

Gestión de la Calidad Alimentaria

BPM - HACCP - ISO 22000

PARA OPERAR EN EL MERCADO ALIMENTARIO NACIONAL E INTERNACIONAL, ES NECESARIO GARANTIZAR LA MÁS ESTRICTA DE INOCUIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA. PARA ELLO EXISTEN UNA SERIE DE NORMAS INTERNACIONALES, CUYA IMPLEMENTACIÓN LE PERMITIRÁ GANAR LA CONFIANZA DE LOS CONSUMIDORES Y CUMPLIR CON LAS REGLAMENTACIONES EN ESTA MATERIA.

HACCP

El análisis de riesgos y puntos críticos de control es un sistema de control lógico y directo cuya base es la prevención de los problemas que pueden causar los alimentos al cliente. Nos permite detectar posibles peligros y evaluar la probabilidad de que esos peligros se hagan efectivos, probabilidad expresada mediante el concepto de riesgo.

La implementación del Sistema **HACCP** ayudará a demostrar que se cumple la legislación sobre seguridad e higiene de los alimentos y actualmente esto es un requisito legal en varios países.

Debido a que esta Metodología es universal, puede ser transmitido a los proveedores y clientes con el objeto de ayudarles a producir materias primas y productos seguros. Además, por medio de sus pruebas documentales (las cuales pueden ser usadas en caso de litigio) también servirá de ayuda a la hora de demostrar que se gestiona eficazmente la seguridad de los alimentos.

Debemos tener en cuenta que cualquier problema, de un alimento, causado puede causarle la muerte a un cliente y en esos casos no hay acción correctiva que valga. Por eso debemos basarnos en la prevención.

Las bases del sistema **HACCP** están determinadas por el Codex Alimentarius, Leyes, Artículos y Guías Buenas Prácticas.

BPM

Los consumidores exigen cada vez más atributos de calidad en los alimentos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, y existen normas a nivel nacional e internacional que consideran metodologías para asegurarla.

Las "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM) son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

Contemplan los siguientes elementos:

- ✓ Diagnóstico inicial.
- ✓ Formación en higiene personal y de producción.
- ✓ Revisión de las instalaciones e implementación de modificaciones.
- ✓ Procedimientos de limpieza y desinfección.
- ✓ Requisitos de higiene del proceso productivo y control de calidad.
- ✓ Auditoria.

ISO 22000

Es una norma internacional que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implantar **Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria**, con el fin de lograr la armonización internacional que permita una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro.

Objetivos principales:

- ❖ Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- ❖ Reforzar la seguridad alimentaria.
- ❖ Fomentar la cooperación entre las industrias y los gobiernos.

❖ Mejorar el rendimiento de los costos a lo largo de la cadena de suministro alimentaria. Los requisitos de ISO 22000, que en ningún momento pretenden sustituir los requisitos legales y reglamentarios, integran:

- Requisitos para desarrollar un Sistema **HACCP** de acuerdo a los principios enunciados en el Codex Alimentarius.
- Requisitos para buenas prácticas de fabricación ó programa de prerrequisitos (**BPM**).
- Requisitos para un Sistema de Gestión de calidad (**ISO 9001**).

Incluyendo tal y como especifica la norma en su “Ámbito de aplicación” a todas aquellas organizaciones directamente involucradas en uno o más pasos de la cadena alimenticia de suministro alimentario como:

- productores, agricultores, ganaderos, productores de materias primas y aditivos para uso alimentario,
- fabricantes de productos alimentarios, cadenas de distribución, catering,
- organizaciones que proporcionan servicios de limpieza, transporte, almacenamiento y distribución de productos alimentarios y
- otras organizaciones indirectamente involucradas con la cadena alimenticia como proveedores de equipamientos, agentes de limpieza, material de envase y embalaje y productores de cualquier otro material que entre en contacto con los alimentos.

¡Prevenir antes que detectar!

