

RESPONSABILIDAD DE LA INOCUIDAD

¿Qué es Inocuidad?

“Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso que se destinan”

Codex Alimentarius

Las fallas en el control de inocuidad puede causar **peligros asociados** en los alimentos



Peligros Físicos

Fragmentos de vidrio, metal, madera, plástico, piedras u otros.



Peligros Químicos

Pesticidas, herbicidas, desinfectantes, pinturas, combustibles entre otros.



Peligros Biológicos

Parásitos, bacterias patógenas, virus y hongos.

Para evitar cualquier peligro de enfermedad transmitida por los alimentos (ETA) hay **4 grupos responsables de la inocuidad alimentaria** involucrados

1 Autoridades competentes

Vigilar que las empresas cumplan la legislación

- Ministerio de Salud
- INCOPESCA
- SENASA
- MEIC

2 Establecimientos Pesqueros

- Embarcación
- Muelles
- Centro de recibo
- Planta de proceso
- Pescaderías
- Vehículos de transporte

Cumplir con la legislación vigente de las autoridades

3 Personas consumidoras

- Revisar el estado de los empaques, etiquetas e higiene del negocio.
- Denunciar actos contra la inocuidad.

4 Personas manipuladoras

Garantizar la correcta aplicación de las normas de inocuidad para asegurar la calidad de los productos desde la captura hasta la mesa del consumidor.