

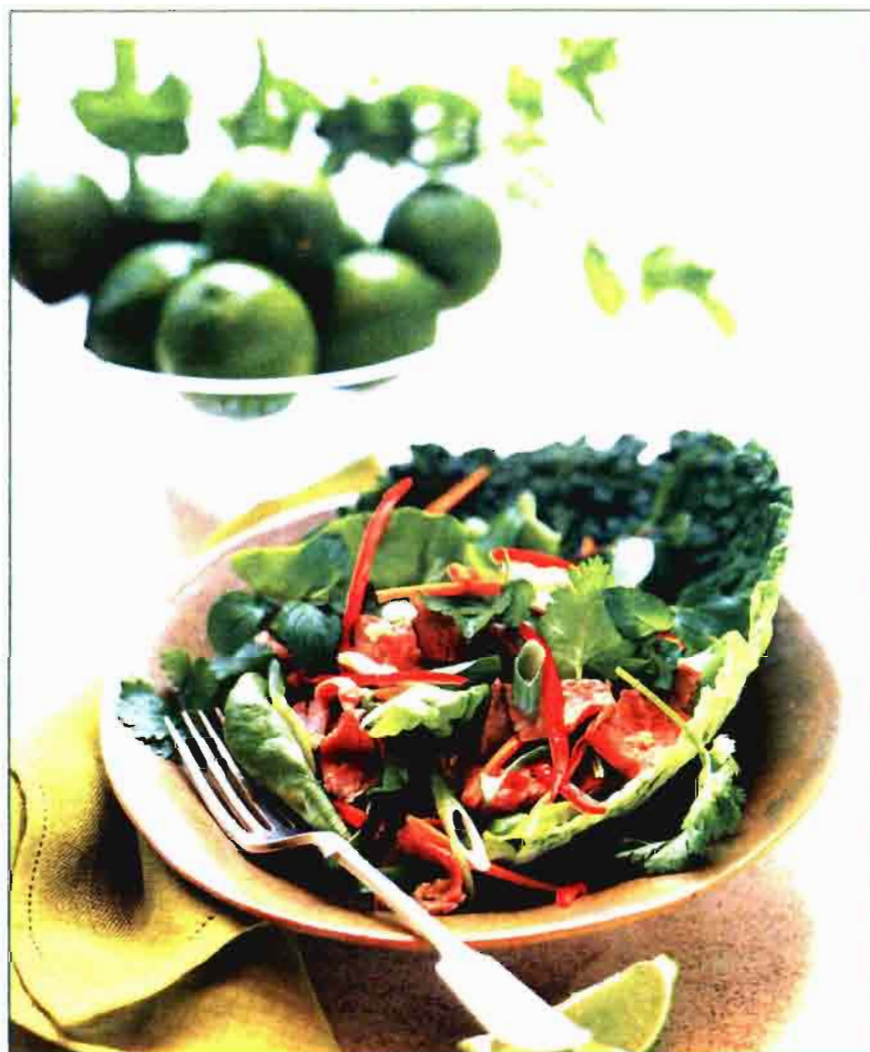
Implantación de **Sistemas de Calidad:** Hacia la Gestión Integral de la Seguridad Alimentaria

A. Martínez Bazaga*

Las crisis alimentarias acaecidas en la última década han provocado un giro en la concepción de la seguridad alimentaria. Desde la Unión Europea y la FAO/OMS se ha promovido el cumplimiento por todos los eslabones de la cadena alimentaria de tres conceptos básicos: evaluación, gestión y comunicación del riesgo, asociado a la seguridad de un producto alimentario. La creación en estos últimos años de estándares de seguridad alimentaria (DS-3027:2002, BRC-Food Std, IFS) y la consecución de una norma en 2005, el estándar ISO 22000, que armoniza a nivel internacional los conceptos de gestión de la seguridad alimentaria, está ayudando a que toda organización incluida en la cadena alimentaria tenga un modelo de referencia válido y eficaz para implantar sistemas de gestión que permitan asegurar sus procesos y sus productos.

Las crisis alimentarias acontecidas en el último decenio en Europa han puesto de relieve la desconfianza que el consumidor tiene actualmente con respecto a la seguridad de los alimentos que consume.

En este marco, desde la Unión Europea y la FAO/OMS, se han marcado los mecanismos en los últimos años para promover un giro en la concepción de la



seguridad alimentaria, mediante la creación de organismos y documentos de referencia. "El Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria" (año 2000), y el "Código de Buenas Prácticas de Higiene Alimentaria" (1999), respectivamente, son dos claros ejemplos de ello.

Estos documentos señalan como mecanismo adecuado en la gestión de la seguridad alimentaria el cumplimiento por todos los eslabones de la cadena alimentaria de tres conceptos básicos: evaluación, gestión y comunicación del riesgo, asociado a la seguridad de un producto alimentario. Los peligros de la seguridad alimentaria pueden ser intro-

ducidos en cualquier punto de la cadena alimentaria, por lo que un adecuado control a través de la cadena alimentaria es esencial.

Por tanto, la seguridad alimentaria es una responsabilidad conjunta que es principalmente asegurada a través de los esfuerzos combinados de todos los agentes involucrados en la cadena alimentaria. De esta manera se podrá devolver al consumidor la confianza perdida en la seguridad de los alimentos.

En este contexto, a partir de 1997 se crean los primeros esquemas de certificación en gestión de la seguridad alimentaria. Su aparición surge de la necesidad en la industria alimentaria de dar

* Director Actividad Agroalimentaria BUREAU VERITAS ESPAÑOL, S.A.

respuesta a la poca adecuación que muestran los sistemas de gestión de la calidad basados en las normas ISO 9000 a la idiosincrasia del sector alimentario y, en concreto, a la gestión de la seguridad alimentaria, así como al escaso seguimiento del cumplimiento en la implantación de los sistemas de autocontrol basados en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) o HACCP, de acuerdo a la Directiva 93/43 y al R.D. 2207/95.

No obstante, el APPCC es considerado por los diferentes agentes involucrados en el campo agroalimentario (autoridades, institutos tecnológicos, industriales y distribuidores), como una herramienta efectiva de trabajo para prevenir la aparición de peligros en los productos alimentarios, a través de los procesos productivos de transformación.



Los estándares en seguridad alimentaria con mayor peso específico en el mercado europeo se pueden clasificar en dos grupos:

- el primero, de gestión del APPCC, donde se encuentran representados dos esquemas: el estándar danés "DS-3027:2002" y estándar holandés "Dutch Standard Criteria". Ambos tienen en común un proceso de creación basado en el consenso entre todos los

generales de gestión de un sistema de calidad. Estos dos esquemas están siendo acogidos por mayor número de grandes superficies y, por tanto, implantándose por un cada vez mayor número de empresas transformadoras de productos alimentarios.

No obstante, la evolución de estos esquemas de gestión integral en la seguridad alimentaria es la creación de una sola norma, de consenso internacional

y armonizada con los requisitos promovidos por el Codex Alimentarius en seguridad alimentaria. La Internacional Standard Organization (ISO), se encuentra elaborando la **norma ISO 22000 ISO/22000**, "Sistema de gestión de seguridad alimentaria- Requerimientos en la cadena alimentaria". Actualmente se encuentra en el status de borrador de estándar internacional y se espera que esté disponible como estándar internacional en otoño de 2005. Este estándar puede ser aplicado sólo o en combinación con otros estándares de sistemas de gestión, como la ISO 9001:2000 con o sin independencia de la conformidad de certificación.

Los peligros de la seguridad alimentaria pueden ser introducidos en cualquier punto de la cadena alimentaria por lo que es esencial un adecuado control de toda la cadena alimentaria

Por tanto, tomando como núcleo el APPCC, los estándares de gestión de la seguridad alimentaria ayudan a mejorar el sistema de autocontrol que posea una empresa incorporando los elementos de evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Todos estos estándares presentan en común que se encuentran Acreditados. La Acreditación de estos estándares implica que la certificación de los mismos le corresponde a entidades de certificación, debidamente acreditadas a su vez para este alcance. La certificación externa aporta a este proceso imparcialidad e independencia, lo que le confiere una solidez al reconocimiento del estándar.

representantes del área alimentaria a nivel nacional.

- el segundo grupo lo constituyen dos estándares creados por el sector "retailer" (grandes y medianas superficies de distribución): "BRC-Food Standard" (ed. 2003), creado por el consorcio británico (British Retail Consortium), y la norma franco-alemana "Internacional Food Standard" (IFS, ed. 2004). Ambos estándares han sido creados fruto del acuerdo entre las principales firmas del sector de la distribución, que han acordado un esquema de gestión que integra los pre-requisitos de higiene alimentaria, los principios del APPCC y los elementos

¿Cuál es el contenido de la norma ISO 22000?

ISO 22000 especifica los requerimientos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria en la cadena alimentaria donde una organización:

- Necesita demostrar su habilidad para el control de los peligros de seguridad alimentaria, al objeto de proveer productos finales seguros en los cuales converjan los requerimientos acordados con el cliente y aquellos de regulaciones de seguridad alimentaria aplicables.
- Objetivos para la mejora de la satisfacción del cliente a través del control efectivo de los peligros de la seguridad alimentaria, incluyendo procesos de actualización del sistema.

¿Quién es el usuario objetivo de la norma ISO 22000?

ISO 22000 puede ser aplicada a todo tipo de organizaciones dentro de la cadena alimentaria: desde los productores de alimentación animal, productores primarios hasta transformadores de alimentos, transportistas, operadores de almacenaje y subcontratistas de venta al por menor y tiendas de distribución de servicios de comidas, junto con organizaciones interrelacionadas tales como productores de equipos, material de embalaje, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes.

¿Qué es importante ahora en la implantación de una norma que especifica los requisitos necesarios para desarrollar un sistema de gestión de calidad alimentaria?

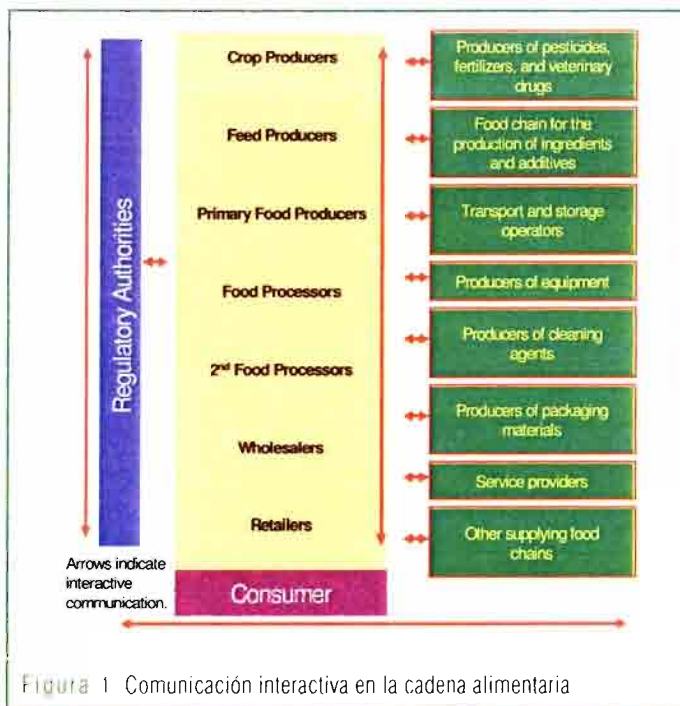
Organizaciones que produzcan, manufacturen, comercien o suministren alimentos, reconocen las cada vez mayores exigencias de los clientes para que demuestren y provean las adecuadas evidencias de su habilidad y control de los peligros de la seguridad alimentaria y de las muchas condiciones que impactan en la calidad alimentaria.

ISO 9001:2000 para la gestión de la calidad, no trata específicamente con la calidad alimentaria. Como resultado muchos países como Dinamarca, Holanda Irlanda y Australia, entre otros, han desarrollado voluntariamente estándares nacionales de APPCC y otros documentos especificando requerimientos audita-bles para los sistemas de gestión de calidad alimentaria.

El número de estos estándares nacionales ha llevado a la confusión al sector. Consecuentemente, hay una necesidad de armonizar los estándares nacionales

en un nivel internacional. Esta es la razón por la que la Asociación de Estándares de Dinamarca (DS – www.ds.dk) propuso en 2001 una nueva propuesta para un estándar de sistema de gestión de la calidad alimentaria a la secretaria de ISO/TC 34, Productos alimentarios.

los clientes y los proveedores en relación con su viabilidad, necesidades e impacto en el producto final. La implantación del estándar ISO 22000 requiere que tal comunicación sea diseñada, planificada y mantenida.



¿Cuáles son los requisitos que especifica la norma ISO 22000?

El estándar integra tres elementos clave para asegurar la calidad alimentaria a lo largo de toda la cadena:

• Comunicación Interactiva

La comunicación a lo largo de la cadena alimentaria (Figura 1) es esencial para asegurar que todos los peligros relevantes de la calidad alimentaria estén identificados y adecuadamente controlados en cada paso de la cadena alimentaria. Esto implica la comunicación de las necesidades de la organización a las organizaciones anteriores y posteriores en la cadena alimentaria.

La comunicación con los clientes y los proveedores, basada en la información generada a través del análisis sistemático de los peligros ayudará también a la consolidación de las exigencias de

• Gestión del sistema

Los más efectivos sistemas de calidad alimentaria son diseñados, manejados y actualizados dentro del marco de trabajo de un sistema de gestión estructurado e incorporados en todas las actividades de gestión de la organización.

Ello provee máximos beneficios a la organización y las partes interesadas. La ISO 22000 tomará en consideración los requerimientos de la ISO 9001:2000 al objeto de mejorar la compatibilidad de los dos estándares y permitir su unión o implantación integrada.

• Control de los peligros

Los sistemas efectivos que son capaces de controlar los peligros de la calidad alimentaria

a niveles aceptables en los productos finales que son suministrados al siguiente eslabón en la cadena alimentaria requieren una integración equilibrada de programas de Prerrequisitos de higiene alimentaria y planes APPCC.

La ISO 22000 combinará de manera dinámica los principios del APPCC y los pasos aplicables con los programas de prerrequisitos, usando el análisis de peligros para determinar la estrategia a utilizar para asegurar el control de peligros a través de la combinación de programas de prerrequisitos y planes APPCC.

Además, esta norma clarificará el concepto de programa de prerrequisitos. Estos están divididos en dos categorías: programas de infraestructura y mantenimiento y programas de prerrequisitos operacionales.

Los programas de infraestructura y mantenimiento son utilizados para dirigir requisitos básicos de higiene alimentaria

y buenas prácticas aceptadas de una naturaleza más permanente, mientras que los programas de requisitos operacionales son utilizados para controlar o reducir el impacto de peligros de seguridad alimentaria identificados en los productos o en el entorno donde se desarrollan los procesos productivos.

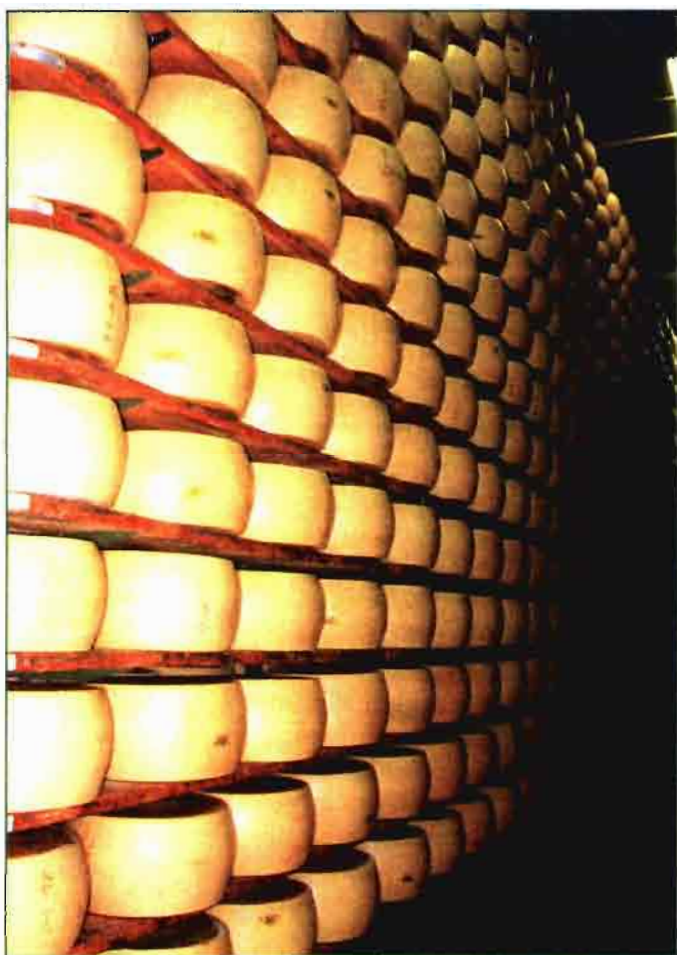
- Mejora en la documentación.
- Mejora en la planificación y menor posterior proceso de verificación.
- Control de peligros de seguridad alimentaria más eficiente y dinámico.
- Todas las medidas de control están sujetas al control de peligros.
- Ampliamente aplicable ya que está orientada en los resultados finales.
- Bases válidas para la toma de decisiones.
- Aumento de la diligencia operativa
- Control orientado hacia lo prioritario y necesario en la gestión de peligros.

- Completa el vacío entre la ISO 9001:2000 y el HACCP.
- Contribuye a un mejor entendimiento y a un mayor desarrollo del APPCC
- Es un estándar auditable con requerimientos claros.
- Es una aproximación de sistema más que una aproximación de producto
- Constituye un buen modelo de referencia para las autoridades sanitarias

Estado actual del estándar ISO 22000

El borrador del estándar internacional ISO/DIS 22000 fue emitido el 3 de junio del 2004. La ISO 22000 se espera esté disponible como estándar internacional en el 2005.

El estándar está siendo desarrollado por el equipo de trabajo WG 8, Sistema



¿Cuáles son los beneficios para los usuarios de la implantación de la norma ISO 22000 por la cadena alimentaria?

Los beneficios para las organizaciones que implementen el estándar incluyen, entre otros, los siguientes:

- Comunicación organizada y orientada a un mismo objetivo entre las partes comerciales.
- Optimización de los recursos (internamente y a lo largo de la cadena alimentaria).

Además, los beneficios para otras partes pueden incluir la confianza en que la organización que tiene implantado el estándar tiene la habilidad de identificar y controlar los peligros de la seguridad alimentaria.

Además el estándar aporta el valor añadido en las siguientes características:

- Internacionalidad
- Generación de un potencial para la armonización de estándares nacionales
- Supone una referencia para toda la cadena alimentaria
- Genera un marco de trabajo para una tercera parte evaluadora certificadora

Los programas de requisitos operacionales son utilizados para controlar o reducir el impacto de peligros de seguridad alimentaria

de gestión de la calidad alimentaria del comité técnico de ISO/TC 34 Productos alimenticios. El sexto encuentro del equipo de trabajo tuvo lugar el 21 y 22 de junio de 2004 en Copenhague, Dinamarca.

Además, los beneficios para otras partes pueden incluir la confianza en que la organización que tiene implantado el estándar tiene la habilidad de identificar y controlar los peligros de la seguridad alimentaria.

Además, los beneficios para otras partes pueden incluir la confianza en que la organización que tiene implantado el estándar tiene la habilidad de identificar y controlar los peligros de la seguridad alimentaria.

Además, los beneficios para otras partes pueden incluir la confianza en que la organización que tiene implantado el estándar tiene la habilidad de identificar y controlar los peligros de la seguridad alimentaria.

Además, los beneficios para otras partes pueden incluir la confianza en que la organización que tiene implantado el estándar tiene la habilidad de identificar y controlar los peligros de la seguridad alimentaria.