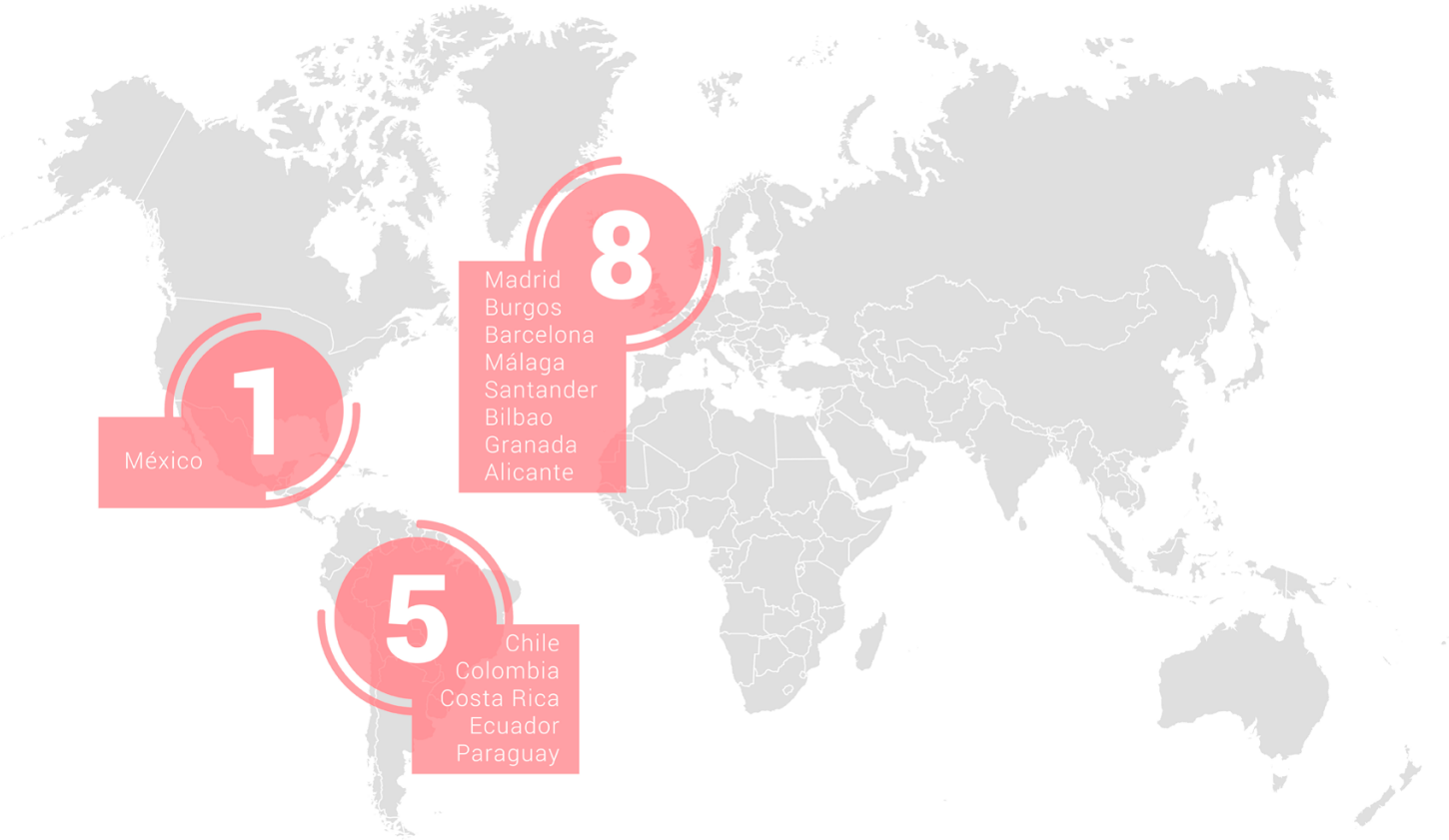
GrupoACMS
CONSULTORES

GRUPO ACMS Consultores

Una mirada a la inocuidad alimentaria



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

Publicado el 23/03/2021 - Actualizado el 26/09/2022

Índice de Contenidos

- 1. ¿Qué es la inocuidad alimentaria?

- 2. ¿Cómo mantener la inocuidad de los alimentos?

- 3. Procesos para asegurar la inocuidad del alimento

- 4. Legislación vigente sobre inocuidad?

- 5. ISO 22000

- 6. FSSC 22000

- 7. IFS Food

- 8. BRC

- 9. GMP +

- 10. Enlaces de interés

-

1. ¿Qué es la Inocuidad alimentaria?

Cuando se utiliza el término "inocuidad de los alimentos" se hace referencia al conjunto de medidas de control, condiciones y prácticas que se emplean en las fases de producción, almacenamiento, distribución y manipulación de alimentos para garantizar que no se generan riesgos para la seguridad alimentaria en el producto.

La inocuidad alimentaria preserva la calidad y garantiza la seguridad de los alimentos que se consumen.

El objetivo principal es proteger la salud alimentaria y ejercer un estricto control sobre los productos alimenticios en cada una de las fases.

El suministro de alimentos inocuos hace más fuerte a la economía nacional, y promueve la seguridad alimentaria y nutricional sirviendo de base para el desarrollo sostenible.

La inocuidad alimentaria le permitirá garantizar que los alimentos estén libres de peligros y no representen una amenaza para la salud pública, le permitirá mejorar la calidad de sus productos, y le ayudará a proteger la reputación de su empresa si produce, procesa, distribuye o vende alimentos demostrando que sus productos son seguros.

2. ¿Cómo mantener la inocuidad de los alimentos?

La inocuidad de los alimentos es posible controlarla a través de la trazabilidad alimentaria.

Realizando una trazabilidad de los alimentoses posible averiguar y localizar el producto afectado para conseguir aumentar la seguridad.

Para ello, a través de unos procedimientos se vigila el producto desde su origen hasta el consumidor final.

Los riesgos de contaminación a los que se exponen los alimentos acechan en cada fase de la cadena alimenticia. Algunos de ellos son los enumeramos a continuación:

- Riesgos microbiológicos producidos por virus y bacterias

- Riesgo de exposición a contaminantes químicos producidos por los propios alimentos cuando se fríen o se cuecen a altas temperaturas.

- Riesgos en los alimentos que se han manipulado genéticamente

- Etc.

La detección de incidentes en laseguridad alimentaria ha sido el motivo principal por el cual la trazabilidad es ahora de vital importancia.

La trazabilidad permite conocer dónde se encuentra el alimento y hace posible su retirada inmediata y por otro lado, ayuda a conocer las causas por las que se inició la contaminación.

3. Procesos para reducir la intoxicación de alimentos

La organización Mundial de la salud expone 5 claves para que se mantenga la inocuidad y de esta manara minimizar posibles riesgos de intoxicación en los alimentos.

- Clave 1: Mantener la limpieza e higiene en superficies y manos.

- Clave 2: Separar los alimentos crudos de los alimentos cocinados utilizando envases diferentes para evitar la contaminación

- Clave 3: Cocinar los alimentos completamente para evitar que estén crudos. Se trata de fomentar la buena salud.

- Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras para que no se conviertan en alimentos insalubres por causa de virus, bacterias o parásitos

- Clave 5: Utilizar agua y materias primas inocuas que no estén caducadas.

4. Legislación vigente sobre inocuidad

La normativa vigente sobre inocuidad alimentaria varía según el país y la región del mundo. Sin embargo, la mayoría de los países tienen regulaciones en vigor para garantizar la seguridad alimentaria.

En la Unión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) es responsable de evaluar los riesgos para la salud humana relacionados con la cadena alimentaria.

Además, existen normas internacionales de inocuidad alimentaria, como la norma ISO 22000, que proporciona un marco para la gestión de la seguridad alimentaria en todo el mundo.

Las auditorías y las inspecciones regulares ayudan a verificar el cumplimiento de estas prácticas y a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano

5. ISO 22000 Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria

Desde un punto de vista internacional nos encontramos con la norma ISO 22000 que certifica los sistemas de gestión de Inocuidad en cualquier organización de la cadena alimentaria.

La norma ISO 22000 tiene una estructura similar a la norma ISO 9001 sistema de gestión de la calidad.

6. Esquema FSSC 22000 Sistema de Gestión

La certificación en FSSC 22000 sigue los requisitos de la norma ISO 22000 y se completa con un programa de prerrequisitos y unos requisitos adicionales.

Su alcance abarca el embalaje de alimentos, envases de alimentos, el empaquetado de alimentos, calidad de los alimentos, logística de los alimentos, etc.

El esquema FSSC 22000 especifica los requisitos que debe cumplir un Sistema de Gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Solicite a nuestros expertos de Grupo ACMS Consultores información para obtener el certificado FSSC 22000 e implantar un Sistema de Seguridad Alimentaria bajo la norma FSSC 22000,

Grupo ACMS Consultorestiene experiencia de más de 20 años en el sector y cuenta con consultores especializados en seguridad alimentaria.

7. IFS Food

IFS Food es una norma específica para la industria alimentaria creada por Alemania, Italia y Francia.

Se trata de una norma que únicamente es aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios, por tanto, únicamente se aplica cuando se procesa un producto o se detectan riesgos de contaminación en la fase de envasado primario.

Si necesita certificar un Sistema de Seguridad Alimentaria bajo la Norma IFS FOOD consulte a nuestro equipo de profesionales de Grupo ACMS sin compromiso.

8. BRC

BRC British Retail Consortium es la norma de seguridad alimentaria creada en el Reino Unido, a diferencia de la norma IFS y tienen como objetivo ofrecer apoyo a los productores y empresarios del sector alimenticio para que puedan elaborar productos que garanticen la calidad.

Principales normas que se han desarrollado:BRC Food BRC Almacenaje y Distribución (BRC STORAGE AND DISTRIBUTION) BRC Envases y embalajes(BRC IOP/PACKAGING).

9. GMP + Seguridad alimentaria animal

Hasta aquí, hemos recogido normas de seguridad alimentaria para el consumo humano, pero no debemos olvidar que también existen normas que buscan la trazabilidad e higiene de los alimentos para consumo animal como GMP+, FAMI QS ?

10. Enlaces de interés

FAO

OCU

Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com