

QS e ISO 22000, nuevos esquemas de seguridad alimentaria

Fundamentos de ambos estándares de calidad y aspectos clave de su aplicación

La nueva QS se presenta como un reto para el sector hortofrutícola en nuestro país de cara a los próximos años. En sus inicios se desarrolló para productos cárnicos, creándose más tarde la normativa relativa a frutas, hortalizas y patatas. En lo que respecta a la Norma ISO 22000, puede ser considerada como una herramienta de gestión que liga la seguridad alimentaria a los procesos de negocio, promoviendo que las organizaciones analicen con detalle los requerimientos de sus clientes.

David López y Eduardo Palú.

Dirección de proyectos. Certificación de producto. SGS ICS Ibérica, S.A.

QS, bueno para el consumidor, bueno para los negocios. Éste es el lema del estándar QS, un nuevo esquema de seguridad alimentaria que está introduciéndose en el sector hortofrutícola de nuestro país. El estándar QS fue creado en el año 2001 por un grupo de asociaciones y organizaciones del sector agrícola, del comercio al por mayor de frutas, verduras y patatas, de comercializadores al por menor y por la autoridad central del comercio de la agricultura alemana. El esquema, que inició sus pasos a raíz del primer caso de encefalopatía espongiforme bovina en Alemania, fue diseñado para asegurar la calidad de los alimentos a través de todas las etapas, desde su producción hasta la venta al por menor al consumidor final.

► Aspectos claves del sistema QS

Inicialmente, se desarrolló el esquema QS para productos cárnicos (2002), creándose posteriormente la normativa para alimentación animal (2003) y finalmente la relativa a frutas, hortalizas y patatas (2004). Este esquema está bastante introducido en el sector productivo alemán, donde actualmente se encuentran adheridos al mismo unos 55.000 productores de cárnicos y más de 4.500 productores de hortofrutícolas frescos.

Los aspectos claves del sistema QS son:

- Es un esquema acreditable según la Norma EN 45011, por lo que la evaluación de su cumplimiento debe llevarse a cabo por entidades independientes adecuadamente acreditadas.

- Es un sistema vertical de aseguramiento de la calidad que cubre toda la cadena de producción.

- En el caso de que toda la cadena de producción se encuentre adherida al esquema, se permite el uso del logotipo QS en el punto de venta al consumidor final.

- Existe una base de datos centralizada y gestionada por QS en la que se encuentran incluidos todos los participantes en el esquema.

- Incluye un sistema de control de residuos vertical en todas las etapas de producción.

- La relación contractual entre los participantes en el esquema y QS se encuentra definida en un contrato, y está establecido el sistema de sanciones (incluso económicas) en caso de incumplimiento.

Aseguramiento vertical de la calidad los productos hortofrutícolas frescos

El esquema QS en dicho sector se ha dividido en tres etapas; para cada una de ellas se ha desarrollado una guía que establece los requisitos de cumplimiento.

Producción de hortofrutícolas frescos

La participación de los productores se lleva a cabo a través de un coordinador QS que actúa como vínculo de unión entre QS y los productores primarios. Un coordinador QS es cualquier organización que tiene una red relacionada con el negocio agrícola y que sirve como plataforma de comunicación en dicha red, pudiéndose constituir como coordinador QS cualquier

cooperativa agrícola, asociación agraria, etc.

La presente etapa tiene treinta puntos de control, divididos en siete capítulos (gestión de plagas, fertilización, higiene, compras, formación, control de residuos y autocontrol). Se han definido cinco puntos como KO; el incumplimiento de alguno de ellos, conllevaría el inmediato suspenso de la auditoría.

La guía editada por QS para esta etapa contiene, además de los requisitos definidos para el cumplimiento, una serie de formatos preestablecidos (por ejemplo, formatos para el registro de los abonados realizados, para la aplicación de productos fitosanitarios, etc.) para facilitar el cumplimiento del estándar por parte de los productores.

Cabe indicar que QS "homologa" las auditorías realizadas según el estándar Eurepgap en esta etapa, siempre que las mismas se hayan realizado según la opción 1 de certificación (individual), que la entidad de certificación que las lleve a cabo se en-



**QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel**



cuentre acreditada 45.011 para QS, que los auditores que las realicen hayan recibido un curso homologado por QS y que se participe en el sistema de control de residuos establecido por QS.

Centros de manipulación/comercializadores

La participación de este eslabón de la cadena se realiza directamente a través del propietario del esquema, mediante el registro de la empresa solicitante de la certificación en la base de datos QS a través de la página web: www.q-s.info

La guía editada por QS en la que se definen los requisitos de cumplimiento contiene veintinueve puntos de control divididos en nueve capítulos (entrega y recepción de productos, procesamiento, almacenamiento, transporte, higiene, formación, control de residuos, trazabilidad y autocontrol). Al igual que en la fase an-

terior, QS ha determinado seis puntos clave cuyo incumplimiento derivaría en el inmediato suspenso de la auditoría.

Actualmente no se homologa esta etapa con ninguna de las normas existentes para este tipo de centros (BRC o IFS), por lo que es necesaria su evaluación por parte de una entidad de certificación acreditada con alcance QS para verificar su cumplimiento.

Centros de venta minorista

Los puntos de venta se clasifican en función de su estructura organizativa y el tipo de productos que comercialicen. En cualquier caso, el registro se lleva a cabo de la misma manera que en la etapa anterior.

En esta etapa se han definido veintiún puntos de control, clasificados en diez apartados (recepción de productos, higiene, mantenimiento del producto, material de embalaje, entrega y almacenamiento, control de temperatura, control de residuos, trazabilidad, formación y autocontrol.) Al igual que en las dos etapas anteriores, se han definido en este caso tres puntos de control KO cuyo incumplimiento daría lugar al suspenso en la auditoría.

Control de residuos

Como conclusión, hay que destacar que, sin duda, uno de los elementos diferenciadores más importantes con respecto a otros esquemas similares existentes en la actualidad en el sector hortofrutícola es la obligatoriedad de adscribirse al sistema de control de residuos establecido por QS para los participantes en el esquema y en todas las etapas del mismo.

A través del citado control de residuos, se lleva a cabo una determinación de los contaminantes físicos, químicos y biológicos de los productos objeto de certificación. Mediante este control de residuos se determina la presencia de productos fitosanitarios (aplicados durante el ciclo de producción del producto y en la central de manipulado-postcosecha), reguladores de crecimiento, metales pesados, nitratos, contaminantes biológicos, así como cualquier otra sustancia no autorizada presente en los productos.

► La Norma ISO 22000

ISO 22000 es un estándar internacional certificable que especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria mediante la incorporación de todos los elementos de las buenas prácticas de fabricación (GMP) y el sistema de análisis



Adaptables a John Deere,
New Holland, Deutz-Fahr,
Laverda, Claas, etc.

Recambios y accesorios para
Tractores y Maquinaria Agrícola

AGRINAVA

Pol. Industrial Agustinos, C/ A. Nave D-13
31013 PAMPLONA (Navarra - España)
Teléfonos: 902 312318 - 948 312318
Fax: 948 312341
e-mail: agrinava@agrinava.com
www.agrinava.com

CORREAS AGRICOLAS



NORMAS

sis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), junto a un sistema de gestión adecuado, que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria.

Fundamentos de la norma ISO 22000

El estándar ha sido diseñado para cubrir todos los procesos realizados a lo largo de la cadena de suministro, que afectan tanto directa como indirectamente a los productos que consumimos. Esto permitirá que todas las organizaciones integrantes de la cadena estén cubiertas por un "paraguas" común, en forma de un sistema de gestión de seguridad alimentaria fácil de comprender, implantar y auditar.

Como características más importantes de la Norma ISO 22000 (figura 1), que supondrán ventajas significativas para las organizaciones que la implan-



FIGURA 1.

Ventajas más destacadas de la Norma ISO 22000



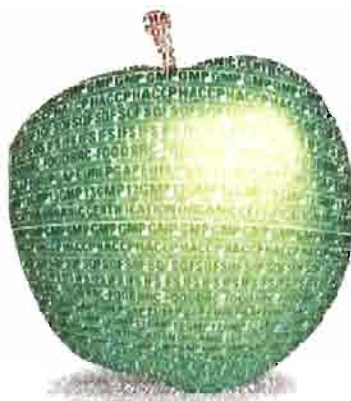
ten, podemos citar las siguientes:

- Un sistema común a través de la cadena de suministro.
- Mejor comunicación a través de la cadena de suministro.
- Integración del sistema de gestión de la calidad y del sistema de gestión de seguridad alimentaria en el sistema de gestión de la organización.
- Control/reducción de peligros de seguridad alimentaria: APPCC.
- Cumplimiento de requisitos legales.
- Mejora de la transparencia a través de la cadena alimentaria, ya que representa un sistema común para todos los actores de la cadena:
 - Productores primarios y fabricantes de piensos compuestos.
 - Procesadores de alimentos y transportes.
 - Almacenamiento, Catering y restaurantes.
 - Materiales de envasado, agentes de limpieza y desinfección.
 - Ingredientes y aditivos y proveedores de servicios.
 - Fabricantes de equipamientos
- Puede ser aplicado de forma independiente por cada una de las organizaciones, lo que les permite cumplir con el principio internacional de *due diligence* para la seguridad alimentaria.
- Permite que las organizaciones más pequeñas o menos desarrolladas implanten un sistema de gestión estructurado a la medida de sus necesidades.
- A través de una única auditoría externa puede alcanzarse una certificación que cubra tanto el sistema de gestión de la calidad como de la seguridad alimentaria (ISO 9001:2000 + ISO 22000), si el sistema está integrado.

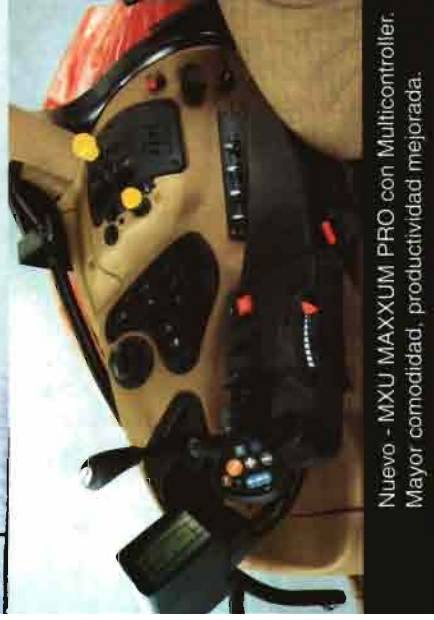
Cómo incorporar la ISO 22000 a los programas de seguridad alimentaria existentes ya implantados

Una organización que ya tiene desarrollado un programa de seguridad alimentaria puede incorporar los elementos de la

ISO 22000 IS THE ONE UNIVERSAL FOOD SAFETY MANAGEMENT STANDAR THAT WORKS ACROSS ALL OTHERS



MXU MAXXUM PRO Multicontroller



Nuevo - MXU MAXXUM PRO con Multicontroller.
Mayor comodidad, productividad mejorada.



Revista Profi / Febrero 2005

Puntuación máxima ++ para el motor	
Características de potencia	1.2
Consumo de combustible	2.0
Rendimiento de la TDF	2.1

Tractor Maxxum MXU110, test de febrero-2005

AKCELA lubricantes

La solución más potente para su negocio.

¿Está buscando un tractor polivalente especializado en obtener alta productividad?

Pues va por buen camino, con la Serie MXU MAXXUM PRO Multicontroller.

- El nuevo **Multicontroller** incorpora los controles de la transmisión, el motor y sistema hidráulico en el reposabrazos derecho.
- **Eficiencia máxima del combustible** - potencia sin problemas. Se ofrecen cinco motores de alto rendimiento, desde 101 CV hasta 136 CV.
- **La Gestión de la Potencia es estándar** en el MXU10 PRO, 125 PRO y 135 PRO para obtener hasta 26 CV adicionales.
- **Nuevo distribuidor frontal integrado** y disponibilidad de toma de fuerza frontal para potenciar la productividad. Multicontroller CASE IH MXU MAXXUM PRO, puede con todo.

¡Para más detalles póngase en contacto con su concesionario CASE IH más cercano! www.caseih.com - Teléfono gratuito: 900 948 930

CASE IH

Fuertes por tradición

NORMAS



Norma ISO 22000 dentro del sistema existente, realizando una transición armonizada. En la actualidad existe un gran número de estándares o programas de seguridad alimentaria en funcionamiento, entre los cuales podemos citar:

- Buenas prácticas de fabricación/producción (GMP/GPP) y sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) basados en las Guías del Codex Alimentarius.
- US FDA, USDA and European RvA GMP/HACCP regulations.
- Safe Quality Food (SQF).
- Eurepgap: para producción primaria de vegetales o de ganadería (IFA-Integrated Farm Assurance).
- BRC: esquema británico para la aprobación de suministradores de marca propia de los detallistas.
- IFS: esquema desarrollado por Alemania y Francia para la

aprobación de suministradores de marca propia de los detallistas.

El estándar consta de ocho elementos principales:

- Alcance.
- Normativa de referencia.
- Términos y definiciones.
- Sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- Responsabilidad de la dirección.
- Gestión de recursos.
- Planificación y realización de productos seguros.
- Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la calidad.

De todos ellos, podemos destacar como más relevante el capítulo 7, relativo a la planificación y realización de productos seguros, el cual incorpora los elementos de GMP y APPCC, incluyendo cualquier requisito reglamentario aplicable a la organización y los procesos realizados. Se requiere que la organización implante los programas de prerrequisitos necesarios (por ejemplo, formación, limpieza y desinfección, mantenimiento, trazabilidad, evaluación de suministradores, control de productos no conformes y procedimientos de recuperación de productos) para conseguir una base sólida que soporte la producción de productos seguros.

► Conclusiones

Sin duda, el estándar QS se presenta como un nuevo reto para el sector hortofrutícola en nuestro país de cara a los próximos años, en los que el sector deberá demostrar que es capaz de estar a la altura de las cada vez mayores exigencias impuestas por las grandes cadenas de distribución europeas.

Por otro lado, la Norma ISO 22000 puede ser considerada como una herramienta de gestión que liga la seguridad alimentaria a los procesos de negocio y promueve que las organizaciones analicen con detalle los requisitos de sus clientes, definan sus procesos y los mantengan perfectamente controlados. Asimismo, se facilita que las organizaciones puedan integrar sus sistemas de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria. La Norma está diseñada para su posible aplicación en cualquier organización que opera dentro de la cadena alimentaria, tanto de manera directa como indirecta, independientemente de su tamaño y complejidad, proporcionando la transparencia necesaria en todas las operaciones, procesados y transacciones realizadas sobre los productos alimentarios, desde su origen en el campo/granja hasta su llegada al consumidor final. ■

