

Unidad Didáctica 5

**Sistemas de gestión de la
inocuidad de los alimentos.
Documentación**

Contenido

1. Introducción
2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
4. Responsabilidad de la dirección
5. Revisión por la dirección

1. Introducción

Hasta hace unos años no existía ninguna norma ISO que se centrara en garantizar la seguridad alimentaria.

Las normas ISO existentes, y especialmente la difundida ISO 9001, dentro del sector alimentario se quedan muy laxas en sus requerimientos de inocuidad a la hora de ser implantada y/o certificada en la industria alimentaria.

La Norma ISO 22000 especifica los requisitos para garantizar un sistema de gestión de la empresa que asegure la seguridad alimentaria = inocuidad de los alimentos.

La inocuidad de los alimentos se refiere a la existencia de peligros asociados a los alimentos en el momento de su consumo. Dado que estos peligros pueden encontrarse a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la granja a la mesa), es esencial un control adecuado a lo largo de toda ella.

Por tanto, el ámbito de esta norma alcanza a todos los operadores implicados en la producción, transformación, comercialización y venta de los productos alimentarios (bien para consumo humano, o consumo animal), al igual que a aquellos subcontratistas relacionados; productores de equipamiento, material de embalaje, agentes de limpieza, ingredientes, y otros...).

Esta norma no descubre nada nuevo, sino que combina principios y metodologías ampliamente difundidas y reconocidas en una misma norma.

Estos principios son:

- Comunicación interactiva. Identificación y Trazabilidad.
- Gestión del sistema. Sistema de gestión estructurado; tipo ISO 9001.
- Programas de prerrequisitos. Codex Alimentarius.
- Principios del APPCC. Codex Alimentarius.

Esta norma pretende, por tanto, armonizar a un nivel global los requisitos de un sistema de inocuidad de los alimentos para toda la actividad dentro de la cadena alimentaria.

Requiere que las organizaciones que quieran cumplir la han de cumplir con todos los requisitos legales y reglamentarios que le sean aplicables, y estén relacionados con la inocuidad de los alimentos a través de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario

2.1. BRC (british retail consortium)

- Este protocolo está **dirigido** a:
- Empresas suministradoras de productos alimentarios.
- Empresas proveedoras de grandes superficies, bien sea directamente, o bien, de marcas blancas; ya que éstas empiezan a solicitarlo.
- Empresas que exporten sus productos al Reino Unido.



Incluye **requisitos** de:

- APPCC
- Sistema de Gestión de la Calidad
- Infraestructura
- Control de producto
- Control de proceso
- Personal

La certificación BRC permite demostrar el cumplimiento de requisitos de gestión eficaz de los procesos, de la implantación de un sistema APPCC, así como del control de los procesos de producción y de especificaciones de producto.

2.2. BRC/IOP

Este protocolo está **dirigido** a:

- Empresas suministradoras de envases y embalajes para uso alimentario.

Es de interés para empresas fabricantes de envases que sean proveedores de grandes cadenas alimentarias; ya que éstas empiezan a solicitarlo a sus proveedores.



Incluye **requisitos** de:

- APPCC
- Sistema de Gestión de la Calidad
- Infraestructura
- Control de producto
- Control de proceso
- Personal

La certificación BRC/IOP permite demostrar el cumplimiento de requisitos de gestión eficaz de los procesos, de la implantación de un sistema APPCC, así como del control de los procesos de producción y de especificaciones de producto.

2.3. IFS (international food standard)

Este protocolo está **dirigido** a:

- Empresas suministradoras de productos alimentarios.

Es de interés para industrias que realicen exportación a Francia y Alemania.



Incluye **requisitos** de:

- Sistema de Gestión de la Calidad
- Responsabilidades de la Dirección
- Gestión de Recursos
- Proceso Productivo
- Medición, análisis y Mejora

La certificación IFS permite demostrar el cumplimiento de requisitos de gestión eficaz de los procesos, de la implantación de un sistema APPCC, así como del control de los procesos de producción y de especificaciones de producto.

2.4. EUREPGAP

Este protocolo está **dirigido** a:

- Empresas productoras de frutas, hortalizas y flores.
- Dado que países como Holanda y Suiza lo exigen al resto de los países de la Unión, es de interés para empresas que comercialicen con estos países.
- Es de interés también para empresas que produzcan fuera de la comunidad europea y quieran ingresar sus productos en ésta, ya que desde el 1 de ENERO de 2004, EUREPGAP, es la Norma de Certificación requerida para el ingreso de frutas y hortalizas en los mercados de la Comunidad Europea.

Es un protocolo creado por una asociación de grandes supermercados europeos, (EUREP), que incluye aspectos de las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP), como requisitos de sistemas de calidad, medioambientales, de higiene alimentaria y control de la calidad del producto.



La tendencia indica que el año próximo será un requerimiento limitante para participar en el mercado europeo.

Incluye **requisitos** de:

- Trazabilidad.
- Mantenimiento de Registros y Auditoría interna.
- Variedades y Patrones.
- Historial y Manejo de la Explotación.
- Gestión del Suelo y de los sustratos.
- Fertilización.
- Riego.
- Protección de Cultivos.
- Recolección.
- Manejo del Producto.
- Gestión de Residuos y Agentes Contaminantes.
- Reciclaje y reutilización.
- Salud, Seguridad y Bienestar laboral.
- Medio ambiente.
- Reclamaciones.

2.5. ISO 9001:2000 (norma de gestión de la calidad)

- Basada en la gestión por procesos.
- Hace referencia al cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.



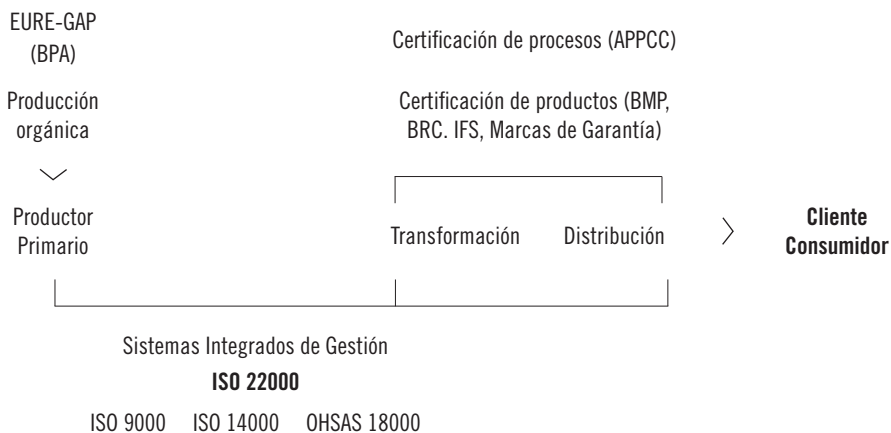
Incluye requisitos de control de los procesos y del producto, con el objeto de obtener la mejora continua del sistema.

2.6. APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico)

Referencial **dirigido** a:

- Empresas de TODOS los sectores de la industria alimentaria; especialmente aquellos que deseen certificar ante sus clientes o consumidores la salubridad de sus productos: mataderos, salas de despique, caterings, restaurantes, etc.

SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD



3. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

3.1. Requisitos generales

De una manera general, la organización debe establecer, documentar, implementar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos y actualizarlo cuando sea necesario de acuerdo con los requisitos de esta norma internacional.

La organización debe definir el alcance del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

El alcance debe especificar los productos o categorías de productos, los procesos y los lugares de producción cubiertos por el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

La empresa debe:

- Asegurarse de que se identifican, evalúan y controlan los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsi-

bles para los productos dentro del alcance del sistema, de tal manera que los productos de la organización no dañen al consumidor directa ni indirectamente.

- Comunicar la información apropiada, a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos.
- Comunicar la información concerniente al desarrollo, la implementación y la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos a través de la organización, hasta el grado que sea necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos requerida por esta norma internacional.
- Evaluar periódicamente, y actualizar cuando sea necesario, el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para asegurarse de que el sistema refleja las actividades de la organización e incorpora la información más reciente de los peligros sujetos a control relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Cuando una empresa alimentaria opta por contratar externamente algún proceso que pueda afectar a la conformidad del producto final, la organización debe asegurarse de controlar tales procesos. El control sobre esos procesos contratados externamente debe estar identificado y documentado dentro del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

¿Qué se entiende por inocuidad de los alimentos?

Según la presente norma es el:

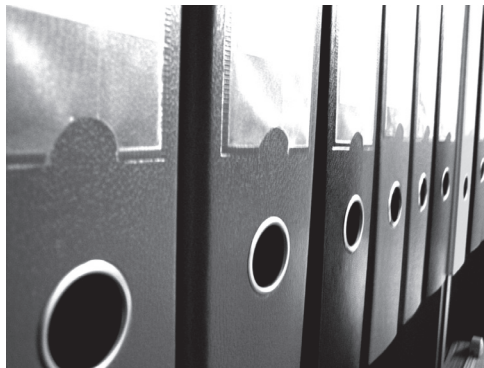
“Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.”

No se contemplan otros daños para la salud humana, derivados de su consumo, como la desnutrición.

3.2. Requisitos de la documentación

La documentación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos debe incluir:

- Declaraciones documentadas de una política de la inocuidad de los alimentos y de objetivos relacionados.
- Los procedimientos documentados y registros requeridos por esta norma internacional.
- Documentos que la organización necesita para asegurarse del eficaz desarrollo, implementación y actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.



El control de la documentación se divide en dos apartados:

Control de los documentos

El control de los documentos se realiza mediante un procedimiento documentado que defina como se:

- Aprueban los documentos.
- Revisan y actualizan.
- Identifican los cambios y el estado de revisión en curso.

- Encuentran disponibles las versiones actuales de los documentos en sus puntos de utilización.
- Mantienen legibles e identificables.
- Identifican y se controla la distribución de los documentos externos.
- Retiran e identifican los documentos obsoletos.

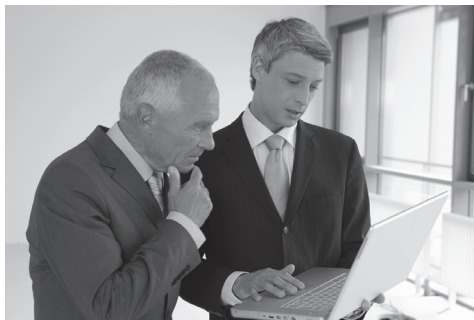
Control de los registros

Estos son la evidencia de que el sistema es eficaz y conforme con los requisitos, por lo que deben establecerse procedimientos documentados para:

- Identificarlos fácilmente, sabiendo donde se encuentra cada uno.
- Almacenarlos, de manera que sean fácilmente recuperables y a disposición de las personas y organizaciones autorizadas.
- Protegerlos, de manera que siempre estén perfectamente legibles.
- Mantenerlos actualizados, detallando el tiempo que permanecen en vigor y su tiempo de retención, antes de su retirada.

4. Responsabilidad de la dirección

Como en todo sistema de gestión de calidad o de seguridad alimentaria, no es posible tener éxito en el proyecto si no se cuenta con un impulso y un respaldo total por parte de la **Alta Dirección de la empresa**.



¿Cómo se concreta el compromiso de la Alta Dirección de una organización con desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos?

Se puede evidenciar con las siguientes acciones:

- Demostrando que sus objetivos empresariales son compatibles con la inocuidad de los alimentos producidos.
- Comunicando a todo el personal de la empresa la importancia de cumplir todos los requisitos relacionados con la norma, la legislación vigente y los acuerdos con clientes, en lo relativo a la inocuidad de los alimentos.
- Definiendo y estableciendo la Política de Inocuidad de los Alimentos de la organización.
- Asegurándose de que se planifica y mantiene en su integridad el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Asegurándose de que las responsabilidades y jerarquías en relación al Sistema están definidas y son comunicadas a toda la organización.
- Designando al líder del Equipo de la Inocuidad de los Alimentos.
- Asegurándose que se establecen dispositivos eficaces de comunicación, tanto externa como interna, que garanticen la información necesaria sobre las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- Estableciendo procedimientos que permitan hacer frente a situaciones de emergencia que afecten a la organización.
- Revisando, con una frecuencia dada, el Sistema, con el fin de asegurarse de que se mantiene su eficacia, adecuación a los requisitos y se mejora continuamente.

4.1. Política de Inocuidad de los Alimentos

Se define como las intenciones globales y orientación de una organización relativas a la inocuidad de los alimentos tal como se expresan formalmente por la alta dirección.

Debe ser:

- Apropriada para la actividad que desempeña la empresa en la cadena alimentaria.
- Conforme con los requisitos de la Norma, los legales y los concertados con los clientes.
- Implementada, mantenida y comunicada a todos los niveles de la empresa.
- Revisada y actualizada siempre que sea necesario.
- Tiene los dispositivos de comunicación adecuados.
- Apoyada por objetivos medibles.

4.2. Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

La alta dirección debe asegurarse de que:

- Se lleva a cabo la planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, así como los objetivos de la organización que apoyan la inocuidad de los alimentos.
- Se mantiene la integridad del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuando se planifican e implementan cambios en éste.

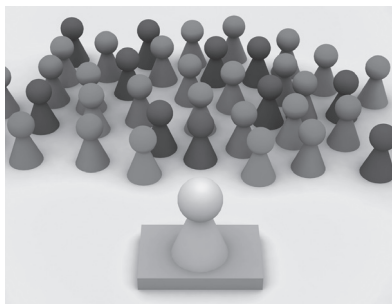
Responsabilidad y autoridad

La alta dirección debe asegurarse de que las responsabilidades y autoridades están definidas y son comunicadas dentro de la organización, para asegurarse de la operación y el mantenimiento eficaces del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Todo el personal debe tener la responsabilidad de informar a las personas identificadas sobre los problemas con el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. El personal designado debe tener definida la responsabilidad y autoridad para iniciar y registrar acciones.

Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos

La alta dirección debe designar un líder del equipo de la inocuidad de los alimentos quien, con independencia de otras responsabilidades, debe tener la responsabilidad y autoridad para:



- Dirigir el equipo de la inocuidad de los alimentos y organizar su trabajo.
- Asegurar la formación y educación pertinente de los miembros del equipo de la inocuidad de los alimentos.
- Asegurar que se establece, implementa, mantiene y actualiza el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Informar a la alta dirección de la organización sobre la eficacia y adecuación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

La responsabilidad del líder del equipo de la inocuidad de los alimentos puede incluir relaciones con partes externas sobre asuntos referentes al sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Comunicación

La comunicación en un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos debe tener lugar en dos áreas fundamentales:

Exterior a la organización (Comunicación externa)

Para asegurarse de que a través de la cadena alimentaria está disponible la suficiente información sobre los temas que conciernen a la inocuidad de los alimentos, la organización debe establecer, implementar y mantener disposiciones eficaces para comunicarse con:

- Proveedores y contratistas.
- Clientes o consumidores, en particular con relación a la información sobre el producto (incluyendo las instrucciones relativas al uso previsto, requisitos específicos de almacenamiento y, cuando sea apropiado, caducidad), las consultas, los contratos o la atención de pedidos, incluyendo las modificaciones, y la retroalimentación del cliente, incluyendo sus quejas.
- Autoridades legales y reglamentarias.
- Otras organizaciones que afectan a, o serán afectadas por, la eficacia o la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

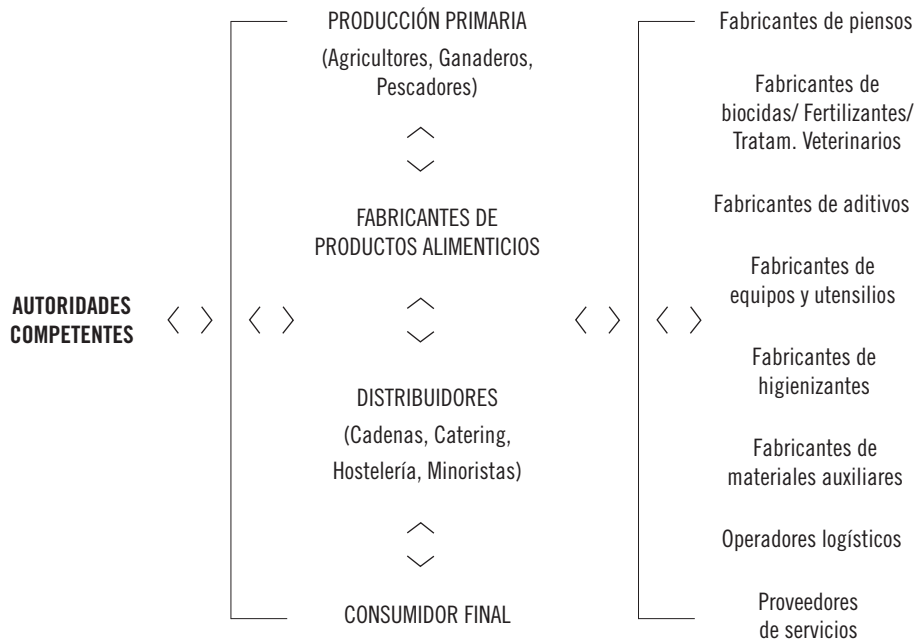
Es decir, en la comunicación externa, tenemos que pedir a nuestros proveedores información sobre la los peligros que sus materiales o productos puedan aportar a la seguridad alimentaria de nuestros procesos (comunicación hacia abajo) y transmitir a nuestros clientes los posibles peligros de nuestros productos.

¿Qué tipo de información debemos suministrar a las otras partes de la cadena alimentaria?

En lo **referente a otras empresas**, la relativa a la inocuidad de nuestros productos que pueda resultar necesaria para el control de los peligros que generen estos alimentos por parte de otras organizaciones de la cadena alimentaria.

Hacia los clientes o consumidores, la información sobre nuestro producto, con datos tales como las instrucciones de uso, fecha de caducidad, modo de conservación, etc. Es decir, todo aquello que contribuya a evitar un posible peligro para la salud del consumidor.

Los requeridos por las **autoridades competentes** en el ejercicio de sus funciones.



En cualquiera de estos casos, la información deberá ser suministrada solamente por personas autorizadas para ello.

Dentro de la organización (Comunicación interna)

Estableciendo una comunicación con el personal sobre todos los aspectos que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos.

Es especialmente importante, dentro de la comunicación interna, asegurarse de que el Equipo de Inocuidad de los Alimentos recibe toda la información necesaria para mantener la eficacia del Sistema.

Con el fin de garantizar la eficacia y la actualización del Sistema, se debe informar al Equipo de la Inocuidad de los Alimentos de todos los cambios que puedan afectar a:

- Los productos que se elaboran en ese momento o la introducción de otros nuevos.

- Las materias primas o ingredientes y materiales auxiliares.
- Los servicios externos contratados.
- Los procesos y equipos.
- Las instalaciones, maquinaria y entorno de la empresa.
- El Plan de Limpieza y Desinfección.
- Los sistemas de embalaje, almacenamiento y distribución.
- Los que afecten a la calificación y responsabilidades del personal.
- Los requisitos legales y reglamentarios.
- Los conocimientos relacionados con los posibles peligros y las medidas de control.
- Cualquier tipo de requisitos externos a la organización (de clientes, sectoriales, etc.).
- Consultas formuladas por otras organizaciones o consumidores.
- Quejas sobre peligros asociados al producto.
- Cualquier otra condición que pueda afectar a la inocuidad del producto.

El equipo de la inocuidad de los alimentos debe asegurarse de que esta información sea incluida en la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. La alta dirección debe asegurarse de que la información pertinente sea incluida como información de entrada para la revisión por la dirección.

Preparación y respuesta ante emergencias

La alta dirección debe establecer, implementar y mantener procedimientos para gestionar potenciales situaciones de emergencia y accidentes que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos y que son pertinentes a la función de la organización en la cadena alimentaria.

5. Revisión por la dirección

Con una frecuencia planificada, la Alta Dirección debe revisar la eficacia y mantenimiento del sistema, así como analizar sus posibilidades de mejora.

La información de entrada para la revisión por la dirección debe incluir entre otras, información sobre:

- Las acciones de seguimiento de revisiones por la dirección previa.
- El análisis de los resultados de las actividades de verificación.



- Circunstancias cambiantes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos.
- Situaciones de emergencia, accidentes y retirada del producto.
- La revisión de los resultados de las actividades de actualización del sistema.
- La revisión de las actividades de comunicación, incluyendo la retroalimentación del cliente.
- Auditorías externas o inspecciones.

Los datos deben presentarse de manera que permita a la alta dirección relacionar la información con los objetivos establecidos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

¿Cuáles deben ser los resultados de la revisión?

Tomar una serie de decisiones y ejecutar las acciones para:

- Asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Mejorar la eficacia del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Asignar nuevos recursos.
- Revisar la Política de Inocuidad de los Alimentos y los objetivos relacionados.