Orden

Hábitos



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Buenas Prácticas de Manufactura

المربية 中文 English Français Русский Español

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

support World Food Safety Day

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Acera del Codex - Textos del Codex - Temas - Comités - Reuniones - Recursos - Publicaciones - Noticias y Eventos - Login

CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE BUENA ALIMENTACIÓN ANIMAL

CAC/RCP 54-2004

CXC 20-1979 Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria CCGP 2010

Recomendaciones basadas en los peligros

Food and Agriculture Organization of the United Nations

IFIF International Feed Industry Federation

ISBN 978-92-310-3981-6 ISBN 978-92-310-3982-3

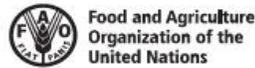
Good practices for the feed sector

Implementing the Codex Alimentarius Code of Practice on Good Animal Feeding

FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH / MANUAL 24



Buenas Prácticas de Manufactura



Hazards associated with animal feed

Joint FAO/WHO expert meeting
FAO headquarters, Rome, Italy
12–15 May 2015

FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH / REPORT 14



**ROMA
2015**

Reunión de
expertos

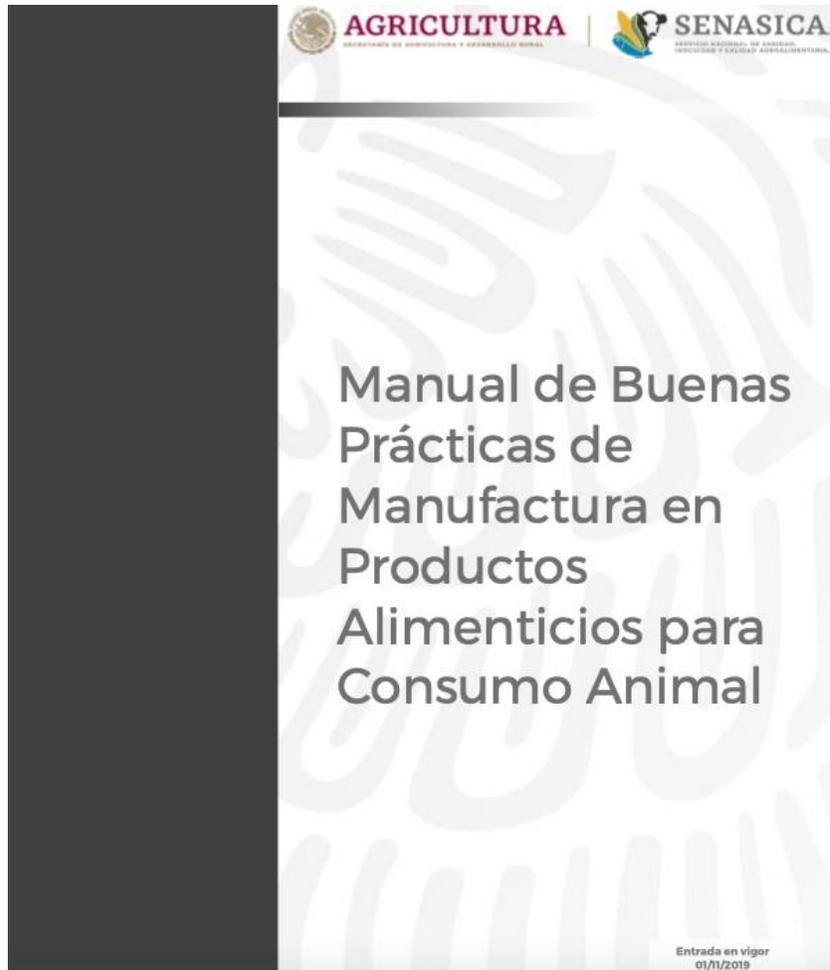
Análisis
científico

**Estado
Actual:**

Peligros
Asociados a los
piensos

Productos de tecnología de producción de piensos de relevancia
creciente

Buenas Prácticas de Manufactura



En México existe la Certificación en BPM de productos alimenticios para uso o consumo por animales, la cual es responsabilidad del SENASICA, a través de la DSCP, la cual cuenta con un manual y la lista de verificación correspondiente

Las BPM están sustentadas en Normas Oficiales Mexicanas, tanto de SENASICA, como de la STPS

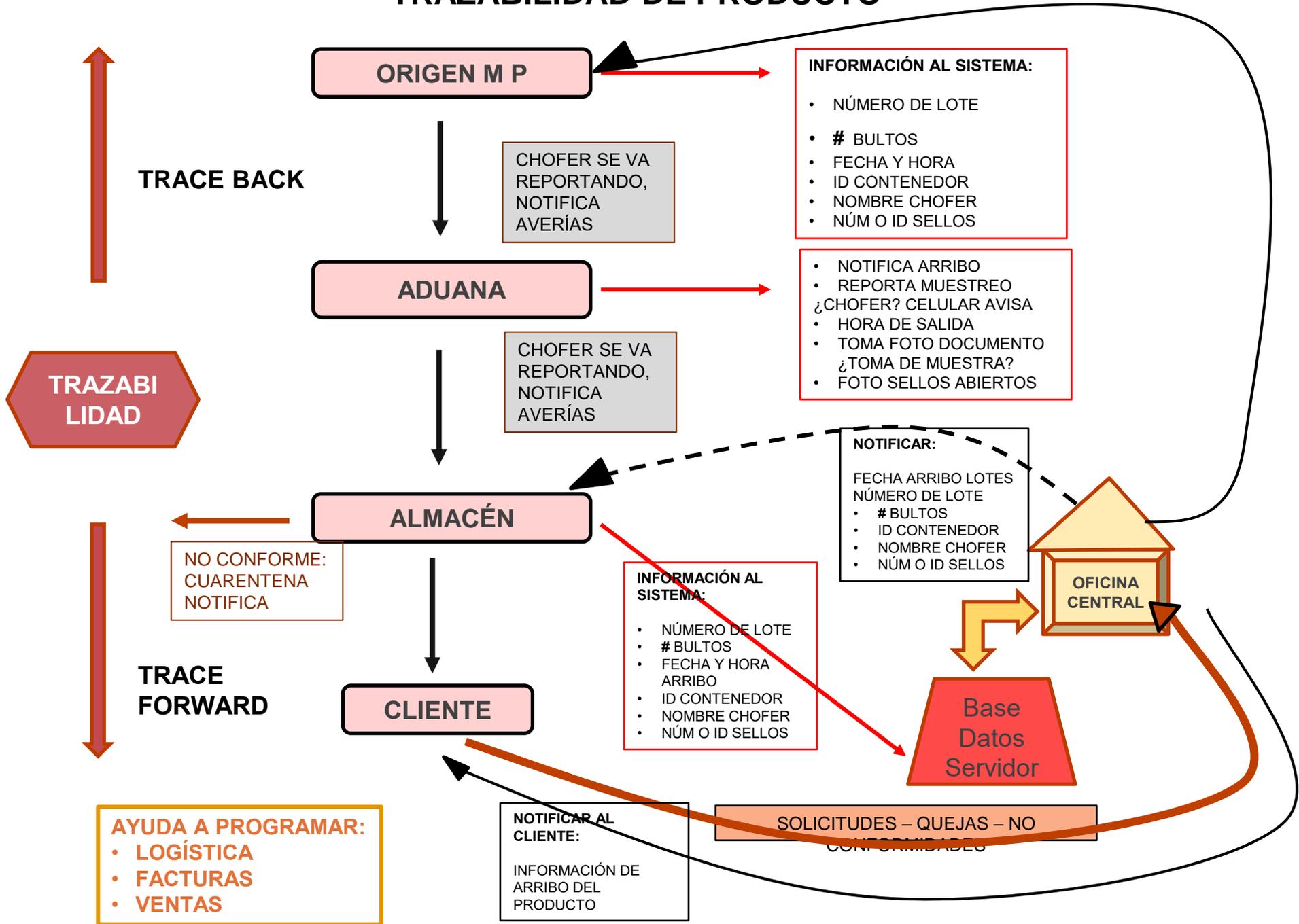
Trazabilidad

En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, **los piensos**, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento **o un pienso**, o con probabilidad de serlo



OBJETIVO: Lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas (Reglamento 178/2002 CE)

TRAZABILIDAD DE PRODUCTO



(Guerrero, 2020)



Las empresas deben trabajar en la implementación de sistemas de trazabilidad robustos y tener simulacros prácticos de recuperación de producto (Recall), para estar preparadas en caso de contingencias

Procedimientos y registros



Áreas de oportunidad/no conformidades



Áreas de oportunidad/no conformidades



Áreas de oportunidad/no conformidades



Áreas de oportunidad/no conformidades



La vigilancia de la inocuidad de los productos no es simplemente un proceso a través del cual se demuestra a la autoridad la existencia de procedimientos y registros

Las BPM implican un proceso de capacitación continua, toma de conciencia y establecimiento de hábitos para todo el personal que labora en las plantas de elaboración, transporte, almacén y puntos de venta

Reducir al máximo los riesgos de contaminación del producto, así como los accidentes del personal



La capacitación es fundamental

No es sólo dar órdenes o instrucciones al personal

Realizamos una capacitación basada en la comunicación, en la lógica, en ejemplos

“Sujetos y no objetos del conocimiento”



(Imagen de internet)



Lo más importante, el cumplimiento



Lo más importante, el cumplimiento



Conclusiones

- Las BPM son fundamentales para la producción de carne de bovino inocua para la población
- La capacitación del personal y la comprensión del papel de los procedimientos y registros son claves para cumplir con esta tarea
- Debemos promover una “Cultura de la Inocuidad” en las empresas. No basta con acumular documentación de calidad



Conclusiones

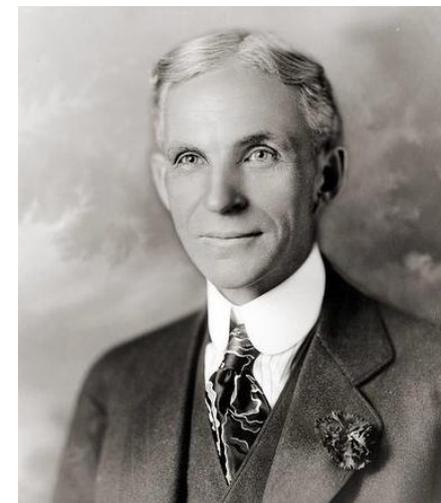
- Fomentar la mejora continua y que el personal responsable de inocuidad esté siempre actualizándose
- El cumplir en los hechos con las BPM, permitirá obtener la certificación de SENASICA y otras certificaciones internacionales



“Calidad significa hacer las cosas bien, incluso cuando nadie te está observando”

(Henry Ford)

¡Gracias!



Dra. Nelly Peña Haaz
Consultora

consultoriasplit@gmail.com

5541777151

