

LA EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMA DE GESTIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Ing. Enrique Mendeguía, MBA

**CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS RECOMENDADO - PRINCIPIOS
GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)

**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) -
DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN**

Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

To ensure the safety of food carried during spaceflight, NASA developed the Hazard Analysis and Critical Control Point System [HACCP]. It is now the worldwide standard for the food industry.

There's a HACCP in your sandwich



CAC/RCP 57-2004

Page 1 of 44

**CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE
Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

CAC/RCP 57-2004

Principios generales aplicables a la producción, elaboración y manipulación de la leche y de todos los productos lácteos

- Desde la producción de materia prima hasta el punto de consumo
- Combinación de medidas de control eficaces para la protección de la salud pública
- Aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria para garantizar idoneidad para el uso previsto.
- Aplicación de las prácticas de higiene en el marco del Sistema HACCP
- Requisito de validación de la eficacia de las medidas de control.

Cadena alimentaria



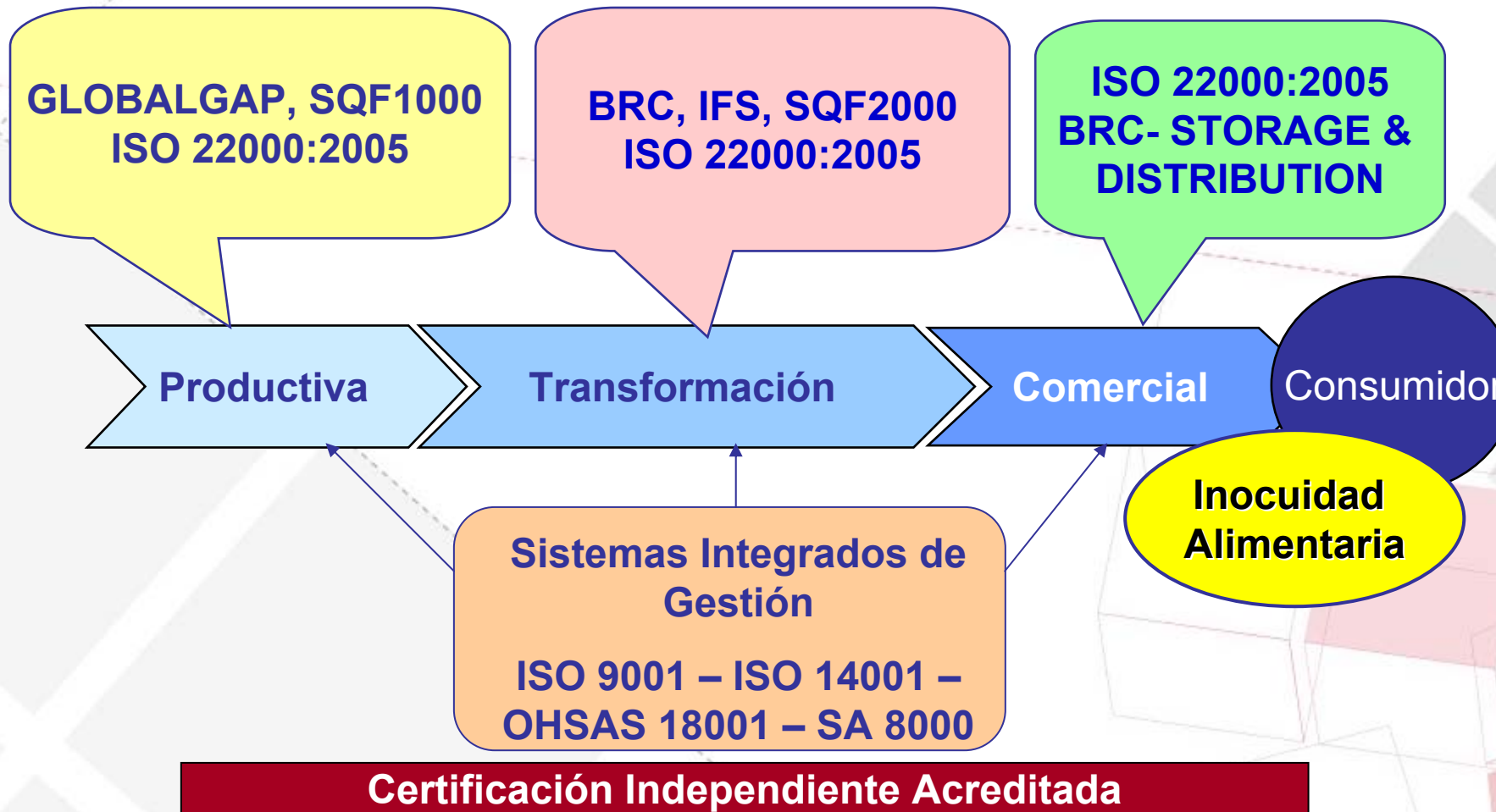
ACTORES DE LA CADENA

- Proveedores
- Productores
- Cooperativas, Organizaciones de Promoción y venta.
- Plantas empacadoras, Distribuidores mayoristas, Comercial
- Industria Alimentaria
- Distribuidores de alimentos
- Venta Minorista – Empresas de Servicios de comidas (Catering).
- Consumidores

GRUPOS DE INTERÉS

- Estado: Regulaciones
- Grupos de Consumidores
- Instituciones de capacitación Universitaria y Técnica
- Organizaciones Medioambientales
- Cámaras y Asociaciones Empresariales e Industriales
- Organismos de Investigación y Desarrollo

Cadena de valor



GLOBALGAP (originalmente EUREPGAP) es un gran referente en cuanto a Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) en procesos de certificación en más de 80 países.

GLOBALGAP es un organismo privado que establece normas voluntarias para la certificación de productos agrícolas, con enfoque global.

Concentra su actividad en la normativa en toda la actividad agropecuaria, hasta que el producto sale del establecimiento.

Es un instrumento para la relación entre empresas: BUSINESS TO BUSINESS

La certificación incluye auditorías anuales a los productores, junto con auditorías adicionales no anunciadas.

La normativa está compuesta por:

- Reglamento General GLOBALGAP
- Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento GLOBALGAP
- Lista de Verificación GLOBALGAP



- EUREPGAP comenzó en 1997 como iniciativa del sector minorista europeo: Euro-Retail Produce Working Group.
- Respuesta a la creciente preocupación de los consumidores acerca de la inocuidad alimentaria, la gestión ambiental y la seguridad y salud ocupacional.
- Interés de productores y minoristas de desarrollar normas comunes y procesos de certificación reconocidos.
- Se unieron muchos productores y minoristas en todo el mundo, dada la consistencia con el comercio globalizado.
- En setiembre de 2007, durante la Octava Conferencia Global, realizada en Bangkok, se cambió el nombre a GLOBALGAP.



Documentos normativos

Reglamento General

ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS	MÓDULO BASE PARA CULTIVOS	Frutas & Hortalizas
		Flores & Ornamentos
		Cultivos a Canel
		Café (verde)
		Té
		Algodón*
		Otros
	MÓDULO BASE PARA ANIMALES	Vacuno y Ovino
		Ganado Lechero
		Porcino
		Aves de Corral
		Otros
	MÓDULO BASE PARA ACUICULTURA	Salmón & Trucha
		Pangasius*
		Camarón*
		Tilapia*
		Otros

* en desarrollo



SQF - Safe Quality Food



- ▶ Programa de Certificación de Tercera Parte administrado por el Safe, Quality Food Institute, propiedad del Food Marketing Institute de los Estados Unidos, en Washington DC.
- ▶ Aplicable a toda la cadena alimentaria: desde la finca hasta el minorista.
- ▶ Basado en los lineamientos del Codex Alimentarius para las BPM y HACCP.

Safe Quality Food – SQF 1000



A commitment to safe, quality food.



- ▶ SQF 1000- Normativa desarrollada para el Sector Primario sobre las Buenas Prácticas Agrícolas, con desarrollo de planes de inocuidad y planes de calidad para asegurar esas características de los alimentos.
- ▶ Tres niveles de Certificación:
 - ✓ **NIVEL 1-** Fundamentos de Inocuidad de Alimentos: BPA
 - ✓ **NIVEL 2-** Planes basados en HACCP de inocuidad de alimentos
 - ✓ **NIVEL 3-** Sistema Integrado de inocuidad y calidad de los alimentos

British Retail Consortium – Global Standard

BRC: organización comercial que representa 90% de la venta minorista en el Reino Unido (UK)

Historia : primera versión de normas técnicas en octubre 1998; actualmente Versión 4: Enero 2005, desde julio 2008 la Versión 5- **Global Standard for Food Safety**

Participantes: Retailers: Asda, Booker, Spar (UK), Sainsbury, Tesco, Waitrose

Acreditación: UKAS u Organismos de Acreditación Nacionales, firmantes de acuerdos bilaterales o multilaterales.

Antecedentes BRC

Objetivos:

- Aseguramiento del cumplimiento de las **Obligaciones Legales**
- Protección del consumidor: **Inocuidad** y **Calidad**
- Proveer de una base común, para las evaluaciones y auditorías a proveedores
- Asegurar transparencia, apertura y cumplimiento de las legislaciones de un comercio justo
- Disminución de costos en la cadena
- Desarrollar certificaciones locales
- Promover las “mejores prácticas”

GLOBAL STANDARD

FOR FOOD SAFETY – Issue 5

- 1- Compromiso de la Dirección Superior
- 2- Sistema HACCP
- 3- Sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad
- 4- Requisitos del lugar (sitio)
- 5- Control del Producto
- 6- Control del Proceso
- 7- Personal

Safe Quality Food – SQF 2000



- ▶ SQF 2000- Normativa desarrollada para el Sector de Transformación (Manufactura) sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), con desarrollo de planes HACCP para la gestión de la inocuidad alimentaria y planes de calidad para asegurar esas características de los alimentos.
- ▶ Tres niveles de Certificación:
 - NIVEL 1-** Fundamentos de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)
 - NIVEL 2-** Sistema HACCP de inocuidad alimentaria
 - NIVEL 3-** Sistema Integrado de inocuidad y calidad de los alimentos

ISO 22000:2005- Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

- ▶ Aprobada el 1 de setiembre de 2005.
- ▶ Aplicable a toda la cadena alimentaria: desde la producción primaria a los puntos de venta y lugares de preparación de comidas
- ▶ Es la primera norma aprobada por ISO para la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria

ISO 22000:2005- Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

► ¿Quiénes pueden desarrollar un sistema basado en ISO 22000:2005?

- Productores de alimentación animal
- Productores primarios
- Industria Alimentaria
- Cadena logística
- Minoristas
- Empresas de preparación de comidas
- Fabricantes de materiales de embalaje
- Fabricantes de agentes de limpieza
- Fabricantes de aditivos alimentarios y coadyuvantes

ISO 22000:2005- Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

► Objetivos de ISO 22000:2005

Considera los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad, que combina los siguientes elementos:

- comunicación interactiva,
- sistema de gestión,
- programas de pre-requisitos
- principios del HACCP



we only work with farmers
who share our commitment
to delivering world leading
standards of animal health,
husbandry and welfare

FOR M S

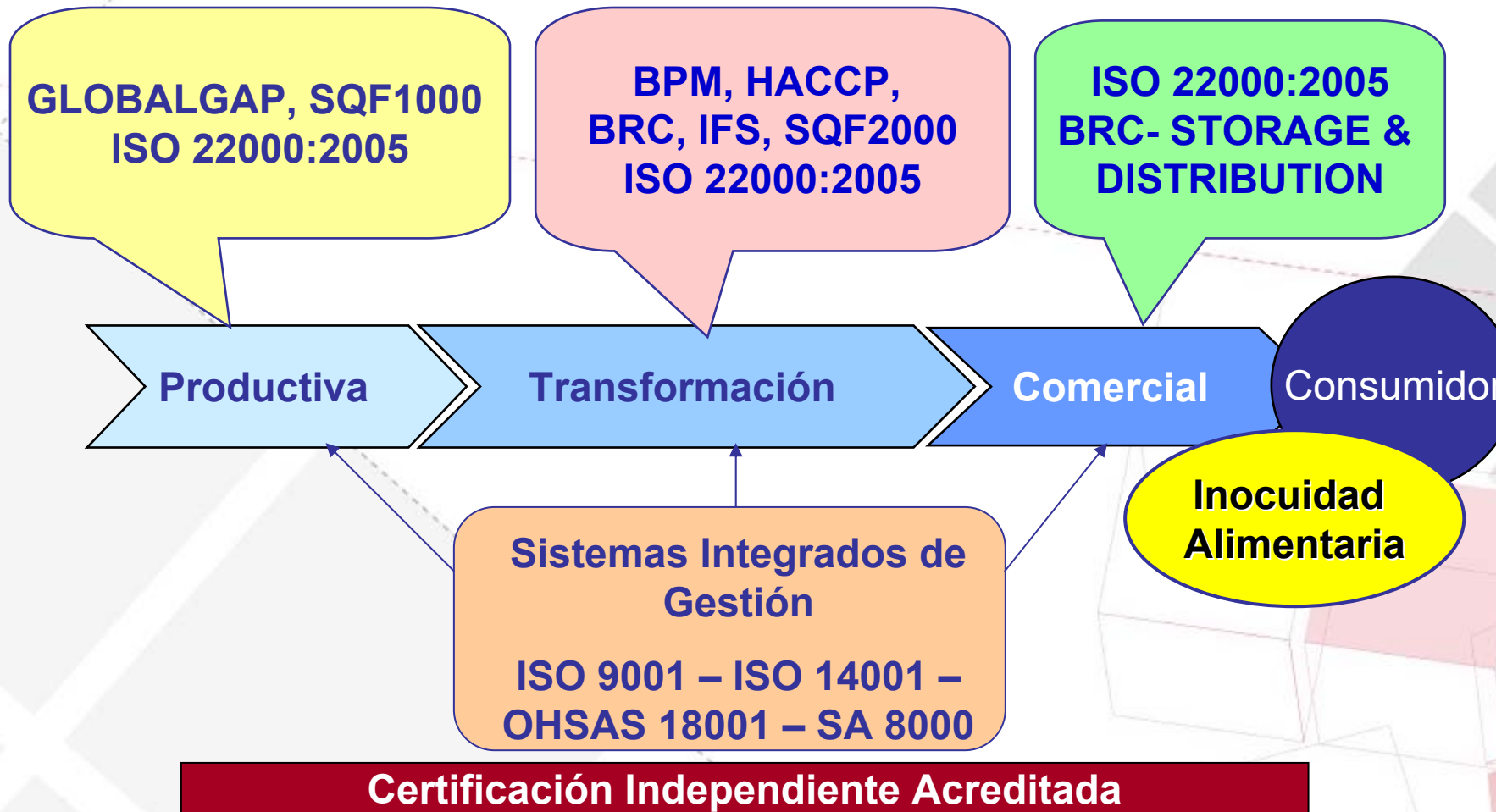


it's our name on these
products, so you can be sure
we know exactly who made
them, where they come from
and what's in them

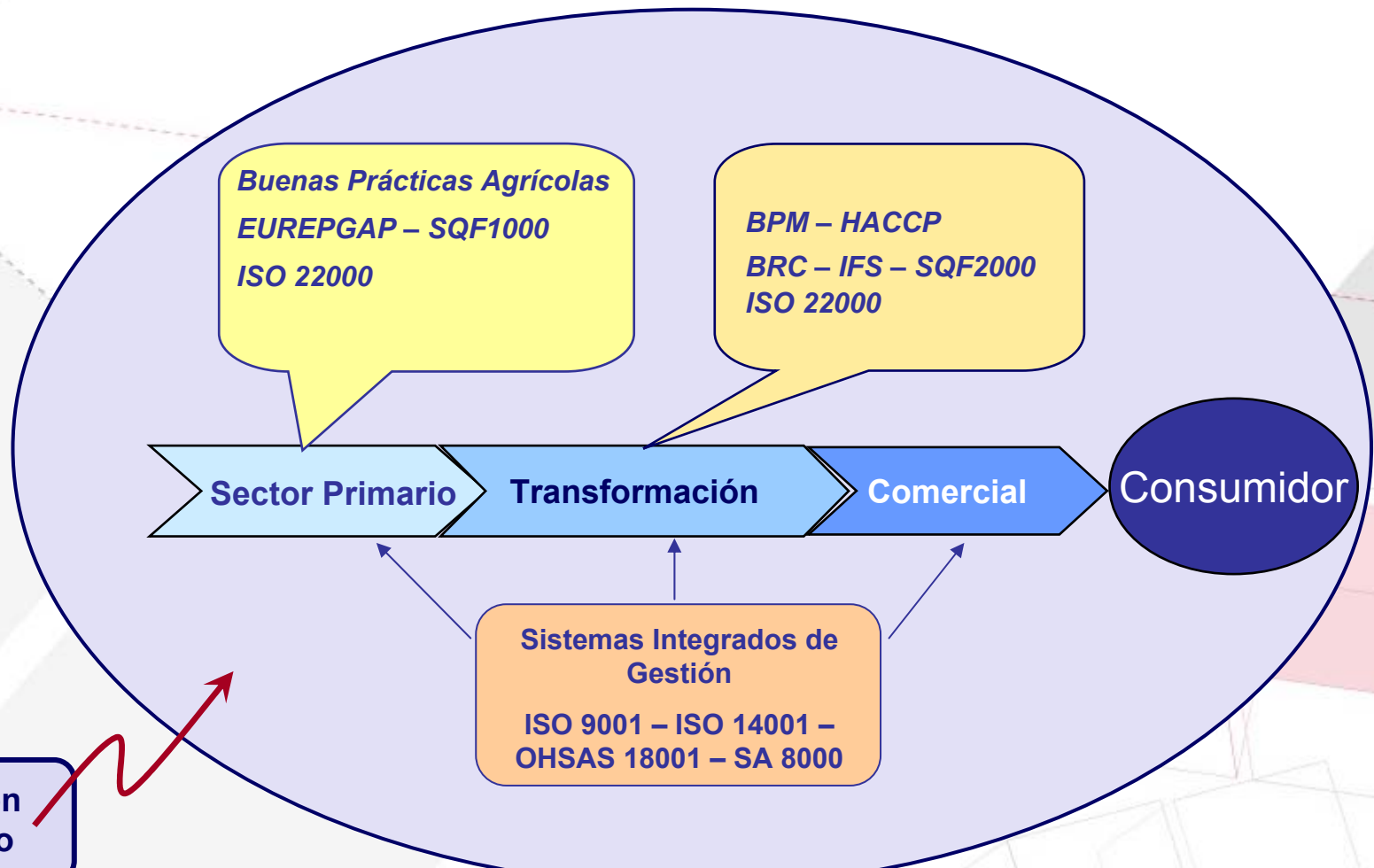
YOUR M&S



Cadena de valor



Evaluación del riesgo



Evaluación de riesgo

- La implementación de un sistema de gestión asociado a **calidad, salud, seguridad, ambiente, inocuidad**, requieren siempre de un análisis de riesgos.
- La evaluación de riesgos se hace, en general, aplicando **modelos** que nos permitan **calificarlos**.
- En función de esa evaluación de riesgos se determinan actividades para tenerlos bajo control, específicas para cada organización.

Evaluación de riesgo

La evaluación de riesgos debe ser:

- **Sistemática**
- **En equipo multidisciplinario**
- **Revisada periódicamente**

¿Hacia dónde va el mercado?

- El comercio internacional cada vez es más intenso, más competitivo, más global.
- Las cadenas de minoristas desarrollan sus propias normativas y se reúnen para generar normativas regionales.
- Los distintos grupos de interés son generadores de opinión respetados por los consumidores.
- Los consumidores de los mercados de destino se preocupan, además de la inocuidad de los alimentos, de otros temas como la gestión ambiental o la responsabilidad social.

¿Hacia dónde va el mercado?

- Los procesos de certificación de tercera parte son parte integrante de la verificación de las normativas.
- La evaluación de la competencia del certificador – acreditación – también está incluida.
- La implantación, mantenimiento y mejora de sistemas de gestión se constituyen en la herramienta adecuada para las empresas.
- La integración de los sistemas de gestión y la conformación de equipos multidisciplinarios son la base para que las organizaciones puedan alcanzar sus metas.

¡¡muchas gracias por su atención!!



www.lsqanet.com

LSQA - LATU SISTEMAS COSTA RICA S.A

Tel. 2234-9008 y 2524-2560

info@lsqanet.com

mendeguia@lsqanet.com