



SISTEMA INTEGRADO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



SEPTIEMBRE 2005

WHEN YOU NEED TO BE SURE



MARCO NORMATIVO GENERAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL (CAPÍTULO IV)**
- **NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. R.D. 202/2000**
- **NORMA GENERAL DE ETIQUETADO R.D. 1334/1999**
- **TRAZABILIDAD. REGLAMENTO 178/2002**
- **HIGIENE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. R.D. 3484/2000, REGLAMENTO 852/2004**
- **SUSTANCIAS INDESEABLES EN ALIMENTACIÓN ANIMAL R.D 747/2001**

1. CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

■ ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

Es la certeza de que el consumo de un alimento no causará daño al consumidor cuando esté elaborado y/o consumido de acuerdo con su uso.

La seguridad alimentaria está relacionada con la ocurrencia de peligros y no incluye otros aspectos de seguridad humana tales como la nutrición.

Se requiere partir de unos requisitos previos y conocer y controlar la presencia de los posibles peligros que puedan aparecer durante la manipulación de alimentos con el fin de reducirlos a su mínima expresión.

■ ¿Qué objeto tiene la seguridad alimentaria?

Evitar a los consumidores las enfermedades o lesiones derivadas de la ingesta de productos alimentarios.

¿DE QUÉ LE SIRVE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA AL PRODUCTOR?

- El productor asegura que su participación en la transformación de ese alimento se encuentra dentro de la ley.
- El productor puede demostrar a sus clientes que ofrece un proceso productivo y un producto inocuo y seguro.
- El productor puede tener un reconocimiento entre el colectivo de sus potenciales clientes.



¿DE QUÉ LE SIRVE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR?

- El consumidor tiene la tranquilidad de que la ingesta de dichos productos no ocasionará lesiones ni enfermedades ni a él ni a los suyos.
- El consumidor hace uso de su derecho de elección del producto



¿QUIÉN ES EL RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

- **Puesto que la legislación aplica a transformadores y manipuladores de alimentos, la responsabilidad es de todos y cada uno de ellos sin excepción.**

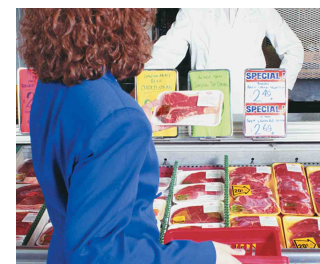
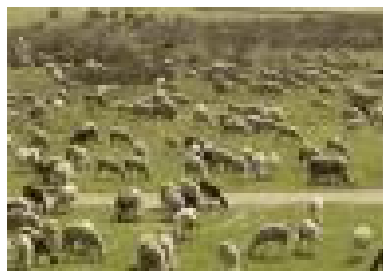
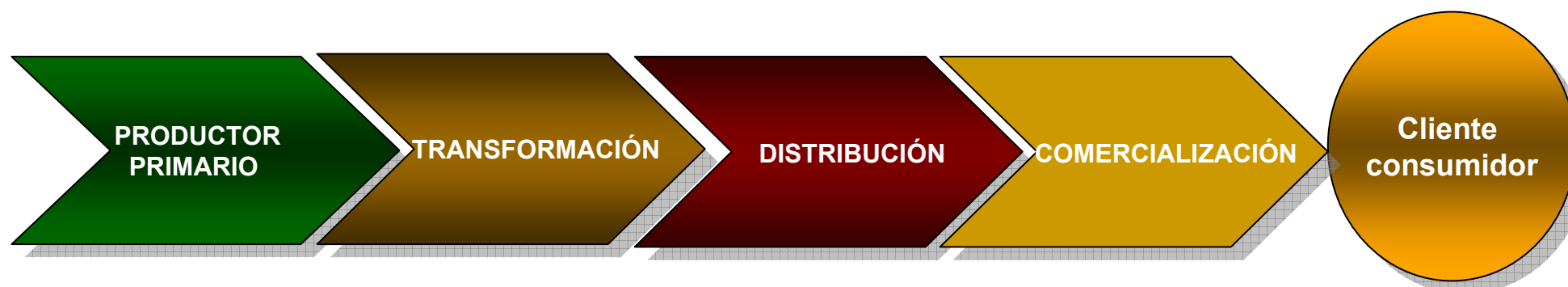
Todos ellos deberán:

- **Tener implantado un sistema de autocontrol (APPCC), Trazabilidad, etc...**
- **Disponer de la documentación que lo avale.**
- **Colaborar con las Autoridades competentes.**
- **Informar a las Autoridades competentes** cuando uno de los productos que ha comercializado no cumple con los requisitos de seguridad e inocuidad.
- **Tener preparado un sistema de control de crisis.**



SEGURIDAD ALIMENTARIA

**CAMBIO DE CONCEPTO:
“CONTROL DEL CAMPO A LA MESA”**



WHEN YOU NEED TO BE SURE





SISTEMA INTEGRADO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- EVALUACIÓN DE PROVEEDORES
- CONTROL EN CARGAS Y DESCARGAS
- TOMA DE MUESTRAS
- ANÁLISIS

- INSPECCIÓN EN PUNTOS DE VENTAS

- APPCC-GMPS
- TRAZABILIDAD
- MANUAL DE GESTIÓN DE CRISIS
- TOMA DE MUESTRAS
- ANÁLISIS
- FORMACIÓN
- VALIDACIÓN DE ETIQUETADOS

WHEN YOU NEED TO BE SURE



1. EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

DEFINICIÓN Y OBJETIVO: Son auditorias de segunda parte, para aprobar a los proveedores o bien realizar seguimiento del estado en que se encuentran tanto sus instalaciones, buenas prácticas de manejo, control de proceso productivo y producto.

Una evaluación de proveedores incluye básicamente los siguientes aspectos:

- Inspección visual de las instalaciones y los equipos
- Revisión documental basada en el APPCC, GMP, etc...
- Revisión del proceso productivo, buenas prácticas de manejo y del producto

Ventajas de realizar una evaluación de proveedores

- **Asegurar que el proveedor cumple los requerimientos** exigidos por el cliente en cuanto a especificaciones de producto y seguridad alimentaria.
- **Minimizar los riesgos asociados al producto** y al proceso que puedan dar origen a una reclamación / alerta alimentaria, comprometiendo la seguridad alimentaria del producto y manchando la imagen de la marca.
- El realizar las auditorias de segunda parte, mediante una **entidad externa, objetiva e independiente** permite que exista un único criterio para homologar a todos los proveedores, y que se den los resultados de forma rápida para que el Dpto. Calidad del Cliente decida acerca del proveedor.



2. SUPERVISIÓN DE CARGAS Y DESCARGAS (Importaciones)

- Aumento de las importaciones de países terceros



- Mayor importancia las supervisiones de carga y descarga



- Adecuación a los parámetros establecidos en la UE

EJ. R.D 747/2001 se establecen las sustancias y productos indeseables en la alimentación animal

El sentido de esta supervisión es verificar que los productos son manipulados correctamente durante las operaciones de carga y descarga

3.TOMA DE MUESTRAS

Efectuar una **toma de muestras** correctamente es un eslabón que no se debe desestimar en el comercio de mercancías.

El muestreo requiere una cualificación profesional excepcional y muchos años de experiencia, junto con un conocimiento detallado y profundo de los productos y sus propiedades.

Este servicio incluye :

- Inspección visual.
- Verificación de los lotes a muestrear .
- Trazado de muestras.
- Envío de muestras a nuestro laboratorio.

4. ANALÍTICAS

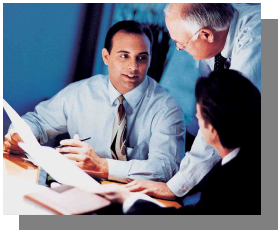


Con estos controles se pretende asegurar la ausencia de contaminantes químicos, físicos, y microbiológicos que pueden poner en peligro la seguridad del consumidor siempre actuando, según la legislación vigente, en temas de seguridad alimentaria.

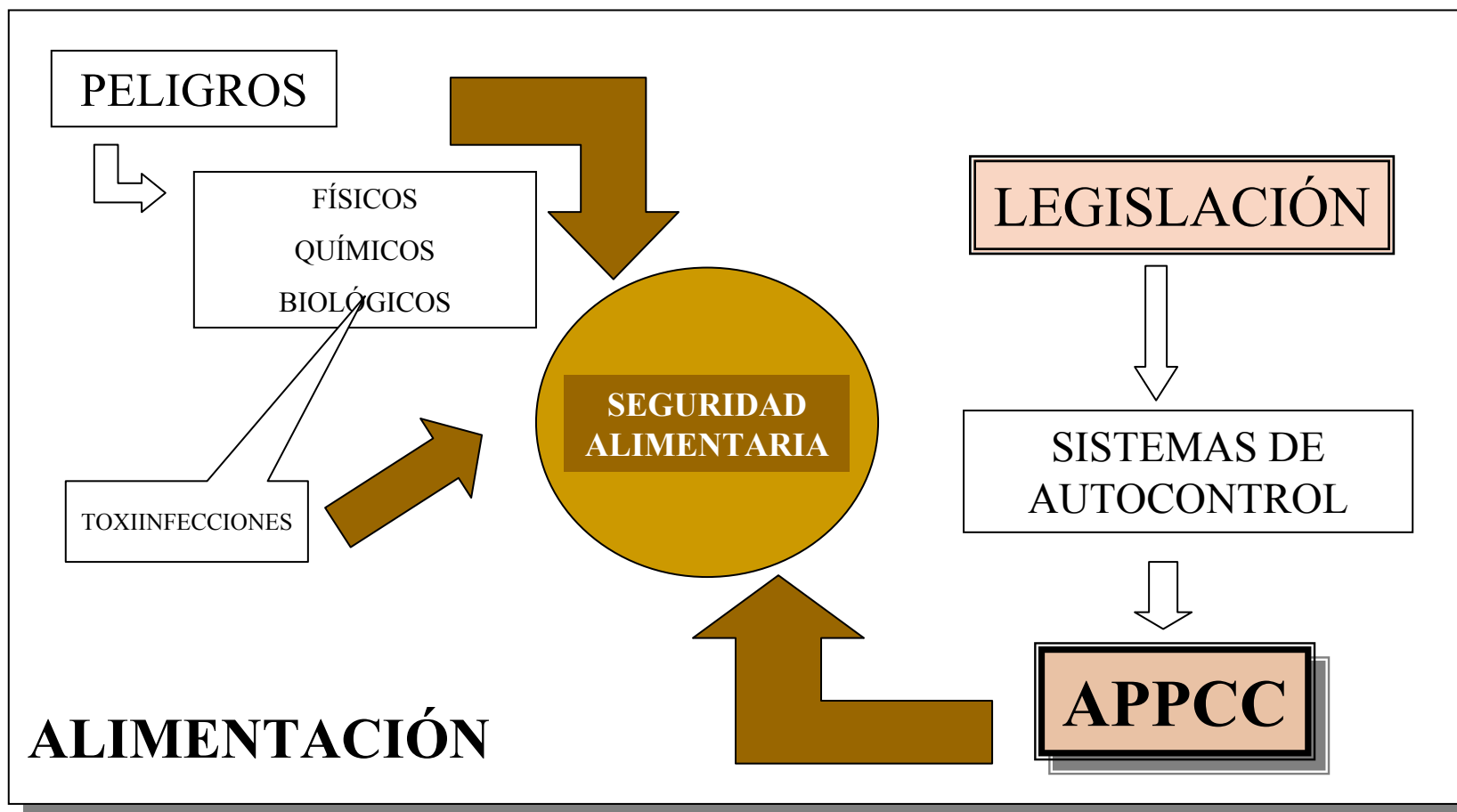
Estos controles se realizan en los laboratorios propios de la empresa , los cuales están acreditados por ENAC (Entidad nacional de Acreditación)

5. FORMACION debe asegurar...

- Que todos los manipuladores de alimentos conozcan las normas de higiene en cuanto a **actitudes, hábitos y comportamiento** de acuerdo con su actividad laboral.
- Que los manipuladores de alimentos adquieran, de forma continuada, conocimientos, actitudes y motivación para realizar prácticas correctas de manipulación y adquirir un grado de capacitación adecuado para **contribuir a la correcta implantación del sistema de autocontrol basado en el APPCC**, todo ello con el fin de evitar riesgos para la salud del consumidor.
- Que los manipuladores **conozcan las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa** para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.



6.SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN EL APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico)



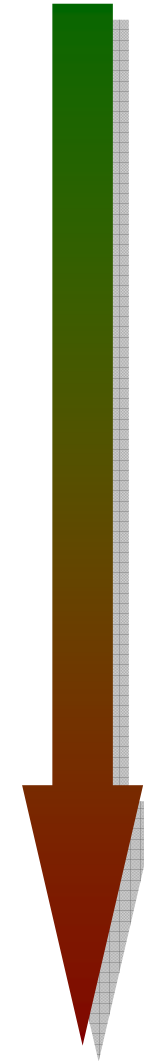
7. TRAZABILIDAD

Art. 3 del Reglamento 178/2002.

« La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos con posibilidad de serlo »

OBLIGATORIO DESDE EL 1 DE ENERO DE 2005.

ALCANCE: Alimentos, piensos, animales destinados a la producción de alimentos y cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o pienso.



VENTAJAS DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD

- Permite un **mejor seguimiento, control de procesos gestión.**
 - Registra todos los ingredientes, y lotes, obligando a una mayor disciplina en la fabricación.
 - Facilita el seguimiento preciso de los movimientos de los productos.
- Evita **fraudes.**
 - Los alimentos no entran en la cadena sin una prueba de origen.
 - Localización de cada producto en cada momento.
 - Identificación del personal que ha manipulado el alimento.
 - Los envases de productos son más seguros

- **Distribuye corresponsabilidad.**
- **Facilita actuaciones de la Administración o de la Agencia de Seguridad Alimentaría.**
- **Rápida respuesta de alerta alimentaría.** Facilita la localización, inmovilización y, en su caso, retirada efectiva y selectiva de los productos.
- Presta ayuda para hacer frente a las **reclamaciones de los clientes.**
- **Potencia el mercado**, promoviendo la **seguridad comercial** de los alimentos.
- Sirve como **instrumento para lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas.**
- Sirve para **vender mejor los productos.**
- **Permite tomar rápidas decisiones sobre destino de lotes** o agrupaciones de productos afectados, así como reprocesamientos. Manual de Gestión de crisis



- **La trazabilidad da un valor añadido al producto.**

Información adicional para convencer al consumidor.

Muestra un control sobre los orígenes y la calidad.

- **Nuevas oportunidades de marketing.**

- Venta de productos ecológicos, producción integrada, etc.

- Capacita la venta de productos para segmentos del mercado.

- **Promueve imagen de la empresa como protector, del consumidor.**

- **Aumenta barreras frente a competidores con productos de menos calidad y precios más bajos.**

8. ASISTENCIA TÉCNICA EN LA VALIDACIÓN DE ETIQUETADO

Con la validación del etiquetado se evitan errores en cualquiera de los aspectos del producto, ofreciendo así una información al consumidor sobre el producto que está comprando. (R.D 1334/1999 relativa a normas generales de etiquetado)

- Denominación de venta del producto
- Lista de ingredientes y su cantidad
- Cantidad neta para productos envasados
- Fecha de caducidad
- Condiciones especiales de conservación y utilización en caso de ser necesario
- Condiciones de preparación en caso de ser necesario
- Identificación de la empresa
- Lote
- Lugar de origen o procedencia



9. INSPECCION EN PUNTO DE VENTA

Mediante estas inspecciones se identifican y evalúan los defectos que puedan encontrarse en los puntos de venta

VENTAJAS DE LA I.P.V PARA EL FABRICANTE

Ayudar a mejorar la calidad del producto.

Asegurar al fabricante que sus productos lleguen en óptimas condiciones al consumidor final.

Detectar errores en cualquiera de los aspectos del producto como:

- **Etiquetado.**
- **Número de lote (correctamente impreso y legible).**
- **Imperfecciones en el embalaje.**
- **Integridad del producto.**
- **Fraudes por utilización inadecuada de distintivos de Asociaciones, etc**

¿QUÉ OFRECE SGS?

■ Programa INTEGRAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Evaluación de proveedores
- Auditorías higiénico-sanitarias
- Muestreos y realización de analíticas
- Control del proceso productivo basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Implantación de sistemas de trazabilidad
- Manual de gestión de crisis alimentaria
- Programas de formación de manipuladores
- Auditorías de producto en puntos de venta



GRACIAS

www.sgs.es



WHEN YOU NEED TO BE SURE

