



INSTRUCTIVO EXTERNO

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

Versión [6.0]

**Coordinación General Técnica de Regulación Sanitaria
Dirección Técnica de Riesgos Sanitarios**

Marzo, 2023

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 3 de 10	

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción	Fecha de Actualización
1.0	Emisión de documento original	Enero/2016
2.0	Actualización de la normativa técnica de alimentos Inclusión de Suplementos Alimenticios como tipo de Alimento Procesado (Resolución ARCSA-DE-019-2016-YMIH), lanzamiento del simulador de riesgo sanitario para alimentos procesados.	Abril/2017
3.0	Modificación: Cambio a riesgo ALTO a las subcategorías 10.1 y 10.5 de bebidas alcohólicas y consideraciones para suplementos alimenticios y alimentos para regímenes especiales.	Noviembre/2017
4.0	Cambio de la estructura del documento; se modifican subcategorías y sus riesgos. Se crea Anexo 4 - Guía del Usuario: Tabla Referencial de las Subcategorías con sus ejemplos.	Enero/2019
5.0	<p>Anexo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inclusión: alimentos procesados y suplementos alimenticios con cannabis no psicoactivo o cáñamo o derivados de cannabis no psicoactivo o cáñamo en el literal i) del punto 2.4 Consideraciones Especiales. - Inclusión: Resolución ARCSA-DE-002-2021-MAFG en el punto 3 Bibliografía. <p>Anexo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inclusión: alimentos procesados y suplementos alimenticios con cannabis no psicoactivo o cáñamo o derivados de cannabis no psicoactivo o cáñamo en el punto 21.1. 	Junio/2021
6.0	<p>-Actualización imagen gubernamental</p> <p>-Actualización Bibliografía</p> <p>-Anexo 1: Modificación en el punto 2.4 Consideraciones Especiales: Cambio a riesgo ALTO a las subcategorías 1.1, 1.3, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 y 1.10. Actualización Bibliografía.</p>	Marzo/2023

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: +593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 4 de 10	

CONTENIDO

1. OBJETIVO DEL INSTRUCTIVO.....	5
2. CONSIDERACIONES GENERALES	5
3. DEFINICIONES.....	5
4. INSTRUCCIONES	9
5. ANEXOS	10

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: +593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 5 de 10	

1. OBJETIVO DEL INSTRUCTIVO

Establecer de forma clara y precisa los criterios técnicos para la categorización del riesgo sanitario de alimentos procesados; así como la metodología para el ingreso y uso del simulador del riesgo sanitario de alimentos procesados.

2. CONSIDERACIONES GENERALES

Este documento deroga el contenido del Instructivo Externo “Criterios de evaluación para la clasificación del riesgo sanitario de alimentos procesados” (IE-B.2.2.1-ALI-01; Versión 5.0); así como sus anexos, publicado en Junio del 2021.

Para la obtención de la Notificación Sanitaria de alimentos procesados, se considera su perfil de riesgo sanitario en base a lo descrito en la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG.

3. DEFINICIONES

Aditivos alimentarios: Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

Alerta sanitaria: Sospecha de una situación de riesgo potencial para la salud de la población y/o de trascendencia social, frente a la cual sea necesario el desarrollo de acciones de Salud Pública urgentes y eficaces.

Alimento: Es todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo de los seres humanos o de los animales, los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Comprende también las sustancias y mezclas de las mismas que se ingieren por hábito o costumbre, tengan o no valor nutritivo.

Alimento inocuo: Garantía que el alimento no causará daño al consumidor cuando se prepare o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.

Alimento orgánico: Son los alimentos de origen agrícola o agropecuario, que han sido producidos desde el cultivo hasta el procesamiento sin utilizar ningún tipo de elementos químicos

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 6 de 10	

(agroquímicos, aditivos, pesticidas), y que en su producción integral tengan especial cuidado por el medio ambiente y la utilización de productos biodegradables.

Alimento perecedero: Alimento que por sus características inicia su descomposición de manera rápida; y que requiere condiciones especiales de conservación, en sus periodos de almacenamiento y transporte.

Alimento procesado: Es toda materia alimenticia natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada. El término alimento procesado, se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios.

Alimento riesgo alto: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una alta probabilidad de causar daño a la salud.

Alimento riesgo bajo: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud.

Alimento riesgo medio: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – Alimentos Procesados: Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, maquila, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligrosos para su inocuidad.

Conservantes: Aditivos alimentarios que ayudan a mantener la estabilidad de los alimentos y a su vez evitar la acción de microorganismos en el producto que podría poner en riesgo la salud. Los conservantes pueden ser de origen artificial o natural, todos los conservantes deben tener un límite de concentración en el producto de forma legal.

Contaminación: Introducción o presencia de cualquier peligro biológico, químico o físico, en el alimento o en el proceso alimentario.

Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas intencionalmente o no al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 7 de 10	

Contaminación cruzada: Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos, circulación de personal, que pueda comprometer la higiene e inocuidad del alimento.

Desinfección – Descontaminación: Es el tratamiento físico o químico aplicado a las superficies inertes limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar o reducir los microorganismos indeseables a niveles aceptables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETA's): Se refiere a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoque efectos nocivos en la salud del consumidor.

Envase: Es todo material primario (contacto directo con el producto) o secundario que contiene o recubre un producto, y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y facilitar su manipulación.

Inocuidad: Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

Materia prima alimentaria: Es la sustancia o mezcla de sustancias, natural o artificial permitida por la autoridad sanitaria nacional, que se utiliza para la elaboración de alimentos y bebidas.

Matriz de riesgos: La matriz de riesgo de un proceso, es una descripción organizada y calificada de sus actividades, de sus riesgos y de sus controles, que permite registrar los mismos en apoyo al gerenciamiento diario de los riesgos.

Peligro: Es una condición de riesgo de un agente biológico, químico o físico presente en el alimento. Que se caracteriza por la viabilidad de ocurrencia de un incidente potencialmente dañino.

Probabilidad de peligro: Frecuencia con la que puede ocurrir un evento en el cual incluye un peligro a la salud del consumidor relacionado con el alimento.

Riesgo sanitario: Es la probabilidad de ocurrencia de un evento adverso, que ponga en peligro la salud o la vida humana, derivada de la exposición de la población a factores biológicos, físicos o químicos.

Riesgo intrínseco: Corresponde a la capacidad del alimento de producir efectos adversos en la salud del consumidor, esta capacidad es propia del alimento por razón de su naturaleza o de su composición química.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 8 de 10	

Riesgo extrínseco: Corresponde a la capacidad del alimento de producir efectos adversos en la salud del consumidor, dicha capacidad no es propia del alimento y pueden asociarse al alimento en las diferentes etapas del proceso productivo hasta llegar al consumidor.

Severidad: Nivel de gravedad que puede resultar de un peligro.

Susceptibilidad a contaminación biológica alto: Alimentos que por su naturaleza y composición tienen alta probabilidad de causar daño a la salud, por el crecimiento y desarrollo de microorganismos patógenos que favorecen la formación de toxinas. Ejemplo: alimentos con alta actividad de agua, alto contenido de nutrientes (como proteínas, grasas, carbohidratos), son considerados el medio ideal o adecuado para el crecimiento o desarrollo de microorganismos como *escherichia coli*, *salmonella*, *estafilococos aureus*, etc.

Susceptibilidad a contaminación biológica bajo: Alimentos que por su naturaleza y composición inhiben el crecimiento y desarrollo de microorganismos patógenos, teniendo poca probabilidad de causar daño a la salud. Ejemplo: alimentos con baja actividad de agua, bajo contenido de nutrientes (como proteínas, grasas, carbohidratos), baja acidez, etc.

Susceptibilidad a contaminación biológica medio: Alimentos que por su naturaleza y composición tienen mediana probabilidad de causar daño a la salud. A pesar de su contenido de nutrientes (como proteínas, grasas, carbohidratos), actividad de agua, etc; tienen un crecimiento o desarrollo moderado o controlado de microorganismos.

Susceptibilidad a contaminación química alto: Alimentos con alta probabilidad de ser contaminado por agentes químicos. La materia prima del alimento procesado presenta residuos ambientales (metales pesados, nitratos y dioxinas) que se esparcen por tierra, aire y agua, contaminando los alimentos; residuos de pesticidas y medicamentos presentes en los cultivos agrícolas.

Susceptibilidad a contaminación química bajo: Alimentos con baja probabilidad de ser contaminado por agentes químicos. La materia prima del alimento procesado tiene ausencia de residuos ambientales (metales pesados, nitratos y dioxinas), residuos de pesticidas, medicamentos u otros tipos de contaminantes.

Tecnología de fabricación: Se refiere al conjunto de procedimientos técnicos científicamente ordenados, utilizados para la transformación de las materias primas en productos elaborados o terminados, para su distribución y consumo.

Temperatura ambiente: Es la temperatura del aire circundante, considerando el clima actual.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 9 de 10	

Es decir la temperatura ideal que permita mantener al alimento fresco y seco. Esta conservación puede depender de su tipo de envase, tratamiento físico (por ejemplo esterilización), tipo de alimento (por ejemplo alimentos secos).

Temperatura de congelación: Consiste en someter los alimentos a temperaturas entre 0°C y -18°C, con el fin de eliminar el agua disponible; este método permite inhibir el desarrollo de microorganismos y disminuye la velocidad a la cual las enzimas actúan; conservando las condiciones organolépticas y nutritivas de los alimentos.

Temperatura de refrigeración: Consiste en almacenar los alimentos a una temperatura de 7°C o menos (por encima de su temperatura de congelación); se emplea para mantener los alimentos frescos, y preservarlos durante algún tiempo.

Tiempo de vida útil: Se refiere al período en el que un alimento puede mantenerse en condiciones óptimas para su consumo, sin que pierda su calidad y seguridad. La vida útil del alimento empieza desde el momento en que se elabora y depende de muchos factores como el proceso de fabricación, tipo de envase, condiciones de almacenamiento y los ingredientes.

Tratamientos físicos: Son aquellos tratamientos que utilizan agentes físicos para inactivar e inhibir el crecimiento de microorganismos y prolongar la vida útil del alimento; y se pueden mencionar los siguientes: escaldado, cocción, pasteurización, esterilización, deshidratación, desecación, liofilización, envasado al vacío, radiación ionizante, radiación no ionizante, pulsos de luz, campos electromagnéticos, atmósferas modificadas, altas presiones, entre otros.

Tratamientos químicos: Son aquellos tratamientos que utilizan agentes químicos para inhibir el crecimiento de microorganismos y prolongar la vida útil del alimento; y se pueden mencionar los siguientes: salazón, curado, ahumado, encurtido, escabeches, marinada, glaseado, adición de azúcar, fermentación, conservantes químicos (sorbatos, benzoatos, nitratos, nitritos, entre otros), antioxidantes (ácido ascórbico, vitaminas, carotenoides, ácido cítrico, entre otros).

4. INSTRUCCIONES

Para conocer los criterios técnicos utilizados para la categorización del riesgo sanitario de alimentos procesados, el usuario deberá dirigirse a la Guía del Usuario “Criterios Técnicos para la Categorización del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados” (ver Anexo 1).

Para conocer la categorización del riesgo sanitario de las distintas subcategorías de alimentos procesados, el usuario podrá dirigirse al Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados, descrito como SR-DTRS-ALI-001, que se encuentra disponible en el portal web de la ARCSA a través del siguiente link: www.controlsanitario.gob.ec/clasificacion-de-alimentos-procesados-por-riesgo/

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO. DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

INSTRUCTIVO EXTERNO CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	CÓDIGO	IE-B.2.2.1-ALI-01
	VERSIÓN	6.0
	Página 10 de 10	

Para conocer el ingreso y uso del Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados, el usuario deberá dirigirse a la Guía del Usuario “Ingreso y Uso del Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados” (ver Anexo 2).

5. ANEXOS

5.1 ANEXO 1. (GE-B.2.2.1-ALI-01-01) Guía del Usuario: Criterios Técnicos para la Categorización del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados.

5.2 ANEXO 2. (GE-B.2.2.1-ALI-01-02) Guía del Usuario: Ingreso y Uso del Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados.

5.3 ANEXO 3. (GE-B.2.2.1-ALI-01-03) Guía del Usuario: Tabla Referencial de la Categorización del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados.

5.4 ANEXO 4. (GE-B.2.2.1-ALI-01-04) Guía del Usuario: Tabla Referencial de las Subcategorías con sus ejemplos.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: +593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec



ANEXO 1: GUÍA DEL USUARIO

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

Versión [6.0]

Marzo, 2023

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CONTENIDO

1.	OBJETIVO	3
2.	GENERALIDADES	3
2.1.	METODOLOGÍA DE LA CLASIFICACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	3
2.2.	RIESGOS INTRÍNSECOS	3
2.2.1.	Susceptibilidad Contaminación Biológica.....	4
2.2.1.1.	Leche y Productos Lácteos.....	4
2.2.1.2.	Bebidas No Alcohólicas, Hielo de Consumo, Producción de Aguas Minerales y otras Aguas Embotelladas	4
2.2.1.3.	Productos Cárnicos y Derivados.....	5
2.2.1.4.	Alimentos para Regímenes Especiales y Suplementos Alimenticios.....	5
2.2.1.5.	Productos de la Pesca y de la Acuicultura, Crustáceos, Moluscos y sus Derivados6	
2.2.1.6.	Ovoproduitos	6
2.2.1.7.	Cereales y Derivados, Productos de Panadería y Pastelería	7
2.2.1.8.	Frutas, Legumbres, Hortalizas, Tubérculos, Raíces, Semillas, Oleaginosas y sus Derivados.....	7
2.2.1.9.	Comidas Listas y Empacadas	8
2.2.1.10.	Bebidas Alcohólicas	8
2.2.1.11.	Productos de Cacao y sus Derivados.....	9
2.2.1.12.	Salsas, Aderezos, Especies y Condimentos	9
2.2.1.13.	Caldos, Sopas, Purés y Cremas Deshidratadas	10
2.2.1.14.	Café, Te Hierbas Aromáticas y sus Derivados	10
2.2.1.15.	Aceites y Grasas Comestibles.....	11
2.2.1.16.	Almidón y Productos Derivados del Almidón	11
2.2.1.17.	Gelatinas, Refrescos y Preparaciones para Postres en Polvo.....	11
2.2.1.18.	Azúcar, sus Derivados y Productos de Confitería	12
2.2.1.19.	Picadas, Bocaditos o Snacks	13
2.2.1.20.	Aditivos Alimentarios	13
2.2.1.21.	Productos Alimenticios No Contemplados Anteriormente	14
2.2.2.	Susceptibilidad Contaminación Química	14
2.3.	RIESGOS EXTRÍNSECOS.....	14
2.3.1.	Tecnología de Fabricación	14
2.3.2.	Tiempo de Vida Útil	15

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

2.3.3.	Temperatura de Conservación	15
2.4.	CONSIDERACIONES ESPECIALES	15
3.	BIBLIOGRAFÍA	17

BORRADOR

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

1. OBJETIVO

Establecer de forma clara y precisa, los criterios técnicos para la categorización del riesgo sanitario de alimentos procesados, que el usuario deberá conocer para el manejo del Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados.

2. GENERALIDADES

Para establecer una categorización más específica de los alimentos procesados bajo el criterio técnico, se estableció la subcategorización de las 21 categorías de alimentos que constan en la Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados vigente, para su respectiva evaluación.

El *Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados* (SR-DTRS-ALI-001) está sujeto a la actualización de acuerdo a cambios en la Normativa, creación de nuevos productos y nuevas tecnologías de procesamiento.

Los resultados del riesgo asignado en el Simulador para el tipo de alimento (Categoría) y su subcategoría son de carácter informativo y referencial; de modo que el nivel de riesgo real del producto estará sujeto al análisis técnico de acuerdo a las características particulares del mismo, y a las alertas sanitarias emitidas por parte de la ARCSA.

2.1. METODOLOGÍA DE LA CLASIFICACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

Para establecer el nivel del riesgo sanitario de los alimentos procesados, de acuerdo al análisis de los criterios técnicos descritos en este documento, se ha establecido tres niveles de riesgo, donde:

RIESGO SANITARIO
BAJO
MEDIO
ALTO

Para realizar la categorización del riesgo sanitario de alimentos procesados, se toman en cuenta los *Riesgos Intrínsecos* del alimento y los *Riesgos Extrínsecos* que afectan la producción del mismo; así como las alertas y criterios que se describen a continuación.

2.2. RIESGOS INTRÍNSECOS

Corresponden a la susceptibilidad que tiene el alimento procesado debido a la contaminación biológica y química de la materia prima.

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

RIESGOS INTRÍNSECOS	
SUSCEPTIBILIDAD	VALORACIÓN
Contaminación Biológica	ALTO
	MEDIO
	BAJO
Contaminación Química	ALTO
	BAJO

2.2.1. Susceptibilidad Contaminación Biológica

Para la evaluación de este parámetro se establece una valoración de **ALTO**, **MEDIO** o **BAJO**, de acuerdo a los criterios descritos para cada subcategoría de alimento procesado, mismos que se describen a continuación:

2.2.1.1. Leche y Productos Lácteos

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
1) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	1.1	LECHE EN POLVO CON/SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES	ALTO
	1.2	LECHE FLUIDA (PASTEURIZADA/UHT)	ALTO
	1.3	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	ALTO
	1.4	DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS CON O SIN ADICIÓN DE FRUTAS	ALTO
	1.5	CREMA DE LECHE (PASTEURIZADA/UHT)	ALTO
	1.6	QUESO FRESCO, REQUESÓN, MOZARELLA	ALTO
	1.7	QUESO MADURO, SEMIMADURO, FUNDIDO	ALTO
	1.8	MANTEQUILLA CON O SIN ESPECIAS	ALTO
	1.9	POSTRES Y HELADOS BASE LÁCTEA	ALTO
	1.10	BASE LÁCTEA EN POLVO CON/SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES	ALTO
	1.11	BASE LÁCTEA LÍQUIDA	ALTO

Todas las subcategorías, por su composición alta en nutrientes, carbohidratos, proteínas, grasas y diversas vitaminas y minerales; es un medio ideal para el crecimiento de diferentes microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.2. Bebidas No Alcohólicas, Hielo de Consumo, Producción de Aguas Minerales y otras Aguas Embotelladas

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
2) BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	2.1	BEBIDAS CARBONATADAS	ALTO
	2.2	AGUA ENVASADA, AGUA ENVASADA CON GAS, AGUA ENVASADA SABORIZADA	ALTO
	2.3	BEBIDAS DE MALTA, JUGOS, NÉCTARES Y REFRESCOS ENVASADOS CON/SIN ADICIÓN DE FRUTA	ALTO
	2.4	BEBIDAS HIDRATANTES	ALTO
	2.5	BEBIDAS ENERGÉTICAS	ALTO
	2.6	HIELO Y HELADOS BASE AGUA	ALTO
	2.7	BEBIDAS DE CAFÉ Y TÉ	ALTO
	2.8	BEBIDAS CON ADICIÓN DE LÁCTEOS	ALTO
	2.9	BEBIDAS EMULSIONADAS	ALTO
	2.10	BEBIDAS VEGETALES O BLANCAS	ALTO
	2.11	BEBIDAS FERMENTADAS (EXCLUÍDA LA KOMBUCHA)	ALTO

Todas las subcategorías por el alto porcentaje de agua que se encuentra en su composición, el mismo que constituye un medio apto para la movilidad y proliferación de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

Referente a la subcategoría 2.11, cabe indicar que se excluyen las bebidas fermentadas que contengan cultivos de bacterias y hongos (Té de Kombucha, otros).

2.2.1.3. Productos Cárnicos y Derivados

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
3) PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS	3.1	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS, ELABORADOS SIN TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO
	3.2	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS, ELABORADOS CON TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO

Todas las subcategorías por su alta composición en proteínas, constituye un medio idóneo para el crecimiento de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.4. Alimentos para Regímenes Especiales y Suplementos Alimenticios

En esta categoría se incluyen:

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
4) ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	4.1	ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES	ALTO
	4.2	SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	ALTO

La materia prima empleada para elaboración de estos productos posee un contenido nutricional alto en proteínas, glúcidos, vitaminas, grasas, entre otros nutrientes, lo que representa mayor susceptibilidad a contaminación biológica. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.5. Productos de la Pesca y de la Acuicultura, Crustáceos, Moluscos y sus Derivados

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
5) PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	5.1	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS, ELABORADOS SIN TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO
	5.2	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS, ELABORADOS CON TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO

Todos los productos derivados del mar poseen un alto contenido proteico, siendo alimentos perecederos que se degradan muy rápido y en el que puede proliferar fácilmente microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.6. Ovoproductos

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
6) OVOPRODUCTOS	6.1	HUEVOS FRESCOS EMPACADOS	ALTO
	6.2	HUEVO ENTERO, CLARAS, YEMAS: PASTEURIZADOS LÍQUIDOS O DESHIDRATADOS	ALTO
	6.3	PRODUCTOS A BASE DE HUEVO EN POLVO O LÍQUIDO	ALTO

Los ovoproductos son productos constituidos por proteínas de alto valor biológico, seguido de un valor significativo de grasas saturadas, lo que le otorga un medio ideal para el desarrollo de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

2.2.1.7. Cereales y Derivados, Productos de Panadería y Pastelería

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
7) CEREALES Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	7.1	HARINAS Y PREMEZCLAS A BASE DE FARINÁCEOS	BAJO
	7.2	FIDEOS, PASTAS Y PRODUCTOS FARINÁCEOS O SIMILARES	BAJO
	7.3	PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA ORDINARIA	BAJO
	7.4	PRODUCTOS DE PANADERÍA FINA	ALTO
	7.5	CEREALES PROCESADOS DEBEN SER COCIDOS PARA EL CONSUMO	BAJO
	7.6	CEREALES PARA EL DESAYUNO, INCLUIDOS LOS COPOS DE AVENA	BAJO
	7.7	BARRAS A BASE DE CEREAL	BAJO
	7.8	CEREALES EN GRANO EMPACADOS	BAJO

- Las subcategorías 7.1, 7.2, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7 y 7.8, aunque tienen alta concentración de carbohidratos y proteínas, su baja actividad de agua restringe el crecimiento microbiano si se almacenan adecuadamente. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- La subcategoría 7.4 referente a panadería fina, por la adición de productos lácteos, huevos, frutas, aumentan la susceptibilidad a contaminación biológica. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.8. Frutas, Legumbres, Hortalizas, Tubérculos, Raíces, Semillas, Oleaginosas y sus Derivados

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
8) FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES, SEMILLAS, OLEAGINOSAS Y SUS DERIVADOS	8.1	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES PROCESADAS ENVASADAS (PELADAS Y/O CORTADAS), PRECOCIDAS, COCIDAS	ALTO
	8.2	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES DESHIDRATADAS O DESECADAS, HARINAS	MEDIO
	8.3	FRUTAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES FERMENTADAS Y ENCURTIDAS	ALTO
	8.4	PULPAS, CONCENTRADOS/PASTAS DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS	ALTO
	8.5	FRUTAS EN ALMÍBAR, CONFITADAS, RECUBIERTAS (ESCARCHADAS, GLASEADAS, OTROS)	ALTO
	8.6	JALEAS Y MERMELADAS	MEDIO
	8.7	PASTAS DE SEMILLAS Y FRUTOS SECOS	ALTO
	8.8	CUAJADA DE SOYA	ALTO

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

	8.9	SEMILLAS EMPACADAS	ALTO
--	-----	--------------------	------

- Las subcategorías 8.1, 8.3, 8.4 y 8.5, son alimentos que por lo general tienen alto contenido de agua, seguido en micronutrientes (vitaminas y minerales) y fibra; por lo que hacen, que estos productos sean sensibles a la alteración por bacterias y hongos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*
- Las subcategorías 8.2, por la reducción del contenido de agua en los tejidos de frutas y hortalizas desde un 90% a un 5-35%, permite inhibir el crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- La subcategoría 8.6, son alimentos que poseen baja disponibilidad de agua y alta concentración de azúcar, que combinada con una elevada acidez (pH inferior a 4.0) limitan el crecimiento de los microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- Las subcategorías 8.7 y 8.8, son alimentos que se caracterizan por su alto contenido de proteína vegetal, carbohidratos y otros nutrientes, siendo más sensibles a la proliferación de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*
- La subcategoría 8.9 son alimentos ricos en proteínas y vitaminas, y de baja actividad de agua, pero por condiciones de almacenamiento puede desarrollar microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.9. Comidas Listas y Empacadas

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
9) COMIDAS LISTAS Y EMPACADAS	9.1	ALIMENTOS PREPARADOS LISTOS PARA EL CONSUMO	ALTO

Son alimentos que por su naturaleza y sus componentes fácilmente perecibles, pueden desarrollar microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.10. Bebidas Alcohólicas

En esta categoría se incluyen:

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
10) BEBIDAS ALCOHÓLICAS	10.1	BEBIDAS ALCOHÓLICAS OBTENIDAS POR DESTILACIÓN	ALTO
	10.2	BEBIDAS ALCOHÓLICAS OBTENIDAS POR FERMENTACIÓN	MEDIO
	10.3	BEBIDAS ALCOHÓLICAS FORTIFICADAS	MEDIO
	10.4	BEBIDAS ALCOHÓLICAS COMPUESTAS (LICORES OBTENIDOS POR PROCESOS DISTINTOS DE LOS INDICADOS EN LA SUBCATEGORÍA 10.1)	ALTO
	10.5	BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO	ALTO

- a. Las subcategorías 10.1, 10.4 y 10.5, por proceso de fabricación y materia prima empleada (huevo, leche, azúcar, saborizantes, entre otros) en estos productos, puede ser susceptible de contaminación microbiológica. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*
- b. Las subcategorías 10.2 y 10.3, debido a que la concentración de grado alcohólico es medio, no permite el crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*

2.2.1.11. Productos de Cacao y sus Derivados

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
11) PRODUCTOS DE CACAO Y SUS DERIVADOS	11.1	CACAO EN POLVO	BAJO
	11.2	CHOCOLATERÍA	BAJO
	11.3	SUBPRODUCTOS DEL CACAO	BAJO
	11.4	SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE	BAJO

- a. Las subcategorías 11.1, 11.2, 11.3 y 11.4, por su baja actividad de agua (alrededor de 0.3), alta proporción de grasas y también de azúcar, limitan el desarrollo de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

2.2.1.12. Salsas, Aderezos, Especies y Condimentos

En esta categoría se incluyen:

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
12) SALSAS, ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	12.1	MOSTAZA Y SALSA DE AJÍ	MEDIO
	12.2	SALSAS DE SOYA CON/SIN FERMENTAR	ALTO
	12.3	SALSAS Y ADEREZOS	ALTO
	12.4	SALSAS EMULSIONADAS	ALTO
	12.5	SAL Y SUCEDÁNEOS DE LA SAL PARA CONSUMO HUMANO	BAJO
	12.6	VINAGRE	BAJO
	12.7	ESPECIAS Y CONDIMENTOS ENTEROS Y EN POLVO	MEDIO
	12.8	ESPECIAS Y CONDIMENTOS EN PASTA	ALTO

- Las subcategorías 12.1 y 12.7, por mantener un pH de equilibrio debajo de 4.6 (nivel de acidez) el cual restringe el crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- Las subcategorías 12.2, 12.3, 12.4 y 12.8, por su alta concentración de grasas y proteínas, es un medio apto para crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*
- Las subcategorías 12.5 y 12.6, por la propiedad acidificante del vinagre y por considerarse a la sal como un agente antibacteriano debido a que limita el crecimiento bacteriano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

2.2.1.13. Caldos, Sopas, Purés y Cremas Deshidratadas

De acuerdo a los componentes empleados en su elaboración que son deshidratados, reduce el crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

2.2.1.14. Café, Te Hierbas Aromáticas y sus Derivados

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
14) CAFÉ, TÉ, HIERBAS AROMÁTICAS Y SUS DERIVADOS	14.1	CAFÉ INSTANTÁNEO	BAJO
	14.2	CAFÉ TOSTADO Y/O MOLIDO	BAJO
	14.3	TÉ Y HIERBAS AROMÁTICAS ENVASADAS	ALTO
	14.4	SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ	BAJO

- La subcategoría 14.1, los parámetros físico – químicos del café (actividad de agua, pH y concentración de carbohidratos) limitan el crecimiento de flora microbiana. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

- b. Las subcategorías 14.2 y 14.4, debido a la baja actividad de agua presente en el alimento, limitan crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- c. La subcategoría 14.3, el proceso de deshidratación debe tener una humedad inferior al 5% en ambiente controlado, para evitar el crecimiento de mohos principalmente. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.15. Aceites y Grasas Comestibles

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
15) ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	15.1	GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL	BAJO
	15.2	MARGARINA CON OTRAS MEZCLAS	MEDIO
	15.3	GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN ANIMAL	ALTO

- a. La subcategoría 15.1, que se obtiene de fuentes vegetales, debido a su composición química rica en ácidos grasos, poco atractiva para contaminación por fuentes biológicas. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- b. La subcategoría 15.2, por la presencia de otras mezclas que podrían ser: lácteos, mermelada o especias en su composición, es susceptible a contaminación microbiana. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- c. La subcategoría 15.3 que se obtiene de fuentes animales, debido a su naturaleza existe una mayor susceptibilidad de contaminación microbiana. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.16. Almidón y Productos Derivados del Almidón

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
16) ALMIDÓN Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN	16.1	ALMIDONES, FÉCULAS Y DERIVADOS (TUBÉRCULOS, GRANOS Y CEREALES)	BAJO

Almidones, féculas y derivados. Debido a su baja actividad de agua, existe menor riesgo de contaminación microbiana. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

2.2.1.17. Gelatinas, Refrescos y Preparaciones para Postres en Polvo

En esta categoría se incluyen:

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
17) GELATINAS, REFRESCOS Y PREPARACIONES PARA POSTRES EN POLVO	17.1	CONCENTRADOS EN POLVO DE ORIGEN NATURAL O SINTÉTICO PARA BEBIDAS	BAJO
	17.2	MEZCLAS EN POLVO PARA POSTRES	BAJO
	17.3	GELATINA PREPARADA	MEDIO
	17.4	MEZCLAS EMULSIONADAS PARA POSTRES	ALTO

- a. Las subcategorías 17.1 y 17.2, por su baja actividad de agua, el mismo que no favorece el crecimiento de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- b. La subcategoría 17.3, por su mediana actividad de agua. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- c. La subcategoría 17.4, por su alta actividad de agua. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.18. Azúcar, sus Derivados y Productos de Confeitería

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
18) AZÚCAR, SUS DERIVADOS Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA	18.1	CARAMELOS: DURO, BLANDO, LÍQUIDO Y GOMA DE MASCAR	BAJO
	18.2	DULCES Y JARABES	MEDIO
	18.3	MIEL	BAJO
	18.4	AZÚCAR REFINADA BLANCA, AZÚCAR MORENA, PANELA	BAJO
	18.5	EDULCORANTES DE MESA SÓLIDOS	BAJO
	18.6	EDULCORANTES DE MESA LÍQUIDOS	MEDIO

- a. En la subcategoría 18.1, la materia prima utilizada por lo general son los denominados azúcares comestibles, los aromas autorizados, las bases masticables y los aditivos autorizados; y por encontrarse dentro de su composición una baja actividad de agua lo cual no representa un medio apto para el crecimiento de microorganismos *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- b. En la subcategoría 18.2, se incluye dentro de sus materias primas: frutas, pulpa de frutas o jugo de frutas, lo cual aumenta su susceptibilidad a contaminación biológica. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- c. La subcategoría 18.3 se produce por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas que dichos insectos recogen, transforman, combinan con sustancias específicas y almacenan después en panales. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- d. La subcategoría 18.4, para su producción con fines comerciales se utiliza la caña de azúcar y la remolacha azucarera, y la composición del jugo utilizado como materia

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

prima es de carácter ácido. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

- e. La subcategoría 18.5, por su baja actividad de agua. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- f. La subcategoría 18.6, por presentar en su composición agua. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*

2.2.1.19. Picadas, Bocaditos o Snacks

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
19) PICADAS, BOCADITOS O SNACKS	19.1	SNACKS DE FRUTAS Y MIX DE FRUTAS CON OLEAGINOSAS	MEDIO
	19.2	SNACKS DE LEGUMBRES, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS	MEDIO
	19.3	SNACKS DE OLEAGINOSAS Y SEMILLAS	BAJO
	19.4	SNACKS DE DERIVADOS CÁRNICOS	ALTO
	19.5	SNACKS DE EXTRUÍDOS Y EXPANDIDOS	BAJO

- a. Las subcategorías 19.1 y 19.2, por su contenido de vitaminas, minerales y fibra dietética, lo cual es esencial para el metabolismo de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- b. Las subcategorías 19.3 y 19.5, por su bajo contenido calórico y grasa. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- a. La subcategoría 19.4, por su alto contenido de proteínas, es idóneo para crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **ALTO**.*

2.2.1.20. Aditivos Alimentarios

En esta categoría se incluyen:

CATEGORÍA	CÓD.	SUBCATEGORÍA	VAL.
20) ADITIVOS ALIMENTARIOS	20.1	ADITIVOS SÓLIDOS	BAJO
	20.2	ADITIVOS LÍQUIDOS	MEDIO
	20.3	OLEORRESINAS	BAJO

- a. La subcategoría 20.1, la materia prima de estos productos no tiene alto contenido de nutrientes, por lo cual no constituye un medio apto para el crecimiento de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*
- b. La subcategoría 20.2, debido a la presencia de agua dentro de sus materias primas, lo cual favorece el crecimiento microbiano. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **MEDIO**.*
- c. Los productos de la subcategoría 20.3, son libre de impurezas y materias extrañas, y carecen de valor nutritivo, por lo cual no constituye un medio apto para

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

crecimiento de microorganismos. *Valorar el parámetro de susceptibilidad a contaminación biológica como **BAJO**.*

2.2.1.21. Productos Alimenticios No Contemplados Anteriormente

En esta categoría se incluyen todos los **Productos Alimenticios No Contemplados Anteriormente**, y su nivel de riesgo sanitario se calificará de acuerdo al criterio de los Analistas de Notificaciones Sanitarias.

2.2.2. **Susceptibilidad Contaminación Química**

Todos los productos serán valorados como **ALTO**, debido a que la materia prima contiene residuos de contaminantes químicos como medicamentos, plaguicidas, hormonas, metales pesados y otros. Existe una excepción para los alimentos orgánicos, verificar en consideraciones especiales.

2.3. **RIESGOS EXTRÍNSECOS**

RIESGOS EXTRÍNSECOS	
PARÁMETRO	
TECNOLOGÍA DE FABRICACIÓN	TRATAMIENTO COMBINADO (FÍSICO + QUÍMICO)
	TRATAMIENTO FÍSICO
	TRATAMIENTO QUÍMICO O NO RECIBE TRATAMIENTO
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	NO REQUIERE DE TIEMPO DE VIDA ÚTIL
	MAYOR A 90 DÍAS
	ENTRE 31 A 90 DÍAS
	MENOR A 31 DÍAS
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TEMPERATURA AMBIENTE
	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN
	TEMPERATURA DE CONGELACIÓN

2.3.1. **Tecnología de Fabricación**

Se refiere al conjunto de procedimientos técnicos científicamente ordenados, utilizados para la transformación de las materias primas en productos elaborados o terminados, para su distribución y consumo.

RIESGOS EXTRÍNSECOS	
PARÁMETRO	
TECNOLOGÍA DE FABRICACIÓN	TRATAMIENTO COMBINADO (FÍSICO + QUÍMICO)
	TRATAMIENTO FÍSICO
	TRATAMIENTO QUÍMICO O NO RECIBE TRATAMIENTO

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

2.3.2. Tiempo de Vida Útil

Se refiere al período en el que un alimento puede mantenerse en condiciones óptimas para su consumo, sin que pierda su calidad y seguridad. La vida útil del alimento empieza desde el momento en que se elabora, y depende de muchos factores como: el proceso de fabricación, el tipo de envase, las condiciones de almacenamiento y los ingredientes.

RIESGOS EXTRÍNECOS	
PARÁMETRO	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	NO REQUIERE DE TIEMPO DE VIDA ÚTIL
	MAYOR A 90 DÍAS
	ENTRE 31 A 90 DÍAS
	MENOR A 31 DÍAS

2.3.3. Temperatura de Conservación

Se refiere a las temperaturas de almacenamiento de los alimentos. La conservación a temperatura ambiente corresponde a los alimentos que por su naturaleza y tecnología de fabricación aplicada en el procesamiento no requiere conservación en cadenas de frío, ya que basta con mantenerlos en lugares secos y, en algunos casos, alejados de la luz.

En la tecnología de conservación de alimentos por frío, a bajas temperaturas como refrigeración (entre 0°C y 7°C) es para conservación a corto y mediano plazo; y la congelación (bajo 0°C) es para conservación a largo plazo.

En el proceso de refrigeración o congelación es muy importante tomar en cuenta que las temperaturas estipuladas están sujetas a variación debido a las propiedades térmicas de los componentes de los alimentos (agua, proteína, grasa, carbohidratos, fibra y cenizas); así como el embalaje utilizado, declarado por el fabricante.

RIESGOS EXTRÍNECOS	
PARÁMETRO	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TEMPERATURA AMBIENTE
	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN
	TEMPERATURA DE CONGELACIÓN

2.4. CONSIDERACIONES ESPECIALES

- Los productos declarados como orgánicos, deberán presentar el certificado correspondiente que lo valide por la autoridad competente; de no cumplirse se valorará como **ALTO** en el parámetro de *Susceptibilidad a Contaminación Química*, y de cumplirse se valorará como **BAJO**.
- El producto será catalogado de acuerdo al ingrediente que se encuentren en mayor proporción dentro de su fórmula de composición.

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

- c. Si el fabricante declara <<Almacenamiento a temperatura ambiente y una vez abierto refrigerar>>, se deberá valorar como **BAJO**, de acuerdo a las condiciones originales de almacenamiento del producto antes de ser abierto.
- d. Dentro del parámetro *Tiempo de Vida Útil*, el casillero <<No requiere tiempo de vida útil>> se valorará como **BAJO**, y se aplicará únicamente para el caso de bebidas alcohólicas con más de 10% de alcohol en volumen.
- e. En cuanto al parámetro *Tecnología de Fabricación*, el proceso de Secado tradicional al ambiente, se valorará como **ALTO**.
- f. Para los productos que se declaren como Suplementos Alimenticios, Alimentos para Regímenes Especiales y Producto Alimenticio No Contemplado Anteriormente, con un alto contenido nutricional en glúcidos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, entre otros nutrientes; y, además por la población a la cual va dirigida (niños, ancianos, entre otros), el producto será categorizado como **RIESGO ALTO**.
- g. En caso de alerta sanitaria, se procederá a realizar el cambio del riesgo sanitario del producto en mención, a **RIESGO ALTO**.
- h. Los casos de alerta sanitaria por resultados de control y vigilancia sanitaria, emitidos por la ARCSA incluyen las siguientes sub-categorías:

1.1	Leche en polvo con/sin adición de saborizantes
1.2	Leche fluida (Pasteurizada/UHT)
1.3	Leche condensada y evaporada
1.4	Derivados lácteos bebibles, saborizados y/o fermentados con o sin adición de frutas
1.5	Crema de leche (Pasteurizada/UHT)
1.6	Queso fresco, requesón, mozzarella
1.7	Queso maduro, semimaduro, fundido
1.8	Mantequilla con o sin especias
1.9	Postres y helados base láctea
1.10	Base láctea en polvo con/sin adición de saborizantes
1.11	Base láctea líquida
2.2	Agua Envasada, Agua Envasada con Gas, Agua Envasada Saborizada
2.5	Bebidas Energéticas
2.8	Bebidas con Adición de Lácteos
10.1	Bebidas Alcohólicas Obtenidas por Destilación
10.4	Bebidas Alcohólicas Compuestas (Licores obtenidos por procesos distintos de los indicados en la sub-categoría 10.1)
10.5	Bebidas Alcohólicas de Bajo Contenido Alcohólico

- i. Todos los alimentos procesados y suplementos alimenticios que se elaboren con Cannabis No Psicoactivo o Cáñamo o con Derivados de Cannabis No Psicoactivo o Cáñamo, deben ser clasificados dentro de la categoría y sub-categoría: PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS ANTERIORMENTE, la misma que se perfila como **RIESGO ALTO**.

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

3. BIBLIOGRAFÍA

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. RESOLUCIÓN 719 DE 2015. INVIMA.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf>

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.50:08. ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
<https://www.mspas.gob.gt/files/.../RTCA%20Néctares%20de%20Frutas.pdf>

NORMA CHILENA OFICIAL. NCH2861.Of2004
https://www.chilealimentos.com/.../NCh02861_201_044

RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, TRANSPORTE Y ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.
<https://www.controlsanitario.gob.ec>

RESOLUCIÓN ARCSA-DE-2022-014-AKRG, NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA LA REGULACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS TERMINADOS DE USO Y CONSUMO HUMANO QUE CONTENGAN CANNABIS NO PSICOACTIVO O CÁÑAMO, O DERIVADOS DE CANNABIS NO PSICOACTIVO O CÁÑAMO, PUBLICADA EN REGISTRO OFICIAL 132 DE 23 DE AGOSTO DE 2022.
<https://www.controlsanitario.gob.ec>



ANEXO 2: GUÍA DEL USUARIO

INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

Versión [2.0]

Junio, 2021

CONTENIDO

1. OBJETIVO DE LA GUÍA	2
2. DIRECTRICES PARA EL INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DE RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS	2
Ilustración 1. Página web de la ARCSA.....	2
Ilustración 2. Opción para ingresar al riesgo de alimentos procesados	3
Ilustración 3. Categorización del riesgo sanitario de alimentos procesados	3
Ilustración 4. Ingreso al simulador del riesgo sanitario de alimentos procesados	4
Ilustración 5. Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados	5
Ilustración 6. Criterios de evaluación informativos y referenciales de alimentos procesados.....	6
Ilustración 7. Selección de criterios para simular el riesgo sanitario de alimentos procesados...	7
Ilustración 8. Cálculo del nivel de riesgo sanitario de alimentos procesados.....	8

1. OBJETIVO DE LA GUÍA

Orientar a los usuarios externos, en el ingreso y uso correcto del Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados.

2. DIRECTRICES PARA EL INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DE RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

- 2.1. Para acceder al Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados, el usuario deberá ingresar a la página web de la ARCSA en la siguiente dirección: <http://www.controlsanitario.gob.ec/>, donde el usuario deberá dar clic en la opción Servicios, donde se desplegará el catálogo de servicios de la ARCSA y deberá escoger “Riesgos de Productos”.



Ilustración 1. Página web de la ARCSA

- 2.2. Luego el usuario deberá dar clic en la opción “**Alimentos Procesados**”.

ANEXO 2
INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS



Ilustración 2. Opción para ingresar al riesgo de alimentos procesados

2.3. Al usuario se le desplegará la página **Riesgos de Alimentos Procesados**, donde podrá realizar la categorización del riesgo sanitario de los alimentos procesados.



Ilustración 3. Categorización del riesgo sanitario de alimentos procesados

2.4. A continuación se cargará una página donde aparecerá la opción para ingresar al Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados.



Ilustración 4. Ingreso al simulador del riesgo sanitario de alimentos procesados

2.5. Al dar clic en el ícono del **Simulador para la Categorización del Riesgo de Alimentos Procesados**, se mostrará el Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados, como sistema informático que le permitirá simular el nivel del riesgo sanitario de acuerdo a la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, para la obtención de la Notificación Sanitaria de alimentos procesados nacionales o extranjeros. El usuario deberá escoger la categoría y subcategoría del alimento procesado que desee simular el riesgo sanitario, a continuación deberá dar clic en la opción **“Evaluar Riesgo Referencia”**.

ANEXO 2
INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

The screenshot shows the web interface of the 'Simulador de Riesgo Sanitario' (Food Safety Risk Simulator). At the top left is the logo of the 'AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA'. At the top right, it says 'SISTEMA INFORMÁTICO - ARCSA' and 'Simulador de Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados'. Below this is a blue header bar with the text 'Simulador de Riesgo Sanitario' and a digital display showing '031725'. The main content area has a light blue background with the title 'CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE ALIMENTOS PROCESADOS (DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG)' and a link 'Ver instructivo aquí'. On the right side of this section, it says 'SR-DTRS-ALI-001' and 'VERSIÓN: 1.0'. Below this, there are two input fields: 'Categoría del Alimento Procesado:' with a dropdown menu labeled 'Escoger Categoría', and 'Subcategoría del Alimento Procesado:' with a dropdown menu labeled 'Escoger Subcategoría'. At the bottom center, there is a button labeled 'Evaluar Riesgo Referencial' which is circled in red.

Ilustración 5. Simulador del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados

- 2.6.** Automáticamente aparecerán los criterios de evaluación informativos y referenciales del producto, de acuerdo al Instructivo Externo de Criterios Técnicos para la Categorización del Riesgo Sanitario de Alimentos Procesados (IE-B.2.2.1-ALI-01). Si no escoge categoría y subcategoría del alimento procesado, se mostrará el mensaje “Seleccione la categoría y subcategoría”.

ANEXO 2
INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

Categoría del Alimento Procesado: 12 SALSAS, ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Subcategoría del Alimento Procesado: 12.6 VINAGRE

Evaluar Riesgo Referencial

CRITERIOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS	REFERENCIA	PARÁMETROS A INGRESAR	DEFINICIONES Y EJEMPLOS DE ACUERDO AL CRITERIO SELECCIONADO
Susceptibilidad a contaminación BIOLÓGICA:	BAJO*	ELIGE INDICADOR	
Susceptibilidad a contaminación QUÍMICA:	ALTO*	ELIGE INDICADOR	
Tiempo de Vida Útil:	MAYOR A 90 DÍAS*	ELIGE INDICADOR	
Temperatura de Conservación:	AMBIENTE*	ELIGE INDICADOR	
Tecnología de Fabricación:	TRATAMIENTO FÍSICO*	ELIGE INDICADOR	
NIVEL DE RIESGO DEL PRODUCTO	BAJO*		

Calcular Riesgo del Producto

Ilustración 6. Criterios de evaluación informativos y referenciales de alimentos procesados

- 2.7. En la columna de “**PARÁMETROS A INGRESAR**”; el usuario deberá elegir el criterio, de acuerdo a las características intrínsecas (susceptibilidad a contaminación química y biológica) y características extrínsecas (tiempo de vida útil, temperatura de conservación y tecnología de fabricación) del producto al cual se le va a simular el riesgo; automáticamente aparecerán las definiciones y ejemplos de acuerdo al criterio seleccionado. Se deberá completar todos los indicadores, caso contrario aparecerá un mensaje que diga “Debe ingresar todos los criterios”.

ANEXO 2
INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

CRITERIOS PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS	REFERENCIA	PARÁMETROS A INGRESAR	DEFINICIONES Y EJEMPLOS DE ACUERDO AL CRITERIO SELECCIONADO
Susceptibilidad a contaminación BIOLÓGICA:	ALTO*	MEDIO ▼	ALIMENTOS QUE POR SU NATURALEZA Y COMPOSICIÓN TIENEN MEDIANA PROBABILIDAD DE CAUSAR DAÑO A LA SALUD. A PESAR DE SU CONTENIDO DE NUTRIENTES (COMO PROTEÍNAS, GRASAS, CARBOHIDRATOS), ACTIVIDAD DE AGUA, ETC; TIENEN UN CRECIMIENTO O DESARROLLO MODERADO O CONTROLADO DE MICROORGANISMOS.
Susceptibilidad a contaminación QUÍMICA:	ALTO*	ALTO ▼	ALIMENTOS CON ALTA PROBABILIDAD DE SER CONTAMINADO POR AGENTES QUÍMICOS. LA MATERIA PRIMA DEL ALIMENTO PROCESADO PRESENTA RESIDUOS AMBIENTALES (METALES PESADOS, NITRATOS Y DIOXINAS) QUE SE ESPARZEN POR TIERRA, AIRE Y AGUA, CONTAMINANDO LOS ALIMENTOS; RESIDUOS DE PESTICIDAS Y MEDICAMENTOS PRESENTES EN LOS CULTIVOS AGRÍCOLAS.
Tiempo de Vida Útil:	MEJOR A 31 DÍAS*	ENTRE 31 A 90 D ▼	TIEMPO EN QUE EL ALIMENTO MANTIENE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA SU CONSUMO, SIN QUE PIERDA SU CALIDAD Y SEGURIDAD. LA VIDA ÚTIL INICIA DESDE QUE SE ELABORA EL ALIMENTO Y DEPENDE DEL TIPO DE ALIMENTO (EJEMPLO: CIERTAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS), PROCESO DE FABRICACIÓN (EJEMPLO: PUEDE SER MANUAL), TIPO DE ENVASE (PUEDE BRINDAR PROTECCIÓN MODERADA AL ALIMENTO), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (EJEMPLO: PUEDE SER REFRIGERACIÓN), ETC.
Temperatura de Conservación:	AMBIENTE*	AMBIENTE ▼	ES LA TEMPERATURA DEL AIRE CIRCUNDANTE, CONSIDERANDO EL CLIMA ACTUAL. ES DECIR LA TEMPERATURA IDEAL QUE PERMITA MANTENER AL ALIMENTO FRESCO Y SECO. ESTA CONSERVACIÓN PUEDE DEPENDER DE SU TIPO DE ENVASE, TRATAMIENTO FÍSICO (POR EJEMPLO ESTERILIZACIÓN), TIPO DE ALIMENTO (POR EJEMPLO ALIMENTOS SECOS).
Tecnología de Fabricación:	TRATAMIENTO FÍSICO*	TRATAMIENTO FÍSICO ▼	SON AQUELLOS TRATAMIENTOS QUE UTILIZAN AGENTES FÍSICOS PARA INACTIVAR E INHIBIR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL ALIMENTO. TRATAMIENTOS COMO: ESCALDADO, COCCIÓN, PASTEURIZACIÓN, ESTERILIZACIÓN, DESHIDRATACIÓN, DESECACIÓN, LIOFILIZACIÓN, ENVASADO AL VACÍO, RADIACIÓN IONIZANTE, RADIACIÓN NO IONIZANTE, PULSOS DE LUZ, CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS, ATMÓSFERAS MODIFICADAS, ALTAS PRESIONES, ENTRE OTROS.
NIVEL DE RIESGO DEL PRODUCTO	ALTO*	MEDIO	POR SU NATURALEZA, COMPOSICIÓN, TIEMPO DE VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN, PROCESO, Y POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA, TIENE MEDIANA PROBABILIDAD DE CAUSAR DAÑO A LA SALUD.

Ilustración 7. Selección de criterios para simular el riesgo sanitario de alimentos procesados

2.8. Una vez seleccionados los criterios de evaluación, el usuario deberá dar clic en **“Calcular Riesgo del Producto”**; automáticamente le aparecerá el Nivel de Riesgo del Producto simulado.

ANEXO 2
INGRESO Y USO DEL SIMULADOR DEL RIESGO SANITARIO
DE ALIMENTOS PROCESADOS

<p>Tiempo de Vida Útil:</p>	<p>MAYOR A 90 DÍAS*</p> <p>ENTRE 31 A 90 DÍA</p>	<p>TIEMPO EN QUE EL ALIMENTO MANTIENE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA SU CONSUMO, SIN QUE PIERDA SU CALIDAD Y SEGURIDAD. LA VIDA ÚTIL INICIA DESDE QUE SE ELABORA EL ALIMENTO Y DEPENDE DEL TIPO DE ALIMENTO (EJEMPLO: CIERTAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS), PROCESO DE FABRICACIÓN (EJEMPLO: PUEDE SER MANUAL), TIPO DE ENVASE (PUEDE BRINDAR PROTECCIÓN MODERADA AL ALIMENTO), CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (EJEMPLO: PUEDE SER REFRIGERACIÓN), ETC.</p>
<p>Temperatura de Conservación:</p>	<p>AMBIENTE*</p> <p>AMBIENTE</p>	<p>ES LA TEMPERATURA DEL AIRE CIRCUNDANTE, CONSIDERANDO EL CLIMA ACTUAL. ES DECIR LA TEMPERATURA IDEAL QUE PERMITA MANTENER AL ALIMENTO FRESCO Y SECO. ESTA CONSERVACIÓN PUEDE DEPENDER DE SU TIPO DE ENVASE, TRATAMIENTO FÍSICO (POR EJEMPLO ESTERILIZACIÓN), TIPO DE ALIMENTO (POR EJEMPLO ALIMENTOS SECOS).</p>
<p>Teología de Fabricación:</p>	<p>TRATAMIENTO COMBINADO*</p> <p>TRATAMIENTO FÍSICO</p>	<p>SON AQUELLOS TRATAMIENTOS QUE UTILIZAN AGENTES FÍSICOS PARA INACTIVAR E INHIBIR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL ALIMENTO. TRATAMIENTOS COMO: ESCALDADO, COCCIÓN, PASTEURIZACIÓN, ESTERILIZACIÓN, DESHIDRATACIÓN, DESECACIÓN, LIOFILIZACIÓN, ENVASADO AL VACÍO, RADIACIÓN IONIZANTE, RADIACIÓN NO IONIZANTE, PULSOS DE LUZ, CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS, ATMÓSFERAS MODIFICADAS, ALTAS PRESIONES, ENTRE OTROS.</p>
<p>NIVEL DE RIESGO DEL PRODUCTO</p>	<p>BAJO</p> <p>MEDIO</p>	<p>POR SU NATURALEZA, COMPOSICIÓN, TIEMPO DE VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN, PROCESO, Y POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA, TIENE MEDIANA PROBABILIDAD DE CAUSAR DAÑO A LA SALUD.</p>
<p>Calcular Riesgo del Producto</p>		
<p>Reiniciar</p>		
<p>*Los resultados del riesgo asignado en este formulario para el tipo de alimento seleccionado son de carácter informativo y referencial. El nivel de riesgo real del producto estará sujeto al análisis técnico de acuerdo a las características particulares del mismo, y a las alertas sanitarias emitidas por parte de la ARCSA.</p>		

Ilustración 8. Cálculo del nivel de riesgo sanitario de alimentos procesados

NOTA: Los resultados del riesgo asignado en este formulario para el tipo de alimento seleccionado son de carácter informativo y referencial. El nivel de riesgo real del producto estará sujeto al análisis técnico de acuerdo a las características particulares del mismo, y a las alertas sanitarias emitidas por parte de la ARCSA.



ANEXO 3: GUÍA DEL USUARIO

TABLA REFERENCIAL DE LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

Versión [4.0]

Junio, 2021

TABLA REFERENCIAL DE LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS*				
DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG				
CATEGORÍA		SUBCATEGORÍA		RIESGO
1	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	1.1	LECHE EN POLVO CON/SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES	MEDIO
		1.2	LECHE FLUIDA (PASTEURIZADA/UHT)	ALTO
		1.3	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	BAJO
		1.4	DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES, SABORIZADOS Y/O FERMENTADOS CON O SIN ADICIÓN DE FRUTAS	ALTO
		1.5	CREMA DE LECHE (PASTEURIZADA/UHT)	ALTO
		1.6	QUESO FRESCO, REQUESÓN, MOZARELLA	ALTO
		1.7	QUESO MADURO, SEMIMADURO, FUNDIDO	MEDIO
		1.8	MANTEQUILLA CON O SIN ESPECIAS	ALTO
		1.9	POSTRES Y HELADOS BASE LÁCTEA	ALTO
		1.10	BASE LÁCTEA EN POLVO CON/SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES	MEDIO
		1.11	BASE LÁCTEA LÍQUIDA	ALTO
2	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	2.1	BEBIDAS CARBONATADAS	ALTO
		2.2	AGUA ENVASADA, AGUA ENVASADA CON GAS, AGUA ENVASADA SABORIZADA	ALTO
		2.3	BEBIDAS DE MALTA, JUGOS, NÉCTARES Y REFRESCOS ENVASADOS CON/SIN ADICIÓN DE FRUTA	ALTO
		2.4	BEBIDAS HIDRATANTES	ALTO
		2.5	BEBIDAS ENERGÉTICAS	ALTO
		2.6	HIELO Y HELADOS BASE AGUA	ALTO
		2.7	BEBIDAS DE CAFÉ Y TÉ	ALTO
		2.8	BEBIDAS CON ADICIÓN DE LÁCTEOS	ALTO
		2.9	BEBIDAS EMULSIONADAS	ALTO
		2.10	BEBIDAS VEGETALES O BLANCAS	ALTO
		2.11	BEBIDAS FERMENTADAS (EXCLUÍDA LA KOMBUCHA)	ALTO
3	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS	3.1	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS, ELABORADOS SIN TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO
		3.2	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS, ELABORADOS CON TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO
4	ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	4.1	ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES	ALTO
		4.2	SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	ALTO
5	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUACULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	5.1	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS, ELABORADOS SIN TRATAMIENTO FÍSICO	ALTO
		5.2	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS, ELABORADOS CON TRATAMIENTO FÍSICO	MEDIO
6	OVOPRODUCTOS	6.1	HUEVOS FRESCOS EMPACADOS	ALTO

TABLA REFERENCIAL DE LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

		6.2	HUEVO ENTERO, CLARAS, YEMAS: PASTEURIZADOS LÍQUIDOS O DESHIDRATADOS	MEDIO
		6.3	PRODUCTOS A BASE DE HUEVO EN POLVO O LÍQUIDO	ALTO
7	CEREALES Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	7.1	HARINAS Y PREMEZCLAS A BASE DE FARINÁCEOS	MEDIO
		7.2	FIDEOS, PASTAS Y PRODUCTOS FARINÁCEOS O SIMILARES	BAJO
		7.3	PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA ORDINARIA	BAJO
		7.4	PRODUCTOS DE PANADERÍA FINA	ALTO
		7.5	CEREALES PROCESADOS DEBEN SER COCIDOS PARA EL CONSUMO	BAJO
		7.6	CEREALES PARA EL DESAYUNO, INCLUIDOS LOS COPOS DE AVENA	BAJO
		7.7	BARRAS A BASE DE CEREAL	BAJO
		7.8	CEREALES EN GRANO EMPACADOS	BAJO
8	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES, SEMILLAS, OLEAGINOSAS Y SUS DERIVADOS	8.1	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES PROCESADAS ENVASADAS (PELADAS Y/O CORTADAS), PRECOCIDAS, COCIDAS	MEDIO
		8.2	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES DESHIDRATADAS O DESECADAS, HARINAS	MEDIO
		8.3	FRUTAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES FERMENTADAS Y ENCURTIDAS	BAJO
		8.4	PULPAS, CONCENTRADOS/PASTAS DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS	ALTO
		8.5	FRUTAS EN ALMÍBAR, CONFITADAS, RECUBIERTAS (ESCARCHADAS, GLASEADAS, OTROS)	MEDIO
		8.6	JALEAS Y MERMELADAS	MEDIO
		8.7	PASTAS DE SEMILLAS Y FRUTOS SECOS	MEDIO
		8.8	CUAJADA DE SOYA	ALTO
9	COMIDAS LISTAS Y EMPACADAS	8.9	SEMILLAS EMPACADAS	MEDIO
		9.1	ALIMENTOS PREPARADOS LISTOS PARA EL CONSUMO	ALTO
10	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	10.1	BEBIDAS ALCOHÓLICAS OBTENIDAS POR DESTILACIÓN	ALTO
		10.2	BEBIDAS ALCOHÓLICAS OBTENIDAS POR FERMENTACIÓN	BAJO
		10.3	BEBIDAS ALCOHÓLICAS FORTIFICADAS	BAJO
		10.4	BEBIDAS ALCOHÓLICAS COMPUESTAS (LICORES OBTENIDOS POR PROCESOS DISTINTOS DE LOS INDICADOS EN LA SUBCATEGORÍA 10.1)	ALTO
		10.5	BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO	ALTO
11	PRODUCTOS DE CACAO Y SUS DERIVADOS	11.1	CACAO EN POLVO	BAJO
		11.2	CHOCOLATERÍA	MEDIO
		11.3	SUBPRODUCTOS DEL CACAO	BAJO
		11.4	SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE	BAJO
12	SALSAS, ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	12.1	MOSTAZA Y SALSA DE AJÍ	MEDIO
		12.2	SALSAS DE SOYA CON/SIN FERMENTAR	MEDIO
		12.3	SALSAS Y ADEREZOS	MEDIO
		12.4	SALSAS EMULSIONADAS	MEDIO

TABLA REFERENCIAL DE LA CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS

		12.5	SAL Y SUCEDÁNEOS DE LA SAL PARA CONSUMO HUMANO	BAJO
		12.6	VINAGRE	BAJO
		12.7	ESPECIAS Y CONDIMENTOS ENTEROS Y EN POLVO	BAJO
		12.8	ESPECIAS Y CONDIMENTOS EN PASTA	BAJO
13	CALDOS, SOPAS, PURÉS Y CREMAS DESHIDRATADAS	13.1	CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURÉS DESHIDRATADOS	BAJO
14	CAFÉ, TÉ, HIERBAS AROMÁTICAS Y SUS DERIVADOS	14.1	CAFÉ INSTANTÁNEO	BAJO
		14.2	CAFÉ TOSTADO Y/O MOLIDO	BAJO
		14.3	TÉ Y HIERBAS AROMÁTICAS ENVASADAS	MEDIO
		14.4	SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ	BAJO
15	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	15.1	GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL	BAJO
		15.2	MARGARINA CON OTRAS MEZCLAS	BAJO
		15.3	GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN ANIMAL	MEDIO
16	ALMIDÓN Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN	16.1	ALMIDONES, FÉCULAS Y DERIVADOS (TUBÉRCULOS, GRANOS Y CEREALES)	MEDIO
17	GELATINAS, REFRESCOS Y PREPARACIONES PARA POSTRES EN POLVO	17.1	CONCENTRADOS EN POLVO DE ORIGEN NATURAL O SINTÉTICO PARA BEBIDAS	BAJO
		17.2	MEZCLAS EN POLVO PARA POSTRES	BAJO
		17.3	GELATINA PREPARADA	MEDIO
		17.4	MEZCLAS EMULSIONADAS PARA POSTRES	BAJO
18	AZÚCAR, SUS DERIVADOS Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA	18.1	CARAMELOS: DURO, BLANDO, LÍQUIDO Y GOMA DE MASCAR	BAJO
		18.2	DULCES Y JARABES	BAJO
		18.3	MIEL	BAJO
		18.4	AZÚCAR REFINADA BLANCA, AZÚCAR MORENA, PANELA	BAJO
		18.5	EDULCORANTES DE MESA SÓLIDOS	BAJO
		18.6	EDULCORANTES DE MESA LÍQUIDOS	BAJO
19	PICADAS, BOCADITOS O SNACKS	19.1	SNACKS DE FRUTAS Y MIX DE FRUTAS CON OLEAGINOSAS	BAJO
		19.2	SNACKS DE LEGUMBRES, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS	BAJO
		19.3	SNACKS DE OLEAGINOSAS Y SEMILLAS	BAJO
		19.4	SNACKS DE DERIVADOS CÁRNICOS	MEDIO
		19.5	SNACKS DE EXTRUÍDOS Y EXPANDIDOS	MEDIO
20	ADITIVOS ALIMENTARIOS	20.1	ADITIVOS SÓLIDOS	BAJO
		20.2	ADITIVOS LÍQUIDOS	BAJO
		20.3	OLEORRESINAS	BAJO
21	PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS ANTERIORMENTE	21.1	PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS ANTERIORMENTE	DE ACUERDO AL ANÁLISIS TÉCNICO DEL PRODUCTO O

**LOS RESULTADOS DEL RIESGO SANITARIO CONSIGNADOS EN ESTE FORMULARIO PARA EL TIPO DE ALIMENTO SON DE CARÁCTER INFORMATIVO Y REFERENCIAL. EL NIVEL DE RIESGO SANITARIO REAL DEL PRODUCTO ESTARÁ SUJETO AL ANÁLISIS TÉCNICO DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DEL MISMO, Y A LAS ALERTAS SANITARIAS EMITIDAS POR PARTE DE LA ARCSA.*



ANEXO 4: GUÍA DEL USUARIO

TABLA REFERENCIAL DE LAS SUBCATEGORÍAS CON SUS EJEMPLOS

Versión [2.0]

Junio, 2021

CATEGORÍA		SUBCATEGORÍA	
1	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	1.1	LECHE EN POLVO: DESLACTOSADA, SABORIZADA, ENRIQUECIDA
		1.2	LECHE ENTERA: SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, SABORIZADA
		1.3	LECHE CONDENSADA, EVAPORADA NATURAL/SIMPLE, EDULCORADA Y AROMATIZADA
		1.4	YOGURT: NATURAL, SABORIZADO, DESCREMADO O SEMIDESCREMADO, BEBIDAS DE YOGURT, BEBIDAS DE SUERO DE LECHE, BEBIDAS LÁCTEAS CON SUERO DE LECHE
		1.5	CREMA DE LECHE: PASTEURIZADA O UHT
		1.6	QUESO: FRESCO, REQUESÓN, UNTABLE, MOZARELLA CON/SIN REDUCCIÓN DE GRASA
		1.7	QUESO: MADURADO, MADURADO CON MOHOS, CON ESPECIAS, FUNDIDO NATURAL O AROMATIZADO
		1.8	GHEE, MANTEQUILLA CON/SIN: ADICIÓN DE SAL, SABORIZANTE, ESPECIAS
		1.9	DULCE DE LECHE, MANJAR DE LECHE, HELADOS: DESCREMADOS, SABORIZADOS, DESLACTOSADOS, DE CREMA DE LECHE, A BASE DE YOGURT, CON ADICIÓN DE FRUTAS
		1.10	SUERO DE LECHE DESHIDRATADO, BASE LÁCTEA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS O POSTRES
		1.11	BASE LÁCTEA LÍQUIDA PARA PREPARAR POSTRES
2	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, HIELO DE CONSUMO, PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS	2.1	BEBIDAS CARBONATADAS SABORIZADAS
		2.2	AGUA ENVASADA: SABORIZADA, MINERALIZADA, DE MANANTIAL CON/SIN GAS
		2.3	BEBIDAS DE MALTA, JUGOS, NÉCTARES Y REFRESCOS ENVASADOS CON/SIN ADICIÓN DE FRUTA
		2.4	BEBIDAS HIDRATANTES SABORIZADAS/NO SABORIZADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCARES Y SALES MINERALES
		2.5	BEBIDAS ENERGÉTICAS CARBONATADAS, NO CARBONATADAS, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES
		2.6	HIELO, HELADO A BASE DE AGUA CON ADICIÓN DE FRUTAS, REFRESCOS CONGELADOS SIN GAS, BOLOS
		2.7	BEBIDAS DE TÉ, TISANAS PREPARADAS, BEBIDAS DE TÉ CARBONATADAS, BEBIDAS DE CAFÉ SIN ADICIÓN DE LÁCTEOS
		2.8	COLADAS CON/SIN ADICIÓN DE SABORES ARTIFICIALES, COLADAS CON/SIN ADICIÓN DE FRUTAS, BEBIDAS DE CERELES CON ADICIÓN DE LÁCTEOS
		2.9	COCTELES SIN ALCOHOL
		2.10	BEBIDAS DE: SOYA, ARROZ, ALMENDRA CON/SIN ADICIÓN DE FRUTAS Y/O SABORIZANTES
		2.11	CHICHA DE JORA, CHICHA MORADA
3	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS	3.1	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS EN PIEZAS ENTERAS, CORTES, O PICADOS: CURADOS (INCLUIDOS LOS SALADOS), DESECADOS Y FERMENTADOS SIN TRATAMIENTO FÍSICO (PIEZAS MARINADAS O MOLIDAS, CARPACCIO, HAMBURGUESAS, MENUDOS, EMBUTIDOS CRUDOS, OTROS)

TABLA REFERENCIAL DE LAS SUBCATEGORÍAS CON SUS EJEMPLOS

		3.2	PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS EN PIEZAS ENTERAS, CORTES, O PICADOS CON TRATAMIENTO FÍSICO (PASTAS UNTABLES, EMBUTIDOS COCIDOS – JAMÓN CURADO Y COCIDO, PRODUCTOS CÁRNICOS ENLATADOS, OTROS)
4	ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS	4.1	ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES: SÓLIDOS (LECHES EN POLVO DISTINTAS DE LAS INDICADAS EN LA SUBCATEGORÍA 1.1, SUCEDÁNEOS DE LA LECHE EN POLVO), SEMISÓLIDOS (ALIMENTOS COLADOS Y PICADOS ENVASADOS), LÍQUIDOS (JUGOS, GOTAS) Y CÁPSULAS (TABLETAS)
		4.2	SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS: SÓLIDOS (MEZCLAS EN POLVO, GRANULADOS, BARRAS), SEMISÓLIDOS (JALEAS, GELES, GELATINAS), LÍQUIDOS (GOTAS, SOLUCIONES, JARABES) Y CÁPSULAS (TABLETAS O CÁPSULAS DE PROTEÍNAS, MINERALES, VITAMINAS)
5	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUACULTURA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS	5.1	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS APANADOS, REFRIGERADOS/CONGELADOS, EN SEMICONSERVAS (MARINADOS, ESCABECHADOS, FERMENTADOS) SIN TRATAMIENTO FÍSICO
		5.2	PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS AHUMADOS, SEMIELABORADOS (EMBUTIDOS), EN CONSERVAS (LATA, POUCH, VIDRIO) CON TRATAMIENTO FÍSICO
6	OVOPRODUCTOS	6.1	HUEVOS FRESCOS EMPACADOS
		6.2	HUEVO ENTERO, CLARAS, YEMAS: PASTEURIZADOS LÍQUIDOS O DESHIDRATADOS
		6.3	BOCADITOS DE MERENGUE DE CLARA DE HUEVO, HUEVOS EN CONSERVA, INCLUIDO LOS HUEVOS EN ÁLCALI, SALADOS Y ENVASADOS
7	CEREALES Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	7.1	HARINAS O PREMEZCLAS DE CEREALES: TRIGO, ARROZ, QUINUA, MAÍZ, CEBADA, CENTENO, MIJO, OTROS
		7.2	PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS CON/SIN TRATAMIENTOS (DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PREGELATINIZACIÓN O CONGELAMIENTO)
		7.3	PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES), GALLETAS CRUJIENTES “CRACKERS”, GALLETAS SALADAS, BAGELS, PITA, HOSTIAS
		7.4	TORTAS, GALLETAS Y PASTELES (CON RELLENO DE FRUTA O CREMA), DONUTS, SCONES (BOLLOS INGLESES), MEZCLAS PARA PASTELERÍA FINA (TORTA, TORTITAS, PANQUEQUES)
		7.5	TORTILLAS Y DISCOS DE HARINA DE CEREALES, AREPAS SIN RELLENO
		7.6	CEREALES PARA EL DESAYUNO TIPO GRANOLA, HARINA DE AVENA INSTANTÁNEA, COPOS DE MAÍZ, TRIGO O ARROZ HINCHADO, CEREALES MIXTOS, CEREALES PARA EL DESAYUNO CON SOJA O SALVADO, CEREALES PARA EL DESAYUNO EXTRUIDOS ELABORADOS CON HARINA O GRANOS DE CEREALES EN POLVO
		7.7	BARRAS A BASE DE CEREALES Y/O SEMILLAS
		7.8	CEBADA, CENTENO, MAÍZ, SORGO, MIJO, AVENA, ARROZ PRECOCIDO, OTROS
8	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES,	8.1	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES: LAVADAS, PELADAS, CORTADAS, ENVASADAS, CON/SIN ATMÓSFERAS MODIFICADAS, PRECOCIDAS, COCIDAS

TABLA REFERENCIAL DE LAS SUBCATEGORÍAS CON SUS EJEMPLOS

	SEMILLAS, OLEAGINOSAS Y SUS DERIVADOS	8.2	FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS, RAÍCES DESHIDRATADAS O DESECADAS CON/SIN TRATAMIENTO QUÍMICO (SE INCLUYEN LAS PIELES DE FRUTAS DESHIDRATADAS O DESECADAS CON/SIN TRATAMIENTO QUÍMICO); HARINAS
		8.3	PICKLES, CHUCRUT, ENTRE OTROS VEGETALES FERMENTADOS/ENCURTIDOS EN CONSERVA
		8.4	PULPAS DE FRUTAS REFRIGERADAS, CONGELADAS CON/SIN CONSERVANTE; CONCENTRADOS/PASTAS DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS; PURÉS DE FRUTAS, LEGUMBRES, HORTALIZAS
		8.5	FRUTAS EN ALMÍBAR, CONFITADAS, RECUBIERTAS, CÓCTEL DE FRUTAS
		8.6	JALEAS, MERMELADAS CON/SIN TROZOS DE FRUTAS
		8.7	PASTAS DE SÉSAMO, AJONJOLÍ, MANÍ, NUECES
		8.8	TOFU, CUAJADA DE SOYA SEMIDESHIDRATADA O DESHIDRATADA
		8.9	SEMILLAS TRATADAS CON/SIN CÁSCARA
9	COMIDAS LISTAS Y EMPACADAS	9.1	CEVICHOCO, SÁNDUCHES FRÍOS, MIX DE HUMUS CON VERDURAS, VOLOVÁN RELLENO DE CARNE, HUMITAS, QUIMBOLITOS, HAYACAS, BOLLOS, EMPANADAS, MUCHINES, PANES DE YUCA, PIZZAS, LASAÑA, TOSTONES, ENCEBOLLADO ENLATADO, TORTILLAS PRECOCIDAS
10	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	10.1	VODKA, WHISKY, RON, AGUARDIENTE, TEQUILA, PISCO, BRANDY, COÑAC, ETC.
		10.2	VINO, CERVEZA, CERVEZA ARTESANAL, CHAMPAGNE, SIDRA, SAKE, ETC.
		10.3	JEREZ, OPORTO, MADEIRA, MÁRZALA, ETC.
		10.4	ALCOHOL ETÍLICO + MOSTO/SABORIZANTES
		10.5	COCTELES, PONCHE, ETC.
11	PRODUCTOS DE CACAO Y SUS DERIVADOS	11.1	POLVO DE CACAO AMARGO, COCOA, COCOA SABORIZADA
		11.2	CHOCOLATE NEGRO, RELLENO, CHOCOLATE DE MESA, COBERTURAS, A LA TAZA, CHOCOLATE CON/SIN ADICIÓN DE LÁCTEOS
		11.3	LICOR, MANTECA, CREMA/PASTA DE CACAO, SEMILLAS
		11.4	SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE
12	SALSAS, ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	12.1	MOSTAZA, MOSTAZA CON MIEL, SALSA DE AJÍ, SALSA DE AJÍ CON CHOCHO
		12.2	SALSAS DE SOYA CON/SIN FERMENTAR
		12.3	SALSA BBQ, DE TOMATE, GOLF, AGRIDULCE, DE QUESO, DE MARISCOS, CHIMICHURRI, DIPS (GUACAMOLE, HUMUS, OTROS)
		12.4	MAYONESA CON/SIN ESPECIAS
		12.5	SAL DE MESA, SAL MARINA, SAL PARRILLERA, SAL YODADA Y FLUORADA, SAL EN GRANO, CLORURO DE SODIO, CLORURO DE POTASIO, SUCEDÁNEOS DE LA SAL
		12.6	VINAGRE CON/SIN ESPECIAS, VINAGRE BLANCO, VINAGRETAS, VINAGRE DE FRUTA
		12.7	CANELA, ANÍS, CLAVO DE OLOR, PIMIENTA DULCE, PIMIENTA EN POLVO, CURRY, JENJIBRE EN POLVO, SAZONADORES EN POLVO
		12.8	ALIÑOS, ADOBOS, PASTA DE AJO, CONCENTRADOS DE CALDO EN PASTA
13	CALDOS, SOPAS, PURÉS Y CREMAS DESHIDRATADAS	13.1	CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURÉS DESHIDRATADOS, CALDOS CONCENTRADOS EN POLVO
14	CAFÉ, TÉ, HIERBAS AROMÁTICAS Y SUS DERIVADOS	14.1	CAFÉ INSTANTÁNEO, CAFÉ DESCAFEINADO INSTANTÁNEO, EXTRACTO DE CAFÉ, CÁPSULAS DE CAFÉ (PODS)
		14.2	CAFÉ TOSTADO Y/O MOLIDO

		14.3	TÉ O HIERBAS AROMÁTICAS ENVASADAS, MEZCLAS DE FRUTAS, TISANAS, MATE
		14.4	SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ
15	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	15.1	MARGARINA DE ORIGEN VEGETAL NATURAL O SABORIZADA, ACEITE CON/SIN ACHIOTE, MANTECA, CERA (DIFERENTES A LAS DE ABEJAS) DE ORIGEN VEGETAL
		15.2	MARGARINA CON MEZCLA LÁCTEA SÓLIDA CON/SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES, MARGARINA CON ORÉGANO, MERMELADA
		15.3	ACEITE O MANTECA DE ORIGEN ANIMAL
16	ALMIDÓN Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN	16.1	ALMIDÓN DE YUCA, FÉCULA DE TRIGO, FÉCULA DE MAÍZ, OTROS
17	GELATINAS, REFRESCOS Y PREPARACIONES PARA POSTRES EN POLVO	17.1	MEZCLAS PARA PREPARAR BEBIDAS INSTANTÁNEAS, SINTÉTICAS/NATURALES
		17.2	GELATINA EN POLVO CON/SIN SABOR, FLAN EN POLVO, CREMA CHANTILLY EN POLVO, PUDIN EN POLVO, OTROS
		17.3	GELATINA PREPARADA
		17.4	EMULSIONES PARA REPOSTERÍA
18	AZÚCAR, SUS DERIVADOS Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA	18.1	CARAMELO DURO (CHUPETE) O BLANDO (GOMITAS) CON/SIN RELLENO, CARAMELO LÍQUIDO, GOMA DE MASCAR CON/SIN CENTRO LÍQUIDO
		18.2	JARABE DE CARAMELO, JARABE AROMATIZADO, SIROPE, MEMBRILLO, MELCOCHA, MALVAVISCOS, TURRÓN, COCADA
		18.3	MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APÍCOLA
		18.4	AZÚCAR REFINADA BLANCA, AZÚCAR MORENA, AZÚCAR DE COCO, PANELA, PANELA MOLIDA, PANELA EN POLVO, PANELA SABORIZADA, AZÚCAR TOTAL O PARCIALMENTE INVERTIDA (SE INCLUYE LA MELAZA)
		18.5	EDULCORANTES ACALÓRICOS NATURALES/ARTIFICIALES (STEVIA, ASPARTAMO, SUCRALOSA)
		18.6	EDULCORANTES ACALÓRICOS NATURALES/ARTIFICIALES EN PRESENTACIÓN LÍQUIDA
19	PICADAS, BOCADITOS O SNACKS	19.1	SNACKS DE FRUTAS DESHIDRATADAS, MIX DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS
		19.2	SNACKS DE HABAS FRITAS, CAMOTE FRITO, PAPAS FRITAS, YUCA FRITA CON/SIN SAL Y/O ADITIVOS
		19.3	SNACKS DE CUERITOS DE SOYA, MANÍ, NUECES, ALMENDRAS, SEMILLAS DE GIRASOL, SAMBO, ZAPATO CON/SIN SAL Y/O ADITIVOS
		19.4	SNACKS DE CHICHARRÓN
		19.5	SNACKS DE QUINUA, REMOLACHA, MAÍZ, ARROZ EXTRUÍDOS/EXPANDIDOS
20	ADITIVOS ALIMENTARIOS	20.1	SABORIZANTES EN POLVO, ESENCIAS EN POLVO, MEJORADORES PARA PANIFICACIÓN, TEXTURIZANTES PARA MASAS, LEVADURA
		20.2	SABORIZANTES LÍQUIDOS, COLORANTES LÍQUIDOS (CARAMELO, OTROS), ESENCIAS LÍQUIDAS, BACTERICIDAS DE FRUTAS Y LEGUMBRES QUE NO REQUIERAN ENJUAGUE
		20.3	AROMAS Y SABORES A BASE DE ACEITE, OTROS

21	PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS ANTERIORMENTE	21.1	BEBIDAS FERMENTADAS QUE CONTENGAN CULTIVOS DE BACTERIAS Y HONGOS (TÉ DE KOMBUCHA, OTROS), ALIMENTOS PROCESADOS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS QUE SE ELABOREN CON CANNABIS NO PSICOACTIVO O CÁÑAMO O CON DERIVADOS DE CANNABIS NO PSICOACTIVO O CÁÑAMO
----	---	------	--