

Unidad Didáctica 1

Breve introducción histórica

Contenido

1. Introducción
2. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005

1. Introducción

La actualidad del mundo alimentario viene marcada por un gran progreso tecnológico, por una sociedad de consumidores más informados y sensibilizados así como por los últimos sucesos relativos a la seguridad alimentaria. Esto provoca un mayor conocimiento de los peligros asociados a la producción alimentaria, y de técnicas para controlarlos. Estos factores hacen que cada vez sea más necesario el control de los alimentos desde las materias primas hasta el producto final, y la aparición de reglamentos o normativas, cuyo cumplimiento garantice al consumidor la calidad y seguridad de los productos.

A lo largo de los últimos años, han surgido diferentes programas, protocolos o normas de carácter voluntario que marcan los requisitos de seguridad alimentaria que exigen tanto los consumidores, como las cadenas de compra y distribución.

Entre estas normas de carácter voluntario, destaca la última en aparecer, pertenece a la familia de normas ISO, se trata de la **ISO 22000:2005. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos**. Esta norma es la integración de los principios del APPCC y de los programas de prerequisites dentro de un sistema de gestión del tipo **ISO 9001**.



Esta norma ISO 22000, reconocida internacionalmente, es de aplicación a todos los operadores de la cadena alimentaria; tanto productores primarios, como transformadores, distribuidores, vendedores, restauración, y viene a situarse junto a otras de reconocimiento regional ya existentes, y que buscan el mismo objetivo.

A estas alturas hablar de la calidad y seguridad de los alimentos, hablar de crisis alimentarias, o hablar de incidentes alimentarios;

intoxicaciones,... ya no es noticia. Se ha escrito mucho a lo largo de los últimos años, sobre todo desde la crisis de las vacas locas sobre estos temas que preocupan tanto al consumidor, productores y comercializadores.

A lo largo de todo este tiempo han surgido a la par iniciativas tanto de origen público (normativa legal) como de origen privado (guías sectoriales, normas, protocolos,...).

Igualmente están conviviendo los controles oficiales (públicos) y los controles de parte (privados, por entidades de control o de certificación), en muchas ocasiones recomendados y/o exigidos por las cadenas de compra y distribución.

Por una parte los controles oficiales, desarrollados en base a los aspectos regulados legalmente, buscan en base a sus inspecciones evaluar las condiciones de producción o de fabricación, de forma que garanticen el cumplimiento de los requisitos mínimos de higiene y seguridad alimentaria que exige la Ley.

Por otra parte están las certificaciones de parte realizadas por entidades de inspección y/o de certificación en base a pliegos de condiciones, normas, protocolos de calidad, e incluso en base a normativa legal o reglamentaria; con en el caso de **Denominaciones de Origen Protegida, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, Producción integrada, Vinos de la Tierra, agricultura ecológica, etc.** Estos pliegos o normas son la base de certificaciones que pueden buscar diferentes objetivos:



- Garantizar la seguridad o inocuidad de los alimentos.
- Certificar aspectos diferenciadores de calidad, de producción, o de proceso.
- Certificar el cumplimiento de buenas prácticas de producción, manejo, etc.
- Por tanto, aparecen dos conceptos:
 - Seguridad o inocuidad alimentaria.
 - Calidad alimentaria.

Se puede definir:

- **Seguridad o inocuidad alimentaria:** es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad de producto:** es el grado en el que un producto cumple un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas (definición según ISO 9000:2005.).
- **Calidad alimentaria:** es el grado en el que un producto alimentario cumple con un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas.

También se puede decir que un producto de calidad, puede ser aquel que muestra características diferenciadoras que le aportan un valor añadido frente a otros de la misma categoría. Entre las características podemos encontrar aspectos organolépticos, composición, calidad de la materia prima, condiciones de conservación, presentación, etc.

Es básico y legalmente de obligado cumplimiento que los productos alimentarios puestos en el mercado para el consumo humano o animal han de ser legales y seguros, es decir, que no causen daño al consumidor.

Por tanto, partimos de la realidad de que todos los productos que existen en el mercado han de ser seguros para los consumidores, pero siempre habrá diferentes calidades y presentaciones entre productos de la misma categoría.

Legalmente, las bases para garantizar la seguridad alimentaria están en los principios del **Codex Alimentarius; Plan APPCC y programas de prerrequisitos.**

Los programas de calidad voluntarios pueden estar basados en muy diferentes aspectos; sistemas de gestión, certificaciones de producto, y otras intermedias entre ambas.



Entre estas últimas se encuentran las normas y protocolos de origen privado y de carácter regional; son **BRC Global Standard – Food**, respaldado por la Asociación de Distribuidores del Reino Unido (British Retail Consortium), y el **Internacional Food Standard (IFS)** impulsado por la Asociación de Empresas Alemanas de Distribución (HDE) y apoyada por sus homólogos franceses de la Federación Francesa de Empresas de Comercio y de la Distribución (FDE). En el sector primario, el referencial más extendido y aceptado a nivel mundial es **EUREPGAP**.

Todas estas iniciativas, englobadas en la **GFSI (Global Food Safety Initiative)** tienen unas bases comunes mínimas de referencia. Estas son:

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- Sistema de Gestión.
- Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Distribución (BPD), según aplique.



El APPCC, constituye la base del sistema de control de la seguridad de los alimentos de la Empresa. Este Plan debe de ser sistemático, exhaustivo, integral, completamente implementado y mantenido, y basado en los principios APPCC del Codex Alimentarius.

El Sistema de Gestión contemplará, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Manual de Seguridad.
- Declaración de Política de Seguridad Alimentaria.
- Responsabilidades de la Dirección.
- Control y requisitos de la documentación:
 - Homologación de proveedores.
 - Auditorías internas.
 - Control de no Conformidades y Acciones correctivas.
- Control de equipos de seguimiento y medición:
 - Validación del producto.
 - Análisis del producto.
 - Trazabilidad.
 - Retirada de producto.
 - Gestión de reclamaciones.

Los Requisitos relativos a Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Buenas Prácticas de Distribución (BPD) tienen como objetivo garantizar prácticas higiénicas del producto, respecto al medio ambiente, a los trabajadores, riesgos de contaminación del producto, bienestar animal, etc.

El éxito de estas normas de carácter regional viene dado por estar:

- Promovidos y/o apoyados por las asociaciones, o entidades que lo demanda; centrales de compra, asociaciones de exportadores, etc.
- Centrados en requisitos muy específicos y relacionados por la producción de alimentos; en el sector primario, industrial.
- Basado en criterios de análisis de riesgos, y directrices del Codex Alimentarius.
- Exigencia de auditores cualificados, con formación y experiencia en el sector.
- Exigencia de entidades de certificación reconocidas y que acrediten el cumplimiento de las normas EN 45011 y/o 45012 según el caso.

Anteriormente a la aparición y amplia difusión de estas normas regionales existían otras como las de la serie ISO 9000, pero no han sido suficientes para satisfacer las necesidades demandadas por los compradores y consumidores del sector alimentario.

Por ello, recientemente la organización ISO ha publicado una norma específica para garantizar la seguridad de los alimentos; la norma ISO 22000:2005.- Sistema de Gestión para la Seguridad o inocuidad de los alimentos, **aprobada el 31 de agosto de 2005.**

La norma ha sido desarrollada dentro de la ISO por los expertos del sector alimenticio, junto con los representantes de organizaciones internacionales especializadas y en colaboración estrecha con el Codex Alimentarius, organismo establecido en común por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (WHO) para desarrollar normas alimenticias.

En conclusión, el desarrollo de la norma ISO 22000 ha sido motivado por las siguientes consideraciones:

- La gran importancia que se viene dando desde hace varios años a la seguridad alimentaria, teniendo como causa las crisis provocadas por alimentos potencialmente peligrosos para la salud del consumidor.
- Las necesidades que nacen en empresas alimenticias respecto a afrontar una serie de requisitos en cuanto a seguridad alimentaria y calidad se refiere. Estos requisitos son cada vez más exigentes por parte de las grandes cadenas de distribución, presionadas a su vez por las demandas de los consumidores.
- La necesidad de armonizar criterios y normas entre distintos países, tanto por la aparición de varias normas de calidad y seguridad alimentaria, así como por los diferentes niveles de exigencia en el campo aplicables en cada país.

- La globalización de los suministros alimentarios, hace que se reciban alimentos y materias primas de diversidad de países, cuya reglamentación higiénica sanitaria, no alcanza el nivel de seguridad alimentaria requerida en algunas regiones (como la Unión Europea), lo que genera desconfianza hacia productos importados de esos países.
- La conveniencia por parte de los operadores alimentarios de asegurar frente a organizaciones externas o autoridades competentes, que sus sistemas de seguridad alimentaria son operativos y fiables y se ajustan a los principios y requisitos contenidos en el Código Alimentarius y en la legislación vigente en cada país.
- La necesidad de una norma especializada para el ámbito alimentarios, capaz de recoger los criterios y requisitos de seguridad alimentaria.

Las normas de la serie ISO 9000 son de aplicación para cualquier tipo de industria, alimentaria o no, lo que implica una necesaria flexibilidad para poder adaptarlas a cualquier producto o servicio. Esto hace que, en ciertos aspectos puedan ser algo ambiguas en el campo de la seguridad alimentaria y de la inocuidad en los alimentos.

El interés operativo de integrar los distintos sistemas de seguridad y calidad en un mismo sistema de gestión. Muchas organizaciones, hoy en día cuentan con sistemas de calidad, de seguridad alimentaria, de gestión medioambiental, etc., lo que ocasiona frecuentes duplicaciones de documentación, registro y archivo, además de una sobrecarga en las obligaciones del personal, para cumplir los requisitos de cada una de ellas.

Los anteriores factores dieron lugar a la aparición de numerosas normas de aseguramiento o certificación de la seguridad alimentaria, basadas en los criterios definidos por los propios distribuidores en la **Global Food Safety Initiative**.

Para intentar dar una respuesta y solución al conflicto fruto del surgimiento de la variedad de normativas, se desarrolló la norma ISO 22000, como una serie de requisitos destinados a armonizar, a nivel internacional, la gestión de la seguridad alimentaria en la totalidad de los eslabones de la cadena alimentaria.

2. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005

El desarrollo de la Norma ISO 22000, fue un proceso de varios años, llevado a cabo por el Comité ISO TC 34 Productos alimenticios, en el que se incluyeron 34 productos alimenticios, y participaron 15 países (la mayoría de ellos de la Unión Europea) coordinados por Dinamarca.



Para su elaboración se solicitó la opinión de expertos científicos en la industria alimentaria, representantes de las entidades de certificación y responsables del **Comité del Codex Alimentarius**.

- Los primeros trabajos del borrador se hicieron en Enero de 2002, finalizando esta etapa en Septiembre del mismo año.
- El segundo borrador se terminó en junio de 2004 siendo votado en Noviembre de ese año.
- El borrador definitivo se aprobó en mayo de 2005, siendo aprobada como norma ISO 22000 en agosto de ese mismo año.
- Su publicación definitiva se produjo el 1 de septiembre de 2005, por lo que su denominación definitiva es la de ISO 22000:2005.
- El 12 de enero del 2006 INTECO adopta la INTE-ISO 22000:2005 “Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-Requisitos”.
- Está avalada por la Comisión del Codex Alimentarius, que considera que sus requisitos recogen los Principios del Sistema APPCC, de una manera clara y en el mismo orden. Esto tiene gran importancia debido a que, en la Unión Europea, estos principios se recogen en la legislación alimentaria obligatoria que entró en vigor en enero de 2006.