



“

INOCUIDAD ALIMENTARIA: INDUSTRIA DE ALIMENTOS BALANCEADOS Y LA AVICULTURA

”

PREPARADO POR: CARLOS FELIPE SAA HOYOS

GERENTE GENERAL BIOMIX S.A.

JORNADA AVICOLA

FENAVI ANTIOQUIA

AGOSTO 18 DE 2017



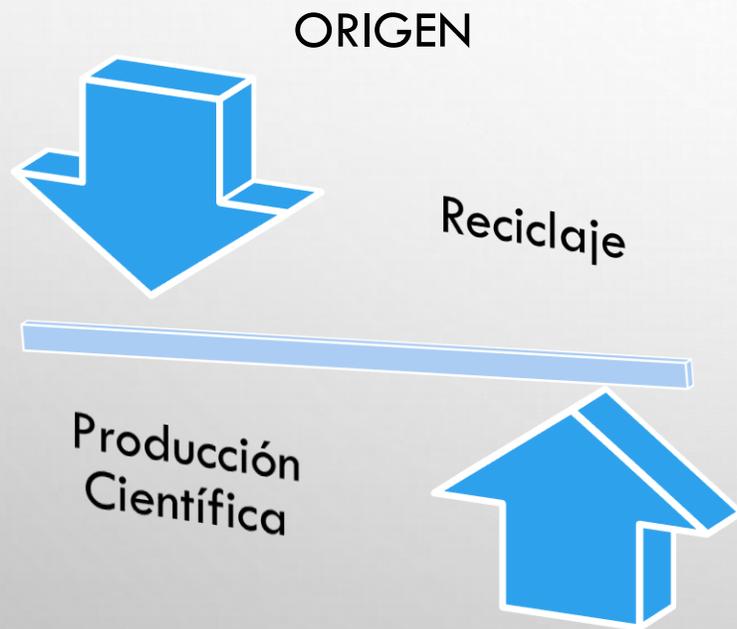
INOCUIDAD

LA **INOCUIDAD** ES UN CONCEPTO QUE SE REFIERE A LA EXISTENCIA Y CONTROL DE PELIGROS ASOCIADOS A LOS PRODUCTOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO A TRAVÉS DE LA INGESTIÓN COMO PUEDEN SER ALIMENTOS Y MEDICINAS A FIN DE QUE NO PROVOQUEN DAÑOS A LA SALUD DEL CONSUMIDOR; AUNQUE EL CONCEPTO ES MÁS CONOCIDO PARA LOS ALIMENTOS CONOCIÉNDOSE COMO INOCUIDAD ALIMENTARIA, TAMBIÉN APLICA PARA LA FABRICACIÓN DE MEDICAMENTOS INGERIBLES QUE REQUIEREN MEDIDAS MÁS EXTREMAS DE INOCUIDAD. LOS FABRICANTES, PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS, DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS TERMINADOS Y EXPENDIOS DE ESTOS PRODUCTOS QUIENES FORMAN PARTE DE LA CADENA ALIMENTARIA DEBEN CONOCER Y CUMPLIR POR LO MENOS LA LEGISLACIÓN LOCAL QUE GARANTICE QUE SUS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO AFECTARÁN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.

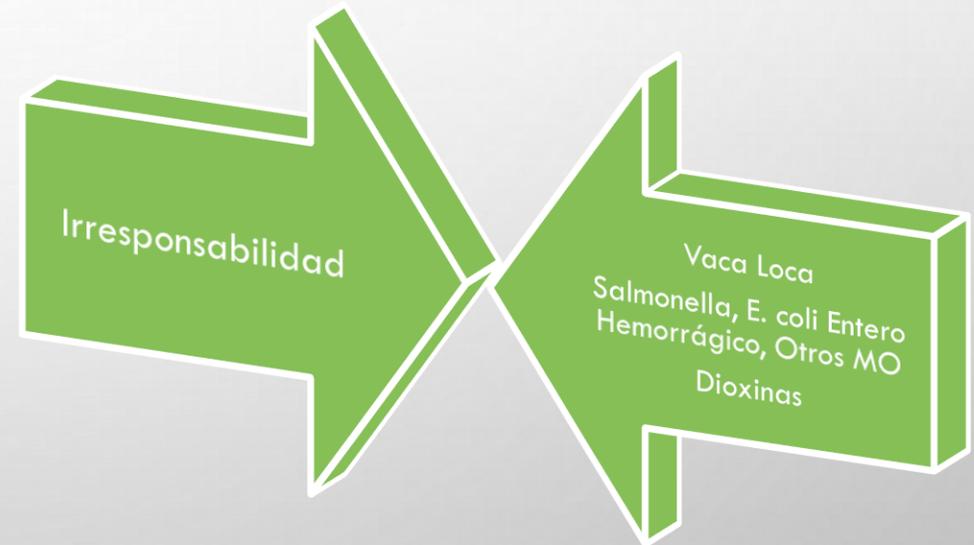
INOCUIDAD EN ALIMENTOS PARA ANIMALES (FAO)

HACE REFERENCIA A TODOS LOS RIESGOS, SEAN CRÓNICOS O AGUDOS, QUE PUEDEN HACER QUE LOS ALIMENTOS SEAN NOCIVOS PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR (FAO/OMS, 2003). EL RIESGO RELATIVO AL ALIMENTO NO PROVIENE DIRECTAMENTE DEL ALIMENTO SINO DE OTROS AGENTES QUE ÉSTE PUEDE CONTENER. ESTOS AGENTES PUEDEN SER: BIOLÓGICOS (BACTERIAS PATÓGENAS, PARÁSITOS, CIERTOS VIRUS, ENTRE OTROS), QUÍMICOS (RESIDUOS DE AGROQUÍMICOS TÓXICOS, MEDICAMENTOS VETERINARIOS, METALES PESADOS, DIOXINAS, ENTRE OTROS) O FÍSICOS (OBJETOS DUROS O PUNZO CORTANTES) (CASTILLO, 2004).

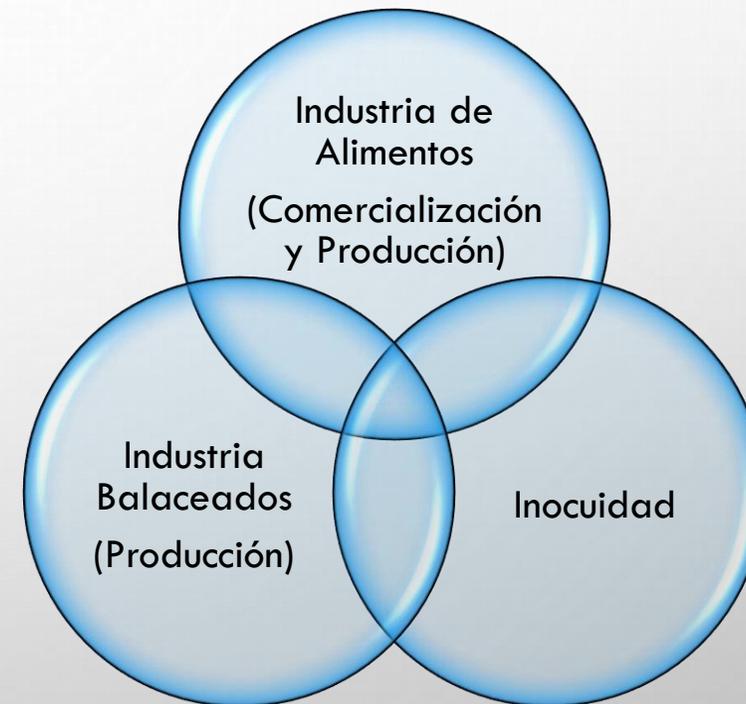
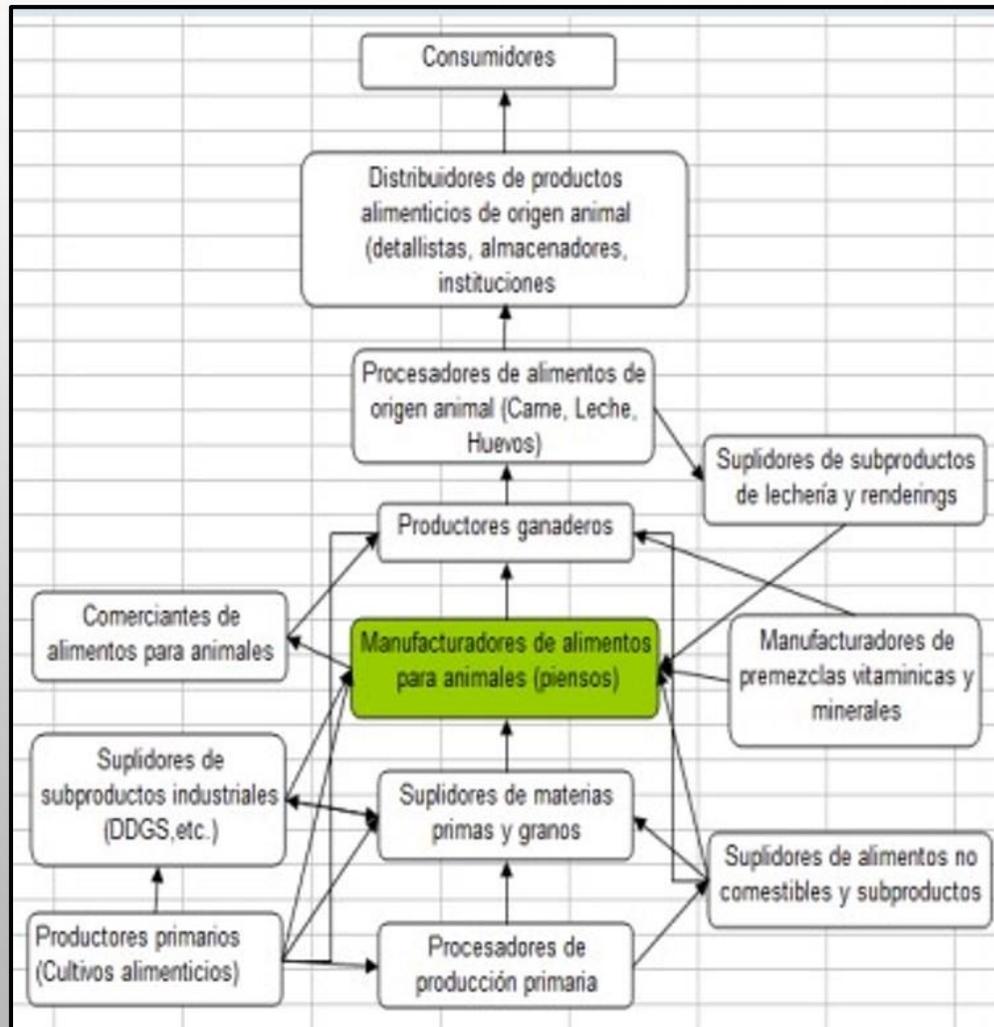
RIESGOS A LA INOCUIDAD



PROBLEMAS GENERADOS POR LA INDUSTRIA



RED MUNDIAL DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



INDUSTRIA DE ALIMENTOS BALANCEADOS A NIVEL MUNDIAL



8.000 Plantas



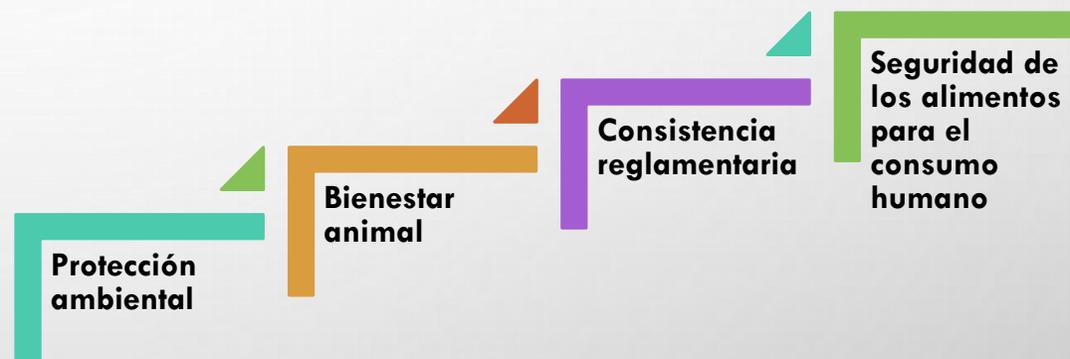
250.000 Empleados



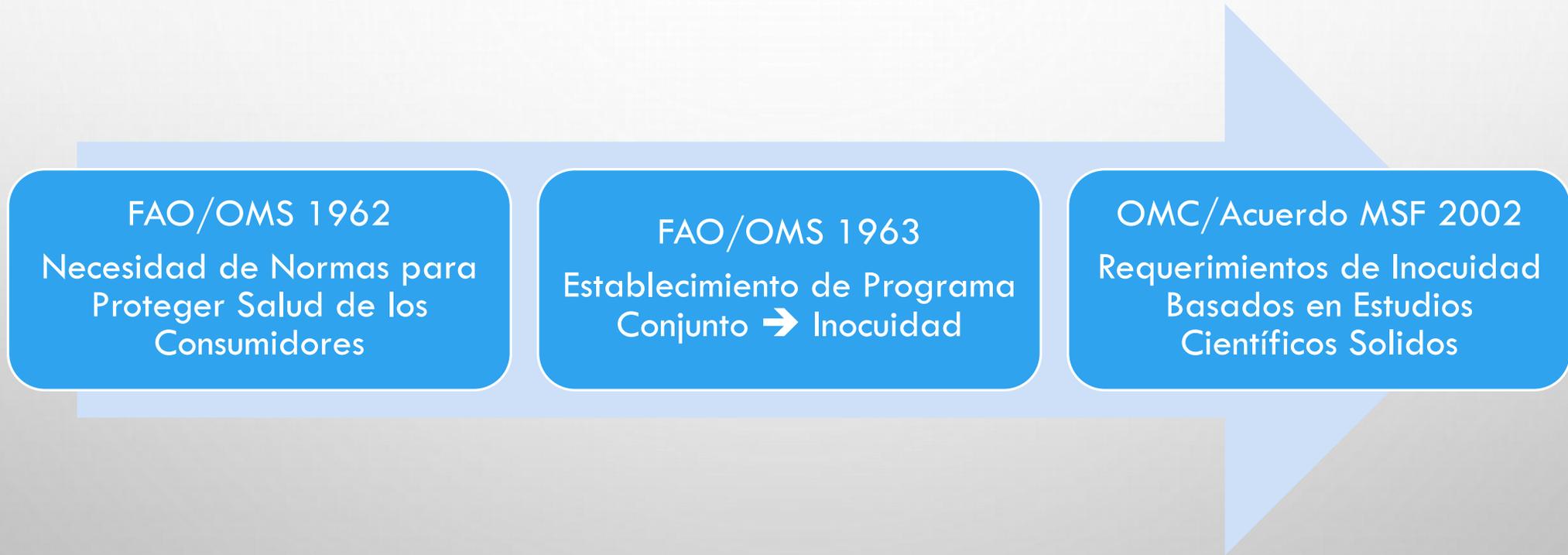
600 Millones de Toneladas Métricas



USD 90 billones



CODEX ALIMENTARIUS



NORMALIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE BALANCEADOS

2000-2004 – Comisión del Codex

Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal
Aspectos de Sanidad Animal y Medio Ambiente

Base Científica – FAO/OMS

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

Reuniones conjuntas FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas (JMPR)

Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA)

Reuniones conjuntas especiales de expertos FAO/OMS

2004 – Aprobación

Implantación del Código en legislación nacional

Armonización, sensibilización y difusión

Manual de Buenas Prácticas

Residuos (medicamentos, plaguicidas)

Grupo de trabajo electrónico para ajustar código a producción de balanceados (2009)

Intercambio de Información

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MEDIADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS O TOXINAS MICROBIANAS SON UN PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA IMPORTANTE. LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA HAN SIDO DEFINIDAS POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD COMO UNA ENFERMEDAD INFECCIOSA O DE NATURALEZA TÓXICA CAUSADA POR, O QUE SE SOSPECHA ES CAUSADA POR, EL CONSUMO DE AGUA O ALIMENTO (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1997). ESTE TIPO DE ENFERMEDADES EJERCEN UN EFECTO NEGATIVO EN LA SALUD Y MORTALIDAD HUMANA Y ANIMAL

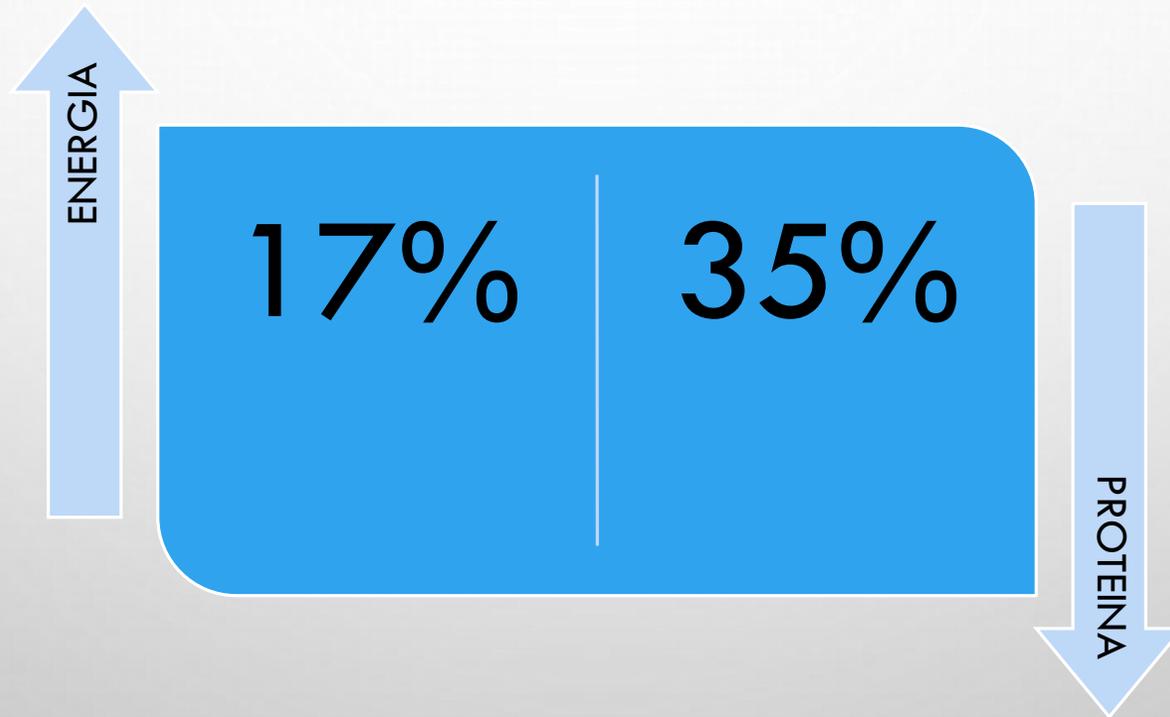
CUMBRE MUNDIAL SOBRE ALIMENTACIÓN

LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SON FUNDAMENTALES PARA LA SALUD PÚBLICA, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DESARROLLO ECONÓMICO Y EL COMERCIO AGROALIMENTARIO. ASÍ LO RECONOCIÓ, LA DECLARACIÓN DE LA CUMBRE MUNDIAL SOBRE LA ALIMENTACIÓN CELEBRADA EN ROMA EN 1996, QUE REAFIRMÓ EL DERECHO DE TODA PERSONA A TENER ACCESO A ALIMENTOS INOCUOS, SANOS Y NUTRITIVOS, EN CONSONANCIA CON EL DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN APROPIADA Y CON EL DERECHO FUNDAMENTAL DE TODA PERSONA A NO PADECER HAMBRE.

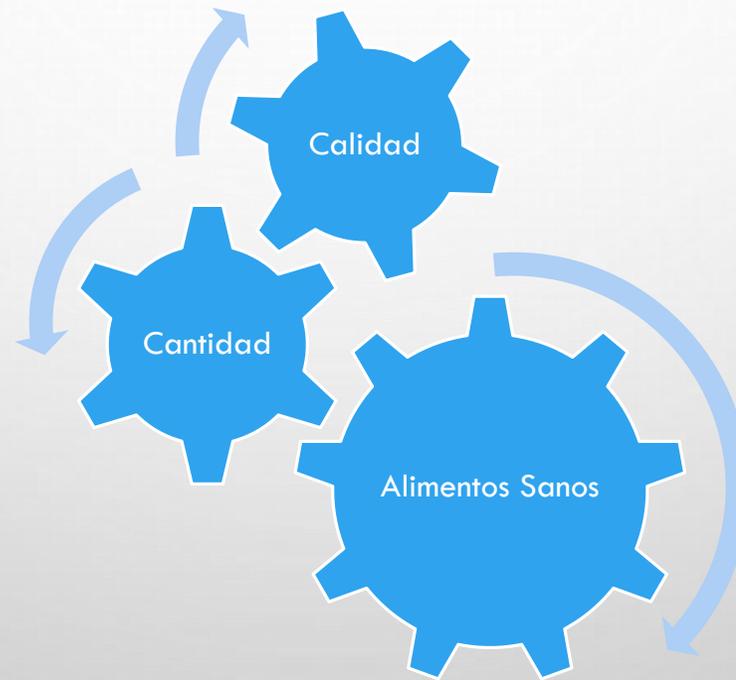
RETOS

EL CRECIMIENTO DE LA POBLACIÓN MUNDIAL HA “DISPARADO” LA DEMANDA POR ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, TANTO EN LOS PAÍSES SUBDESARROLLADOS COMO DESARROLLADOS Y PARALELAMENTE, SE INCREMENTÓ LA NECESIDAD DE QUE ÉSTOS SEAN TOTALMENTE INOCUOS EN VIRTUD DEL OBJETIVO DE LA FAO DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA”

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL



RESPONSABILIDAD DE LA INDUSTRIA AVICOLA CON EL CONSUMIDOR



NORMAS INTERNACIONALES



ISO 22000

LA NORMA ISO 22000 ES UN ESTÁNDAR DESARROLLADO POR LA [ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN](#) SOBRE LA [SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) DURANTE EL TRANSCURSO DE TODA LA [CADENA DE SUMINISTRO](#). LA PRIMERA EDICIÓN FUE PUBLICADA EL [1 DE SEPTIEMBRE](#) DE 2005

GMP+

GMP+ ES UN ESQUEMA DE GARANTÍA DE INOCUIDAD DE LOS PIENSOS DESARROLLADO POR LA JUNTA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL DE LA HAYA (HOLANDA) A PRINCIPIOS DE LOS AÑOS 90 Y ACTUALMENTE SE APLICA EN TODO EL MUNDO.

EL PRINCIPIO BÁSICO DEL SISTEMA GMP + ES EL ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA DESDE TODOS LOS ESLABONES DE LA CADENA ALIMENTICIA. DESDE HACE YA UN TIEMPO SE HA CONVERTIDO EN UN REQUISITO PRIMORDIAL A NIVEL COMERCIAL EN TODO EL MUNDO PARA EVITAR INCIDENTES GRAVES EN EL SECTOR.

FAMI-QS

CÓDIGO EUROPEO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EXPLOTADORES DE ADITIVOS Y PREMEZCLAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

REGLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO POR EL QUE SE FIJAN LOS REQUISITOS EN MATERIA DE HIGIENE DE LOS PIENSOS (183/2005/CE), CUYOS ARTÍCULOS 20 A 22 FOMENTAN LA ELABORACIÓN DE GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS EN MATERIA DE HIGIENE Y LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS HACCP.

BRC Y IFS

LOS [ESTÁNDARES BRC E IFS](#) SON ESENCIALES PARA LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS DEL **SECTOR DE LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA**. LA DEMANDA DE **SEGURIDAD ALIMENTARIA** ES CADA DÍA MAYOR. LOS CONSUMIDORES Y LAS AUTORIDADES EXIGEN CADA VEZ MÁS QUE LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS OFREZCAN UNOS ALTOS NIVELES DE CALIDAD Y SEGURIDAD. SI HAY ALGÚN PROBLEMA, ES NECESARIO IDENTIFICAR SUS CAUSAS RÁPIDAMENTE Y SOLUCIONARLO LO ANTES POSIBLE. NORMALMENTE LAS DEMANDAS SE SUELEN DIRIGIR EN PRIMER LUGAR AL **COMERCIO MINORISTA**, AUNQUE LA RESPONSABILIDAD ALCANZA A TODA LA **CADENA PRODUCTIVA**, DESDE LOS **PRODUCTORES DE ALIMENTOS, LOS PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS Y LOS TRANSPORTISTAS**.

- **BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)**. ESTA NORMA PUBLICADA POR LAS CADENAS BRITÁNICAS DE SUPERMERCADOS, EXIGE UNA APROBACIÓN DOCUMENTADA PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA.
- **IFS FOOD STANDARD**. ESTA NORMA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA SE PUBLICA POR LA UNIÓN ALEMANA DE CADENAS DE SUPERMERCADOS, HDE (HENDELSVERBAND DEUTSCHLAND). HA SIDO ADOPTADA POR SU EQUIVALENTE FRANCESA, LA FCD (FÉDÉRATION DES ENTREPRISES DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION) Y POR SU EQUIVALENTE ITALIANA (FEDERDISTRIBUZIONE).

LISTA MARCO

ES UN ESTÁNDAR QUE PERMITE LA INCLUSIÓN EN LA LISTA MARCO, LISTA QUE SERVIRÁ DE BASE PARA ACUERDOS DE INTERCAMBIO COMERCIAL BILATERAL Y LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN ELLA SERÁN LOS ÚNICOS QUE SE TENDRÁN EN CUENTA EN LAS NEGOCIACIONES DE LOS ACUERDOS DE ÍNDOLE SANITARIA Y VETERINARIA PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS CON TERCEROS PAÍSES QUE EXIGEN REQUISITOS ADICIONALES Y QUE NO APLICAN UN SISTEMA DE INSPECCIÓN DIRECTO POR PARTE DE SUS PROPIAS AUTORIDADES.

BUENAS PRACTICAS EN ALIMENTACIÓN ANIMAL (ICA)

Registro ICA

Harinas de Carne y Despojos de Mamíferos

Cosechas Contaminadas con Plaguicidas

Uso de Transgénicos

Calidad del Agua

Almacenamiento

ENTIDADES GUBERNAMENTALES INVOLUCRADAS EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR.

Instituto Colombiano Agropecuario – ICA.

Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Entidades Territoriales de Salud.

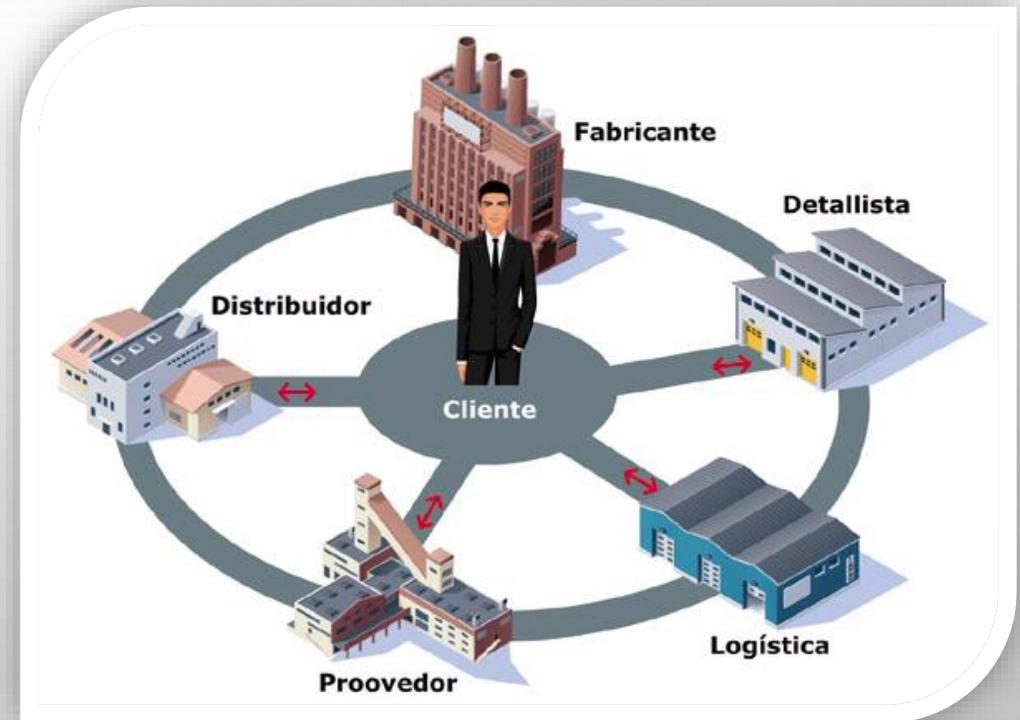
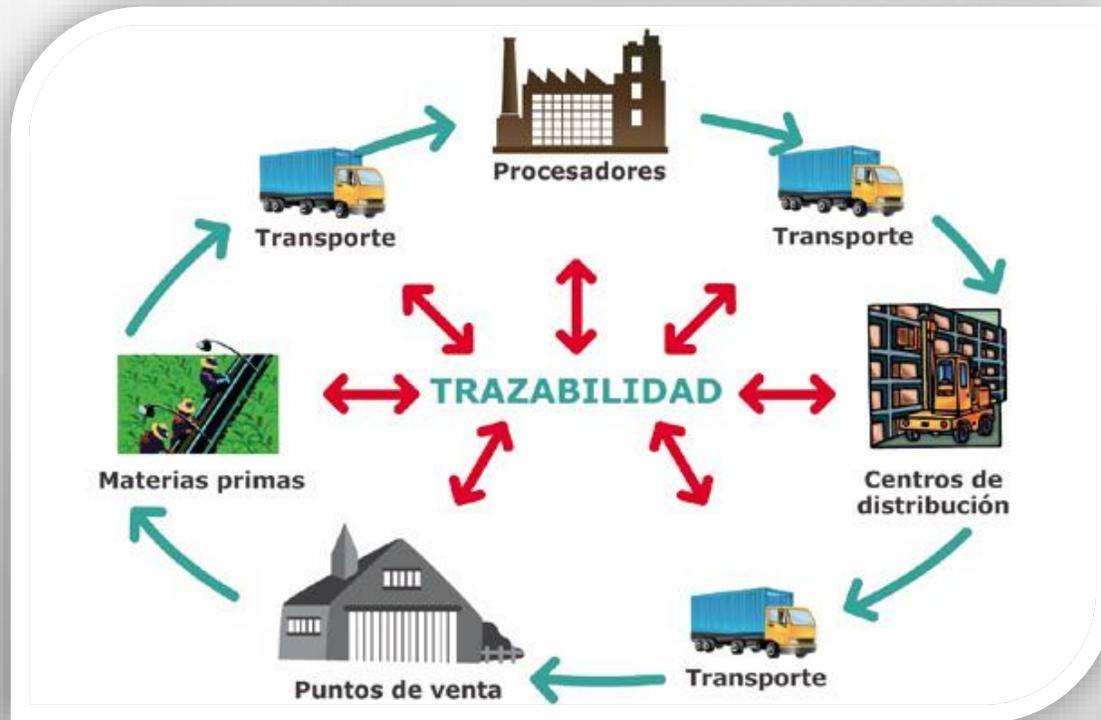


LEGISLACIÓN EN COLOMBIA

EN COLOMBIA, LAS BPM SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN TODAS LAS INDUSTRIAS QUE PROCESAN ALIMENTOS, SEGÚN LO DISPUESTO EN EL [DECRETO 3075 DE 1997](#), MIENTRAS QUE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), SOLAMENTE ES OBLIGATORIO PARA PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ACUERDO CON LA [RESOLUCIÓN 730 DE 1998](#), PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE LECHE Y CENTROS DE ACOPIO DE LECHE SEGÚN EL [DECRETO 616 DE 2006](#), Y PLANTAS DE BENEFICIO DE ANIMALES QUE EXPORTEN CARNE, SEGÚN LO DISPUESTO EN EL [DECRETO 2270 DE 2012](#) QUE MODIFICÓ EL DECRETO 1500 DE 2007; EL CUAL, ADEMÁS FIJÓ UN PLAZO DE TRES AÑOS Y MEDIO PARA EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO. POR SU PARTE, EL [DECRETO 60 DE 2002](#) (NORMATIVA DE CARÁCTER VOLUNTARIO) PROMUEVE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS Y REGLAMENTA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN A CARGO DEL INVIMA.

EL [DECRETO 1500 DE 2007](#) (MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL) EN [VIGENCIA EL 2016](#), POR EL CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO A TRAVÉS DEL CUAL SE CREA EL SISTEMA OFICIAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS, DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y LOS REQUISITOS SANITARIOS Y DE INOCUIDAD QUE SE DEBEN CUMPLIR EN SU PRODUCCIÓN PRIMARIA, BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN, EXPENDIO, IMPORTACIÓN O EXPORTACIÓN.

TRAZABILIDAD



TRAZABILIDAD

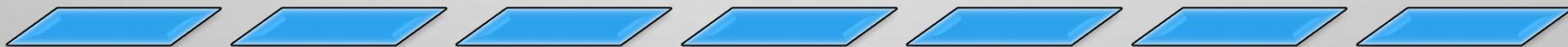
Origen



Definición



Concepto



TRAZABILIDAD

OBJETIVOS

RASTREAR

Responde a las preguntas: "dónde" y "cuándo".

TRAZAR

Responde a las preguntas: "qué", "con qué", "cómo", "para qué" y "por qué".

SEGURIDAD

Asegurar la conformidad del producto en relación con las normatividad vigente y las restricciones.

EJECUCIÓN

Controlar el desarrollo de las operaciones o procesos y el buen desarrollo de los procesos industriales, logísticos o administrativos.

LA TRAZABILIDAD INTEGRAL

Un sujeto: Al cual se le va a realizar el seguimiento.

- Componente
- Lote
- Unidad logística
- Pedido
- Operación
- Persona
- Flujo
- Vehículo
- Otros

Una acción: La implementación, que se desarrolla a través de la cadena logística.

- Traslado
- Extracción
- Ensamblaje
- Tratamiento
- Destrucción

Un lugar: La ubicación.

- Almacén
- Lote
- Rack de almacenamiento
- Taller
- Máquina
- Cadena de producción
- Trayecto

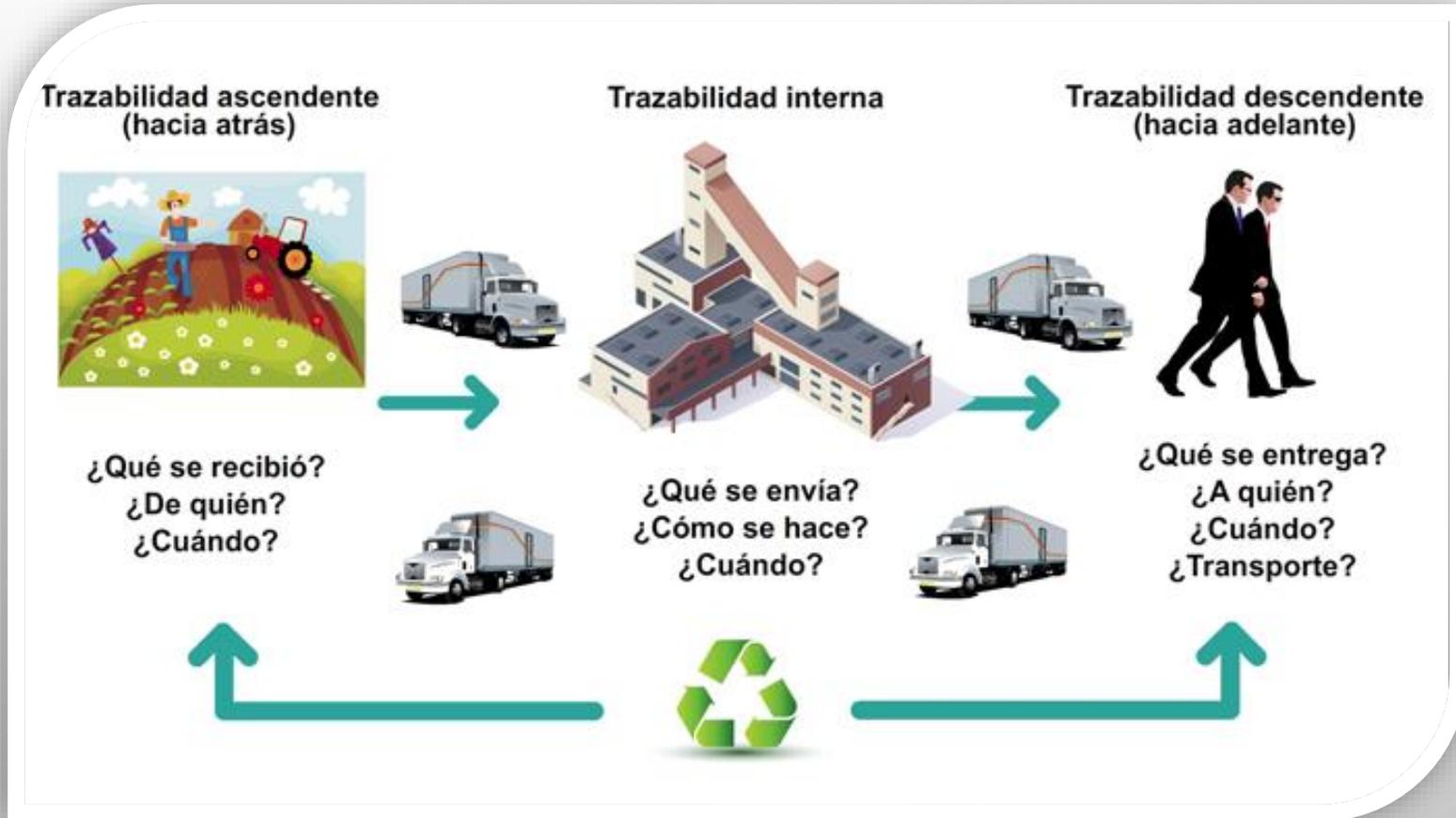
Un momento: El tiempo.

- Hora
- Fecha

Una coherencia: La contextualización de los momentos

- El “antes”
- El “después”

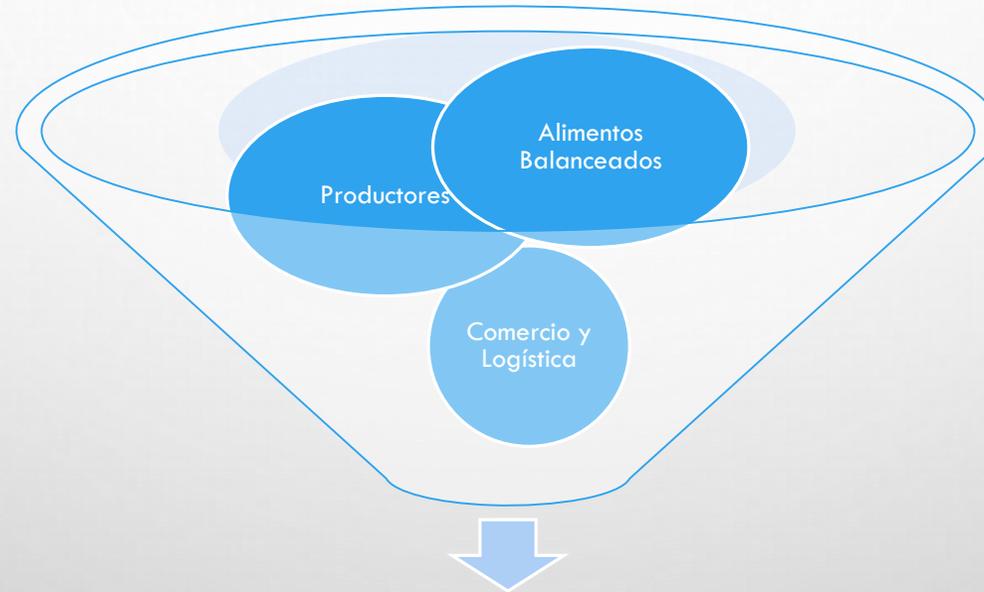
TIPOS DE TRAZABILIDAD



TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA AGRICOLA Y PECUARIA COLOMBIANA

- EN LA ACTUALIDAD, EL PAÍS CUENTA CON UN COMITÉ NACIONAL DE TRAZABILIDAD Y CADA SECTOR HA EMPEZADO A FIRMAR COMITÉS ESPECIALIZADOS PARA EL DISEÑO DEL PROGRAMA DE CAPTURA DE INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS. LOS PRODUCTORES SON CONSCIENTES DE LA DIFICULTAD QUE TENDRÁ EL CUMPLIMIENTO DE ESTE NUEVO REQUISITO DEL COMERCIO INTERNACIONAL, DEBIDO AL ALTO GRADO DE INFORMALIDAD QUE SE REGISTRA EN LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA Y PECUARIA DEL PAÍS.
- SE TRATA DE LA HOJA DE VIDA DE UN PRODUCTO ANIMAL O VEGETAL, ES DECIR, LA HISTORIA DESDE EL MOMENTO DE LA SIEMBRA O EL NACIMIENTO, INCLUYENDO DESCENDENCIA, ORIGEN, PRÁCTICAS DE CULTIVO, FERTILIZACIÓN, INSUMOS Y ALIMENTACIÓN, FORMAS DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO, EMPACADO, DISTRIBUCIÓN, CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

CONCLUSIONES



INOCUIDAD