

# Seguridad Alimentaria. Estándares de certificación

DNV. Departamento Técnico

Crisis como la de la Encefalopatía Espongiforme también conocida como enfermedad de “las vacas locas”, los continuos brotes de *Salmonella*, *Legionella* o *Anisakis*, han provocado una creciente preocupación por parte de los consumidores en temas como la cantidad de aditivos, la procedencia o el trato que reciben los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

**E**n un mercado como el agroalimentario, en el que más de 300.000 productores distribuidos a lo largo de la Unión Europea contribuyen al 14% de la producción total, poder garantizar la seguridad y la calidad de todos los productos se ha convertido en un elemento indispensable para la supervivencia de las empresas. Dentro de este mercado tan exigente, no sólo la garantía de calidad nos asegura una progresión sin sobresaltos, sino que saber comunicar esta garantía, y tener un me-

desajuste puede desencadenar en motivo de alarma social. Ante este panorama, los consumidores necesitan una garantía de que todos aquellos alimentos que llegan a su mesa, además de ser sanos, son sobre todo seguros.

Es en este punto en el que los sistemas de trazabilidad de las empresas adquieren importancia, debido sobre todo a la complejidad del entramado productivo alimentario.

## Trazabilidad

Según el Comité Español de Seguridad Alimentaria (AE-COC) se entiende por traza-

todo momento, constituye una medida importantísima a la hora de gestionar una crisis, ya que en caso de incidente, la práctica habitual obliga a retirar del mercado todo el producto asociado al lote con problemas, de manera que si no ha habido un seguimiento previo de todas y cada una de las cajas, en lugar de retirarse el lote, la empresa involucrada deberá retirar todos los envíos del producto; esto supondría unas consecuencias económicas desastrosas a las que habría que añadir la pérdida de credibilidad y de imagen de la empresa en cuestión.

que “el 41,6% de las empresas han tenido conocimiento de trazabilidad a través de la legislación y el 33,7% a través de la información interna de la propia empresa”. Gran parte del aumento del conocimiento del concepto trazabilidad es debido a la implantación de leyes en el sector. “El 96% de las empresas tienen un conocimiento de las normas que regulan la obligatoriedad de la trazabilidad” según este mismo estudio.

## Certificación

Y es que las empresas agroalimentarias en la actualidad, suelen tener un amplio sistema de gestión de riesgos, además de la certificación que lo demuestra. Esta certificación pone de manifiesto el compromiso de la empresa en responder ante las preocupaciones de los consumidores, además de comunicar el esfuerzo en garantizar la seguridad, calidad y eficiencia en cada uno de los procesos de producción, envasado y distribución del producto. Según Idtrack, “el 98% de las empresas conoce la existencia de normas en materia de seguridad alimentaria y el 68% lo considera una preocupación fundamental”.

El proceso de certificación de un producto incluye las siguientes fases:

- Solicitud de la certificación.

## No sólo la garantía de calidad nos asegura una progresión sin sobresaltos, sino que saber comunicarla y tener un mecanismo de gestión del riesgo, suponen elementos de clara diferenciación

canismo eficiente de gestión de riesgos dentro de las empresas, suponen elementos de clara diferenciación con respecto al resto de marcas, productores y empresas.

Todos estos elementos se hacen más visibles ante la certeza de que la industria agroalimentaria constituye un mercado netamente globalizado y muy mediático, donde alimentos de muy diversas procedencias compiten por tener presencia en los lineales de los supermercados, y en el que cualquier

bilidad a “aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas”. De esta definición se extrae que la trazabilidad alimentaria actúa como herramienta para la obtención de calidad y seguridad alimentaria. Y es que conocer la trayectoria que siguen los alimentos en

Es por esto que las empresas del sector agroalimentario no se quieren quedar atrás en materia de trazabilidad, y según un estudio elaborado por Idtrack (Asociación Europea para la Identificación Segura) y la empresa certificadora DNV (Det Norske Veritas) el pasado mes de julio, “el 98% de las empresas del sector tienen implantado algún sistema de trazabilidad, mientras que el 81% realizan algún tipo de comunicación sobre esto”. Este estudio también revela



- Preparación de la auditoría.
- Auditoría.
- Informe de auditoría.
- Acciones correctivas.
- Decisión sobre certificación y seguimiento.

#### Tipos de certificación

Las certificaciones en España son realizadas por entidades acreditadas por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), de acuerdo a una serie de normas y estándares internacionales, de forma independiente, objetiva e imparcial; pueden ser de varios tipos: certificación de producto, certificación de sistemas de calidad, certificación de sistemas de gestión medioambiental y certificación de personas.

La certificación de producto la llevan a cabo las entidades que cumplen la norma 45011:1998 (Guía ISO/IEC 65:96). Estas entidades son acreditadas conforme a esta norma para demostrar su competencia técnica como entidad de certifi-

cación. A diferencia de las entidades de certificación de sistemas de calidad, que son acreditadas conforme a la norma EN 45012:1998 (Guía ISO/IEC 62:96), la certificación de producto, no sólo incluye el producto sino también los procesos y servicios.

Los requisitos establecidos en cada norma son imprescindibles para la obtención de una certificación.

El 97% de las empresas conoce la existencia de las certificaciones en materia de seguridad alimentaria, y la razón principal de las empresas a la hora de certificarse es "mejorar la seguridad de los alimentos y la exigencia por parte de sus clientes".

#### Risk Based Certification

La entidad certificadora de origen noruego DNV, es una de las pocas que puede certificar procesos desde el sector primario hasta el minorista, es decir, en la totalidad de cadena alimentaria. Y es que en DNV se adaptan las certificaciones para evaluar los

riesgos específicos de cualquier negocio, con la ventaja de que al ser una organización internacional, se evalúan los estándares y las regulaciones tanto de los organismos nacionales como de internacionales. Además, se ha elaborado un sistema exclusivo de enfoque para las certificaciones de los sistemas de gestión, llamado Risk Based Certification, en el que se identifican las áreas en las cuales concentrar los esfuerzos de mejora y al mismo tiempo, se comprueba su conformidad con los estándares elegidos. El sistema Risk Based Certification trabaja para evaluar los procesos críticos con el fin de maximizar el rendimiento de la auditoría y obtener los inputs necesarios para los procesos de mejora.

Estas son algunas de las certificaciones más demandadas por parte de los clientes de DNV en materia de agroalimentación:

- Estándares de sistema de gestión. Al exclusivo sis-

tema de gestión Risk Based Certification, hay que sumarle el sistema de gestión de la calidad según el estándar ISO 9001 (una de las normas más conocidas por las empresas dentro del sector agroalimentario con un 39% de conocimiento entre los encuestados), que sirve para demostrar que su empresa trabaja para mejorar los procesos internos. Las certificaciones del sistema de gestión medioambiental según los estándares ISO 14001 y EMAS ayudan a gestionar y controlar con éxito los aspectos medioambientales más relevantes de cualquier negocio, como emisiones, la manipulación de residuos, etc. La certificación OHSAS 18001 de seguridad y salud laboral, demuestra su determinación en garantizar la seguridad y la salud de los empleados.



- Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. La HACCP y la más reciente ISO 22000. La certificación en cualquiera de estos estándares cambia la forma en que las empresas abordan estos temas, ya que proporcionan un enfoque sistemático donde se contemplan todos los aspectos de la cadena alimentaria.
- Certificación voluntaria de producto. Estas certificaciones hacen referencia a los estándares reconocidos por la International Standardization Organization (ISO) o por los TPS estándar (Especificaciones Técnicas de Producto). Todas implican la evaluación del sistema de calidad, supervisión de los procesos productivos y la

comprobación de muestras del producto.

Para evaluar las muestras, es necesario partir de una serie de parámetros basados en las características del producto y niveles de riesgo aceptables.

La certificación de producto nos informa de las características que lo hacen único.

- Certificación de trazabilidad en cadena. Esta certificación supone gestionar informes de seguimiento de flujo de materias primas, registro de todas las partes involucradas y supone la prueba de la aplicación de los sistemas de gestión.

Gracias a esta certificación podemos comunicar y transmitir un mensaje de confianza ya

que cada uno de los procesos que se producen dentro de la empresa, son más transparentes y fiables.

- Los estándares de seguridad alimentaria para distribuidores, como el BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) han sido creados para garantizar la conformidad de los proveedores y asegurar la calidad de los productos en el momento de la venta final.
- Auditorias de gestión ética de la cadena alimentaria. Hace referencia a un campo desarrollado hace poco tiempo. Actualmente, es esencial gestionar la forma en que los proveedores operan, ya que los consumidores son capaces

de boicotear aquellos productos que no tengan un sistema ético de gestión. Además, también los inversores se ven influenciados en este ámbito; invertir en negocios de responsabilidad social está de moda.

El objetivo de las auditorias de gestión ética es valorar el riesgo de no conformidad con los estándares éticos.

- Normas de seguridad de para alimentación animal y sus aditivos, tales como GMP/PDV y Fami-QS, son extremadamente necesarias para garantizar la seguridad de los productos de origen animal, teniendo en cuenta que el producto final es para consumo humano.
- Normas de envasado de los alimentos. Todos los materiales que están en contacto con los alimentos, pueden poner en peligro la seguridad alimentaria. Los estándares GMP FEFCO y BRC IOP abordan los requisitos para garantizar la seguridad alimentaria dentro del ámbito del envasado.
- Normas de producción primaria. Con los años los auditores de DNV, han ido profundizando en su conocimiento de los diferentes GAP'S (Good Agricultural Practices) y el estándar de certificación correspondiente, el EurepGAP.

El EurepGAP fue promovido por los distribuidores europeos, siendo hoy un estándar reconocido en todo el mundo como garantía de calidad y seguridad del producto final en el sector agrario. Los cultivos cubiertos por este estándar incluyen materias primas y alimentos de origen animal. ●