

Norma de Competencia:

DESARROLLAR INSPECCIONES SANITARIAS DE ALIMENTOS

Lima, Perú

2024

I. RESUMEN DE LA NORMA DE COMPETENCIA

La presente norma de competencia se encuentra referida a los desempeños que son requeridos a toda persona que exprese opinión respecto a inspeccionar el cumplimiento de los procedimientos y prácticas sanitarias de alimentos, considerando la normativa sanitaria establecida vigente

Asimismo, sirve como referente para la evaluación y certificación de las competencias en el desempeño de las personas.

La presente norma de competencia se fundamenta en criterios rectores de objetividad, competitividad, transparencia, ética, respeto y aseguramiento de la calidad.

Sector

Sección M : Actividades profesionales, científicas y técnicas.

División 74: Otras actividades profesionales, científicas y técnicas

Documento de aprobación

Fecha de aprobación

Código de la Norma de Competencia

NC-M74-01-V01-2024

Número de versión

Versión 01

II. MAPA FUNCIONAL DE LA NORMA DE COMPETENCIA

Unidad de Competencia

Inspeccionar el cumplimiento de los procedimientos y prácticas sanitarias de alimentos, considerando la normativa sanitaria establecida vigente.

Elemento de Competencia 1 de 2

Planificar la inspección sanitaria de alimentos, considerando la cadena alimentaria, los requisitos de inocuidad, los sistemas de control, los factores de riesgo, los procedimientos y la normativa establecida vigente.

Elemento de Competencia 2 de 2

Inspeccionar los establecimientos de alimentos¹, considerando la cadena alimentaria, los requisitos de inocuidad, los sistemas de control, los factores de riesgo, los procedimientos y la normativa establecida vigente.

¹ Desde el procesamiento primario, procesamiento industrial, transformado, elaboración de alimentos, fraccionamiento, despacho, almacén, transporte y distribución, y comercialización.

Código del Elemento de Competencia 1**NC-M74-01-V01-2024-EL01****Elemento de Competencia 1 de 2**

Planificar la inspección sanitaria de alimentos, considerando la cadena alimentaria, los requisitos de inocuidad, los sistemas de control, los factores de riesgo, los procedimientos y la normativa establecida vigente.

Criterios de desempeño

La persona debe ser capaz de:

- D1** Revisar la información documentaria del establecimiento, considerando:
 - D1.1** El tipo de actividad y sus procesos.
 - D1.2** La situación actual e histórica del establecimiento (inspecciones previas, revisiones, suspensiones, alertas sanitarias, medidas sanitarias, autorizaciones, controles y plano de distribución del establecimiento).
 - D1.3** El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, y sus pre requisitos, diagrama de flujo, aplique, entre otros.
 - D1.4** Los procedimientos establecidos.
 - D1.5** La normativa establecida vigente.

- D2** Revisar la documentación de la inspección sanitaria de alimentos, considerando:
 - D2.1** El conflicto de intereses y confidencialidad.
 - D2.2** Los procedimientos establecidos.
 - D2.3** La normativa establecida vigente.

- D3** Organizar la información documental (ficha de inspección, acta o documentos de inspección, cuadro de sanciones o faltas, hallazgos u otros) del proceso de inspección sanitaria de alimentos, considerando:
 - D3.1** Los procedimientos establecidos.
 - D3.2** La normativa establecida vigente.

- D4** Organizar las herramientas e instrumentos (celular o tablet, cámara fotográfica, instrumentos de medición, etc.), materiales (libreta de anotaciones) e insumos (kit de muestreo) del proceso de inspección sanitaria de alimentos, considerando:
 - D4.1** La operatividad y funcionalidad.
 - D4.2** Los procedimientos establecidos.
 - D4.3** La normativa establecida vigente.

- D5** Elaborar el cronograma de la visita de inspección sanitaria alimentaria opinada o inopinada, de acuerdo con:
 - D5.1** Los procedimientos establecidos.
 - D5.2** La normativa establecida vigente.

- D6** Identificar el tipo de inspección sanitaria alimentaria, de acuerdo con:
- D6.1** Los procedimientos establecidos.
 - D6.2** La normativa establecida vigente.
- D7** Identificar los factores de riesgo en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, considerando:
- D7.1** Los alimentos de alto riesgo y bajo riesgo.
 - D7.2** La normativa establecida vigente.
- D8** Elaborar el Plan de inspección, considerando:
- D8.1** La etapa de cadena alimentaria.
 - D8.2** El objetivo y alcance de la inspección.
 - D8.3** El tipo de establecimiento y complejidad del proceso.
 - D8.4** La metodología a emplear.
 - D8.5** Los criterios de evaluación.
 - D8.6** La normativa establecida vigente.
- D9** Elaborar el Plan de muestreo, de acuerdo con:
- D9.1** El plan de inspección.
 - D9.2** El tipo de producto, cantidad, volumen.
 - D9.3** Las posibles causas para la inspección (monitoreo, denuncias, riesgo del alimento, entre otros).
 - D9.4** El estado actual del alimento (procesamiento primario, industrial o transformado, fraccionamiento, despacho, almacenamiento, transporte y distribución o comercialización).
 - D9.5** El tipo de metodología.

Conocimiento y Comprensión

La persona debe saber y comprender:

- C1** Buenas prácticas de manufactura.
- C2** Inspección de alimentos basada en riesgo.
- C3** Normativa vigente sobre procesos de elaboración, almacenamiento, procesamiento, envasado y despacho de alimentos.
- C4** Principios generales de higiene.
- C5** Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- C6** Sistemas de gestión.
- C7** Tecnologías para el procesamiento de alimentos y para la conservación de alimentos.
- C8** Toma de muestras.

Código del Elemento de Competencia 2**NC-M74-01-V01-2023-EL02****Elemento de Competencia 2 de 2**

Inspeccionar los establecimientos de alimentos², considerando la cadena alimentaria, los requisitos de inocuidad, los sistemas de control, los factores de riesgo, los procedimientos y la normativa establecida vigente.

Criterios de desempeño

La persona debe ser capaz de:

D10 Informar en el establecimiento el proceso de la inspección, de acuerdo con:

D10.1 El procedimiento establecido.

D10.2 La normativa establecida vigente.

D11 Inspeccionar el establecimiento, considerando:

D11.1 La evaluación y contrastación visual o física del establecimiento u otros.

D11.2 El tipo de alimento y proceso a inspeccionar.

D11.3 El plan de muestreo y la toma de muestra, de corresponder.

D11.4 La normativa establecida vigente.

D12 Registrar la evidencia en el documento de verificación, considerando:

D12.1 La contrastación con los criterios de evaluación.

D12.2 Los hallazgos encontrados en el establecimiento (documentación presentada, instalaciones, procesos vinculados con la etapa que aplique de la cadena alimentaria, entre otros).

D12.3 Los hallazgos encontrados en el alimento (estado, proceso observado, tipo de alimento, entre otros).

D12.4 La normativa establecida vigente.

D13 Elaborar el acta o documento de inspección, considerando:

D13.1 Los resultados de la inspección efectuada en el establecimiento y alimentos.

D13.2 Las acciones realizadas durante todo el proceso de inspección.

D13.3 Las acciones a ejecutar producto del resultado del informe de inspección.

D13.4 La redacción del incumplimiento contrastado con los criterios de evaluación.

D13.5 La normativa establecida vigente.

D14 Elaborar el informe de inspección, considerando:

D14.1 Los procedimientos establecidos.

D14.2 Los criterios de evaluación.

D14.3 La normativa establecida vigente.

Conocimiento y Comprensión

² Desde el procesamiento primario, procesamiento industrial, transformado, elaboración de alimentos, fraccionamiento, despacho, almacén, transporte y distribución, y comercialización.

La persona debe saber y comprender:

- C9** Buenas prácticas de higiene y manufactura.
- C10** Comunicación asertiva.
- C11** Infracciones y/o sanciones acordes a la normativa vigente correspondiente.
- C12** Inspección de alimentos basada en riesgo.
- C13** Interpretación de certificados de calibración.
- C14** Interpretación de los resultados del análisis físico químico microbiológico y sensorial de alimentos.
- C15** Listado de productos permitidos, prohibidos y restringidos acorde a normativa vigente.
- C16** Normativa vigente sobre procesos de elaboración, almacenamiento, procesamiento, envasado y despacho de alimentos.
- C17** Operaciones unitarias.
- C18** Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- C19** Sistemas de gestión.
- C20** Tecnologías para el procesamiento de alimentos y para la conservación de alimentos.

III. CAMPO DE APLICACIÓN

- **Categoría 1:** Entidades públicas o privadas que realizan las inspecciones.
- **Categoría 2:** Establecimientos público o privadas de la cadena alimentaria en las diversas etapas de procesamiento primario, procesamiento industrial o transformado, elaboración de alimentos, fraccionamiento, despacho, almacenamiento, transporte y distribución, y comercialización.

IV. GLOSARIO

- **Cadena alimentaria:** Son las fases que abarca los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Criterio de evaluación:** Son requisitos que pueden incluir políticas, procedimientos, instrucciones de trabajo, requisitos legales, obligaciones contractuales, utilizados como referencia frente a la cual se compara la evidencia objetiva.
- **Elaboración de alimentos:** Es la preparación culinaria de alimentos en crudo, precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de sustancias.
- **Establecimiento:** Son espacios físicos dedicados al procesamiento primario, industriales o transformados, expendio de alimentos, fraccionamiento, elaboración de alimentos, almacenes, transporte y distribución de alimentos.
- **Factores de riesgo:** Son aquellos elementos o situaciones en las etapas u operaciones con los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, que generan mayor probabilidad de contaminación.

- **Inspección:** Es el examen de un producto, proceso, servicio, o instalación o su diseño y determinación de su conformidad con requisitos específicos o, sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de alimentos, las materias primas, su elaboración, distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en la norma de competencia.
- **Riesgo:** Es una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

V. INFORMACIÓN ADICIONAL

Estatus.

Original.