



ANEXO 1

Bases legales para la acreditación de Food Knowledge
como Organismo de Inspección de la conformidad

REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS

- Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002.

REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS

- El presente reglamento es aplicable tanto para las empresas que opten por la obtención del Registro Sanitario, a través de la certificación de buenas prácticas de manufactura, como para las actividades de vigilancia y control señaladas en el Capítulo IX del Reglamento de Registro y Control Sanitario, publicado en el Registro Oficial No. 349, Suplemento del 18 de junio del 2001.



REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS

- Art. 68.- Para la inspección de la utilización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las plantas procesadoras de alimentos, el Ministerio de Salud Pública delega al Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación (MNAC) para acreditar, **bajo procedimientos internacionalmente reconocidos**, **las entidades de inspección públicas o privadas**, encargadas de la inspección de las buenas prácticas de manufactura.





Organismo
Oficial de
Normalización



Organismo
Acreditación



Organismo
Oficial de
Metrología



FOOD
KNOWLEDGE
*expertos en
alimentos*

EL MNAC - OAE

- 2003 ratificación del OAE (organismo de acreditación ecuatoriano) por decreto oficial 3497 art 367-374
 - Organismo autónomo
 - Guiado por políticas del CONCAL
 - Presidida por la administración pública – ley del sistema ecuatoriano de la calidad 2007-76
 - Independiente e imparcial



EL MNAC - OAE

➤ Acreditación significa que el OAE reconoce que el organismo de inspección para la evaluación de la conformidad cuenta con:

- Competencia técnica
- Confidencialidad

Evaluación de la conformidad es el grado de cumplimiento con la normatividad



Procedimientos internacionalmente reconocidos

- Los Organismos de Inspección deben implementarse y acreditarse bajo de la normativa ISO/IEC 17020



Las entidades.....

- Un organismo que realiza la inspección que es un examen de un diseño de producto proceso o planta y la determinación de su conformidad con requisitos específicos o generales o, con base en el juicio profesional

ISO/EC 17020



FOOD
KNOWLEDGE
expertos en
alimentos

REGISTRO OFICIAL™

Administración del Sr. Ec. Rafael Correa Delgado
Presidente Constitucional de la República

Año III -- Quito, Martes 20 de Enero del 2009 -- Nro. 510

CAPITULO V

De la Obtención del Registro Sanitario por Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura

Art. 15.- Para la obtención del registro sanitario con aplicación de las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con el reglamento respectivo, se presentará el formulario específico de solicitud consignando la siguiente información:

- a. Nombre o razón social de la persona natural o jurídica a cuyo nombre se solicita el registro sanitario y su domicilio;
- b. Nombre o razón social y dirección del fabricante;
- c. Nombre y marca(s) del producto;
- d. Descripción del tipo de producto; y,
- e. Lista de ingredientes utilizados en la formulación (incluyendo aditivos), los ingredientes deben declararse en orden decreciente de las proporciones usadas.

Se anexarán los siguientes documentos:

- a. Acreditación de la personería jurídica y nombramiento de su representante legal y, cuando se trate de persona natural, cédula de ciudadanía o de identidad y registro único de contribuyentes;
- b. Certificado de existencia de la persona jurídica y nombramiento de su representante legal o matrícula mercantil del fabricante, cuando el producto sea fabricado por persona diferente al solicitante del registro;
- c. Comprobante de pago, por importe de registro sanitario, establecido en la ley y reglamento correspondiente; y,
- d. **Certificado de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura, de acuerdo al respectivo reglamento.**

RESOLUCIÓN PARA LA ACREDITACIÓN DE FOOD KNOWLEDGE COMO ORGANISMO DE INSPECCIÓN

Resuelve:

Aprobar el informe técnico No. 08-090 de la Dirección General del OAE y con ello incorporar al Registro de Organismos de Inspección Acreditados, la resolución sobre el otorgamiento de la Acreditación que constan en el cuadro que se presenta a continuación, quedando así, actualizado a la fecha el mencionado registro, con el alcance de acreditación que constan en la resolución de la Comisión de Acreditación del OAE y que reposan en sus versión actualizada en los archivos del Organismo de Acreditación Ecuatoriano, OAE y se encuentran accesibles a través de la página web www.oae.gov.ec:

Organismos de Inspección	Informe Técnico	Fecha de Resolución	Resolución	Certificado N°
FOOD KNOWLEDGE CIA. LTDA.	OAE I 08-002	2008-08-22	Otorgar la acreditación	OAE OI C08-001

FOOD
KNOWLEDGE
expertos en
alimentos

Está acreditado por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano-OAE, conforme a los criterios contenidos en la Norma NTE INEN ISO/IEC 17020: 2006, los criterios generales de acreditación para organismos que realizan inspección (OAE CR GA08) y los documentos del OAE relacionados con el proceso de evaluación y acreditación, como Organismo de Inspección:

Nº	Sector: <u>Agroalimentario</u>		Organismos de Inspección Tipo: <u>C</u>
	Campo de inspección / elemento inspeccionable	Procedimientos de Inspección	Código de Norma / Descripción de la Norma
1	INDUSTRIAS DE: Lácteos, Confites, Chocolates, Mariscos, Pescado, Conservas Enlatados, Snacks, Molineras, Panaderías, Cárnicos, Aves, Embutidos, Congelados, Azucareras, Bebidas, Jugos, Frutas, Verduras, Cerveza, Salsas, Vinos y Licores.	BPMs Ecuatorianas. Anexo 3	b.- Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados (BPM), publicado como decreto ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de noviembre del 2002.

FOOD

KNOWLEDGE
*expertos en
alimentos*

Isla Genovesa 201, Quito – Ecuador

(02)292-2169

oficina1@foodknowledge.info

www.foodknowledge.info