

Las dos palabras más utilizadas en los foros de encuentro, cuando el tema son las cosas del comer, son seguridad alimentaria; es el lema de las nuevas legislaciones europeas, es el motivo para la creación de nuevos órganos administrativos, es, sin duda, la mayor preocupación para los consumidores y, cómo no, la mayor responsabilidad de los productores y empresarios del sector.

# Seguridad alimentaria y certificación como garantía de calidad

M<sup>a</sup> Pilar Bordetas.

Directora de Certificación de Producto. SGS ICS.

Y ¿qué es la seguridad alimentaria? Se utiliza como definición la «garantía para la población del acceso físico y económico a alimentos inocuos y nutritivos, que permitan mantener una vida sana y activa». Podemos añadir que es «protección para el consumidor ante productos y procesos de producción que puedan ser peligrosos para la salud o la vida».

¿Cómo se trabaja para garantizarla? Por una parte, pasando de actitudes reactivas a

acción, autocontrol o prevención.

También hemos ampliado el campo de las responsabilidades; no sólo los fabricantes o manipuladores últimos están involucrados, sino que todos los eslabones de la cadena participan de esta responsabilidad, desde los productores primarios hasta los comerciantes o punto último ante el consumidor; es la colaboración o trabajo en equipo de todas las partes implicadas.

Como demostración de estas actividades, hemos aprendido a documentar los trabajos realizados, registrando los resultados con el objetivo de aprender de los mismos, de mejorar con los errores detectados en lo que constituye la implantación de nuevas metodologías de trabajo.

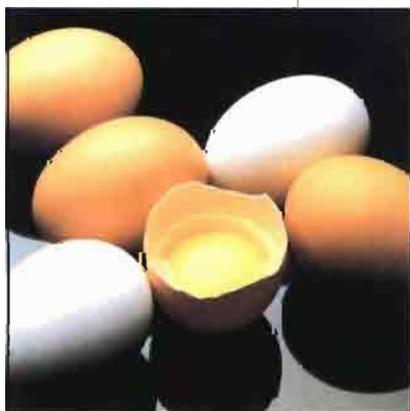
Y todo lo anterior lo demostramos públicamente, con una verificación externa, independiente, que garantiza

nuestro compromiso público con la calidad y la seguridad alimentaria; es lo que define una certificación, y más concretamente, si hablamos de características específicas de productos agroalimentarios, la certificación de producto.

Esta garantía que el productor, transformador o comercializador trasmite en su etiqueta, la verifica una empresa externa, certificadora, que mantiene su imparcialidad trabajando de acuerdo con el esquema de la norma internacional EN 45011.

El cumplimiento de esta norma es una condición exigida para la empresa que realiza el control externo, como entidad independiente, en todos los actuales sistemas de calidad para productos agroalimentarios, como son Denominaciones de Origen (DO), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), Agricultura Ecológica, Programas de Calidad o Marcas de Garantía.

Esta norma europea desarrolla los criterios generales que debe seguir un organismo de certificación de los productos para que sea reconocido,



preventivas; no vale sólo con tomar medidas ante acontecimientos ya sufridos, sino que debemos prevenir su aparición; lo llamamos planifica-

en el ámbito nacional o europeo, como competente o fiable para llevar a cabo un sistema de certificación de los productos, independientemente del sector de que se trate.

Los requisitos para las entidades de certificación, como principios básicos de esta norma, son su independencia, su capacitación técnica, su experiencia en los procesos y su demostrada capacidad para realizar seguimientos continuos de los certificados emitidos. Esta certificación con frecuencia se basa en documentos específicos, desarrollados por la propia empresa y posteriormente validados por un comité independiente.

El documento de referencia, elemento base de la certi-

condiciones de demanda del mercado, y todo ello en un esquema completo desde la materia prima hasta el producto final presentado al consumidor, es decir, con un sistema de trazabilidad.

La diferencia principal de la certificación de productos con la más conocida certificación de sistemas (como la serie ISO 9000) estriba en que siempre está directamente relacionada con el producto en venta o con el proceso productivo y no tanto con los sistemas de gestión de la empresa. No obstante, la interrelación entre el sistema y el producto es evidente, dado que los criterios de calidad implican a todas las áreas de la empresa y el sistema de trabajo no puede diferenciar entre actividades realizadas con criterios de calidad y sin ellos. Por tanto, la empresa que presenta una certificación acreditada de su sistema de gestión estará aplicando los principios y actitudes en todo el proceso, lo que le otorgará credibilidad también en el área de la seguridad alimentaria.

La especificidad de los diversos procesos y productos agroalimentarios hace necesaria una especialización en el sistema de calidad implantado y en los procesos de evaluación, lo que ha originado el desarrollo de esquemas específicos, principalmente por iniciativa del sector comercial, encontrándonos con una auténtica "sopa de letras": HACCP, BRC, IFS, GFSI, GMP, etc.

Si analizamos cada uno de los esquemas publicados, podemos establecer unos requisitos comunes a todos ellos y que son comparables a los exigidos en la norma para sistemas ISO 9001:2000. Las diferencias estriban en el origen y la aplicación de cada uno de los esquemas (**cuadro I**).

## La seguridad alimentaria se garantiza mediante la certificación de todos los procesos de elaboración, distribución y comercialización

ficación, debe contener una clara descripción de las características certificadas, así como los requisitos que se establecen en la organización productora para alcanzar las mismas. En este cumplimiento, es un elemento clave el programa de control interno, que la empresa desarrolla para asegurar el mantenimiento de las citadas características en cualquier condición de producción, es decir, su mantenimiento en el tiempo independientemente de las

CUADRO I.

| Esquemas de seguridad alimentaria   | ISO 9001:2000 |
|-------------------------------------|---------------|
| Evaluación de proveedores           | Punto 7.4.1   |
| Mantenimiento de las instalaciones  | Punto 6.3     |
| Programas de formación del personal | Punto 6.2     |
| Control del producto final          | Punto 7.5.1   |
| Trazabilidad                        | Punto 7.5.3   |
| Gestión de productos no conformes   | Punto 8.3     |



**SOMMET**  
ELEVAGE

**7, 8 Y 9 OCTUBRE DEL 2004**  
**1 500 ANIMALES - 650 ESPOSITORES - 60 000 VISITANTES**

**1<sup>ra</sup> cita europea de los profesionales de la carne bovina**

WILLIAM CHIFFOLEAU - 04 73 43 44 26 - 04 73 29 12 16



**GRANDE HALLE D'Auvergne**  
**CLERMONT-FERRAND, FRANCIA**

[www.sommet-elevage.fr](http://www.sommet-elevage.fr)

E-mail : [sommet-elevage@wanadoo.fr](mailto:sommet-elevage@wanadoo.fr)  
Tel. (+33) (0)4 73 43 44 26 - Fax (+33) (0)4 73 29 12 16

**Esquemas y siglas, ¿qué significan?**

**HACCP / APPCC**

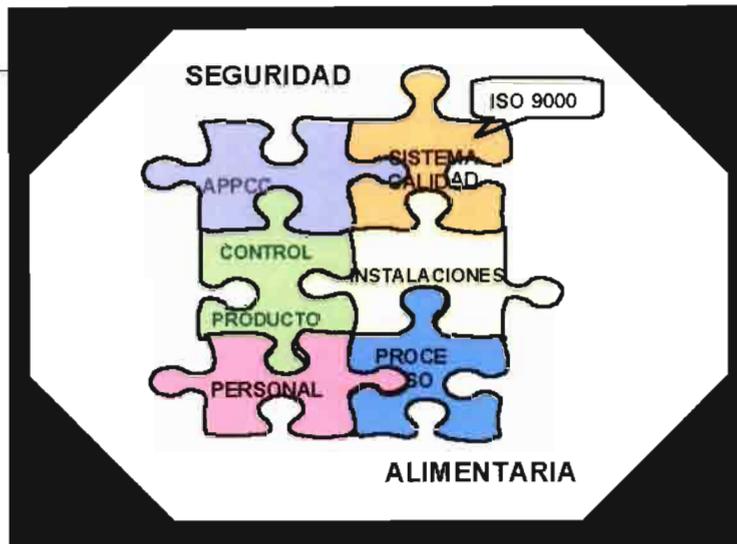
Es el principio de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC son sus siglas en español). Este esquema, legislado en la Unión Europea y de obligado cumplimiento por parte de todas las industrias del sector alimentario, es objeto de críticas por su carácter abierto, permitiendo que una empresa pueda aplicarlo según su propio criterio. Esta característica, que puede considerarse como lógica para una correcta aplicación, ha hecho que se creen dudas sobre la efectividad del sistema, por la posibilidad de que se planteen diferentes niveles de rigurosidad entre las empresas.

Ello ha llevado a solicitar, en algunos casos, que una entidad externa e independiente, organismo certificador, pueda evaluar el sistema respecto de su nivel de implantación y de su eficacia para prevenir los riesgos alimentarios.

**GFSI**

Global Food Safety Initiative nace en abril de 2000 del CIES –foro de la industria alimentaria–, con sede en París, y reúne a un grupo de expertos con la pretensión de unificar criterios para la evaluación de la seguridad alimentaria.

Estos expertos son los responsables de calidad de más de cincuenta empresas del sector, que representan el 65% de la facturación mundial en la comercialización de alimentos.



Esta iniciativa marca las pautas a seguir para que cualquier estándar relacionado con la seguridad alimentaria cumpla con unos requisitos mínimos, tanto en la parte de aplicación por parte de la empresa como en la parte de certificación por la entidad correspondiente. No es en sí mismo un estándar, sino que sirve de guía para los numerosos esquemas que se están desarrollando en el área alimentaria.

Reconoce, mediante lo que llaman "benchmarking" la validez de otros esquemas, como pueden ser HACCP, GMP, BRC o IFS, de forma que sea cual sea el esquema implantado y certificado en una empresa, tenga un reconocimiento global, es decir, evitar que se pueda exigir a una empresa diversos certificados en función del cliente y destino de su producto.

Todos estos esquemas están considerados como una certificación de producto, ya que afecta directamente a la calidad y seguridad del producto final. Por ello, las entidades de certificación deben trabajar de acuerdo a la ISO/IEC Guide 65, o lo que es lo mismo, la norma EN 45011

(para la certificación de sistemas se aplica la norma EN 45012). Se exige una sistemática determinada para la auditoría y es especialmente relevante la calificación de los auditores, con formación y experiencia específicas en el producto/proceso a auditar.

La auditoría consiste principalmente en la evaluación del sistema APPCC desarrollado por la empresa, su nivel de implantación y su eficacia. Dentro del mismo se incluye el mantenimiento de las instalaciones, la formación de los manipuladores, los programas de limpieza, etc.

La auditoría de sistemas, ISO 9000, realizada a una industria alimentaria, comprueba que "existe" un sistema APPCC, pero no lo evalúa en sí mismo, aun cuando varios de los puntos sí que habrán sido evaluados (mantenimiento, evaluación de proveedores...).

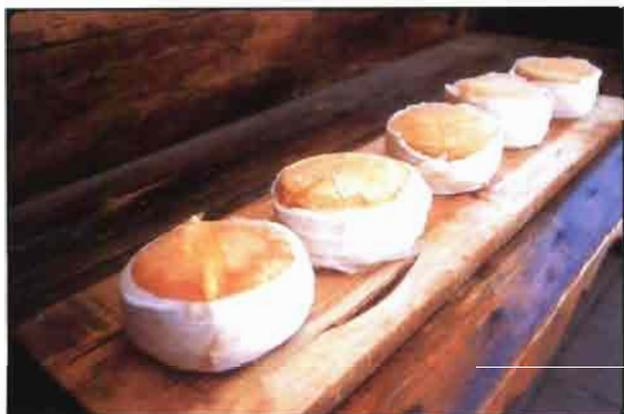
Entre los cuatro esquemas reconocidos inicialmente por el foro GFSI se encuentran el código danés para la evaluación de los sistemas HACCP y los estándares técnicos BRC e IFS, tal vez los más vinculados a las normas de calidad ISO.

**BRC/IFS**

El consorcio de minoristas británicos, implicado en la elaboración de estándares relacionados con la seguridad alimentaria desde 1996, puede considerarse como el pionero de estas iniciativas. Sus principios se reflejan en la **Figura 1**.

Su aplicación está diseñada para el sector transformador, y ha definido diferentes alcances con una categorización de

**Calidad y seguridad son características complementarias en un alimento y no se conciben disociadas**



los productos, en función de su nivel de "riesgo" para ser potencialmente inseguros.

Igualmente, define el sistema de evaluación y la clasificación de las desviaciones sobre el sistema, considerando dos posibles niveles de cumplimiento, básico y alto.

IFS es la iniciativa desarrollada por los comercializadores alemanes, que aplica los mismos principios que BRC e incluye un sistema de evaluación del resultado con puntuaciones.

### Conclusiones

Todas las actividades relacionadas directamente con la alimentación o implicadas en esta línea de consumo constituyen un objetivo prioritario por parte de las autoridades y de los consumidores en materia de regulación y clarificación de la información.

Las empresas han procurado presentar a sus compradores las garantías oportunas respecto de los productos su-

ministrados, pero cuando esta garantía debe llegar más allá del mero suministro, implicando características intrínsecas del producto, la demostración de su competencia y la

## La industria agroalimentaria no sólo debe certificar la calidad de sus productos sino también su seguridad

garantía de calidad se entremezclan con la seguridad.

Se da por supuesto que ambos términos, calidad y seguridad, son complementarios, y no se concibe el primero sin la garantía del segundo, es decir, si se accede a un nivel determinado de calidad, se entiende que ya hemos sobrepasado

el umbral de la seguridad.

Cuando hablamos de alimentos, esto hay que demostrarlo, y es una exigencia ya establecida en el comercio la demostración mediante la certificación específica.



No es suficiente herramienta competitiva para la industria alimentaria la certificación de su sistema de gestión (calidad), sino que debe complementarla con la certificación de la seguridad con que elabora sus productos, mediante la aplicación de cualquiera de los esquemas desarrollados. ●

# ¿ SU ENSILADO SE RECALIENTA? TENEMOS LA SOLUCIÓN MÁS FRESCA

## LALSIL Fresh LB

- Conserva el ensilado fresco y apetente hasta el comedero
- Limita las pérdidas por mohos
- Optimiza los resultados zootécnicos

## LALSIL Fresh LB,

una solución eficaz, fácil de utilizar y respetuosa con el medio ambiente.



**Lalsil CL**

VALORIZA SU ENSILADO DE HIERBA

**Lalsil PS**

ALTOS RENDIMIENTOS EN FORRAJES DIFÍCILES

**Lalsil MS 01**

VALORIZA SU ENSILADO DE MAÍZ

**Lalsil Fresh LB**  
LA SOLUCIÓN CONTRA EL RECALENTAMIENTO

A CADA ENSILADO SU SOLUCIÓN.

**Lalsil**

Una marca del grupo

**LALLEMAND**

[www.lallemmand.com](http://www.lallemmand.com)

LALLEMAND BIO, S.L. - C/ Muntaner 281, Ent. 3 - 08021 Barcelona (España) - Tél. +34 93 291 33 80 - Fax. +34 93 202 00 41