

---

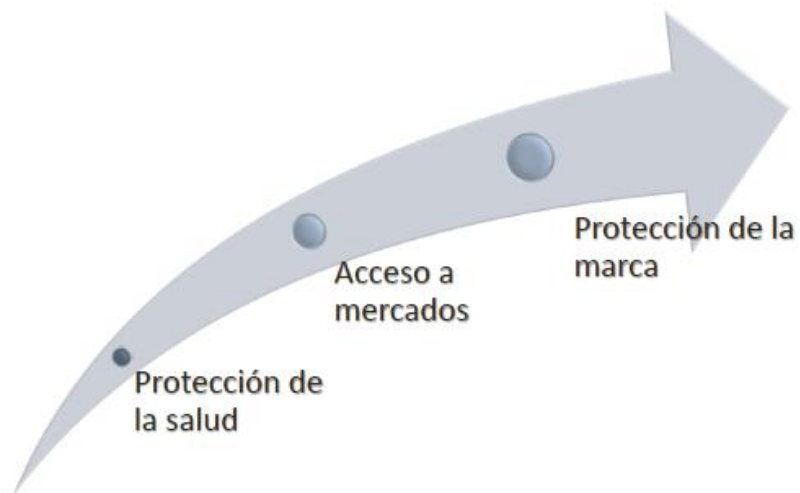
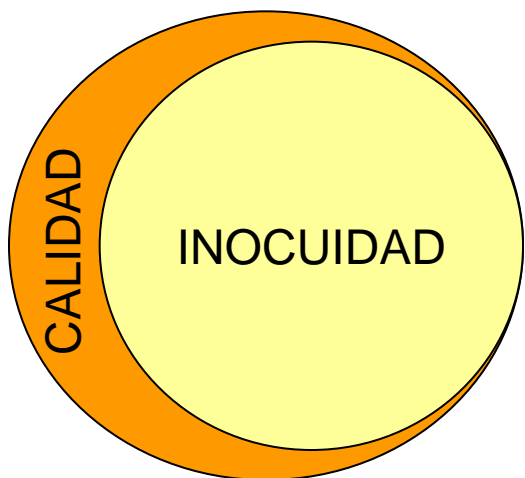
# CALIDAD E INGENIERÍA



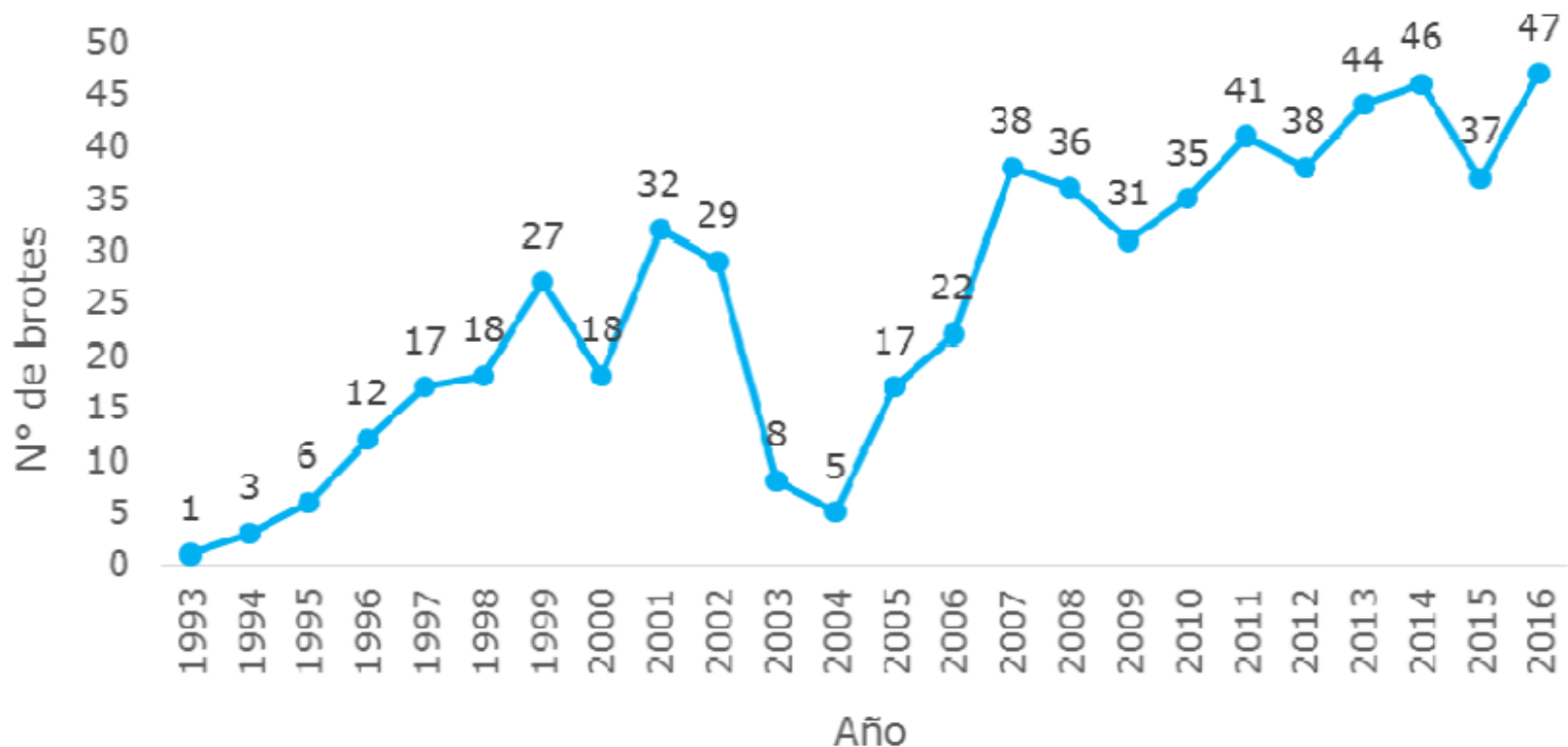
---

Una mirada desde la Ing de Alimentos

Ing. Lorena Silveira



# N° de brotes de ETAS reportados en Uruguay 1993 - 2016



Fuente: Departamento de Vigilancia en Salud – División Epidemiología – Ministerio de Salud

# Brote de Salmonella en Mantequilla y pasta de maní, EEUU



El CDC asocia con mantequilla y pasta de maní una serie de casos de Salmonella ocurridos desde Set 08

FDA encuentra la planta de PCA en Georgia con deficiencias en BPM y HACCP.

Ordena el retiro de productos desde el 01/01/07

PCA se acoge a la Ley de bancarrota

12 ENE /09

17 ENE /09

27 ENE /09

03 FEB /09

13 FEB /09

Mantequilla y pasta de maní producida en PCA, presente en decenas de productos

Más de 300 compañías afectadas.

3800 retiros del mercado.

714 personas enfermas

9 decesos



- 1995 – Salmonelosis
  - Más de 500 afectados
  - 1999 modificación de Decreto 315/94
-

# Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria



Consortio  
Británico  
Minorista



FSSC 22.000

**GLOBALG.A.P.**



---

# Principios orientadores



---

En la gestión de la inocuidad de alimentos

# 1 - Liderazgo





# 2 - Colaboración



Reguladores

Investigadores y  
docentes

Comercializa  
dores

Consumidor

Industria de  
alimentos

Productores  
primarios

# 3. Comportamiento responsable



## Inocuidad como parte de la cultura organizacional

- Requiere la incorporación de hábitos de comportamiento responsable en el quehacer diario de toda la gente de la organización.
  - Lograr que la inocuidad se viva en forma natural en cada momento y a todo nivel.
  - Íntimamente relacionada con los líderes.
-

# 4. Énfasis en la prevención



Agrícolas

Ganaderas

De alimentación  
animal

De Manufactura

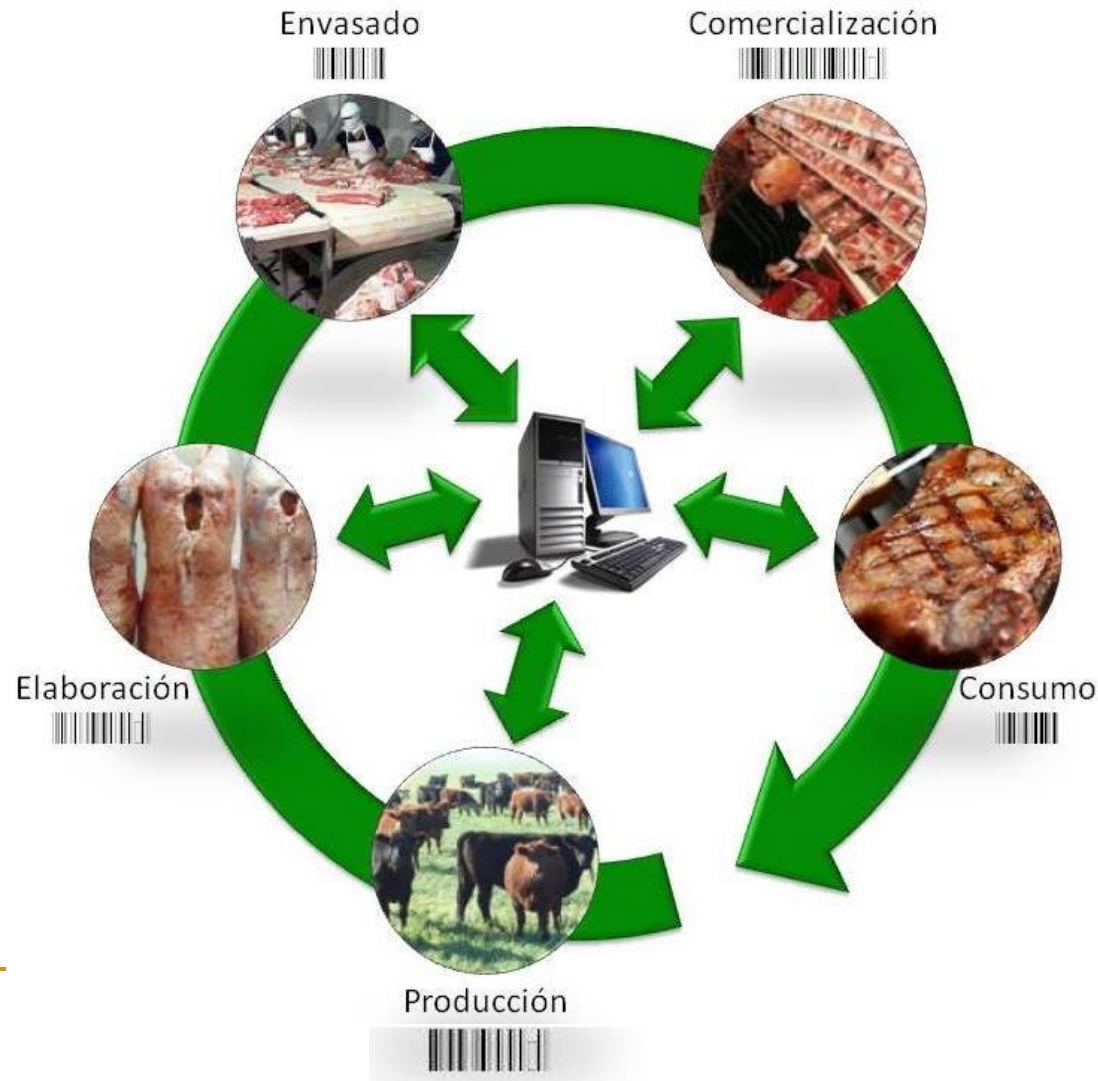
De  
Almacenamiento

De Transporte y  
distribución

De Expendio

De Consumo

# 5. Transparencia



Comunicación franca  
a lo largo de toda la  
cadena

---

# Muchas gracias

