



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO IV

**NORMAS VOLUNTARIAS Y LEY DE
MODERNIZACIÓN DE EE.UU. (FSMA)**

CLASE 01

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



GFSI

The Consumer Goods
FORUM



🔍 BUSCAR ACCESO SELECCIONE EL IDIOMA ▾

QUIENES SOMOS

QUE HACEMOS

CÓMO IMPLEMENTAR

EVENTOS

BIBLIOTECA

CONTACTO

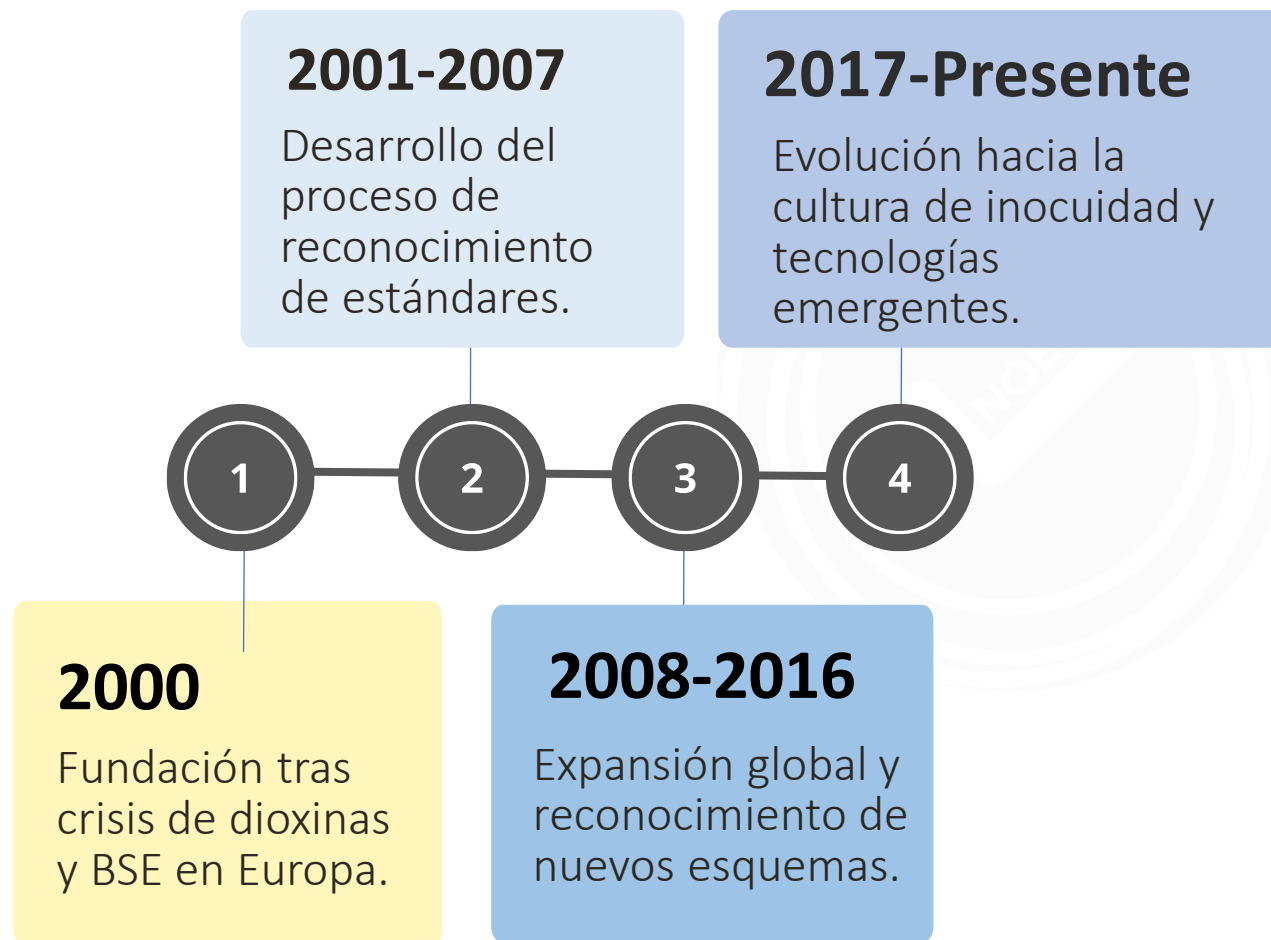
INVOLUCRARSE

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.

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.



GFSI

¿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.



PROPONE UN ENFOQUE ARMONIZADO DE SISTEMAS DE GESTIÓN



GFSI

¿QUIÉN conforma la dirección del GFSI?



MIKE ROBACH



ANITA SCHOLTE
OP REIMER



GILLIAN KELLEHER



NEIL MARSHALL



CINDY JIANG



ZAOTIAN WAN



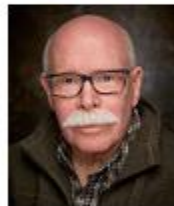
ANTHONY HUGGETT



MONIQUE PELLEGRINO



PIERRE DE GINESTEL



CRAIG WILSON



CARLETTA OOTON



DANIELA FETEAUOVA



JEAN-FRANÇOIS
LEGRAND



ROY KIRBY



ANGELA LIU



BARBARA MASTERS



SARA MORTIMORE



NATALIE DYENSON



ALAIN TURENNE



KAHORI MIYAKE



ALEC KYRIAKIDES



MIKE LIEWEN



HOWARD POPOOLA

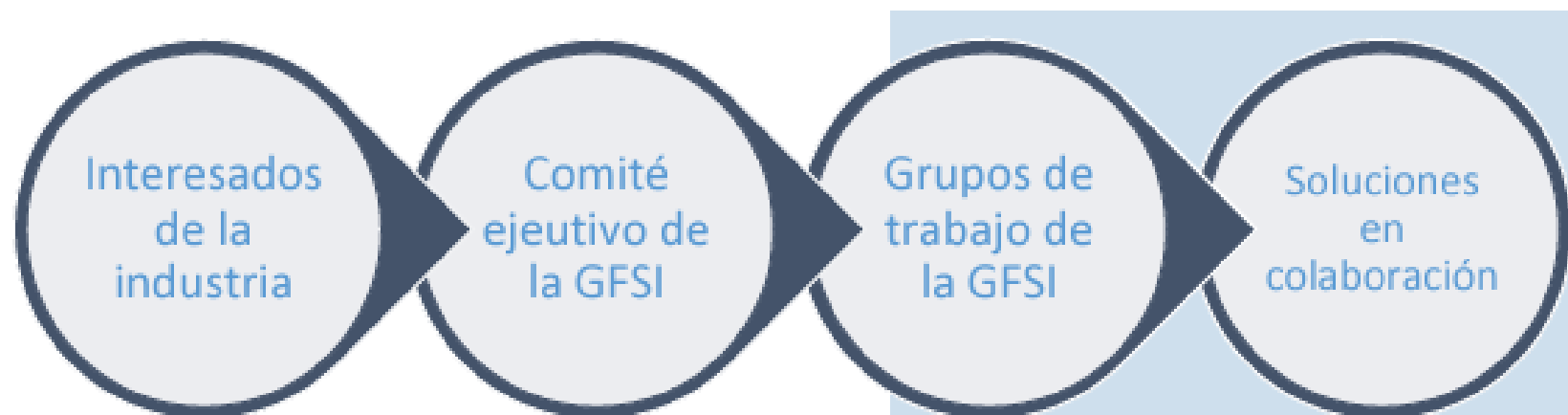


THOMAS WIESTER





GFSI



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.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

INOCUIDAD (Seguridad)

- 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



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

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



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

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.





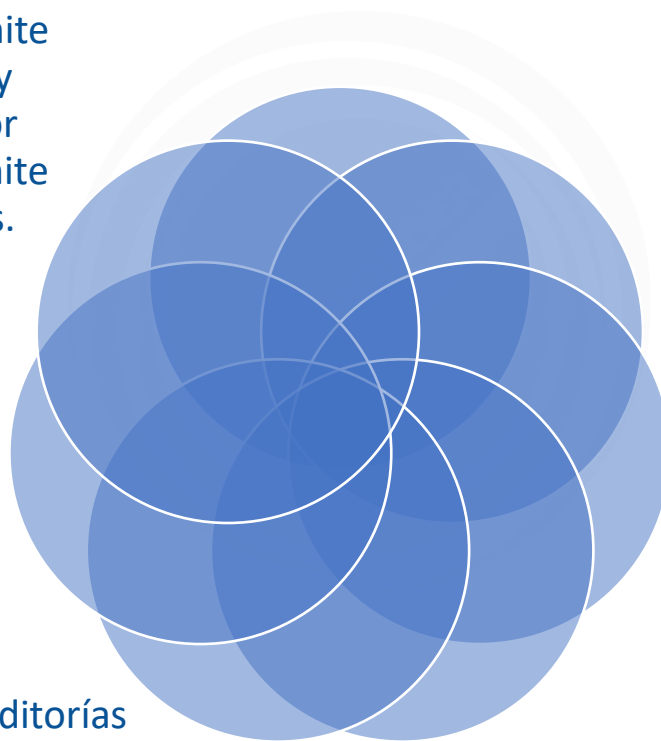
NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Tienen el objetivo de garantizar la seguridad (inocuidad) de los alimentos y la salud de los consumidores.

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.

Determinan acciones correctivas y procesos de mejora continua al momento de controlar riesgos y subsanar las No Conformidades.

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.



Su implementación es de carácter voluntario, es decir, las empresas no tienen ninguna obligación de implementarlas, a diferencia de las normas locales.

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.

Demandan del liderazgo y del apoyo de la alta dirección para una eficaz implementación que asegure resultados positivos.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

BENEFICIOS





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



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.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



©DESIGNALIKIE

¿Cuál es la mejor?

¿Cuál debemos implementar?



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

¿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 SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

¿CUÁL ES LA EXIGENCIA ACTUAL?





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

El mercado pide “cumplir con el conjunto”





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

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.





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



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.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

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.





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

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.





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

GLOBAL G.A.P. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

GLOBAL G.A.P. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Seguridad alimentaria

Control de residuos de plaguicidas, trazabilidad, higiene.

Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores

Condiciones laborales dignas, uso de EPP, formación.

Protección del medio ambiente

Manejo racional del agua, fertilizantes, suelos y biodiversidad.

Gestión integrada de producción

Registros de actividades agrícolas, control y documentación.

Bienestar animal

En explotaciones ganaderas y acuícolas: manejo, transporte, salud.





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

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



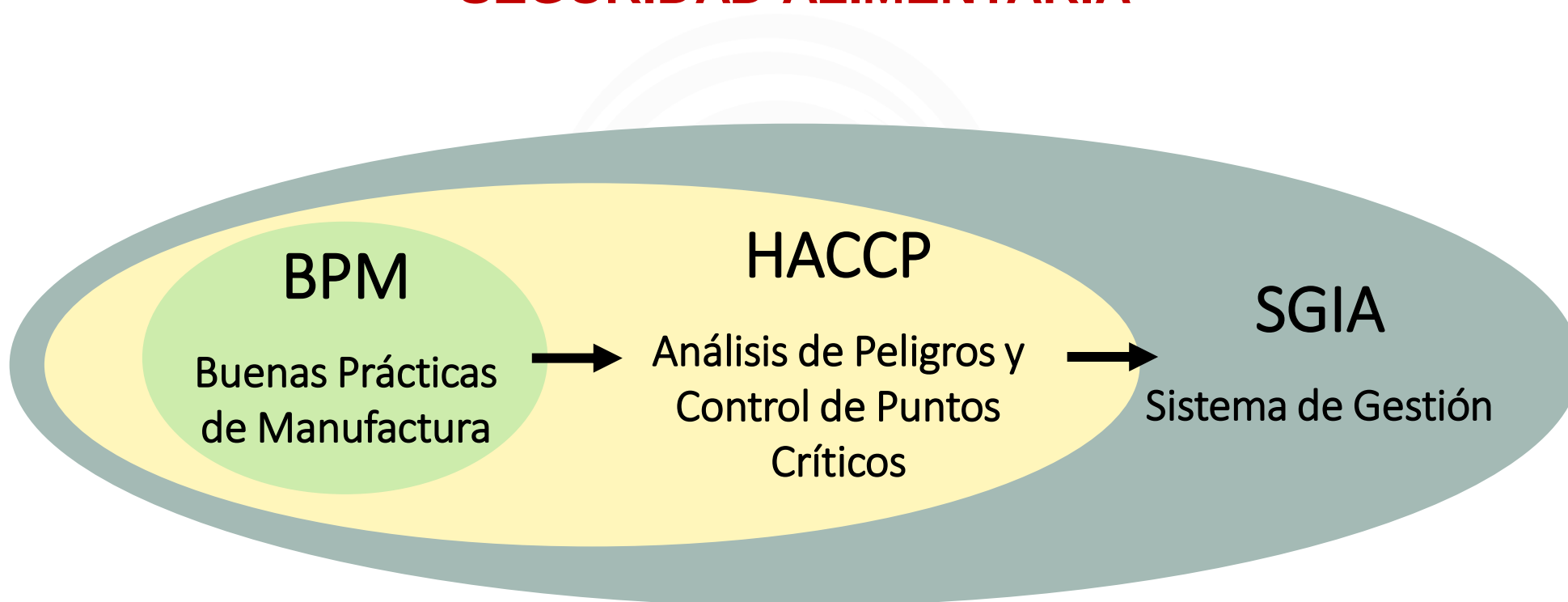
Mayor garantía de seguridad a los productos alimenticios fabricados

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



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

ISO 22000:2018 - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



PHVA



Permite a una organización asegurarse que sus procesos cuenten con recursos y se gestionen adecuadamente, y que las oportunidades de mejora se determinen y se actúe en consecuencia.

PENSAMIENTO BASADO EN RIESGOS



Permite a una organización determinar los factores que podrían causar que sus procesos y su SGIA se desvíen de los resultados planificados, y para poner en marcha controles para prevenir o minimizar los efectos adversos.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

FSSC 22000

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).



ISO 22000



**Programas de
prerrequisitos
(PRPs)**

Específicos según el sector (ej. ISO/TS 22002-1 para fabricantes de alimentos).



**Requisitos
adicionales FSSC**

Como gestión de fraude alimentario, defensa alimentaria (*food defense*), y gestión de alérgenos.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

SQF

Sistema de certificación de inocuidad y calidad alimentaria, que garantiza que los alimentos han sido producidos, procesados y manipulados con seguridad y calidad en todas las etapas de la cadena de suministro. Muy utilizado en EE.UU., y aceptado globalmente por minoristas y compradores.



SQF Implementación básica de las BPF



Sistema HACCP



Documentación de los Controles de Seguridad Alimentaria (opcional, en certificaciones más avanzadas).





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

PRIMUS GFS

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





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

PRIMUS GFS



+ Granja



+ Agricultura interior



+ Equipo de cosecha



+ Almacenamiento y distribución



+ Empacadora



Refrigeración



+ Procesando



CERTIFICACIÓN

Es un proceso riguroso donde un organismo de certificación independiente e imparcial evalúa la conformidad de un producto, servicio o sistema de gestión con respecto a los requisitos contenidos en determinadas normas y estándares.





CERTIFICACIONES

Importancia de las certificaciones para el ingreso a mercados internacionales

Hoy en día las certificaciones están consideradas como lo mínimo necesario para demostrar conformidad y poder entrar en el mercado, es decir abre la puerta a nuevas oportunidades de negocio.

La certificación no garantiza ninguna venta, pero sin ella resultará difícil convencer a clientes potenciales de la capacidad de suministrar productos de una calidad aceptable.

Esta situación se ve reforzada por el hecho de que organizaciones internacionales, como el Foro Internacional de Acreditación (IAF), ejercen una valiosa supervisión sobre el sistema de acreditación de las organizaciones de certificación, lo que favorece la aceptación universal de estos certificados en el mercado y, cada vez más, por parte de las autoridades reguladoras.



CERTIFICACIONES

- A pesar de que las empresas declaran cumplir con las disposiciones, existe desconfianza de parte de la sociedad sobre la naturaleza de los productos alimenticios y la veracidad de la información proporcionada **sobre su procedencia, procesos de elaboración** y, en el caso de productos manufacturados, **ingredientes**.

“



”

- La certificación se convierte en el medio tradicional por el cual los productores pueden proporcionar una **medida de cumplimiento**, alineada a los intereses de los consumidores, cada vez más enfocados en la compra de alimentos de calidad diferenciada y que cumpla con los requisitos.



CERTIFICACIONES



Acceso a Mercados

Cumplimiento de requisitos de grandes minoristas y mercados internacionales. Por ejemplo, Walmart exige certificación GFSI a sus proveedores.



Confianza del Consumidor

Demuestra compromiso con la seguridad alimentaria y la calidad. Estudio de Nielsen: aumento del 30% en la lealtad del cliente.



Reducción de Riesgos

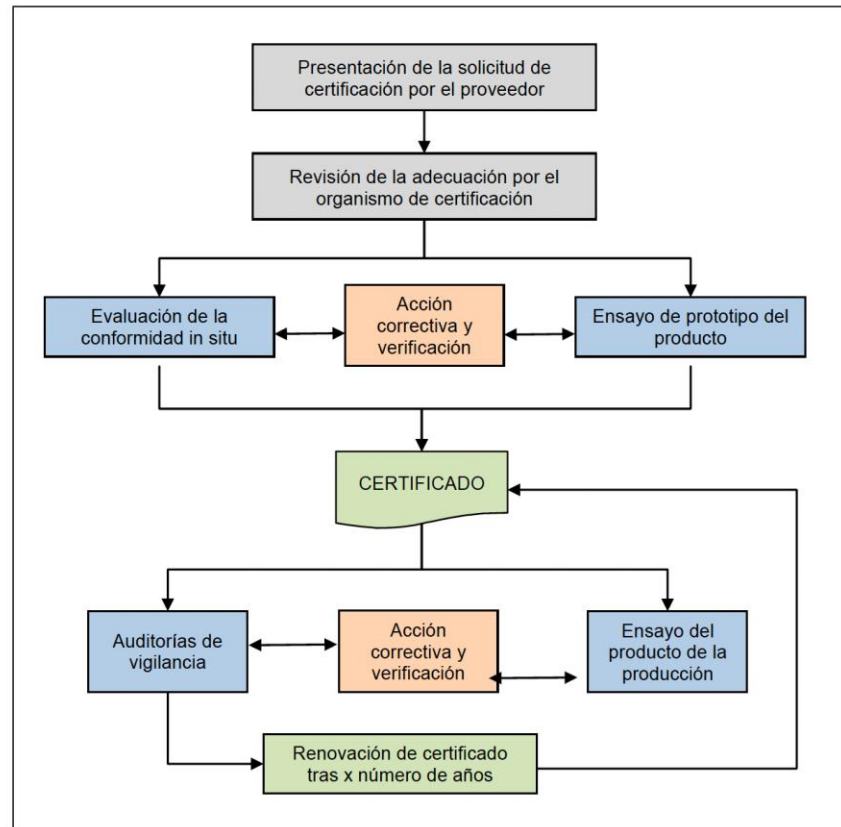
Minimiza la probabilidad de retiros de productos y daños a la reputación. Un retiro promedio cuesta \$10 millones USD.



CERTIFICACIONES

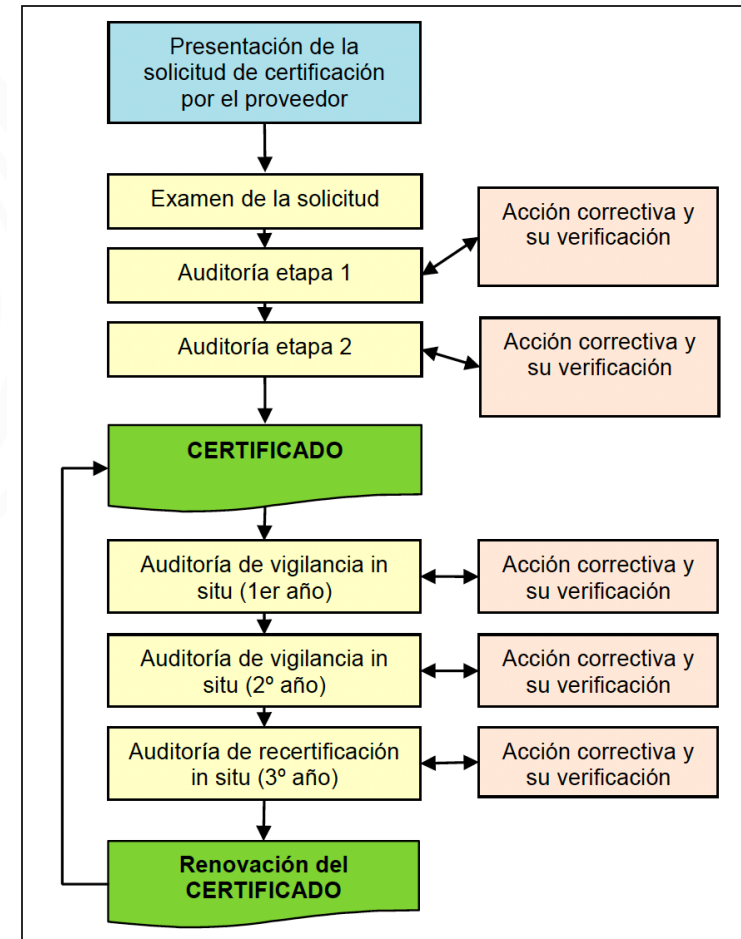
PROCESO DE OBTENCIÓN Y MANTENIMIENTO DE CERTIFICACIONES

Proceso de certificación de productos



Fuente: Martin Kellermann, Sudáfrica.

Proceso de certificación del sistema de gestión



Fuente: Martin Kellermann, Sudáfrica.



1

2

3

Elegir un organismo acreditado y con experiencia en la industria.



CERTIFICACIONES

PASO 2: DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN (INTERNO)



Documentación

Crear manuales, procedimientos y registros necesarios para el sistema.



Capacitación

Asegurar que el personal comprenda los requisitos y responsabilidades.



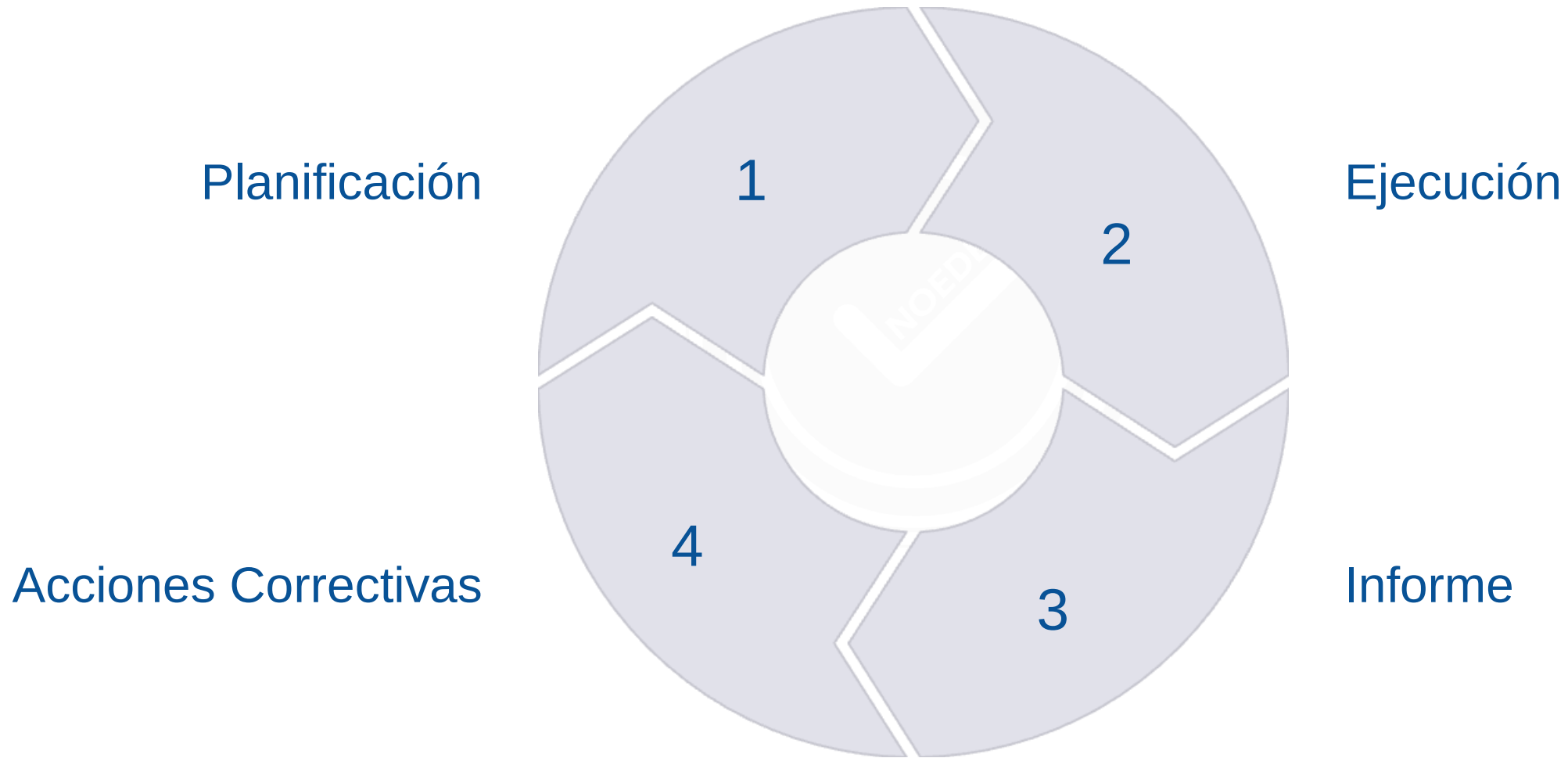
Implementación de Controles

Establecer controles preventivos para minimizar los riesgos.



CERTIFICACIONES

PASO 3: AUDITORIA INTERNA (INTERNO)





PASO 4: AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN (EXTERNO)

1

Auditoría Inicial (Fase 1)

Revisión documental del sistema. Se identifican posibles brechas.

2

Auditoría Principal (Fase 2)

Evaluación en sitio del cumplimiento. Incluye entrevistas y revisión.





CERTIFICACIONES

PASO 5: ACCIONES CORRECTIVAS Y CERTIFICADO

Plan de Acciones – (INTERNO)

Presentar un plan para abordar las no conformidades halladas.

Implementación (INTERNO)

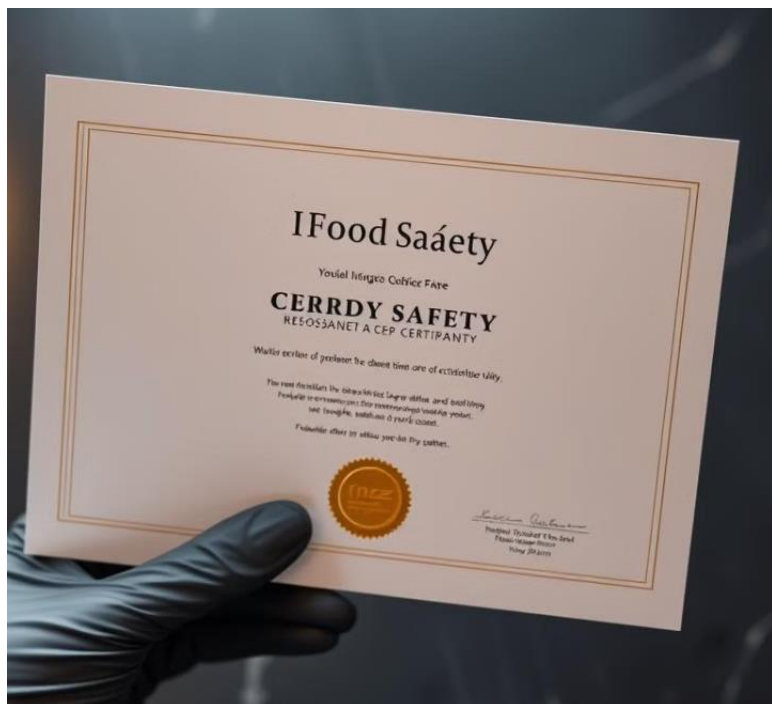
Ejecutar las acciones correctivas dentro de los plazos acordados.

Verificación (EXTERNO)

El organismo verifica la eficacia de las acciones implementadas.

Emisión (EXTERNO)

Se emite el certificado de conformidad tras verificar el cumplimiento.





CERTIFICACIONES

MANTENIMIENTO Y MEJORA CONTINUA

6-12

Auditorías de Seguimiento

Frecuencia en meses de las auditorías para verificar el cumplimiento.



Mejora Continua

Buscar oportunidades para mejorar el sistema de gestión.





CERTIFICACIONES

PRINCIPALES RETOS

Cambio Climático

Nuevas plagas, patrones de contaminación y desafíos logísticos demandan adaptación continua.

Mayor trazabilidad

Aumenta la exigencia en seguimiento completo del origen al consumidor.

Consumidor Informado

Mayor demanda de transparencia y trazabilidad completa del origen de los alimentos.

Evolución constante

Las normativas se adaptan continuamente ante nuevos riesgos alimentarios globales.

Cultura de Inocuidad

Liderazgo y compromiso en todos los niveles.



¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón

