



Título : IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA EMPRESA ORIÓN SUPERMERCADOS CUSCO.

Autor : - Anais Paola Becerra Quiñones

Fecha : 08-05-2015

RESUMEN

El presente documento de investigación es una descripción detallada sobre la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), elaborado para la sección carnes de la tienda de “San Pedro” de Orión Supermercados.

Dicho plan de inocuidad fue desarrollado en base a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud en la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, denominada “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”, llevándose a cabo el desarrollo de todos y cada uno de los principios enmarcados en dicha resolución; aparte de la revisión de la literatura respectiva para el acopio de información que sirvió de base para este trabajo.

Para determinar la situación actual de las instalaciones con respecto a factores higiénico sanitarios, se aplicó un cuestionario de inspección, antes y después de la implementación del Sistema HACCP, el cual está basado en las siguientes disposiciones legales: Ley N° 26842 Ley General de Salud, D.S. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas; R.M. N° 449- 2006/MINSA Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas y R.M. N° 1653-2002-SA/DM Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas; obteniéndose resultados favorables, ya que después de la implementación se aumentó las condiciones generales de funcionamiento de mínimas a regulares.



Durante el desarrollo de las etapas del Sistema HACCP, se determinó que sí existen peligros biológicos significativos que ponen en riesgo la calidad e inocuidad del producto, posteriormente, empleando el árbol de decisiones, se identificaron cuatro puntos críticos de control, en los procesos de: Recepción, Preparado, Refrigeración - Congelación y Exposición – Venta, estableciéndose los límites críticos, el sistema de vigilancia, las acciones correctoras y los procedimientos de verificación respectivas; finalmente se propone un sistema de documentación y registro.

También se hace énfasis en las Buenas Prácticas de Manipulación BPM, elaborándose un manual para la sección carnes, ya que constituye la base para la implementación del Sistema HACCP.

Para la evaluación de la satisfacción de los clientes se llevó a cabo una encuesta simple, para determinar la satisfacción de los clientes con respecto a la presentación, manipulación y calidad de los productos, obteniéndose resultados buenos, ya que la mayoría los clientes se sienten satisfechos con el producto.



SUMMARY

This research document is a detailed description of the implementation of the System Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP for its acronym in English) Points, prepared for the meat section of the store "San Pedro" Orion Supermarkets.

This safety plan was developed based on the guidelines established by the Ministry of Health at the Ministerial Resolution No. 449-2006 / MINSA, called "Sanitary Standard for Application of HACCP System in Food and Beverage Manufacturing", leaving out the development of each and every one of the principles outlined in this resolution; apart from the review of the relevant literature for the collection of information that formed the basis for this work.

To determine the current status of facilities regarding health and hygiene factors, a questionnaire survey was applied before and after implementation of the HACCP system, which is based on the following laws: Law No. 26842 General Health Law, DS No. 007-98-SA Health Regulations on Supervision and Control of Food Beverages; R.M. No. 449-2006 / MINSA Sanitary Regulations for the Implementation of HACCP in the manufacture of food and beverage and RM No. 1653-2002-SA / DM Health Regulations of Supermarkets Food and Beverage; obtaining favorable results, since after the implementation of general operating conditions at regular minimum was increased.

During the development stage of the HACCP system, it was determined that yes there are significant biological hazards that threaten the quality and safety of the product, then using the decision tree, four critical control points were identified in the processes of: Welcome, Ready, Refrigeration - Freezing and Exhibition - Sale, establishing critical limits, monitoring system, corrective actions and respective verification procedures; finally a system of documentation and registration is proposed.



Emphasis is also given in the Good Handling Practices BPM, elaborándose a manual for the meat section, as it forms the basis for the implementation of HACCP.

For evaluation of customer satisfaction conducted a simple survey to determine customer satisfaction with regard to the presentation, handling and quality of products with good results, since most customers are satisfied with the product.