

# PROTOCOLOS CERTIFICABLES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

## Necesidad y criterios de selección



**I Jornada Técnica Feria Seguridad Alimentaría**  
**SEAL - Feria de Zaragoza – 14 Febrero 2013**  
**Organiza CITA**

- **Introducción**
- **Necesidad de Certificación**
- **GFSI**
- **Criterios de selección del estándar**
- **Mejora de las empresas certificadas**



# Introducción

- Las **certificaciones de parte** realizadas por **Entidades de Inspección y/o de Certificación** se efectúan en base a:
  - pliegos de condiciones,
  - normas,
  - protocolos de calidad,
  - normativa legal o reglamentaria



Ej. Marca C'alia, Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, Producción integrada, Vinos de la Tierra, Agricultura Ecológica, etc.



# Introducción

- Los **estándares de certificación** en Seguridad Alimentaria (SA) han adquirido especial relevancia en los últimos años debido, entre otros motivos, a los siguientes:

- La creciente demanda de los **consumidores** por la pérdida de confianza.
- La **responsabilidad** cada vez mayor de los **distribuidores** (minoristas y mayoristas), gobiernos, asociaciones del sector, etc.
- El **incremento de los requisitos legales** en materia de seguridad alimentaria.
- La **globalización** de la oferta de productos.



- Todos los estándares de SA están centrados en la realización de **controles a lo largo de la cadena de suministro**: compras, producción, transporte, procesado y comercialización de alimentos
- Los estándares están basados en la **evaluación de riesgos**



# Necesidad de la certificación

- **Garantizar ante terceros** la legalidad, seguridad y calidad de los productos elaborados, proporcionando **confianza** a los compradores y a los consumidores
- **Reducir costes y tiempo de auditorías** a productores y a distribuidores
- Posibilidad de **acceder a un mercado** que, de otro modo cerraría sus puertas (grandes distribuidores, exportación,...)
- **Estrategia de diferenciación** en aspectos de calidad, de producción o de proceso frente a otros de igual categoría.



# Necesidad de certificación

## Tipos de estándares

Promovidos por particulares	Estándares colectivos nacionales	Estándares colectivos internacionales
<ul style="list-style-type: none"><li>•Natures's Choice (Tesco)</li><li>•Filières Qualité (Carrefour)</li><li>•Field-to-Fork (Marks&amp;Spencer)</li><li>•Natur (Eroski)</li><li>•Filière Contrôlée (Auchan)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Assured Food Standards (UK)</li><li>•Qualität Sicherheit – QS (Germany)</li><li>•Assured Cominable Crops Scheme (UK)</li><li>•Marca de Garantía Alimentación Animal Certificada (España)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Global Gap</li><li>•IFS</li><li>•BRC</li><li>•SQF</li><li>• ISO 22000</li><li>• FSSC 22000</li><li>•Otros</li></ul>



## Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)

- Establecida en el año 2000 respondiendo a la solicitud de unos 30 gerentes generales de distribuidores internacionales para la mejora continua de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria



- **Junta de Directores:** Kraft Foods\_USA, Cargill\_USA, McDonalds\_USA, Carrefour\_Francia, Metro Group\_Alemania, Migros\_Suiza, Coca Cola\_USA, Danone\_Francia entre otros.

- Documento guía de enero de 2011, v. 6. Esquema de evaluación y aprobación de estándares de seguridad alimentaria

- No realiza actividades de acreditación o de certificación.



## Esquemas reconocidos por **GFSI** hasta 8/02/2013

<http://www.mygfsi.com/>

- ☞ BRC v.6 para alimentos y BRC/IOP v. 4 para envasado y materiales de envasado
- ☞ IFS v.6
- ☞ SQF code v. 7, nivel 2
- ☞ Global Red Meat Standard
- ☞ Canadá GAP (frutas frescas y vegetales)
  
- ☞ FSSC 22000
- ☞ GlobalG.A.P.
- ☞ Primus GFS
- ☞ Global Aquaculture Alliance BAP
- ☞ Dutch HACCP
- ☞ Synergy 22000



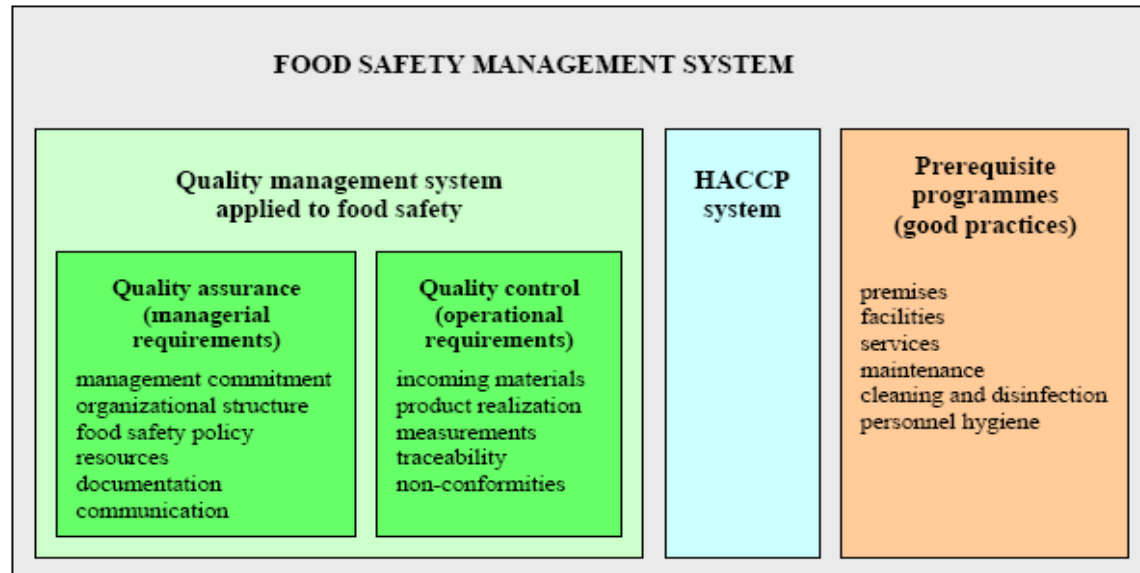


# Estructura común de los Estándares

- Requisitos de Sistema APPCC → *basado en el Codex Alimentarius*
- Requisitos del Sistema de Gestión → *basado en ISO 9001:2008*
- Especificaciones producto → *basado en el control de las características*
- Programas pre-requisitos y control de proceso → *basado en Buenas prácticas agrícolas, Buenas prácticas de fabricación, Buenas prácticas de distribución,...*

- Requisitos legales → *cumplimiento de la legislación aplicable*

© FAO 2006



# Criterios de selección de los Estándares

- Requerimiento del **cliente**
- **Mercados de destino** de los productos. Selección del protocolo generado en el país para dar mayor confianza a los consumidores de la zona.
- **Carácter internacional del estándar.** Ej. ISO 22000 más internacional que BRC o IFS pero no reconocida por GFSI → **FSCC 22000** = ISO 22000 + PAS 220 de BSI y/o ISO/TS 22002-1 .
- **Tiempo para la resolución de las incidencias** No Graves detectadas en el proceso de auditoría. Ej. BRC cerradas todas en 28 días (en nivel C cierre in situ), IFS cerradas en un año.
- **Costes** de la certificación y su mantenimiento. Tasas de certificación, tiempos de auditoría, coste del propio protocolo, etc.



# Mejora de la empresas certificadas

- Mejora en las condiciones de instalaciones, equipos de procesos, organización de flujos, dotación de zonas de procesamiento de productos de alto riesgo.
- Mejora en los sistemas de gestión de las compañías, adaptación de sus programas de evaluación de riesgos y planes HACCP a los requisitos del CODEX, programas de control y análisis (nivel de muestro y fiabilidad = análisis por laboratorios acreditados).
- Mejora de los sistemas de trazabilidad y de gestión de crisis.
- Mejora de los sistemas de control de riesgos emergentes: alérgenos, contaminantes proveniente de envases, etc,





# Gracias por su atención

- Nuestra pagina web: [www.granjasanmiguel.com](http://www.granjasanmiguel.com)

[calidad@granjasanmiguel.com](mailto:calidad@granjasanmiguel.com)

[veterinarios@granjasanmiguel.com](mailto:veterinarios@granjasanmiguel.com)

Tel. 976 80 73 12