

Unidad Didáctica 8

**Compatibilidad ISO
22000 - IFS - BRC - EFSIS**

Contenido

1. Introducción
2. Norma BRC (british retail consortium)
3. International Food Standard (ifs)
4. Norma EFSIS

1. Introducción

Tal y como comentábamos, como consecuencia de la falta de una certificación para los sistemas de seguridad alimentaria, como el Sistema APPCC, y de la ambigüedad de las normas ISO 9000 para su aplicación en la industria alimentaria, se elaboraron una serie de normas tendentes a certificar un sistema de seguridad alimentaria en diferentes países, cada una de ellas con su alcance y su ámbito de influencia.

De hecho, cada una de ellas tiene su Entidad Oficial de Acreditación propia, siendo reconocidas en otros países por otras entidades asociadas.

Sin embargo, aunque por su índice de contenidos puedan parecer diferentes, realmente, sus requisitos y estructura general es muy similar, variando en pequeños detalles, como pueden ser los criterios de no conformidad con los requisitos o las auditorías de certificación.

Por ello, vamos a hacer una breve exposición de las tres más difundidas a nivel internacional, que tienen numerosos puntos en común, tomando como base de una de ellas, la norma BRC y dando algún detalle diferencial de las otras dos.

2. Norma BRC (British Retail Consortium)

Abarca las normas relacionadas con la producción de alimentos con marca de distribuidor, los materiales de envase y embalaje de los mismos y el control de organismos modificados genéticamente.

Han sido elaboradas por la **Asociación de Cadenas de Distribuidores Británicos** (British Retail Consortium). Tienen incidencia, además de en el Reino Unido, en Holanda y los países nórdicos.

Al igual que el Sistema APPCC, la producción primaria no entra dentro de su alcance.

Su contenido, de una manera general, abarca tres grandes bloques:

- **Sistema de Seguridad Alimentaria** basado en los Principios del Sistema APPCC.
- **Sistema de Gestión de Calidad**, basado en los estándares de las normas ISO 9000.
- **Requisitos** sobre:
 - Condiciones de la empresa.
 - Productos elaborados.
 - Procesos.
 - Condiciones referidas al personal.

Los requisitos contenidos en la norma BRC se distribuyen en dos **niveles de certificación**:

- **Básico**, la gran mayoría de ellos, para obtener la Certificación del Nivel Básico.
- **Alto**, requisitos que requieren unas condiciones más exigentes para ciertos apartados de la norma, las cuales deben ser cumplidas, además de los requisitos del nivel básico, para obtener la Certificación del Nivel Alto.



También, como **anexo** a los requisitos, la norma BRC tiene una parte dedicada a las **Buenas Prácticas** aplicables a cada punto de la norma.

2.1. ¿Qué puntos comunes y que diferencias podemos encontrar, a nivel general, entre la norma BRC y la norma ISO 22000:2005?

Vamos a comentar, de un modo general, los principales puntos y diferencias entre la norma BRC (y por extensión, de las muy similares IFS y EFSIS) con la norma ISO 22000:2005.

El primer punto en común es que ambas normas contienen un apartado completamente dedicado al **Sistema APPCC**, donde se desarrollan los siete Principios básicos del Sistema APPCC (procedentes, a su vez, de los del Codex Alimentarius).

Las Directrices del Sistema APPCC se aplican a los Planes APPCC y a los Programas o Planes de Prerrequisitos.

En estos planes de Prerrequisitos se da mucha importancia a la **Trazabilidad**, siendo obligatorio en ambos casos, con la diferencia de que, en la norma BRC, no son necesarias las simulaciones para verificar la funcionalidad del sistema de Trazabilidad.

El apartado de Gestión de la Calidad de la norma BRC está sacado casi literalmente de la **norma ISO 9001**, mientras que en la ISO 22000:2005 ha sufrido una serie de adaptaciones para hacerlo más flexible y enfocado a la seguridad del producto.

Como ejemplos tenemos que la trazabilidad se encuentra en el sistema de gestión de calidad, mientras que, en la norma ISO 22000:2005 está en la parte dedicada a la Planificación y Realización de Productos Inocuos.

Una de las **diferencias apreciables** es que, mientras que en la norma ISO 22000:2005 se dan requisitos generales, en la norma BRC se incluyen unos apartados que dan una serie de **requisitos muy detallados** dedicados al:

- Entorno de la empresa (diseño, materiales, equipamientos, zonas de manipulación, etc.).

- Control de producto (diseño, envasado, análisis, producto no conforme, etc.).
- Control de procesos (calibraciones, validaciones, manipulaciones).
- Personal (higiene, indumentaria, formación).



La norma **BRC sólo certifica líneas de producción o productos aislados**, mientras la ISO 22000 certifica el sistema completo. No se puede aplicar a organizaciones multisedes, siendo necesaria la certificación en cada sede.

Algunas de las **exigencias específicas** de la norma BRC son:

- En el control de plagas obliga a las empresas contratadas a dar, junto con el informe de tratamiento, las zonas donde se haya producido infestación y su importancia, mediante un plano de cebos.
- El laboratorio de análisis tiene que estar acreditado por la norma ISO 17025.
- Exige los análisis de alérgenos en el producto a certificar.
- Tiene que comprobarse que la formación de los trabajadores ha sido asimilada y puesta en práctica (algo de esto se recoge también en la norma ISO 22000:2005, pues dice que hay que asegurarse que la formación debe comprobarse que ha sido efectiva).
- La frecuencia de las auditorías depende del nivel alcanzado y de la estacionalidad de la actividad. En contraposición, las auditorías de la norma ISO 22000:2005 tienen la misma frecuencia, sin depender de la actividad o la estacionalidad de la empresa.

En ambos casos los auditores autorizan a las entidades certificadoras, aunque, en el caso de BRC tiene que haber recibido un periodo de formación obligatorio en la sede central en el Reino Unido para ejercer su actividad.

3. International Food Standard (IFS)

Es el equivalente a BRC pero para las **cadena de distribución francesas y alemanas**. Además están comenzando a tener una cierta expansión en Italia y España, por el efecto de las multinacionales de alimentación.



Los requisitos de esta norma se distribuyen en los siguientes **apartados**:

- **Gestión de los Sistemas de Calidad.** Aquí se incluye lo relativo a los requisitos sobre el Manual de Calidad, Documentación y Registros, el Sistema APPCC, los equipos y los métodos de análisis.
- **Responsabilidad de la Dirección,** con los requisitos referidos a los cometidos de la Alta Dirección, como son su implicación, la revisión por la dirección, el enfoque del cliente, etc.
- **Gestión de Recursos,** con lo referido al personal, abarcando áreas como higiene, reconocimientos médicos y servicios.
- **Elaboración de productos.** Es el apartado más amplio y complejo pues contempla aspectos como:
 - Especificaciones de producto.
 - Entorno de la empresa.

- Mantenimiento de instalaciones y equipos.
 - Trazabilidad.
 - Control de Plagas.
 - Organismos Modificados Genéticamente.
 - Alérgenos.
- **Medición, Análisis y Mejora**, con los requisitos para las auditorías internas, los controles durante la producción, al análisis de producto y las acciones correctoras.

Analizando en más profundidad los requisitos veríamos que, básicamente, aunque cambie el orden y los apartados, los puntos a desarrollar son los mismos que los de la norma BRC.

IFS certifica las mismas actividades que BRC. No se puede aplicar a organizaciones multisedes, siendo necesaria la certificación en cada sede.

La trazabilidad es obligatoria, pudiendo hacerse simulacros de retirada de producto y calculando los costes de la operación.

Exige los análisis de alérgenos en el producto a certificar. Tiene que comprobarse que la formación de los trabajadores ha sido asimilada y puesta en práctica.

La norma IFS también tiene dos niveles posibles de certificación: Básico y Alto.

Su frecuencia de auditorías es entre seis y doce meses, a cargo de auditores que han tenido que pasar unos exámenes oficiales en la central IFS. Además solamente pueden auditar aquellos sectores para los cuales han sido examinados y autorizados.

El método de puntuación es ligeramente diferente a la norma BRC, pero una diferencia apreciable para la certificación es que no vale solamente con presentar un plan de acciones correctoras a las no conformidades detectadas en la auditoría, sino que tienen que ser refrendadas por una nueva auditoría obligatoria.

4. Norma EFSIS

Se trata de una variación de las normas BRC e IFS para la producción de alimentos destinados al consumidor. Se basa fundamentalmente en la norma BRC, incrementando los requisitos en algunas áreas.

A diferencia de las normas anteriores, que se identifican con una determinada área geográfica de influencia, la norma EFSIS es una iniciativa internacional privada con un importante reconocimiento, sobre todo a nivel de hostelería, restauración y cadenas de “fast food”.



4.1. ¿Son compatibles estas normas con la norma ISO 22000:2005?

Si nos referimos a que pueden compartir ciertas documentaciones y el enfoque es muy similar, si lo son.

El problema viene en que no es posible tener una documentación única para todas ellas, pues hay aspectos que varían, así como requisitos que son específicos para una u otra norma, por lo que, en buena parte van ser exclusivas para una u otra norma.

Asimismo, las auditorías tienen que programarse y realizarse de manera separada, pues son entidades que no tienen nada que ver.

Por ello, podremos aprovechar experiencias y conocimientos para aplicar a ambas normas, sobre todo en lo referido al Sistema APPCC, que es la parte más común en todos los casos.

Las diferencias van a venir cuando entremos en el Sistema de Gestión y, sobre todo, en la parte de los requisitos específicos de empresa, productos, procesos y personal, pues la norma ISO 22000:2005 da unos requisitos más flexibles, mientras que las otras son mucho más taxativas en sus requerimientos por lo que, pudiera ser que un aspecto correcto en una auditoría ISO 22000:2005, se convirtiera en una no conformidad en una de norma BRC o IFS.

Por ello, aunque si van a existir muchos puntos en común y documentación aprovechable, no es posible hacer un sistema común que nos sirva para certificarnos en todas ellas, con ligeras variaciones.



Otras normas de certificación de calidad y seguridad alimentaria son:

- **Danish Standard (DS) 3027.** Es la norma originaria de Dinamarca. Esta tiene la particularidad de haber servido como soporte para el desarrollo de la norma ISO 22000:2005, por lo que sus contenidos son también muy similares. Se ha utilizado en ocasiones como certificación de sistemas de APPCC, aunque va estando en regresión.
- **Requirements for a HACCP (APPCC) based Food Safety System.** Es una acreditación holandesa de certificación voluntaria conocida como Raad Voor Acreditate.