

Norma ISO 22000:2005

LA CERTIFICACIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Guillem Campamà

*Director de
EuQuality Networks*

El modelo EFQM establece como primer criterio el liderazgo, clave para el desarrollo de los valores de la empresa, clave para la eficacia de la empresa, consolidación y empuje hacia el futuro previsto.

LA CERTIFICACION EN EL SECTOR ALIMENTARIO

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.

Actualmente, la principal exigencia de las empresas de alimentación es el cumplimiento del reglamento **178/2002**, mediante el que todas las empresas de alimentación deben garantizar la trazabilidad de sus productos a partir del **1 de Enero del 2005**.

A lo largo de este año 2004, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de las Comunidades Autónomas y las diferentes asociaciones han destinado una línea de ayudas para que las empresas **implanten** un sistema de trazabilidad que garantice la rastreabilidad de su productos a lo largo de toda la cadena, así como para que **certifiquen** dicho sistema como vía de garantizar su idoneidad.

La variedad de servicios de certificación orientada a satisfacer cualquier necesidad de las empresas alimentarias de cualquier sector, desde el primario, hasta la manipulación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos, va enfocada a las siguientes áreas y protocolos.

1. LOS SERVICIOS DE CERTIFICACION EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

1. BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

Protocolo 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. BRC/IOP

Protocolo 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.

3. IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

Protocolo 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.

4. EUREPGAP

Protocolo 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**
- ✓ **Medioambiente**
- ✓ **Reclamaciones**

5. MARCA Q DE GENERALITAT DE CATALUNYA

Dirigido a:

- Empresas catalanas que quieran utilizar este distintivo. Actualmente la Generalitat de Catalunya ha definido “Ordres de Reglamentació” para productos como: Bombons de Xocolata, Galetes, Torrons de praliné i trufats de xocolata, mel, formatges, Carn de capó, Carn de conill, Carn de vedella, Carn de Xai, Carn de Pollastre, Carn de Porc, peix blau, ...

Es una marca de propiedad de la Generalitat de Catalunya que se otorga a productos agroalimentarios de calidad que presenten unas características diferenciales frente a otros productos similares. (Decreto 362/86).

Mediante una auditoría se verifican los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, aprobado por el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, definido de acuerdo con los “Ordres de Reglamentació” de la Generalitat para cada producto.

6. MARCA T DE TRAZABILIDAD

A partir del **1 de Enero del 2005** está previsto que se aplique la obligatoriedad del cumplimiento de la Trazabilidad alimentaria, determinando que ésta deberá asegurarse en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución, tanto respecto a los alimentos, como a los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada a un alimento.

Es por ello que es de interés para TODAS las empresas del sector alimentario

La certificación permite garantizar la posibilidad de seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas hasta su obtención.

La certificación tiene como objeto el determinar el grado de cumplimiento de las características de un producto en relación a la legislación alimentaria vigente y los procedimientos internos de la organización, desde las materias primeras hasta el producto final.

La obtención de la certificación permite identificar el producto con la **marca T** de Entidad de Certificación y Aseguramiento S.A

7. ISO 9001:00

NORMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- ✓ Basada en la gestión por procesos.
- ✓ Hace referencia al cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.
- ✓ cluye requisitos de control de los procesos y del producto, con el objeto de obtener la mejora continua del sistema.

8. Norma DS 3027:2002. 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 despiece, caterings, restaurantes, etc.

La Directiva Europea 43/93/CEE y su trasposición a nuestra legislación, RD 2207/1995 obliga a todos los establecimientos relacionados con la actividad alimentaria a establecer un sistema APPCC.

Actualmente, las empresas de catering y de restauración colectiva: comedores colectivos, restaurantes, etc, están certificando su Sistema APPCC en base a la Norma DS 3027 E con el objeto de asegurar la Salubridad de los alimentos.

La Certificación permite aumentar la confianza de los clientes y consumidores respecto al cumplimiento de los Requisitos Legales y de la Seguridad alimentaria.

La certificación se realiza a través de una auditoría que tiene por finalidad verificar la correcta identificación de los peligros, la aplicación de acciones para su control y el cumplimiento de la sistemática definida por la organización.

9. ISO 22000:2005

El comité ISO TC 34 está desarrollando la norma ISO 22000, que será una Norma Internacional de Gestión de la Seguridad Alimentaria, que integrará APPCC e ISO 9001:00. Actualmente se ha publicado el borrador, siendo septiembre del 2005 la fecha definitiva de edición de la Norma.

Cubrirá todos los sectores de la cadena alimentaria, desde granjas hasta la restauración, incluido el embalaje, y concentrándose en la inocuidad de los alimentos.

Tiene como principales objetivos:

- ✓ Cumplir con los principios HACCP del Códex Alimentarius de la FAO
- ✓ Armonizar las normas voluntarias internacionales
- ✓ Servir como norma auditable y certificable
- ✓ Poner en línea su estructura con la ISO 9001:2000 y con la ISO 14001:1996

2. LOS PROTOCOLOS MAS EXIGIDOS POR EL MERCADO

1. BRC
2. BRC/IOP
3. EurepGap
4. Trazabilidad

3. GUIA DEL CONTENIDO DE LA NORMA ISO 22000:2005

1. Estructura de la Norma ISO 22000:2005

4. Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria:

4.1 Requisitos Generales

4.2. Requisitos de la Documentación

5. Responsabilidades de la Dirección

5.1. Compromiso de la Dirección

5.2. Política de Seguridad Alimentaria

5.3. Planificación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

5.4. Responsabilidad y Autoridad

5.5. Jefe de Equipo de Seguridad Alimentaria

5.6. Comunicación

5.7. Preparación y respuesta ante Contingencias

5.8. Revisión por Dirección

6. Gestión de Recursos

6.1 Provisión de Recursos

6.2 Recursos Humanos

6.3 Infraestructuras

6.4 Ambiente de Trabajo

7. Planificación y Elaboración de Productos Seguros

7.1 General

7.2 Programa de Pre-requisitos

7.3 Pasos preliminares al Análisis de Peligros

7.4 Análisis de Peligros

7.5 Diseño y Rediseño de Programas de Pre-requisitos Operacionales

7.6 Diseño y Rediseño del Plan HACCP

7.7 Actualización de la Información Preliminar y Documentos específicos para los programas de Pre-requisitos y Plan HACCP

7.8 Planificación de la Verificación

7.9 Operación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

8. Verificación, validación y mejora del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

8.1. General

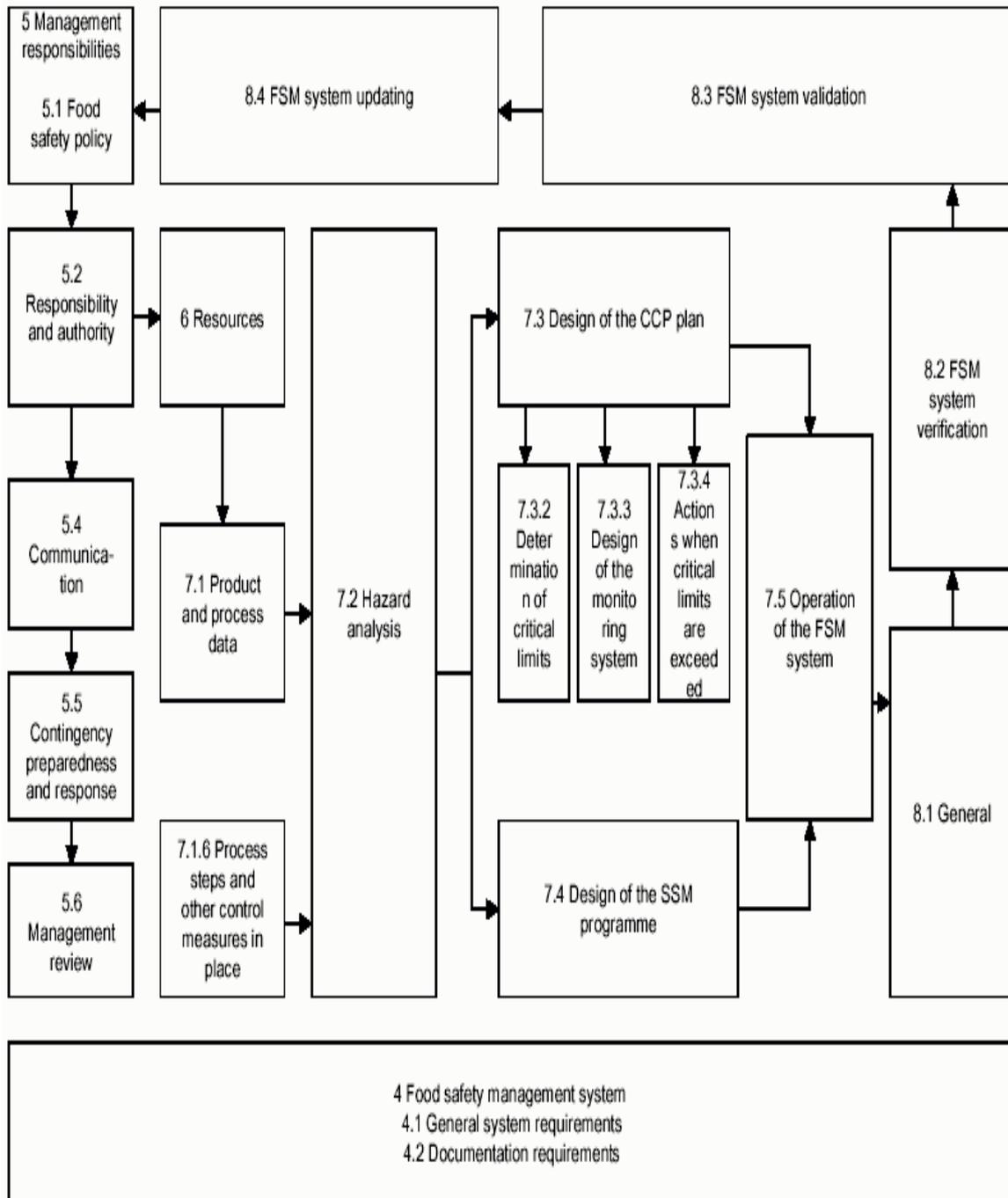
8.2. Monitorización y medida

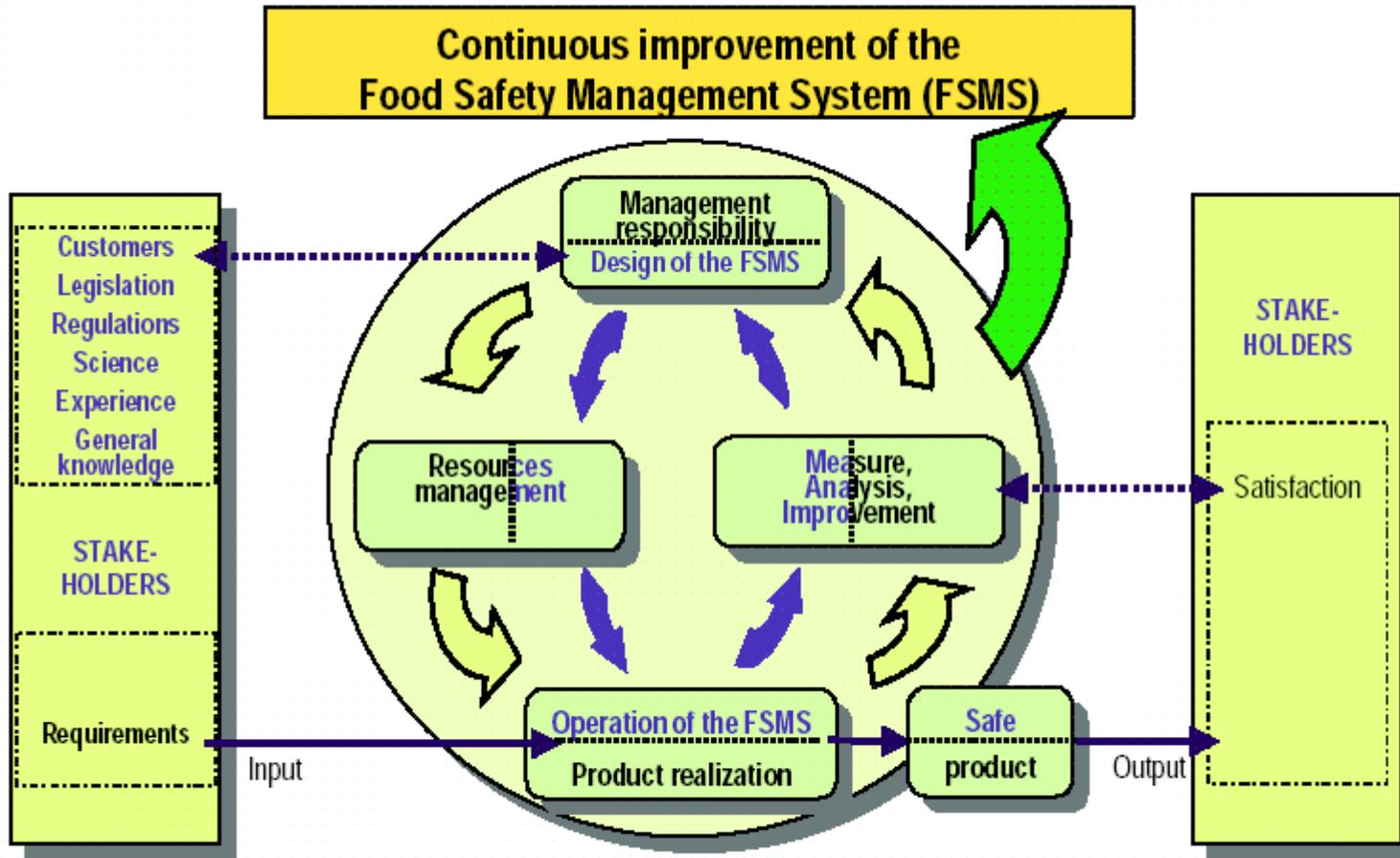
8.3. Verificación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria

8.4. Validación de las Combinaciones de las Medidas de Control

8.5. Mejora

2. Diagrama de interrelación entre los procesos





After ISO 9001 : 2000, modified

ISO 22000:200X			ISO 9001:2000
Introduction		0.1 0.2 0.3 0.4	Introduction General Process approach Relationship with ISO 9004 Compatibility with other management systems
Scope	1	1 1.1 1.2	Scope General Application
Normative references	2	2	Normative reference
Terms and definitions	3	3	Terms and definitions
Food safety management system (Title only)	4	4	Quality management system
General system requirements	4.1	4.1	General requirements
Documentation requirements (Title only)	4.2	4.2	Documentation requirements
General	4.2.1	4.2.1	General
		4.2.2	Quality manual
Control of documents	4.2.2	4.2.3	Control of documents
Control of records (Title only)	4.2.3	4.2.4	Control of records
Management responsibility and commitments	5	5 5.1 5.2	Management responsibility Management commitment Customer focus
Food safety policy	5.1	5.3	Quality policy
		5.4	Planning
		5.4.1	Quality objectives
		5.4.2	Quality management system planning
		5.5	Responsibility, authority and communication
Responsibility and authority	5.2	5.5.1	Responsibility and authority
Food safety team	5.3	5.5.2	Management representative
Communication (Title only)	5.4		
External communication	5.4.1	7.2.3	Customer communication
Internal communication	5.4.2	5.5.3	Internal communication
Contingency preparedness and response	5.5		
Management review (Title only)	5.6	5.6	Management review
General	5.6.1	5.6.1	General
Review input	5.6.2	5.6.2	Review input
Review output	5.6.3	5.6.3	Review output
Resource management (Title only)	6	6	Resource management
Provision of resources	6.1	6.1	Provision of resources

Human resources – Competence, awareness and training	6.2	6.2 6.2.1 6.2.2	Human resources General Competence, awareness and training
Realization of safe products (Title only)	7	7	Product realization
Product and process data (Title only)	7.1	7.1	Planning of product realization
General	7.1.1		
Flow diagrams	7.1.2	7.4.2	Purchasing information
End product characteristics	7.1.4		
Intended use	7.1.5		
Raw materials and food contact materials	7.1.3	6.3	Infrastructure
Description of process steps and other control measures in place	7.1.6	6.4	Work environment
Hazard analysis (Title only)	7.2		
General	7.2.1		
Hazard identification and determination of acceptable levels	7.2.2	7.3.1 7.3.2 7.3.3	Design and development planning Design and development inputs Design and development outputs
Hazard assessment	7.2.3		
Identification and assessment of control measures	7.2.4		
Design of the CCP plan (Title only)	7.3		
General	7.3.1		
Determination of critical limits for CCPs	7.3.2		
Design of the monitoring system	7.3.3		
Actions when critical limits are exceeded	7.3.4		
Design of the SSM programme	7.4		
		7.2 7.2.1 7.2.2	Customer-related processes Determination of requirements related to the product Review of requirements related to the product
		7.3 7.3.4 7.3.5 7.3.6 7.3.7	Design and development Design and development review Design and development verification Design and development validation Control of design and development changes
		7.4 7.4.1 7.4.3	Purchasing Purchasing process Verification of purchased product
Operation of the food safety management system (Title only)	7.5		
General	7.5.1		
Traceability	7.5.3	7.5.3	Identification and traceability
Handling of potentially unsafe products	7.5.4	8.3	Control of nonconforming products
Recalls	7.5.5		
		7.5 7.5.1 7.5.2	Production and service provision Control of production and service provision Validation of processes for production and service provision
Operation of the control measure system	7.5.2	7.5.4 7.5.5	Customer property Preservation of product
Control of monitoring and measuring devices	7.6	7.6	Control of monitoring and measuring devices
Measurement, analysis and updating of the food safety management system (Title only)	8	8	Measurement, analysis and improvement
General	8.1	8.1	General

Food safety management system verification (Title only) Verification of CCP plans and SSM programmes Internal audits	8.2 8.2.1 8.2.2	8.2 8.2.1 8.2.2 8.2.3 8.2.4	Monitoring and measurement Customer satisfaction Internal audit Monitoring and measurement of processes Monitoring and measurement of product
Food safety management system validation (Title only) Validation of control measure combinations Validation of full food safety management system	8.3 8.3.1 8.3.2	8.4	Analysis of data
Food safety management system updating	8.4	8.5 8.5.1 8.5.2 8.5.3	Improvement Continual improvement Corrective action Preventive action

* Fuente de datos: ECA CERT CERTIFICACIÓN, S.A.