



SEMINARIO INTERNACIONAL
ALIMENTOS SEGUROS
Tendencias Mundiales



Requerimientos de los Sistemas de Calidad en las Industrias Alimenticias:

APORTE DE LOS LABORATORIOS ANALITICOS





Sistemas de Calidad

- Un sistema de calidad es un método planificado y sistemático de medios y acciones, encaminados a asegurar que los productos o servicios, se ajusten a requisitos establecidos. (ISO 9000:2000)

Estos requisitos pueden estar vinculados con aspectos de :

- MEDIO AMBIENTE
- SEGURIDAD E HIGIENE
- RESPONSABILIDAD SOCIAL
- SEGURIDAD INFORMATICA
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- OTROS





Seguridad (Inocuidad) Alimentaria

Es la garantía de que los alimentos no van a causar daño a la persona que los consume, cuando se preparen y/o ingieran de acuerdo con el uso al que se destinan (Codex Alimentarius Rev.4, 2003).

“Un alimento seguro es”





¿Cuáles pueden ser los Peligros ?

- *Físicos (huesos, piedras, fragmentos de metal o cualquier materia extraña)*
- *Químicos (medicamentos veterinarios, pesticidas, toxinas de microorganismos, agentes de limpieza y desinfección)*
- *Biológicos (microorganismos patógenos).*





Iniciativa Global para la Seguridad Alimentaria (GFSI)

Es una Fundación sin fines de lucro, creada en el año 2000 por el Foro de la Industria de Alimentos (The Food Business Forum¹) con el objetivo de llevar a la **mejora continua los sistemas de gestión de seguridad (inocuidad) alimentaria** a fin de **generar confianza en el suministro de alimentos seguros a los consumidores en todo el mundo.**





Estándares reconocidos para la Industria de los Alimentos

- INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)
- SAFE QUALITY FOOD 2000 CODE (SQF2000)
- FOUNDATION FOR FOOD SAFETY CERTIFICATION (FSSC)
- BRITISH RETAILS STANDARD (BRC)





Exigencias de los estándares GFSI en Análisis

- **BPM/HACCP por Codex Alimentarius CA/RCP 1-1969**, es más genérica por su espíritu armonizador con el fin de favorecer el comercio internacional. No es normativa dentro del marco de GFSI, pero igualmente posee requisitos de análisis de materias primas y servicios.
- **BRC** recomienda la utilización de laboratorios acreditados, o solicita que en caso de no usar laboratorio con la técnica empleada dentro del alcance acreditado, se debe justificar la utilización de otro laboratorio o de técnicas no acreditadas.





Exigencias de los estándares GFSI en Análisis

- **FSSC**, en su nueva versión Abril 2013, incorporo un requisito adicional (requisito 5), donde la organización debe seguir los lineamientos de la norma ISO/IEC 17025 para la realización de ensayos.
- **IFS** exige que los análisis se deberán llevar a cabo preferentemente en laboratorios con programas o métodos adecuadamente acreditados (ISO 17025). Si los análisis se realizan dentro de la empresa o por un laboratorio sin programas o métodos adecuadamente acreditados, los resultados deberán verificarse de forma periódica por laboratorios acreditados en estos programas o métodos (ISO 17025).





Verificación y/o Validación

- Los Análisis de Laboratorio cubren múltiples parámetros para analizar la composición e inocuidad de los alimentos:
 - Análisis Microbiológicos.
 - Análisis Alérgenos.
 - Análisis Sensoriales.
 - Análisis Físico – Químicos.
 - Análisis de Residuos de Pesticidas.
 - Análisis de Residuos de Antibióticos.
 - Análisis de Metales Pesados.
 - Análisis de Factores Nutricionales.
 - Micotoxinas.





Aporte de los Laboratorios

Los laboratorios son un componente esencial del sistema de control de los alimentos , por lo tanto:

- Deben tener instalaciones adecuadas para análisis físicos, microbiológicos y químicos. (contaminación cruzada)
- Contemplar que la exactitud y fiabilidad de los resultados analíticos esta determinada no solo por los instrumentos/equipamientos e insumos utilizados, sino también por la preparación y competencia de quienes realizan los análisis y la fiabilidad del método utilizado.





Aportes

- En lo que respecta al marco **SENASA**; tener en cuenta que los laboratorios de ensayo tanto de red vegetal como animal tienen que estar acreditados en sus técnicas incluidas dentro del alcance habilitado como laboratorio de la red de ensayos. De acuerdo al porcentaje de técnicas acreditadas, el laboratorio pasaría a ser habilitado o autorizado.
- Los resultados analíticos de un laboratorio de control de alimentos se utilizan con frecuencia como prueba ante los tribunales para determinar el cumplimiento de los reglamentos o normas del país o ante juicios de consumidores quienes denuncian haberse intoxicado o tenido problemas de salud luego de ingerir un determinado alimento.





Mercados Potenciales Asociados

- *Analisis de productos en Gondola*
- *Control y seguimiento de Productos durante el Transporte y Almacenamiento*
- *Auditorías / Desarrollo proveedores*
- *Desarrollo de Productos / Especificaciones*





Beneficios para los Laboratorios

- Reconocimiento internacional
- Cumplimiento exigencias de grandes empresas y reducción de auditorías externas de clientes
- Competencia /diferenciación con otros laboratorios acreditados
- Autodisciplina
- Base para avanzar en la mejora continua, satisfacción del cliente y Calidad Total
- Reducción de costos y mejora de eficiencia
- Argumento de marketing (mercado global)





NO ES TIEMPO DE **REPLANTEARSE EL ENFOQUE** HACIA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

