

HIGIENE ALIMENTARIA Y REGLAMENTACIÓN

1. Introducción

La higiene alimentaria es el conjunto de principios y prácticas destinadas a garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano, reduciendo el riesgo de contaminación física, química o biológica. Su aplicación es un requisito esencial para proteger la salud pública y mantener la confianza de los consumidores.

El concepto de inocuidad alimentaria implica la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman conforme a su uso previsto.

2. ¿Por qué es importante la higiene alimentaria?

1. Protege la salud pública.
2. Facilita el comercio internacional.
3. Fomenta la confianza del consumidor.
4. Cumple la ley y evita sanciones.

3. Principios clave de la inocuidad alimentaria

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
- POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)

4. Marco normativo y su conexión

Normativa nacional: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, ICONTEC (NTC 5830, NTC 5530, NTC-ISO 22000).

Normativa internacional: Codex Alimentarius, ISO 22000:2018, Reglamento CE 852/2004, FDA / FSMA.

5. Conceptos operativos derivados

- Plan HACCP.
- Plan de saneamiento.
- Registros y trazabilidad.

HIGIENE ALIMENTARIA Y REGLAMENTACIÓN

- Certificados y permisos sanitarios.
- Capacitación continua.

6. Relación entre los temas

BPM es la base para HACCP, que es parte de ISO 22000. POES soporta BPM y HACCP. La normativa nacional adapta principios internacionales. Los registros y auditorías aseguran cumplimiento y mejora continua.

7. Estructura práctica para implementar

Infraestructura: diseño higiénico.

Equipos y utensilios: materiales inertes.

Personal: higiene y salud.

Producción: BPM y HACCP.

Transporte y almacenamiento: trazabilidad.

Vigilancia y control: auditorías.

8. Conclusión

La higiene alimentaria y la reglamentación son elementos interdependientes. Su éxito radica en la aplicación coherente de BPM, HACCP, POES y normas específicas, junto con una cultura organizacional comprometida con la mejora continua.