



Centro de
Especializaciones
Noeder

Programa de Especialización

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

SESIÓN 01

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



INOCUIDAD

- La inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o cuando se consumen de acuerdo con el uso previsto.

CALIDAD

- La calidad de los productos y servicios de una organización está determinada por la capacidad de satisfacer a los clientes y por el impacto previsto y el no previsto sobre las partes interesadas.

La calidad debe garantizar siempre la seguridad alimentaria



INTRODUCCIÓN

Hoy en día en la industria alimentaria, para poder crecer y ser competitivo en el mercado, las organizaciones deben ser capaces de demostrar que sus productos son producidos, procesados, empacados y comercializados con altos estándares de calidad e inocuidad, garantizando la seguridad del consumidor.

- La inocuidad de los alimentos es una enorme responsabilidad en las empresas, por lo que los sistemas de gestión de seguridad alimentaria han ganado una gran importancia para su implementación y búsqueda de certificación.
- El aumento de las expectativas de los consumidores y su preocupación por la calidad y la seguridad alimentaria; el requisito de cadenas alimentarias diversificadas y el desarrollo de empresas alimentarias con fines de lucro ha obligado a los fabricantes a mejorar los estándares de calidad y seguridad alimentaria de sus productos mediante la implementación de sistemas de gestión



SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Son una herramienta que las empresas del sector de alimentos utilizan para identificar y controlar los riesgos que puedan poner en peligro la seguridad alimentaria.





SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

1. Tienen el objetivo de garantizar la seguridad (inocuidad) de los alimentos y la salud de los consumidores.
2. Su implementación es de carácter voluntario, es decir, las empresas no tienen ninguna obligación de implementarlas, a diferencia de las normas locales.
3. Todos los estándares que mencionamos anteriormente establecen una serie de requisitos muy similares entre sí. Estas normas están basadas en el sistema HACCP y en el Codex Alimentarius, los cuales tienen un alcance mundial.
4. Demandan del liderazgo y del apoyo de la alta dirección para una eficaz implementación que asegure resultados positivos.
5. Requieren de la realización de auditorías internas al menos una vez al año para asegurarse del correcto cumplimiento de todos los requisitos y de la eficacia del proceso.
6. Determinan acciones correctivas y procesos de mejora continua al momento de controlar riesgos y subsanar las No Conformidades.
7. El cumplimiento de los requisitos permite obtener la certificación de la norma y esto da mayor credibilidad, una mejor imagen y dependiendo la norma, permite el acceso a mercados internacionales.



BENEFICIOS





INGRESO A NUEVOS MERCADOS Y CAPTACIÓN DE CLIENTES

El producto se hace mas atractivo para los compradores.
Demuestra el cumplimiento de estándares altos que a su vez son exigidos por el destino.



¿Cuál es la mejor?

¿Cuál debemos implementar?



¿CUÁL ES LA EXIGENCIA ACTUAL?

Los principales programas de certificación cubren todos los aspectos claves, valorados por los consumidores y reglamentados por las administraciones de los distintos países.

Higiene del personal, superficies, equipos, utensilios y, por supuesto, los propios alimentos, la prevención de la infección por patógenos, su correcto almacenamiento y preparación, el control de plagas, así como la información sobre alérgenos y las medidas para evitar la contaminación cruzada.



NORMAS VOLUNTARIAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD



¿CUÁL ES LA EXIGENCIA ACTUAL?



NORMAS VOLUNTARIAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD



El mercado pide “cumplir con el conjunto”





ASPECTOS DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

1. Auditoría previa de diagnóstico.
2. Programación de inspección remota (verificación de documentación, instalaciones y modelo de máquina instalada)
3. Informe de auditoría
4. Cierre de no conformidades / desviaciones
5. Certificación

La certificación es la confirmación por parte de un "tercero" de que se cumplen los requisitos de, por ejemplo, normas internacionales, especificaciones industriales o reglas técnicas. La certificación se basa en una evaluación de la conformidad en la que se comprueba el cumplimiento de los requisitos. El objeto de estas evaluaciones puede ser, por ejemplo, productos, proyectos, procesos o sistemas de gestión.



BRITISH RETAIL CONSORTIUM O BRC

Es una norma de origen inglés y una de las más reconocidas a nivel internacional. Este estándar está dirigido a empresas proveedoras de productos alimentarios, define los requisitos para la producción y distribución de alimentos.



Calidad

Esta reúne un conjunto de características con los que debe contar un producto para ser aceptable al momento de ser entregado al consumidor/cliente. Este, al mismo tiempo, tiene el derecho de requerir un producto de calidad, sobre todo cuando es un producto alimentario.



Inocuidad

Es la garantía de que el alimento entregado al consumidor no representa riesgo alguno (en ningún caso) para la salud, es decir, no supone peligros sanitarios para las personas.



Legislación

Este factor supone que el alimento desde la granja hasta el plato debe cumplir con las leyes y normas vigentes que rigen sobre la industria alimentaria.



Autenticidad

Por último, la autenticidad tiene que ver con el etiquetado responsable, ya que un producto auténtico es el que se corresponde en características y composición con lo que viene señalado en su etiqueta.

WEB:<https://www.brcgs.com/>



INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS O IFS FOOD

Aunque inicialmente esta norma fue desarrollada en Francia, Alemania e Italia, actualmente es reconocida y aceptada a nivel internacional. La International Featured Standards o IFS Food enmarca los requisitos para los procesos de producción y manipulación de los alimentos luego de la etapa de producción primaria.

IFS Logistic: Para empresas de transporte de alimentos, distribución o almacenamiento.

IFS Packaging Guideline: Para empresas que se dediquen al envasado de productos.

IFS Cash & Carry: Para autoservicios mayoristas.

IFS HPC: Para empresas de productos para el hogar y cuidado personal.

IFS Broker: Para empresas especializadas en importación.



WEB: <https://www.ifs-certification.com/es/>



GLOBAL G.A.P. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Este estándar define un marco normativo para asegurar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de esta manera garantizar las mejores prácticas en la producción primaria.



WEB: <https://www.globalgap.org/>



ISO 22000:2018

Fue desarrollada por la Organización Mundial de Normalización (ISO) con el fin de armonizar los requisitos necesarios para garantizar la inocuidad y establecer un estándar común a nivel internacional. Esta norma aplica para todas las empresas de la cadena de alimentos en cualquiera de sus fases; desde la producción primaria hasta el consumidor final.



VENTAJAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ISO 22000



Mejora la imagen de la organización



Ayuda a mejorar el nivel de control de la seguridad alimentaria de tu empresa



Demuestra su compromiso con la seguridad alimentaria



Mayor garantía de seguridad a los productos alimenticios fabricados

Esta norma beneficia a tu organización, puesto que la dota de una mayor transparencia, gracias a que se minimizan los principales riesgos alimentarios.

WEB: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>



FSSC 22000

Aunque la ISO 22000 se creó para asegurar el cumplimiento de la normativa vigente y asegurar la salud de los consumidores, esta norma no es reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI), ya que considera insuficientes los prerequisites que establece. Por esta razón la Foundation for Food Safety Systems Certification (FSSC), desarrolló la norma FSSC 22000 que se integra a la ISO 22000 con el fin de cumplir con las exigencias de la la Global Food Safety Initiative (GFSI).



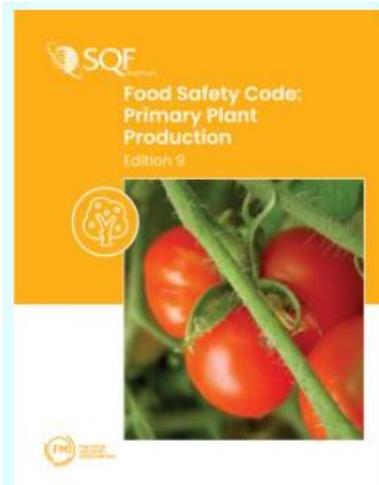
WEB: <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>

NORMAS VOLUNTARIAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

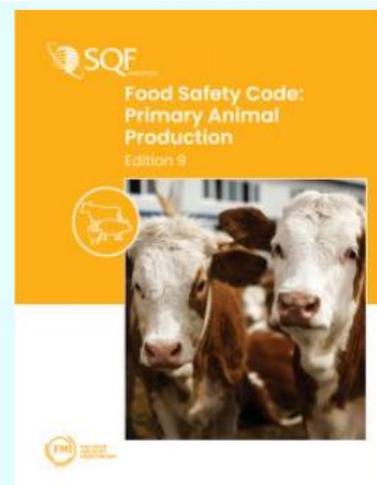


SQF

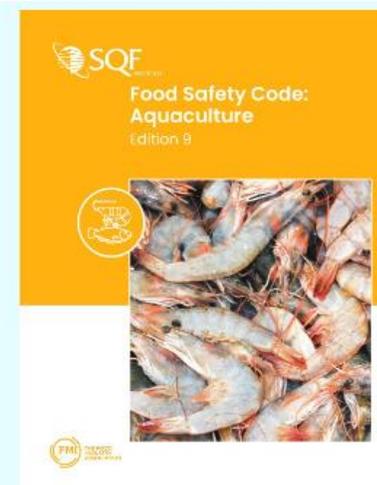
Es un estándar de seguridad alimentaria reconocido por GFSI. GFSI aprobó SQF como uno de los esquemas de referencia que cumplen con sus estrictos requisitos para sistemas de gestión de seguridad alimentaria.



Producción de Planta Primaria



Producción Animal Primaria



Acuicultura



Fabricación de alimentos

WEB: <https://www.sqfi.com/>

NORMAS VOLUNTARIAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD



PRIMUS GFS

PrimusGFS es un programa de certificación de auditoría reconocido por la Iniciativa GFSI, con certificación en 22 países. Respaldo por más de 7326 organizaciones, PrimusGFS brinda cobertura total de la cadena de suministro de productos agrícolas.



+ Granja



+ Agricultura interior



+ Equipo de cosecha



+ Almacenamiento y distribución



+ Empacadora



Refrigeración



+ Procesando



WEB: <https://primusgfs.com/>



🔍 BUSCAR ACCESO SELECCIONE EL IDIOMA ▾

QUIENES SOMOS

QUE HACEMOS

CÓMO IMPLEMENTAR

EVENTOS

BIBLIOTECA

CONTACTO

INVOLUCRARSE

La Conferencia GFSI

8-11 DE ABRIL DE 2024, SINGAPUR

APRENDE MÁS





¿QUÉ ES LA GFSI?

GFSI es la Iniciativa mundial de Seguridad Alimentaria que por sus siglas en inglés GFSI significa Global Food Safety Initiative.

¿Como surge GFSI?, esta iniciativa nace como resultado de noticias de alimentos contaminados y alertas de estos que se produjeron a principios del año 2000, busca promover la inocuidad en la preparación de los alimentos y que lleguen al consumidor sin contaminantes.

La certificación GFSI propone desarrollar eficiencias entre las empresas que cuentan con una certificación, promover la transparencia y ahorrar costos al reducir las auditorias que se realizan en las industrias y convertirse en una plataforma de mejora continua en el ámbito de la inocuidad.

¿Qué no es GFSI?

No es una norma de gestión, ni es un certificado o un esquema de reconocimiento auditable. GFSI promueve que las normas que ya existen sean consideradas como equivalentes a través de requisitos que deben cumplir las normas de gestión de inocuidad y sean equivalentes entre ellas.



PROPONE UN ENFOQUE ARMONIZADO DE SISTEMAS DE GESTIÓN



¿QUIÉN conforma la dirección del GFSI?



MIKE ROBACH



ANITA SCHOLTE
OP REIMER



GILLIAN KELLEHER



NEIL MARSHALL



CINDY JIANG



ZAOTIAN WAN



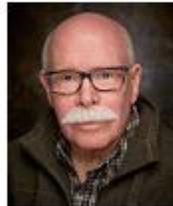
ANTHONY HUGGETT



MONIQUE PELLEGRINO



PIERRE DE GINESTEL



CRAIG WILSON



CARLETTA OOTON



DANIELA FETECAUOVA



JEAN-FRANÇOIS
LEGRAND



ROY KIRBY



ANGELA LIU



BARBARA MASTERS



SARA MORTIMORE



NATALIE DYENSON



ALAIN TURENNE



KAHORI MIYAKE



ALEC KYRIAKIDES



MIKE LIEWEN



HOWARD POPOOLA



THOMAS WIESTER





De las preocupaciones colectivas de las industrias a las soluciones en colaboración para garantizar la confianza en la entrega de alimentos inocuos a los consumidores.



Centro de
Especializaciones
Noeder

Programa de Especialización

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRACIAS

**FIN DE
SESIÓN 01**