



Sistemas avanzados de gestión de la seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO 22000

Laboratorio

- Química
- Microbiología

Análisis sensorial

- Consumidores
- Catadores expertos

Consultoría

- Reglamentaria
- Calidad y seguridad alimentaria
- Estudios y peritajes
- Solución de problemas

Food Science Center

- Estudios de vida comercial
- Validación de procesos
- Nuevos productos

Auditoría

Formación

HS042/7

SILLIKER
Ibérica

Longitudinal 8, 26. Mercabarna
08040 Barcelona
Tel. 932632454
E-MAIL: silliker.es@mxns.com

¿Por qué implantar un sistema avanzado de gestión de la seguridad alimentaria?

Cada vez son más las empresas que exigen a sus proveedores que estén certificados por alguna norma de seguridad alimentaria. Esta exigencia la iniciaron las grandes cadenas de distribución que empezaron a exigir a sus fabricantes el cumplimiento de normas específicas de seguridad alimentaria. Actualmente esta necesidad ya se ha transmitido a otros operadores del sector alimentario como fabricantes de ingredientes, de materiales de envases, operadores de logística...

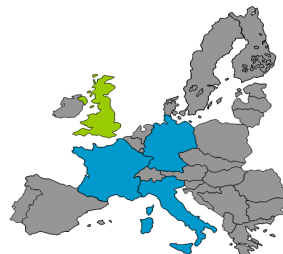
¿Existe un modelo obligatorio para la gestión de la seguridad alimentaria?

El reglamento (CE) nº852/2004 establece la obligatoriedad para todos los operadores de empresa alimentaria de crear, aplicar y mantener un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) basado en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Normas IFS, BRC e ISO 22000

La Norma BRC fue creada por los distribuidores británicos, agrupados en el British Retail Consortium e incluye los requisitos que debe cumplir el SGSA de los fabricantes de productos alimentarios con marca de distribuidor.

Una iniciativa similar fue emprendida por la distribución alemana y francesa y, posteriormente, italiana que desembocó en la redacción de la Norma Internacional Food Standard, IFS, cuya finalidad es la misma y su contenido, si bien no idéntico, es similar al de la norma BRC.



Sistemas BRC, IFS e ISO 22000

- Auditorías de seguridad higiénica y del sistema APPCC en establecimiento de restauración
- Control de procesos
- Control eficacia de limpieza y desinfección
- Control higiénico sanitario de establecimientos y de establecimientos de restauración y comidas colectivas
- Diseño y ejecución de planes de control
- Externalización de determinados controles del sistema APPCC
- Evaluación establecimientos
- Gestión de crisis
- Muestreo de productos, superficies y ambientes
- Planes de homologación y evaluación y seguimientos de proveedores
- Sistemas APPCC
- Sistemas de calidad ISO 9001
- Sistemas de calidad EN45011
- Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Fraude alimentario

HS042/7



Posteriormente, la Organización Internacional para la Normalización, ISO, publicó la Norma ISO 22000, que establece los requisitos que, deberían tenerse en cuenta en el diseño e implantación de un Sistema APPCC. esta última norma, a diferencia de las dos anteriores, no nace por tanto del interés directo de las asociaciones de distribuidores, sino como complemento específico para el sector alimentario de la Norma ISO 9001.



Con la finalidad de homogeneizar los standards de Seguridad Alimentaria mundiales nace la Iniciativa mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), coordinada por CIES - The Food Business Forum, creado en Mayo 2000. Uno de los objetivos de la GFSI es comparar los requisitos de los diferentes standards, reconocer y agrupar aquellos que cumplen las mismas características. Entre ellos encontramos las normas anteriormente citadas.

Proceso de implantación y certificación del SGSA:

- diagnóstico inicial.
- diseño e implantación.
- auditoría interna.
- seguimiento, revisión y mejora.

A partir del plan de acción elaborado en la Diagnósis, nuestros expertos en seguridad alimentaria, diseñarán e implantarán un Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria conforme con los requisitos de estas Normas; les asesorarán en la adecuación de sus instalaciones a los requisitos de las mismas; formarán al personal en el respeto de los principios de higiene, así como en los principios del propio Sistema de Gestión diseñado. La duración de la fase de Implantación dependerá del estado inicial de la Gestión y las instalaciones de la industria.

Auditorías internas:

- una de las herramientas básicas para mejorar la realización de auditorías internas, en las que se detectan desvíos entre la realidad y los requisitos del propio Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, así como los de las Normas en las que se basa el mismo (ISO 220200:2005, IFS, BRC...)
- el objetivo básico de una auditoría debería ser hacer mejorar a la organización a partir del conocimiento de sus defectos. La Norma ISO 19011, directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental, establece que, para conseguir dicho objetivo, los auditores deben ser competentes y ser independientes del área auditada para que no pueda verse afectada su imparcialidad y objetividad.

Ponemos a su disposición nuestro equipo de expertos auditores con competencia acreditada y una independencia total de la realidad auditar. externalizar el proceso de auditorías nos ofrece numerosos beneficios:

- evaluaciones más objetivas de su sistema de gestión realizadas por auditores externos de la empresa.
- reducción de los costes de formación de auditores internos.
- reducción del tiempo disponible en recursos humanos propios (tiempo de preparación y ejecución de las auditorías).

Seguimiento, revisión y mejora:

Una vez certificado su SGSA, nuestros expertos se pondrán a su disposición de manera permanente para asesorarles en la realización de todas aquellas tareas de actualización, revisión y mejora que el sistema pudiera requerir.

Carlos de Pablos - carlos.depablos@mxns.com

Responsable Dpto. de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

CONTACTO

Para más información contacte con silliker.es@mxns.com

PARA MÁS INFORMACIÓN

Visite nuestra web www.merieuxnutrisciences.es