

Seguridad alimentaria: calidad desde la producción primaria

BOGOTÁ_ En todo el mundo, el tema de la inocuidad alimentaria ha cobrado una gran relevancia, ya que las buenas prácticas para la preparación y la conservación de los alimentos son esenciales para prevenir contaminación, enfermedades y epidemias alimentarias. Este auge se evidenció en el Índice Global de Seguridad Alimentaria 2015, publicado por DuPont y la Unidad de Inteligencia de The Economist, que demostró que el 70% de los países que fueron contemplados dentro del estudio aumentaron sus calificaciones en seguridad alimentaria, en relación con el año anterior.

Por fortuna, y para preservar la salud de los consumidores, existen sistemas de seguridad alimentaria eficaces y armonizados, que están basados en las normas de certificación ISO 22000 e ISO/TS 22002 en sus diferentes partes (1, 2, 3 y 4).

La ISO/TS 22002-1 es una norma de carácter voluntario, en la que se relacionan los requisitos que debe establecer, implementar y mantener cualquier organización cuyo objeto sea la fabricación de alimentos. La implementación de esta norma permite que la organización controle los riesgos de inocuidad alimentaria que se pueden generar por no contar con condiciones adecuadas de infraestructura, higiene y controles de proceso, que aseguren la producción de alimentos que no vayan a afectar la salud del consumidor.



Las empresas deben garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores en todo el mundo.

Para el sector catering (servicio de comida), se diseñó la norma ISO/TS 22002-2, la cual establece que las organizaciones que realizan esta clase de actividades se encuentran en la capacidad de establecer, implementar y mantener los programas de prerrequisitos específicos que permiten controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad. Vale la pena aclarar que esta norma no replica los requisitos establecidos en ISO 22000, sino que tiene la finalidad de facilitar el control de las condiciones higiénicas junto con la norma mencionada.

A partir de las investigaciones realizadas por los eventos de inocuidad alimentaria sus-

citados en el mundo, se vio la necesidad de desarrollar esquemas como la ISO/TS 22002-3, para el sector agropecuario, norma que permite evidenciar que las organizaciones ubicadas en este sector industrial implementan medidas de control pertinentes para la seguridad que requieren los productos finales.

Finalmente y para lograr un control adecuado de toda la cadena alimentaria, se desarrolló la ISO/TS 22002-4, la cual establece los prerrequisitos que deben cumplir los fabricantes de empaques para alimentos. Con la implementación de los programas prerrequisitos (PPR) establecidos en esta norma internacional,

las organizaciones de este sector van a controlar de manera eficaz los peligros para la inocuidad alimentaria pertinentes para sus productos.

ICONTEC Internacional, como gestor de la calidad en Colombia, ofrece la certificación de normas de programas prerrequisitos como la ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-2, ISO/TS 22002-3 e ISO/TS 22002-4, y de normas de sistema de gestión de inocuidad alimentaria como la ISO 22000 y el esquema FSSC 22000. Este esquema es reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), cuya finalidad es impulsar a las empresas hacia la mejora continua de los sistemas de gestión, con el fin

de garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores en todo el mundo.

La certificación FSSC 22000 se basa en las normas de certificación existentes ISO 22000 y las especificaciones técnicas contenidas en las normas ISO/TS 22002-1 ó ISO/TS 22002-4. La principal ventaja de su certificación es el reconocimiento mundial entre los grandes productores de alimentos.

Las empresas que obtienen estas certificaciones tienen mayores ventajas competitivas y múltiples beneficios, ya que le permite demostrar su capacidad para establecer, implementar y mantener programas de prerrequisitos para ayudar a controlar las amenazas que afronta la inocuidad alimentaria; igualmente, pueden incrementar, significativamente, la confianza de los usuarios de sus servicios o productos, mediante herramientas que garantizan la producción primaria, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución de alimentos para consumo humano. Así mismo, sus oportunidades de negocio aumentan y la certificación permite la integración con los requisitos de otros sistemas de gestión.

Con este servicio, ICONTEC Internacional busca aportar a la seguridad alimentaria y ayudar a preservar la salud de los consumidores.

Para mayor información: oayala@icontec.org



La calidad no se improvisa

Una empresa exitosa conoce las herramientas necesarias para estar actualizada.



www.icontec.org

AGENDA

BOGOTÁ. SEPTIEMBRE 14

Programa "Elementos estructurales para la transición hacia la norma ISO 9001: 2015"

El objetivo de este programa es entender la naturaleza de los cambios relacionados con los avances en las nuevas versiones de las normas ISO 9001: 2015, e identificar los aspectos de mayor relevancia que las organizaciones deben tener en cuenta, para garantizar la orientación consistente del Sistema de Gestión de Calidad.

¡Las nuevas versiones de las normas ISO como solo ICONTEC se las puede ofrecer!

INFORMES: DIANA SÁNCHEZ Y MAUREN DURÁN

CORREO: DMSANCHEZ@ICONTEC.ORG / MDURAN@ICONTEC.ORG

TELÉFONO: (1) 607 88 88 EXT. 1322 / 1142

CELULAR: 313 887 20 01 / 310 478 07 72

BOGOTÁ. SEPTIEMBRE 25

Diplomado HSEQ ISO 9001:2015, 14001:2015 y OHSAS 18001:2007

Este diplomado está dirigido a líderes de sistemas de gestión integrados HSEQ, líderes de calidad, líderes de gestión ambiental y salud ocupacional, representantes de dirección, y demás personas interesadas en adquirir los conocimientos en sistemas de gestión integrados HSEQ bajo los referenciales mencionados.

¡Las nuevas versiones de las normas ISO como solo ICONTEC se las puede ofrecer!

INFORMES: DIANA SÁNCHEZ Y MAUREN DURÁN

CORREO: DMSANCHEZ@ICONTEC.ORG / MDURAN@ICONTEC.ORG

TELÉFONO: (1) 607 88 88 EXT. 1322 / 1142

CELULAR: 313 887 20 01 / 310 478 07 72