

Herramientas Básicas de Gestión en Seguridad Alimentaria

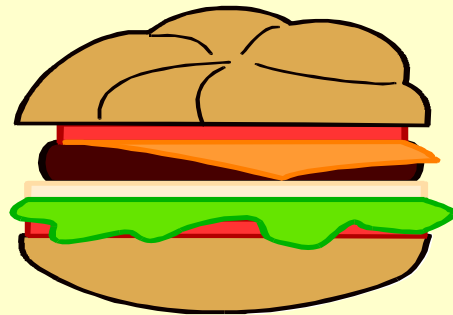
Objetivo: Describir el marco actual de seguridad alimentaria y algunas herramientas con las que podemos intervenir

**II Ciclo de Conferencias “Alimentación fuera del hogar”
Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental**

**Ignacio Ruiz Mariscal
Veterinario Instituciones Sanitarias Junta de Andalucía
Profesor Colaborador Escuela Andaluza de Salud Pública**

Málaga, 7 de Octubre de 2003

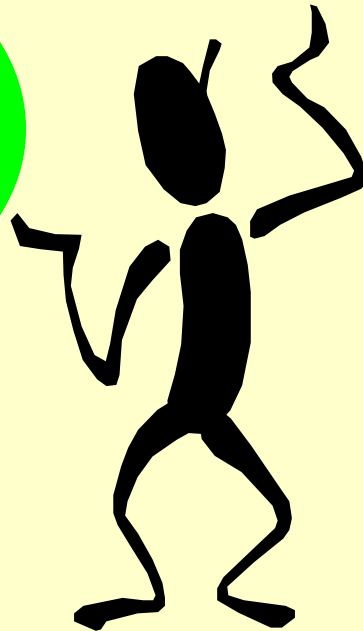
¿A qué nivel de riesgo
me enfrento comiendo
este alimento?



¿?

Ingerir alimentos por
subsistencia
y bienestar

Información sobre
el alimento y
efecto en salud

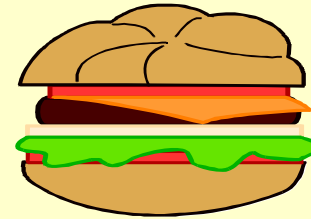


Seguridad Alimentaria
Métodos aplicados en la cadena alimentaria

Subsistencia

Nivel máximo salud

¿A qué nivel de riesgo me enfrento comiendo este alimento?

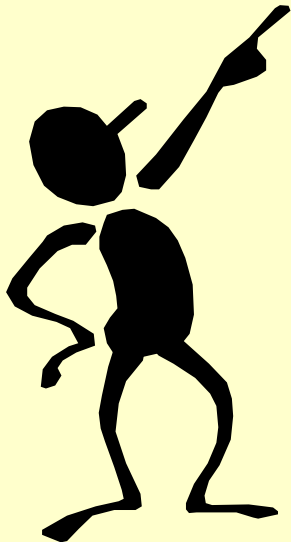


Peligro > Riesgo alimentario = Frecuencia problema salud x Gravedad problema salud

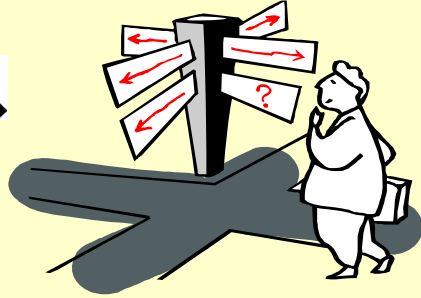
$$R = F \times G$$

Riesgo Aceptado = [(Riesgo objetivo) x Aversión] x Voluntariedad

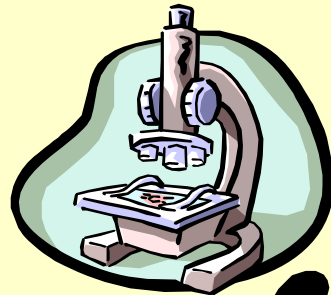
$$Ra = (Ro \times A) \times V$$



¡CONFIANZA!



INFORMACION



- Toma decisiones equilibradas

- Información suministrada adecuada

- Mejores condiciones de producción desde productor primario hasta consumo

- Condiciones de producción de acuerdo con el conocimiento científico

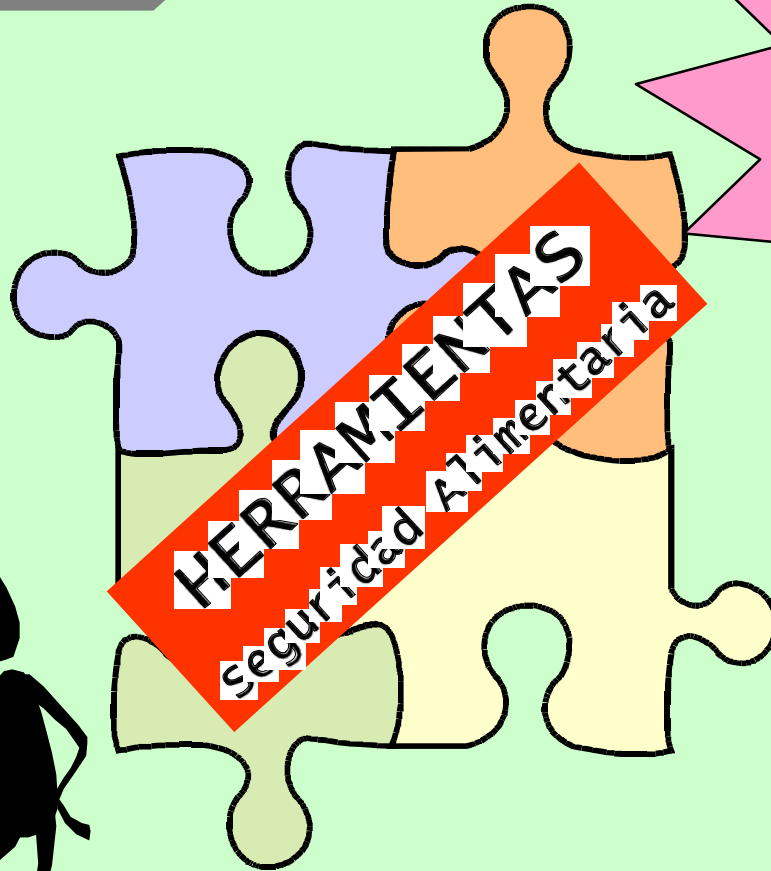
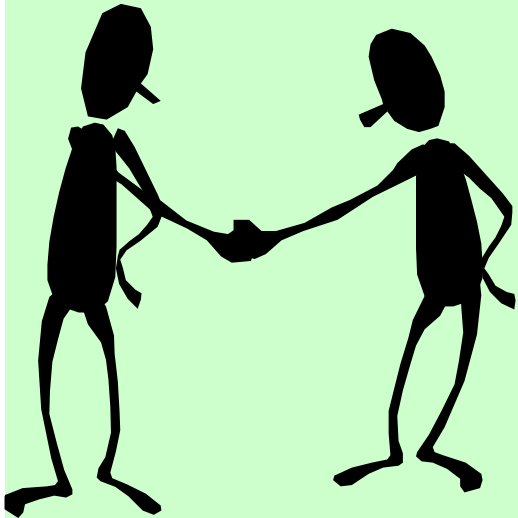
- Controlado eficazmente por Control Oficial de los Alimentos

ADMINISTRACION
PUBLICA

CONFIANZA

HERRAMIENTAS
seguridad Alimentaria

EMPRESA
ALIMENTARIA



Análisis del riesgo

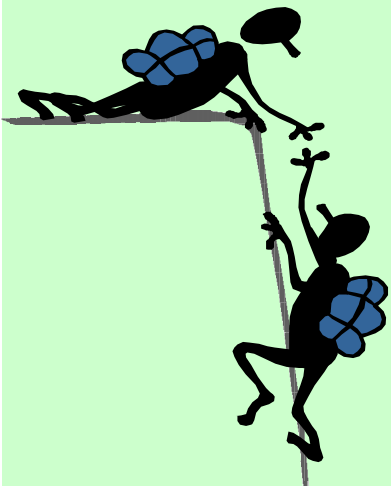
Reglamento (CE) 178/2002

Gestión del riesgo

Comunicación del riesgo

Determinación del riesgo

- Identificar peligros
- Caracterizar peligros
- Determinar exposición
- Caracterizar riesgo



Herramientas determinación del riesgo

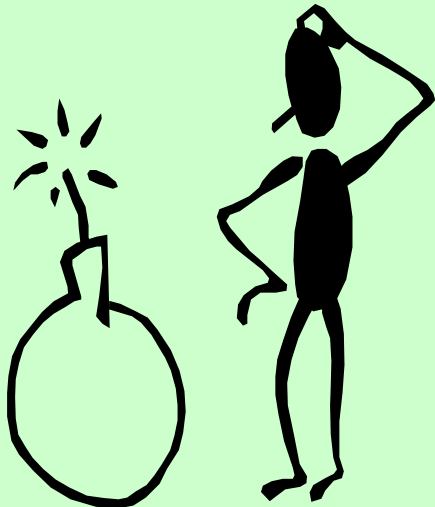
- Identificar peligros
- Caracterizar peligros
- Determinar exposición
- Caracterizar riesgo

Evaluación epidemiológica
Screening alimentos
Estudios toxicológicos
Evaluación dosis-respuesta
Estudios "*Dieta total*"
Encuesta hábitos consumo

~

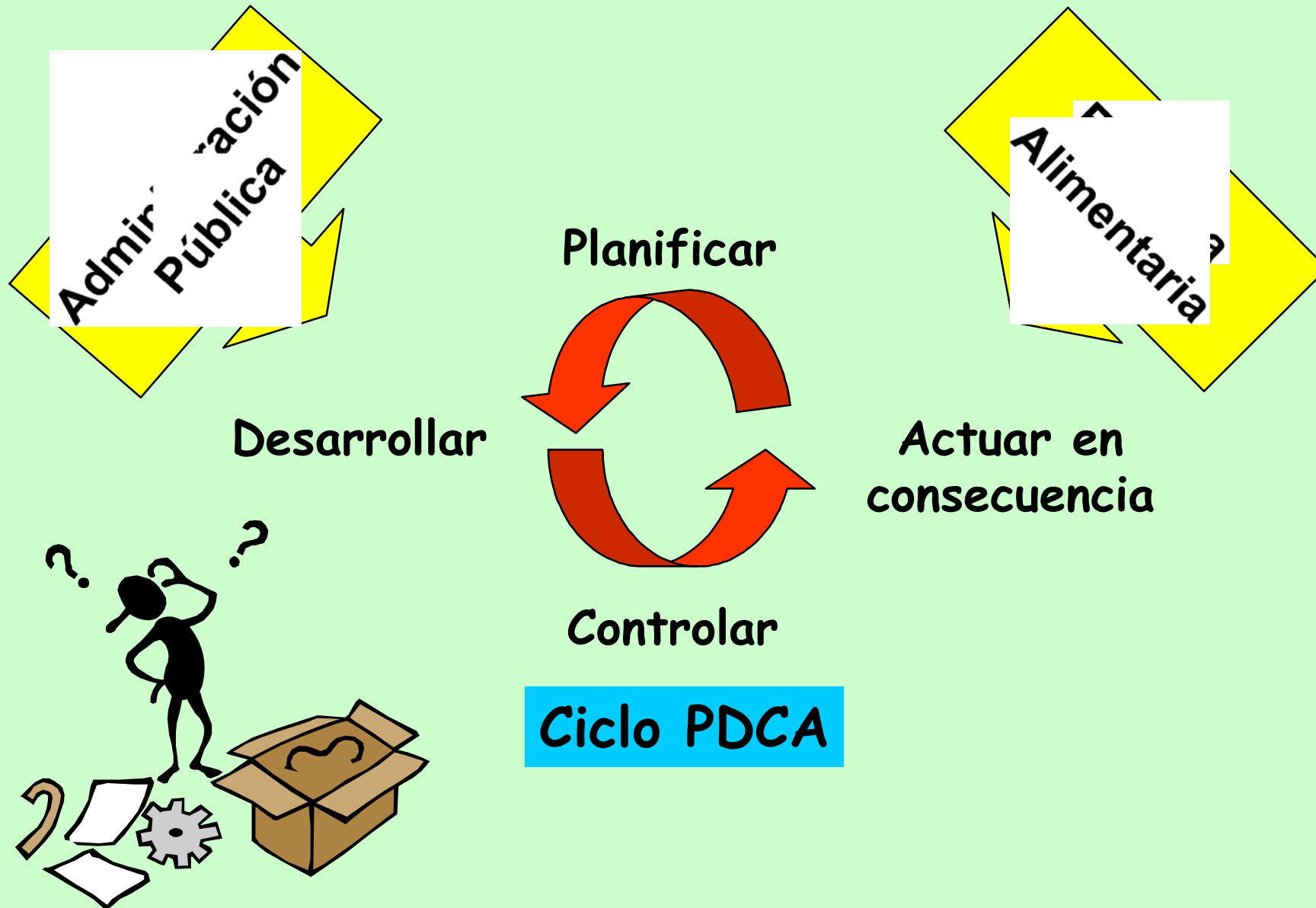
Riesgo

"Objetivos de inocuidad alimentaria"



Dictámenes científicos

Herramientas gestión del riesgo



Herramientas gestión del riesgo

Administración Pública

Ejercicio legislativo

Principios:

- Protección de la salud
- Garantizar la información
- Garantizar lealtad transacciones

Simplificación
normativa

Flexibilidad

Respo. habilidad
empresa

Control Oficial de los alimentos



- Inspección
- Toma de muestras y análisis
- Control de la higiene de los manipuladores
- Examen documental
- Examen de los sistemas de verificación y de autocontrol de las empresas

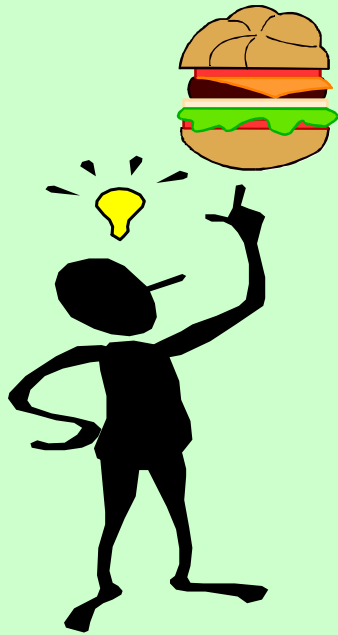
Sistemas de
información

Alertas
alimentarias

Herramientas gestión del riesgo

Empresa alimentaria

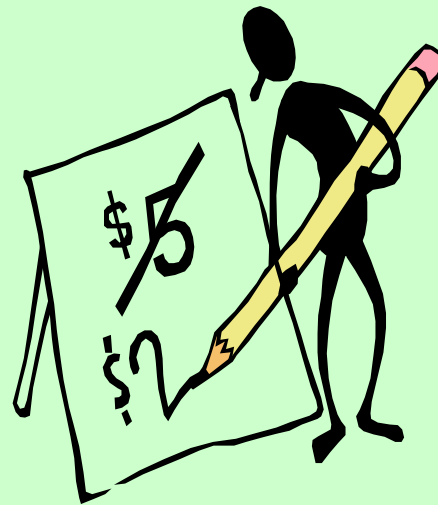
AUTOCONTROL



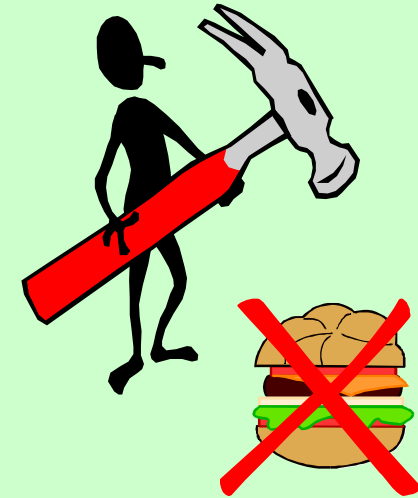
Saber



Hacer



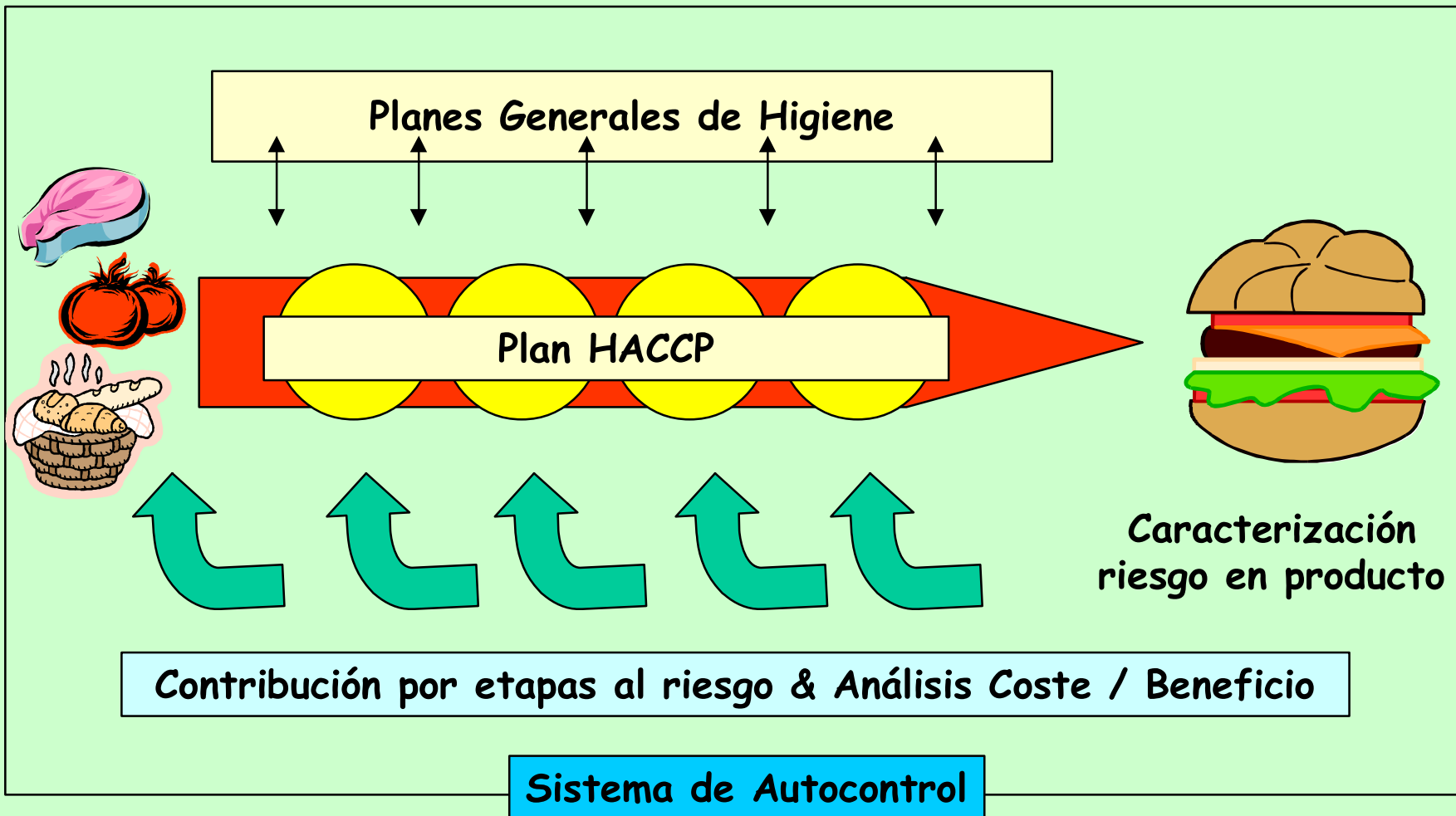
Recoger
información



Corregir

Herramientas gestión del riesgo

Análisis Modal de Fallos y Efectos



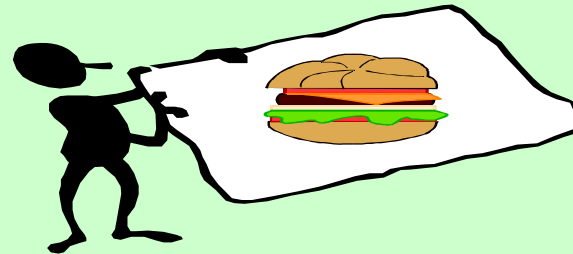
Implantación Sistema Autocontrol

1 Formación equipo de trabajo



2 Descripción del producto

3 Determinación de su uso



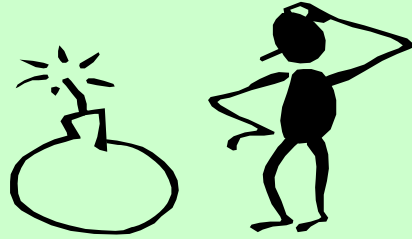
4 Elaboración diagrama de flujo

5 Comprobación diagrama de flujo



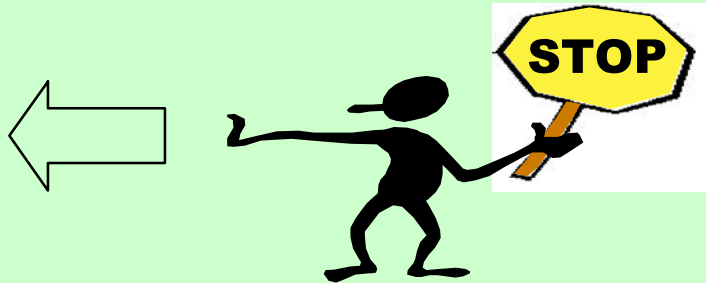
6 Análisis de peligros y Medidas de control preventivas

**Proceso Elaboración
Alimento**



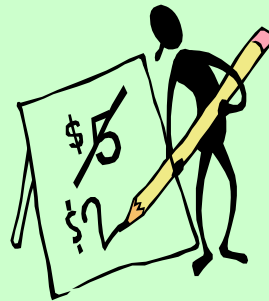
**Planes Generales
Higiene**

7 Determinación PCC



8 Límites críticos

9 Sistema vigilancia

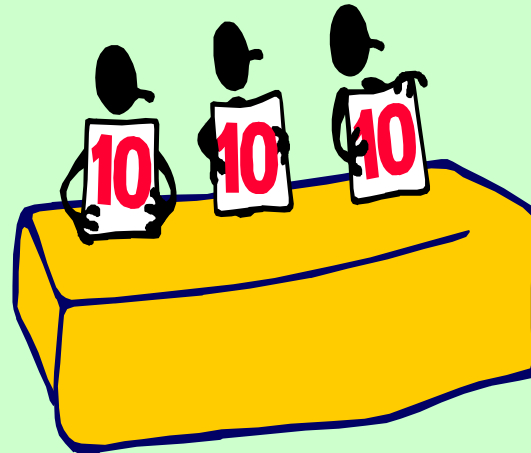
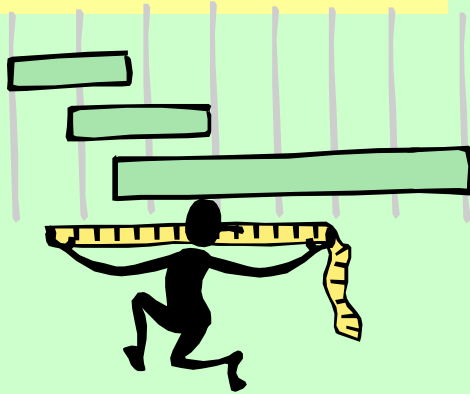


10 Medidas correctoras

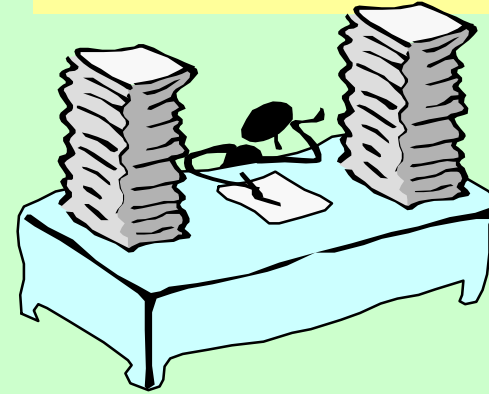


11 Comprobación eficacia sistema

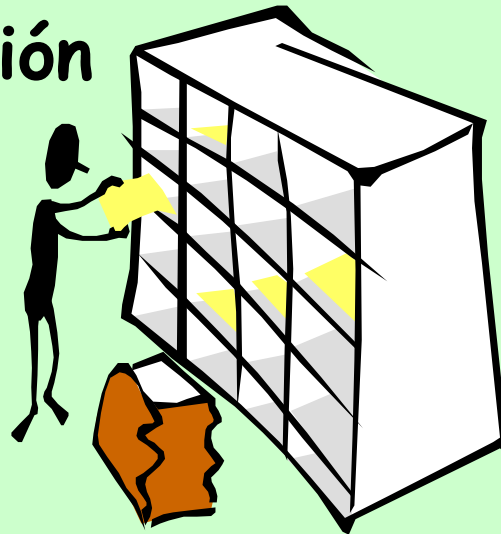
Validación



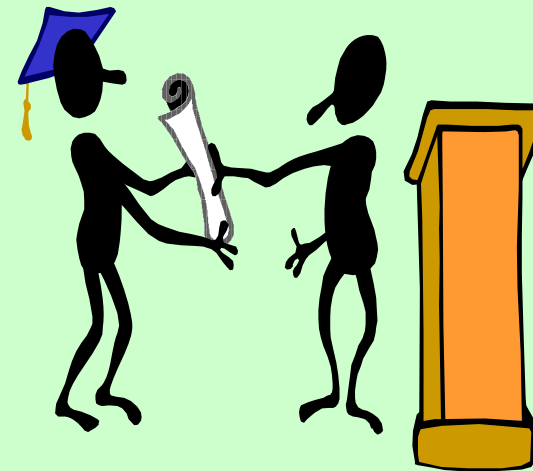
Verificación



12 Sistema documentación y registro

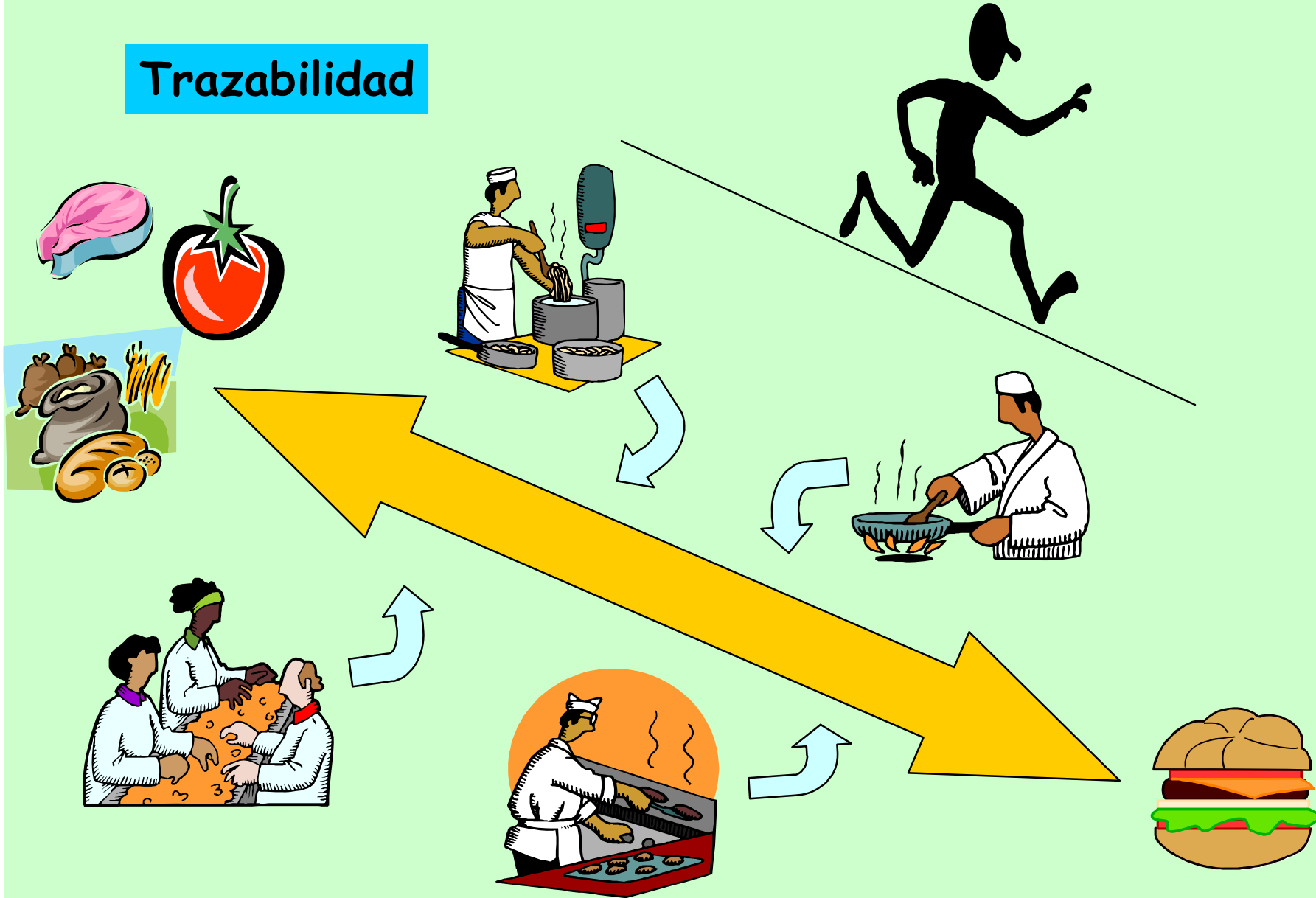


CAPACITACIÓN

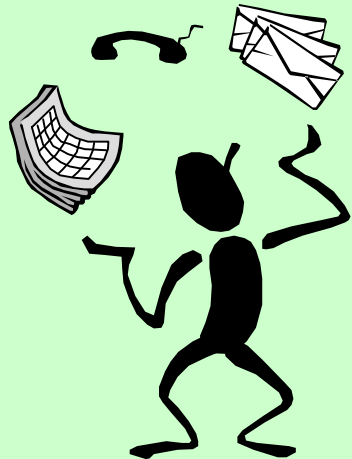


Herramientas gestión del riesgo

Trazabilidad



Herramientas comunicación del riesgo



Planes de Comunicación
Manuales Gestión de Crisis
Atención a Cliente



i Muchas gracias !

y.... i Buen provecho !