



## **Implantación Sistemas de Gestión Seguridad Alimentaria. IFS – BRC – ISO 22000**



## PRESENTACIÓN

**ISO 22.000:** Norma genérica desarrollada por la Organización Internacional de Normalización (ISO) sobre inocuidad de los alimentos. Aplicable para cualquier organización de la cadena alimentara, proveedores y servicios.

**BRC:** Sistema de Seguridad Alimentara desarrollado por la distribución minorista británica y específico para la industria agroalimentaria. No se incluye el sector primario ni restauración.

**IFS:** Sistema de seguridad alimentaría desarrollado por la distribución alemana minorista y aceptado por la distribución francesa (mayoristas y minoristas) y holandesa. Es específico para la industria agroalimentaria. No se incluye el sector primario ni restauración.

**APPCC:** Las tres estándares anteriores exige como requisito a las empresas, la documentación e implantación de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), sistema que identifica, evalúa y controla peligros significativos para la seguridad alimentaría.

El Sistema debe incluir para cada punto crítico de Control (PCC):

- ⊗ Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- ⊗ Medidas de control.
- ⊗ Límites críticos.
- ⊗ Procedimientos.
- ⊗ Correcciones y acciones correctivas a tomar si se superan los límites críticos.
- ⊗ Responsabilidades y autoridades.
- ⊗ El plan APPCC incluye los puntos de control críticos (PCC) mediante tablas (cuadros de gestión)

## ¿Qué beneficios ofrece la implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria?

Las empresas u organismos deciden implantar un Sistema de Seguridad Alimentaria, principalmente por alguno de los siguientes motivos:

- ⊗ Se lo exige el cliente.
- ⊗ La competencia lo tiene.
- ⊗ Lo exige la Legislación.
- ⊗ Lo exige la administración mediante concurso.
- ⊗ Mejora la organización de la empresa.

La implantación de estos Sistemas ofrece los siguientes beneficios para la empresa:

- ⊗ Acceso a otros mercados, sobre todo externos.
- ⊗ Garantía de seguridad, mediante el sello de un sistema certificado.
- ⊗ Constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación.
- ⊗ Diferencia competitiva.
- ⊗ Llegar al mercado con un producto obtenido bajo procesos controlados,

**En resumen, la implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria es igual a satisfacción total de los clientes.**

El enfoque de la gestión hacia la Calidad y Seguridad permitirá a su empresa:

1. Afianzar una sólida cultura de servicio.
2. Gestionar eficazmente los momentos de la verdad.
3. Identificar los deseos y expectativas de sus clientes.
4. Orientar al personal hacia el servicio al cliente.
5. Diseñar procesos con una clara visión hacia el servicio.

**... y en consecuencia, retener a sus clientes, afianzar su confianza y mejorar resultados**

### **¿Quién demanda IFS y BRC?**

**CARREFOUR** exige IFS desde finales del año 2006 a todos sus proveedores de **MARCA BLANCA**, y para finales del 2007 a todos sus proveedores en general.

**ALDI** exige IFS a todos sus proveedores de **MARCA BLANCA** desde el 1 de enero de 2006.

Cada día es más valorado e incluso exigido en las transacciones comerciales a nivel internacional.

### **Protocolos IFS y BRC**

**IFS** (International Food Standard) y **BRC** (British Retail Consortium) son estándares que fijan los niveles de cumplimiento en la manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, con respecto a exigencias higiénico sanitarias.

Como veremos a continuación, ambas normas tienen requisitos comunes como puntos de partida, su principal diferencia es que las Normas **BRC** son de origen Británico y las IFS fueron desarrolladas por miembros de la Federación Alemana de minoristas, aunque actualmente también son aceptadas por franceses y holandeses.

## **Objetivos de los protocolos IFS Y BRC**

Los estándares BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Safety Standard) se han desarrollado con el objetivo de:

- ⊙ Cumplimiento de las exigencias presentes y futuras de grandes cadenas de distribución (CARREFOUR, ALDI etc.)
- ⊙ Crear un sistema uniforme de evaluación de proveedores.
- ⊙ Dar transparencia a toda la cadena de aprovisionamientos.
- ⊙ Reducir gastos de control.

## **Requisitos generales de BRC e IFS**

Para el cumplimiento y certificación de ambas normas es necesario que la empresa cumpla con los siguientes requisitos:

- ⊙ Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad (gestión documental, no conformidades, acciones correctivas, evaluación de proveedores, reclamaciones, etc.)
- ⊙ Implantación de un Sistema APPCC
- ⊙ Instalaciones adecuadas tanto a nivel de vestuarios, producción, almacenes y exteriores.
- ⊙ Implantación de un sistema adecuado de mantenimiento correctivo y preventivo de instalaciones y equipos.
- ⊙ Implantación de unas Buenas Prácticas de Manipulación e Higiénicas.
- ⊙ Implantación de un Sistema de Trazabilidad.
- ⊙ Adecuado control de los procesos críticos en seguridad y calidad del producto.

Los dos estándares son prácticamente iguales. La elección entre uno u otro se debe basar en el tipo de cliente de la empresa. Con la misma documentación se pueden certificar ambas normas, debido a que se basan en los mismos requerimientos técnicos.

## Contenido del Estándar BRC e IFS

- ⊙ Adopción de un Sistema APPCC
- ⊙ Establecimiento de un Sistema de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Política de Seguridad
- ⊙ Manual de Seguridad
- ⊙ Procedimientos
- ⊙ Cuadros de Gestión por procesos
- ⊙ Verificación de todos los elementos que inciden en la seguridad del producto:
- ⊙ Instalaciones
- ⊙ Proceso de fabricación
- ⊙ Personal
- ⊙ El propio producto

## Certificación de BRC e IFS

La concesión o no de un Certificado bajo IFS se determina mediante auditoría presencial en las instalaciones de la empresa, por auditores de la Entidad Certificadora seleccionada.

La auditoría puede tener una duración de un día y medio, para una empresa media de unos 50 trabajadores, y a diferencia de la ISO 9001:2000, estará más basada en la visita a la planta de producción que al análisis de la documentación del sistema.

En la auditoría IFS se analizan los tres tipos de requisitos de la Norma (básico, superior y recomendaciones) y se evalúa por A, B, C o D según el grado de cumplimiento. La suma de todas las puntuaciones da un porcentaje de cumplimiento que determina si se pasa o no la auditoría. Los requisitos denominados KO son de obligado cumplimiento, si no se superan se paraliza la auditoría.

En el caso de las auditorías BRC el sistema es prácticamente idéntico.

## ISO 22000

ISO 22000 es una Norma internacional que especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, que combina los siguientes elementos claves:

- ⊙ Comunicación interactiva
- ⊙ Gestión del Sistema
- ⊙ Programa de prerrequisitos
- ⊙ Principios del APPCC
- ⊙ Trazabilidad

## ISO 9000 / ISO 22000 / BRC / IFS

**La Norma ISO 22000** tiene la misma estructura que la Norma ISO 9000, siendo un buen punto de partida para implantar la Norma de Inocuidad Alimentaria.

El cumplimiento de ISO 9001 no implica el total cumplimiento de ISO 22000, y viceversa.

Tiene mucho que ver con BRC ó IFS, pero la Norma ISO 22000 tiene un alcance más general, ya que se aplica a toda la cadena alimentaria, incluyendo el sector primario y la restauración.

### ¿Cuánto tiempo se tarda en implantar en la empresa un Sistema de Seguridad Alimentaria?

Aunque depende del tamaño de la empresa y del estado de la misma, se puede decir que como término medio, entre seis y nueve meses.

Desarrollándose en sesiones de media jornada según calendario fijado y con periodo de visitas aproximado de 2/mes.

**GRUPO ACMS**, como empresa especialista en la implantación de Sistemas de Gestión, ofrece asesoramiento a empresas en la implantación de sistemas de gestión de la Calidad, bajo la Norma ISO 9000, Sistemas de Gestión Medioambiental, bajo la Norma ISO 14000, Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Laboral, Modelo Europeo de Excelencia Empresarial (EFQM), Ley de Protección de Datos, Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria: (APPCC; BRC-Food; IFS; ISO 22000:05), Gestión Ética y Responsabilidad Social, Diagnósticos Empresariales, Planes de Minimización de Residuos, Autorización Ambiental Integrada (IPPC), Descontaminación de Suelos, Sistemas de Calidad en Laboratorios de Análisis Clínicos (ISO 15189), entre otras...

Para cubrir las necesidades de clientes de origen tan variado nuestro equipo está formado por Ingenieros y Licenciados en Químicas, Biológicas, Ciencias Ambientales y Tecnologías de los Alimentos, principalmente, con capacidad y formación contrastada para desarrollar proyectos de organización y gestión empresarial.

**El Grupo ACMS** ofrece a sus clientes una amplia cobertura al disponer de oficinas repartidas por el territorio nacional, permitiendo la reducción de costes a empresas que deseen implantar Sistemas de Gestión (Calidad, Medio Ambiente, Prevención, otros...) en diversas delegaciones, o bien contratar la realización de auditorías internas que permitan una VISIÓN GLOBAL Y OBJETIVA de la situación de su organización, tanto como de auditoría de seguimiento como de DIAGNÓSTICO inicial de la organización.

### **EL PRESUPUESTO INCLUYE:**

- ⊙ Estudio - diagnóstico del Sistema de Seguridad Alimentaria.
- ⊙ Diseño, y documentación de las Acciones Formativas.
- ⊙ Know how del "Sistema de Seguridad Alimentaria".
- ⊙ Diseño específico del "Sistema de Seguridad Alimentaria " para la Empresa.
- ⊙ Dirección de la elaboración y redacción del Sistema.
- ⊙ Reuniones conjuntas de trabajo.
- ⊙ Aplicación de la metodología práctica para la implantación del Sistema de Seguridad Alimentaria.
- ⊙ Documentaciones y materiales de apoyo.
- ⊙ Realización de Auditoria Interna
- ⊙ Apoyo en la Realización de Revisión por la Dirección
- ⊙ Acompañamiento a Certificación

Para un presupuesto ajustado, no duden en consultarnos para visitar su organización y tomar los datos necesarios para un estudio en mayor profundidad.

**GRUPO ACMS**  
**902 362 247- 91 375 06 80**  
[información@grupoacms.com](mailto:información@grupoacms.com)  
[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)

### **ACMS Centro**

Valentín Beato, 11  
2ºB 28037 Madrid

TEL **+34 913 750 680**

FAX **+34 917 544 760**

[madrid@grupoacms.com](mailto:madrid@grupoacms.com)

### **ACMS Norte**

Of. 23 Edif. Centro de empresas  
Aeropuerto de Burgos  
09007 Burgos

TEL **+34 947 041 645**

FAX **+34 947 041 761**

[castillaleon@grupoacms.com](mailto:castillaleon@grupoacms.com)

### **ACMS Centro-Sur**

Avda. Barber 2, 2º  
1ª Ofic. Edif Colón  
45004 Toledo

TEL **+34 925 282 181**

FAX **+34 925 226 801**

[castillalamanca@grupoacms.com](mailto:castillalamanca@grupoacms.com)

### **ACMS Argentina**

Tucuman 1452  
3º oficina 7C  
1050AAD Buenos Aires

TEL **+54 11 4371 2252**

FAX **+54 11 4371 5473**

[mcremona@grupoacms.com](mailto:mcremona@grupoacms.com)