

INOCUIDAD

Ing. Alimentario Carlos Méndez
Jefe de Inocuidad – Gerencia de Contralor
Instituto Nacional de Carnes - INAC

Temario

1- Conceptos Relacionados a la Inocuidad

2- Institucionalidad y Normativa

3- Área de Inocuidad del INAC

Conceptos Relacionados a la Inocuidad

- **Seguridad Alimentaria:** Es 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).
- **Higiene de los Alimentos** condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.
- **Inocuidad Alimentaria:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan (FAO/Codex).
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.
- **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

Conceptos Relacionados a la Inocuidad

- **Análisis de riesgos:** Proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.
- **Evaluación de riesgos:** Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: (i) determinación del peligro, (ii) caracterización del peligro, (iii) evaluación de la exposición, y (iv) caracterización del riesgo.
- **Gestión de riesgos:** Proceso de ponderación de las distintas opciones normativas a la luz de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, de la selección y aplicación de las posibles medidas de control apropiadas, incluidas las medidas reglamentarias.
- **Comunicación de riesgos:** Intercambio interactivo de información y opiniones sobre los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos y de la gestión de los riesgos, los consumidores y otras partes interesadas.

Temario

1- Conceptos Relacionados a la Inocuidad

2- Institucionalidad y Normativa

3- Área de Inocuidad del INAC

Instituciones Referentes para la Inocuidad

Nacionales



Internacionales



Constitución

Fecha de Publicación: 02/02/1967

SECCION II - DERECHOS, DEBERES Y GARANTIAS

CAPITULO II

Artículo 44

El Estado legislará en todas las cuestiones relacionadas con la **salud e higiene públicas**, procurando el perfeccionamiento físico, moral y social de todos los habitantes del país.

Todos los habitantes tienen el deber de cuidar su salud, así como el de asistirse en caso de enfermedad. El Estado proporcionará gratuitamente los medios de prevención y de asistencia tan sólo a los indigentes o carentes de recursos suficientes.

MSP – Ley 9202, 1934

CAPITULO IV

Policía de los alimentos

Art. 19. La determinación de las condiciones que deben llenar los alimentos puestos en el comercio y las normas que fijen su calidad y su pureza, compete exclusivamente al Ministerio de Salud Pública. La fiscalización y contralor se ejercerá por funcionarios del Ministerio encargados de ese cometido, sin perjuicio de la intervención municipal y de las oficinas de la aduana que corresponda.

Contralor sanitario sobre alimentos.

Art. 20. Las mismas atribuciones tendrá el Ministerio de Salud Pública para fijar, contralorear y fiscalizar las drogas y todo producto medicamentoso o que se ponga en el comercio, atribuyéndosele propiedades curativas.

Contralor sanitario sobre drogas y medicamentos.

Art. 21. A los efectos consignados en el artículo anterior, entiéndese por alimento, además de todos los productos que se usan para la alimentación del hombre, las bebidas, dulces, y condimentos habituales.

Concepto Legal de alimento.

Protección de alimentos

El Departamento cuenta con las Secciones Residuos Biológicos, Análisis Físico-Químicos y Microbiología.

Sección Residuos Biológicos: Programa Nacional de Residuos Biológicos,

Sección de Análisis Físico-Químico: realiza el análisis de nitratos y nitritos; proteína, grasa, humedad y verificación de especies animales con el fin de detectar fraudes.

La Sección Microbiología, se encarga de realizar pruebas de recuentos de aerobios totales, recuentos de coliformes totales y fecales, E. coli 0157 H7, Salmonella spp, Listeria monocytogenes y otros posibles patógenos.

Institucionalidad Nacional

DIGECIA

Dirección General de
INOCUIDAD ALIMENTARIA



Creación Unidad Ejecutora 009 – Dirección General de Control de Inocuidad Alimentaria

20/10/2016

LEY Nº 19.355 de 19/12/2015 - PRESUPUESTO NACIONAL 2015 - 2019

INCISO 07 MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Artículo 273.- Créase en el Inciso 07 "Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca", la unidad ejecutora 009 "Dirección General de Control de Inocuidad Alimentaria"

<http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-control-de-la-inocuidad-alimentario/normativa/leyes/creaci%C3%B3n-unidad-organizativa-009-direccion-general-de-control-de-inocuidad-alimentaria>

Municipios y Paraestatales

Por otra parte, los **gobiernos municipales** dentro de su jurisdicción también tienen competencia en materia de inocuidad de alimentos de acuerdo a su [Ley Orgánica N° 9.515](#) de fecha 1° de Noviembre de 1935.

[Ley 15838 de 1986](#)

[Artículo 1](#)

Se exceptúan de los cometidos asignados al Instituto Nacional de Carnes (INAC) por el decreto ley 15.605, de 27 de julio de 1984, aquellos que tienen relación directa con el control de instalación y funcionamiento de carnicerías en todo el territorio nacional, **excepto en el departamento de Montevideo.**

Adicionalmente, existen **Organismos Paraestatales** como son el Instituto Nacional de Carnes (INAC), el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), que tienen vinculación, de forma sectorial en materia de inocuidad de los alimentos.

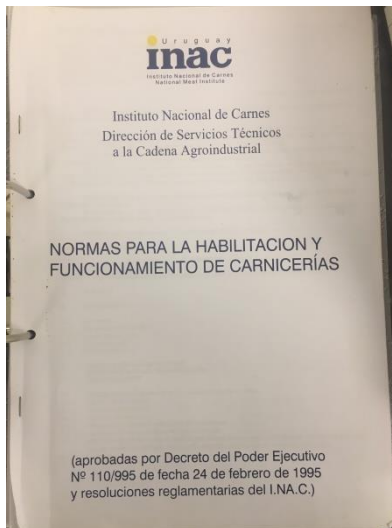
RESUMEN NORMATIVO

- 
- 1896 Ley 2496 DGSG
- 1935 Ley 9.463 Atribución de competencias: MGAP, MSP. Ley 9515, atribución a los gobiernos municipales.
- 1983 3er Decreto 369/983.** Reg. Of. de insp. Vet. de prod. de origen animal – MGAP. SECCION X - Control de residuos biológicos
- 1984 Creación INAC** Dec/Ley 15605
- 1986 Ley 15.838** Re adjudicación de competencias a Gobiernos Departamentales
- 1994 Dec. 315/994** Reglamento Bromatológico Nacional
- 1995 Dec. 110/995** Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías. Posteriores autorizaciones específicas.
- 1999 Dec. 215/99** Reg Legal de Pollerías
- 2006 Dec. 215/006** Carne Picada.
- 2008 Dec. 400/008,** Comisión Interinstitucional para la Seguridad Alimentaria (MGAP, MSP, MEF, MIE, CI, INDA, LATU, INAVI, INAC)
- 2016 Ley 19.355, Creación Unidad Ejecutora 009 - Dirección General de Control de Inocuidad Alimentaria.**

Principales Normativas



- Capítulo 5, Requisitos Higiénicos para la Manipulación
- Incorpora el Dec. 110/995



Decreto 110/995:

- No existe la palabra inocuidad
- Tiene requisitos muy generales en cuanto a la higiene.
- Especificaciones de BPM (temperatura discutibles)
- Se enfoca más hacia requisitos edilicios.

Creación del INAC

LEY 15.605:

En la comercialización:

- salvaguardia de la imagen nacional en los mercados compradores.
- 4) La habilitación, registro y control de los medios de transporte.
- 5) La habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor.

En la Industrialización:

- La orientación y vigilancia en materia de ingeniería civil, industrial, de construcción y de procesos, y la autorización previa y preceptiva de los proyectos de construcción, ampliación, reconstrucción y modificación de establecimientos.

En general:

- Cumplir tareas de investigación y asesoramiento a las empresas del sector en los aspectos comercial, económico-financiero, tecnológico y además de interés general que propendan a una mayor eficiencia y capacitación de la actividad privada.

Decreto 110/95,

Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías

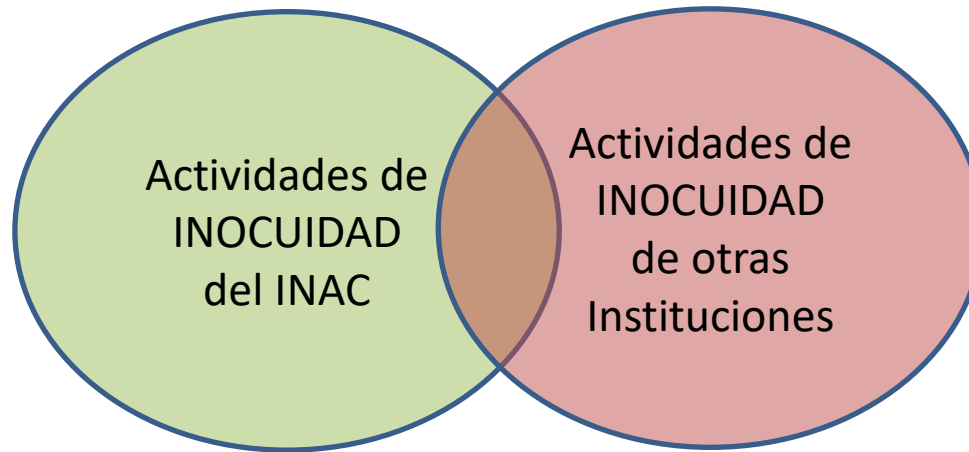
Temario

1- Conceptos Relacionados a la Inocuidad

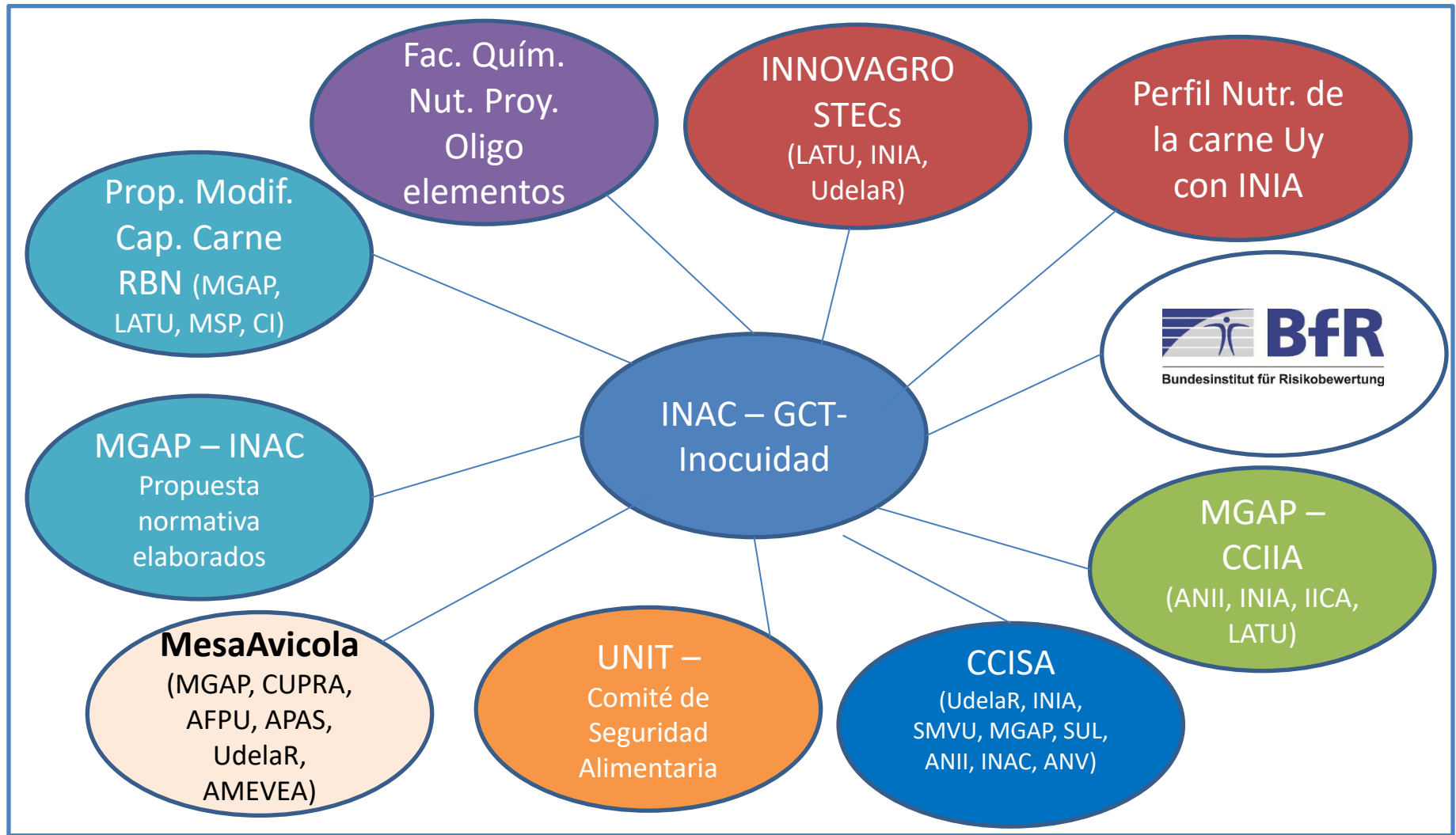
2- Institucionalidad y Normativa

3- Área de Inocuidad del INAC

ACTIVIDADES DEL AREA DE INOCUIDAD



Interacción Interinstitucional



Jefatura de Inocuidad de la Gerencia de Contralor

VISIÓN Y MISION

Instituto Nacional de Carnes:

Visión: Posicionar el complejo cárnico de Uruguay como proveedor de alto valor agregado incrementando la participación en el mercado internacional.

Misión: Desarrollar acciones de naturaleza colectiva que promuevan actividades y formulen políticas que agreguen valor y contribuyan al desarrollo sostenible del complejo cárnico.

Inocuidad – Gerencia de Contralor:

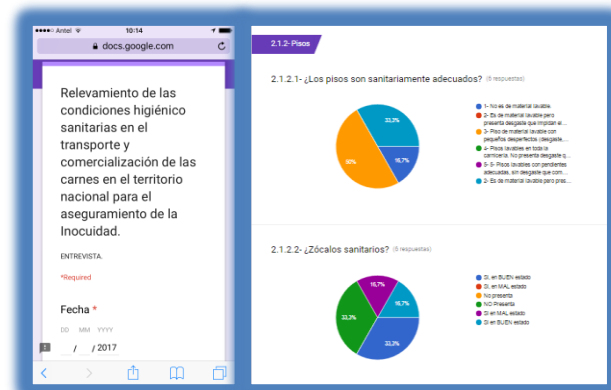
Visión: Posicionar al sistema de inocuidad nacional en las etapas de distribución, comercialización y consumo de carnes como una referencia internacional.

Misión: Crear un sistema de aseguramiento de la inocuidad para la distribución, comercialización y consumo de carnes en el territorio nacional.

PLAN DE ACCIÓN I - CORTO Y MEDIANO PLAZO

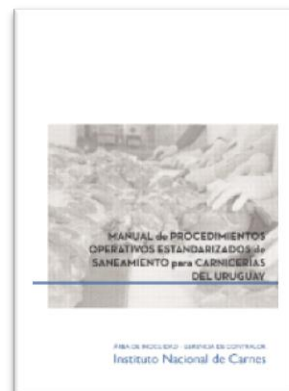
Etapa I:

- Diseño del sistema de evaluación (C y T).
- Evaluación 1(SECT).
- Análisis de datos.
- Informe.



Etapa II:

- Clasificación de carnicerías.
- Desarrollo de GMP y POES para carnicerías.
- Fijar objetivos de mejora y comunicación de los mismos.



Etapa III:

- Verificación y mejora del SECT.
- Evaluación 2(SECT).
- Verificación del cumplimiento de objetivos.
- Actuar sobre la diferencia



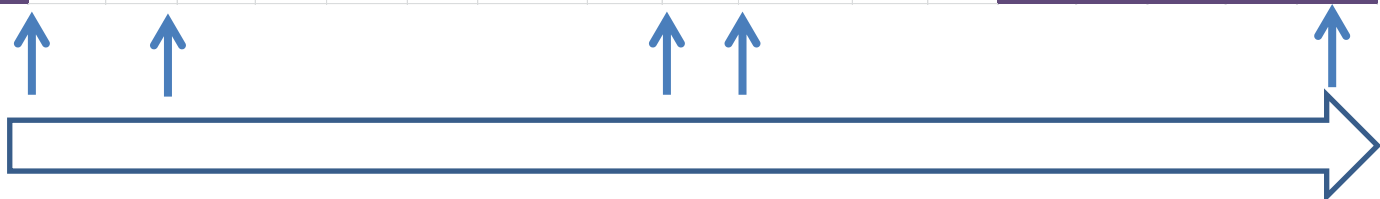
Descripción de actividades en el Plan de Trabajo I

Cronograma de Objetivos Específicos

- 1- Clasificar las carnicerías del territorio nacional según su volumen demandado.
- 2- Capacitación:
 - 2.1- al equipo de trabajo en diseño experimental, muestreo, procesamiento de datos e inferencias sobre la población.
 - 2.2- al equipo evaluador
- 3- Diseñar y validar un modelo de evaluación de las condiciones edilicias e higiénico sanitario relacionadas con la inocuidad.
- 4- Identificar y/o desarrollar un software propicio para realizar las evaluaciones de campo, permitiendo el fácil relevamiento y procesamiento de la información.
- 5- Definir el diseño de muestreo microbiológico. Para esto se debe determinar qué microorganismos, las superficies y productos a muestrear, así como también el número de carnicerías a evaluar según criterios estadísticos considerados.
- 6- Evaluar y definir el laboratorio microbiológico para realizar los análisis.
- 7- Evaluar las condiciones edilicias e higiénico sanitaria relacionadas con la inocuidad según objetivo específico 3.
- 8- Muestrear y analizar microbiológicamente según plan de muestreo definido en el objetivo 5 y coordinando con el objetivo 7.
- 9- Procesamiento de la información obtenida en ambos relevamientos y elaboración de informe de resultados.
- 10- Determinar un sistema de control para el logro de la inocuidad en el transporte y las carnicerías. Para esto se definirán, en base a las evaluaciones realizadas, límites de no admisible, zona de riesgo, zona de correcto funcionamiento y condiciones de excelencia.
- 11- Elaboración de manuales tipos de Buenas Practicas de Elaboración y Programas Operativos Estandarizados de Sanitación para las carnicerías (entregables).
- 12- Evaluar mecanismos de premiación en aquellas carnicerías que cumplen con las GMP, POES y normativas vigentes.

Plan de Trabajo de Corto Plazo(2 años)

Cronograma de Objetivos Específicos	ene-17	feb-17	mar-17	abr-17	may-17	jun-17	jul-17	ago-17	sep-17	oct-17	nov-17	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18
1- Clasificar las carnicerías del territorio nacional según su volumen demandado.				Se amplía el período debido a la falta de información (No teléfonos de gran parte del país)													
2- Capacitación: 2.1- al equipo de trabajo en diseño experimental, muestreo, procesamiento de datos e inferencias sobre la población. 2.2- al equipo evaluador			22 y 29	5 Finalizado													
3- Diseñar y validar un modelo de evaluación de las condiciones edilicias e higiénico sanitario relacionadas con la inocuidad.			piloto hasta el 15 Finalizado														
4- Identificar y/o desarrollar un software propio para realizar las evaluaciones de campo, permitiendo el fácil relevamiento y procesamiento de la información.		Finalizado															
5- Definir el diseño de muestreo microbiológico. Para esto se debe determinar qué microorganismos, las superficies y productos a muestrear, así como también el número de carnicerías a evaluar según criterios estadísticos considerados.								No se tiene información sobre los acuerdos con latu.	FINALIZADO								
6- Evaluar y definir el laboratorio microbiológico para realizar los análisis.																	
7- Evaluar las condiciones edilicias e higiénico sanitaria relacionadas con la inocuidad según objetivo específico 3.			Luego del piloto				FINALIZADO										
8- Muestrear y analizar microbiológicamente según plan de muestreo definido en el objetivo 5 y coordinando con el objetivo 7.									Reunión con LATU con 25 de octubre de 2017, se obtiene la aprobación de								
9- Procesamiento de la información obtenida en ambos relevamientos y elaboración de informe de resultados.							Elaboración informes encuestas	de Se envían y de entregan informes							Elaboración de informe final		
10- Determinar un sistema de control para el logro de la inocuidad en el transporte y las carnicerías. Para esto se definirán, en base a las evaluaciones realizadas, límites de no admisible, zona de riesgo, zona de correcto funcionamiento y condiciones de excelencia.																	
11- Elaboración de manuales tipos de Buenas Practicas de Elaboración y Programas Operativos Estandarizados de Sanitación para las carnicerías (entregables).																	
12- Evaluar la entrega de certificados de excelencia como forma de premiación e incentivo al óptimo funcionamiento y aseguramiento de la inocuidad.																	



Inicio

Planificación

Relevamiento C y T

Muestreo MB

POES y BPM

Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad

Proyectos para el Plan de Acción

Plan I

Eval. HS y edilicia
de carnicerías y
transporte

Eval.
Microbiológica de
Carnicerías

Desarrollo de POES
y GMP para
Carnicerías

Diseño de Sistemas
de Control

S.A.I.

Sistema de
Aseguramiento
de la Inocuidad

Plan II

Desarrollar una
Estrategia de
Comunicación

Revisión y
Propuestas de
mejora de la
normativa

Capacitación a las
partes

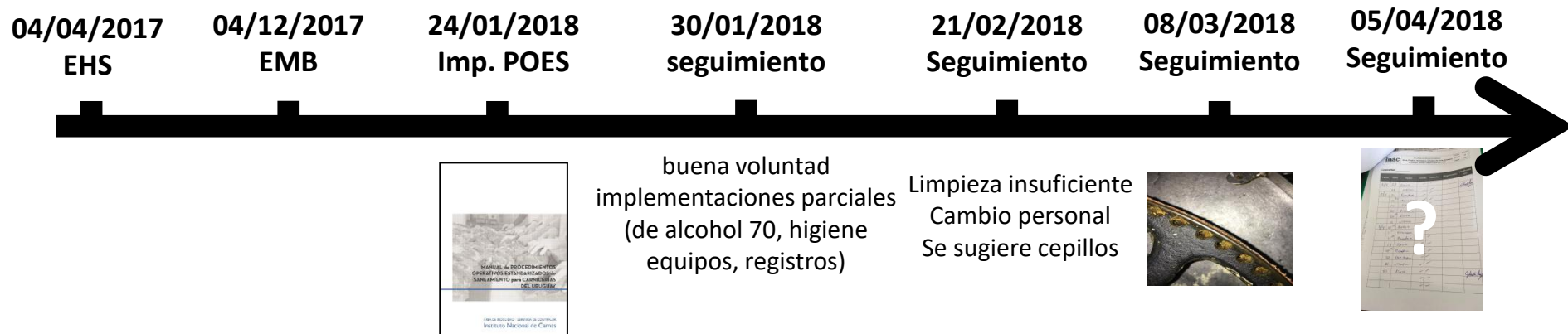


Presentación de Caso

Carnicería que participó en:

1. Evaluación Higiénico Sanitaria
2. Evaluación microbiológica
3. Entrega de POES
4. Seguimiento de implementación

Caso: Implementación POES, Zona I



Caso: Implementación POES, Zona I



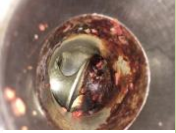
Caso: Implementación POES, Zona I



21/02/2018



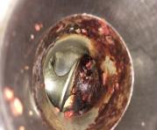
05/04/2018



Caso: Implementación POES, Zona I

04/04/2017





Caso: Implementación POES, Zona I

04/04/2017



04/04/2017



04/04/2017

Caso: Implementación POES, Zona I



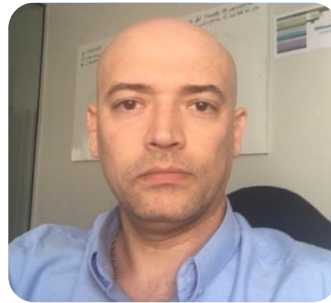
Reflexiones Finales

- Lograr un sistema de aseguramiento de la inocuidad (SAI) es posible únicamente con una visión holística del sistema.
- Se debería actuar en consecuencia en toda la cadena productiva hasta el consumidor final, desde el campo al plato. La teoría de obstáculos es un concepto a utilizar para la obtención de un SAI.
- Los sucesos de no inocuidad afectan tanto a las personas involucradas que sufren una ETA, afectando también a la **imagen** y el diferencial de **competitividad** de nuestro país como productor y exportador de alimentos seguros.
- La **conciencia** del posible **impacto** que podría tener una mala práctica relacionada a la **inocuidad** de todos los agentes involucrados en la producción de alimentos es uno de los principales objetivos a lograr. Esto se logra mediante capacitación...
- La disposición de recursos humanos tanto para la Gestión del Riesgo como para cumplir con las BPM, sumado a los BPE en el hogar hacen al aseguramiento de la inocuidad.

Muchas Gracias!



Dr. Juan Burghi



Ing. Alim. Carlos Méndez



Ing. Alim. Paz Xavier