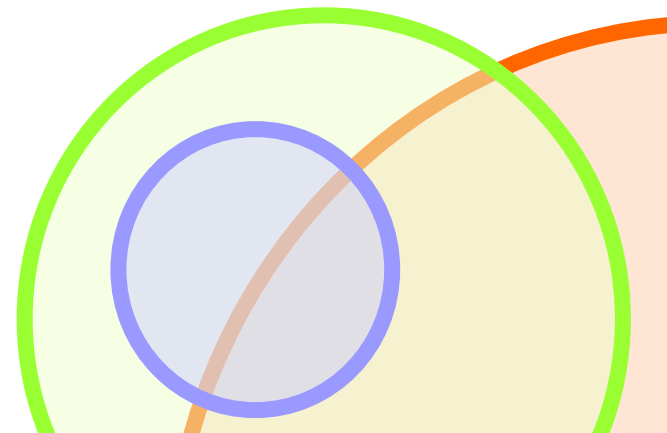


Las Certificaciones en la Industria Agroalimentaria, ¿Oportunidad o problema?

Diciembre 2014



OBJETIVO

- Los asistentes valoren las diferentes normas y reflexionen sobre:
 - El punto de partida de sus empresas frente a las diferentes certificaciones
 - Los procedimientos que ya tienen implantados en sus organizaciones
 - Las mejoras que pueden obtener implantando alguno de los sistemas de gestión.
 - Las pasos que han de seguir para alcanzar una certificación.

INDICE

- Introducción
- Normativa de obligado cumplimiento
- Normas internacionales voluntarias
- Puntos clave de las normas
- Concordancia de sistemas de gestión
- Conclusiones

INTRODUCCION

1 - 6

- Las empresas conviven en un mercado muy competitivo dominado por los costes de producción y por la calidad de los productos. *Ejemplo: atún en lata de un lineal de supermercado.*
- Existen muchas empresas para un mismo producto. Necesidad de diferenciación de cada empresa. *Tipos de diferenciación.*
- Las empresas han de controlar los costes de producción para poder mantenerse en el mercado. *Ejemplos de costes de producción.*

INTRODUCCION

2 - 6

- La sociedad exige a las empresas que los productos que comercialicen sean seguros. ¿Por qué?
- Las empresas alimentarias son responsables de los productos que comercializan.
- Las empresas del ámbito alimentario además de la correcta gestión de costes han de considerar la gestión de la seguridad de los alimentos que comercializan. ¿Cómo?

INTRODUCCION

3 - 6

- Para garantizar la correcta gestión de las empresas alimentarias, el ámbito alimentario está fuertemente legislado.
- Existen guías de buenas practicas, libro blanco de seguridad alimentaria, Codex Alimentarius, legislación, normas voluntarias...
- ¿Quién procedimenta los principios de la seguridad alimentaria?

INTRODUCCION

4 - 6

- Las administraciones han legislado para conseguir niveles de seguridad elevados. Las leyes están orientadas a la protección de la vida y la salud de las personas. Basándose en la rastreabilidad, análisis de los riesgos, principio de precaución, conocimientos científicos, participación de los operadores de las industrias alimentarias.
- Las normas redactadas por los gobiernos son de obligado cumplimiento para los operadores de las empresas agroalimentarias. Llegan en forma de Reglamentos, Reales Decretos, Disposiciones, etc.

INTRODUCCION

5 - 6

- Los operadores de la industria alimentaria también han desarrollado normas para garantizar la seguridad de los alimentos. ¿Quiénes son los operadores de la industria alimentaria?
- Estas normas nacen de la necesidad de unificar los criterios para la obtención de alimentos seguros, a lo largo de toda la cadena alimentaria. ¿Por qué?
- Las normas incluyen sistemas de gestión de los procesos.
- Estas normas son voluntarias.

INTRODUCCION

6 - 6

- Las empresas se certifican en estas normas por intereses propios:
 - Mayor control sobre los procesos con los que se mejora la eficacia y se pueden reducir los costes. ¿Por ejemplo?
 - Mayor confianza en la seguridad de sus productos.
 - Mejora continua.
- Otros intereses son impuestos por el entorno:
 - Clientes obligan a disponer de certificaciones. ¿por qué obligan a disponer de una certificación?
 - Diferenciación respecto a la competencia. Posibilidad
 - O exigencia del mercado. O problema

EMPRESA: cada empresa es diferente

¿Qué tengo que cambiar / mejorar para conseguir una certificación?

- Características del sector
- Peculiaridades de cada empresa
- Necesidades de cada empresa
- Opciones de mejora

**PUNTO
de
PARTIDA**

MERCADO:

El mercado impone sus reglas y es muy competitivo

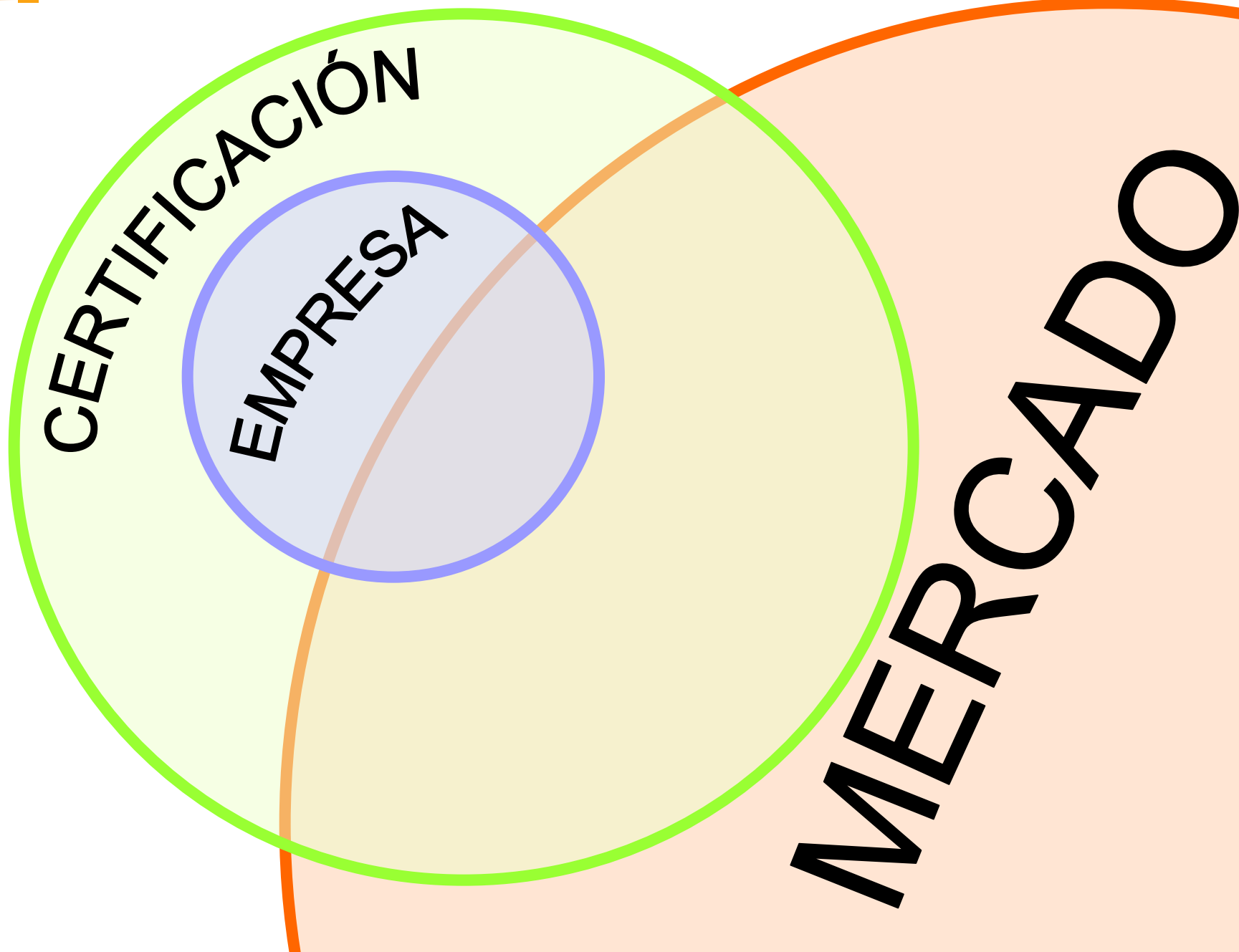
- Calidad y seguridad alimentaria.
- Exigencias del cliente.
- Diferenciación.

CERTIFICACION:

¿Cumplo con las exigencias legales de mi sector?

¿Existe voluntad para obtener la certificación?

- Necesidades económicas
- Tiempo a invertir
- Implicaciones de la certificación
- Herramientas para la certificación: procedimientos, sistemas de registro, formación, reuniones, planificación...



NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

1 - 2

- Codex Alimentarius, referente mundial para el control de los alimentos.
- Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos (APPCC)
- Reglamento 1935/2004 materiales en contacto con alimentos.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos plaguicidas en alimentos.
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento 1333/2008 aditivos, enzimas y aromas alimentarios.
- Reglamento 1169/2011 información alimentaria suministrada al consumidor.

NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

2 - 2

- R.D. 890/2011 modificación de norma general de Etiquetado de alimentos.
- R.D. 135/2010 criterios microbiológicos de los alimentos.
- Ley 9/2003 sobre organismos modificados genéticamente.
- Ley 17/2011 Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- R.D. 140/2003 criterios sanitarios del agua de consumo humano.
- Reglamentaciones Técnico Sanitarias de cada sector
- Decreto 6/2011 Normas relativas a formación de manipuladores de alimentos. Uso de aditivos en la industria.
- Prevención de la Legionella
- Reglamento de baja tensión
- ...

NORMATIVA VOLUNTARIA INTERNACIONAL

1 - 4

- Cualquiera de las normas que se exponen tienen reconocimiento a nivel internacional.
Tal es así que son utilizadas de manera general, incluso por las administraciones, como requisito y garantía para la realización de determinados servicios y productos.
- Las normas son de apoyo a la legislación.
- Cualquier norma implica el cumplimiento de una serie de requisitos. De manera general se pueden reducir a cumplir con unas listas de verificación.
- Para conseguir la acreditación es necesario cumplir con un porcentaje elevado de los requisitos de la norma. Algunos requisitos son de obligado cumplimiento para conseguir la certificación.

NORMATIVA VOLUNTARIA INTERNACIONAL

2 - 4

- El grado de cumplimiento de los requisitos se determina durante una visita a las instalaciones (auditoria) realizada por personal experto e independiente (auditor).
- Las empresas demuestran el cumplimiento de los requisitos de la norma mediante los registros.
- Los registros son evidencias fiables. Se puede considerar como registro los albaranes, registros internos, fotografías... Han de ser claros, accesibles ordenados. ¿Un sistema de registros es algo positivo o negativo?

NORMATIVA VOLUNTARIA INTERNACIONAL

3 - 4

- El hecho de que una empresa esté certificada por una tercera parte, concede a sus productos una credibilidad reconocida internacionalmente.
- La credibilidad aportada por la norma es la ventaja de conseguir la acreditación hacia el exterior de la empresa.
- De manera interna, cualquier sistema de gestión conlleva una mejora continua.
- Las certificaciones implican el cumplimiento de la legislación vigente.

NORMATIVA VOLUNTARIA INTERNACIONAL

4 - 4

- Normativas de reconocimiento internacional más conocidas:
 - GLOBAL GAP: certificación de productos agrícolas,
 - Producción integrada, Producción ecológica.
 - ISO 9001: Gestión de la calidad
 - Protocolo BRC o IFS: Seguridad alimentaria.
 - ISO 22000: aseguramiento inocuidad de los alimentos.
 - ISO 14001 sistemas de gestión medioambiental
 - OHSAS 18001: Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

1 - 15

- APPCC: Sistema de autocontrol orientado al control preventivo de los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos.
 - De obligado cumplimiento.
 - Aplicación del APPCC
 - Seleccionar equipo de trabajo APPCC
 - Definir las especificaciones del producto.
 - Definir el uso previsto del producto.
 - Elaborar diagrama de flujo, verificación in situ.
 - Identificar los riesgos potenciales en cada fase del proceso operacional y las medidas preventivas para su control.
 - Determinar los PCC
 - Fijar los límites críticos
 - Establecer sistema de vigilancia
 - Establecer acciones correctoras
 - Establecer sistema de registro.
 - Verificar el sistema APPCC

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

2 - 15

■ APPCC:

□ Prerrequisitos:

- Plan de mantenimiento
- Plan de calibración
- Plan de control de plagas
- Plan de control de proveedores
- Plan de formación
- Plan de control del agua
- Plan de control de residuos
- Control de trazabilidad y retirada del producto
- BPM, buenas practicas de manipulación

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

3 - 15

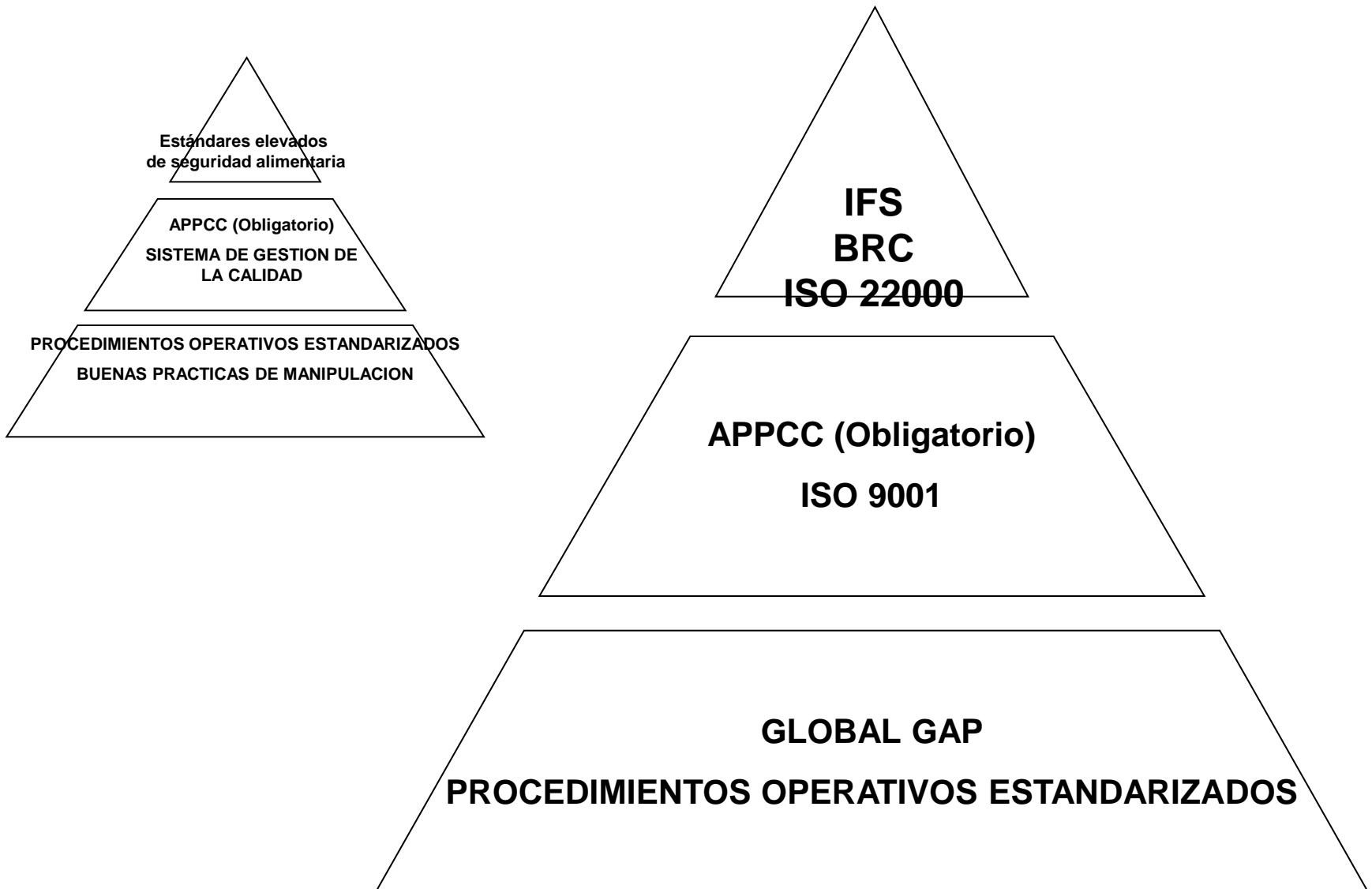
- ISO 9001:2008, define una serie de elementos por los cuales una empresa administra de forma planificada la calidad de la misma, en la búsqueda de la satisfacción de sus clientes.
- Orientada a alcanzar la satisfacción del cliente.
- Orientada a evitar que se produzcan problemas. Mejora Continua.
- Sirve como plataforma para avanzar hacia otras certificaciones.
- Procedimientos de calidad
 - Control documentos
 - Control de registros
 - Auditoria interna
 - Control de producto no conforme
 - Acción correctiva y preventiva
 - Satisfacción del cliente
 - Política y objetivos de calidad
 - Revisión del sistema

Mejora Continua:

1. Planificar
2. Realizar
3. Comprobar
4. Actuar







PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

7 - 15

- GLOBALGAP: protocolo que deben cumplir los productores y suministradores de frutas y hortalizas con el objetivo de incrementar la calidad y la seguridad alimentaria.
 - Responsabilidad de la dirección
 - Manual de buenas practicas agrícolas
 - Sistema de aseguramiento de la calidad APPCC
 - Sistema de inspecciones
 - Trazabilidad

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

8 - 15

- GLOBAL GAP Criterios mayores:
 - Sistema de registro
 - Evaluación de riesgos
 - Implementación de medidas correctivas
 - Higiene en la explotación
 - Equipos de protección adecuados
 - Formación del personal
 - Control de residuos
 - Retirada del producto
 - Identificación de los productos (trazabilidad)
 - Alergenos y OMG
 - Separación de productos (contaminación cruzada)
 - Control calidad del agua de riego
 - Control de los productos fitosanitarios
 - Análisis de residuos...

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

9 - 15

- BRC v6: estándar de certificación promovido por los distribuidores ingleses, abarca toda la cadena alimentaria.
- Apartados
 - Compromiso de la dirección
 - Seguridad Alimentaría APPCC
 - Sistema de gestión de la calidad
 - Normas relativas a las instalaciones
 - Control del producto
 - Control de procesos
 - Personal

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

10 - 15

- 284 requisitos de los cuales 10 fundamentales:
 - Compromiso de la dirección
 - APPCC
 - Verificación del plan de seguridad
 - Evidencia de acciones correctivas
 - Trazabilidad
 - Diseño de las instalaciones evita riesgos
 - Plan de limpieza y desinfección
 - Gestión de alérgenos
 - Control de operaciones conforme al APPCC
 - Formación.

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

11 - 15

- IFS v6: estándar de certificación promovido por los distribuidores alemanes y franceses, engloba a fabricantes, envasadores y logística.
- Apartados
 - Sistema de Gestión de la Calidad
 - Responsabilidad de la Dirección
 - Gestión de los recursos
 - Proceso productivo
 - Medición, análisis y mejora
 - Bioterrorismo, biovigilancia e inspecciones externas

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

12 - 15

- 282 requisitos de los cuales 10 K.O.
 - Responsabilidad alta dirección y del personal
 - Sistema de vigilancia de Puntos Críticos de Control
 - Higiene personal
 - Especificaciones materias primas
 - Cumplimiento de la formulación (contrato clientes)
 - Gestión de materiales extraños
 - Trazabilidad
 - Auditorias internas
 - Procedimiento de retirada del producto
 - Acciones correctivas (mejora continua)

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

13 - 15

- ISO 22000:2005: Sistema de gestión de seguridad alimentaria
 - Muy similar a BRC o IFS.
 - Durante la auditoria se evalúa el nivel de implantación del APPCC, además de otros documentos de gestión exigidos.
 - Se comprueban los Programas de Prerrequisitos tanto operacionales como de implantación del Plan APPCC.
 - Comprueban todos los requisitos legales que afecten a la inocuidad de los alimentos así como la visita a las instalaciones para verificar el estado higiénico-sanitario de las mismas.

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

14 - 15

- Prerrequisitos ISO 22000:2005
- Permiten eliminar, prevenir o reducir el peligro asociado a un proceso.
 - Construcción y distribución edificios e instalaciones
 - Suministro aire, agua,...
 - Servicios de apoyo, control de plagas, retirada de residuos...
 - Adecuación de equipamiento para limpieza y mantenimiento.
 - Gestión de compras
 - Higiene personal
 - Otros

PUNTOS CLAVE DE CADA NORMA

15 - 15

- ISO 14001:2005: sistema de gestión ambiental.
 - La norma ISO 14001 exige crear un plan de manejo ambiental que incluya: objetivos y metas ambientales, políticas y procedimientos para lograr esas metas, responsabilidades definidas, actividades de capacitación del personal, documentación y un sistema para controlar cualquier cambio y avance realizado.
 - La norma ISO 14001 exige respetar las leyes ambientales nacionales.
 - Acredita que las empresas disponen de objetivos medioambientales.

CONCORDANCIA DE SISTEMAS DE GESTION

1 - 2

- Las definiciones, esquemas de gestión y muchos de los procedimientos de trabajo son comunes para los diferentes certificados.
- Existen listas de concordancia de sistemas de gestión en las que se equiparan los epígrafes de cada norma entre sí.
- De esta manera se consigue que todos los sistemas de gestión se integren en un único sistema de gestión.
- La norma ISO 9001 se considera la base para el resto de las normas.

CONCLUSIONES

1 - 3

- Muchas de las exigencias de las normas voluntarias son exigencias legales.
- De manera involuntaria las empresas aplican muchos de los requisitos exigidos por las normas.
- Las normas voluntarias suponen una ventaja competitiva para las empresas, además de una herramienta de mejora continua.
- Las normas de certificación bien gestionadas pueden suponer beneficios para las empresas, como resultado de la mejora y control de los procesos.

CONCLUSIONES

2 - 3

- A las empresas que exportan, sus clientes, les exigen las normas certificadas.
- A las empresas que trabajan para las cadenas de distribución les exigen normas certificadas.
- Las empresas que se consideran referentes disponen de las normas certificadas.
- ¿Compensan los costes de implantación, mantenimiento y certificación de las normas con los beneficios obtenidos?

CONCLUSIONES

3 - 3

- Las normas son una vía para que las empresas se formen, desarrollen su potencial y mejoren su eficacia. Esto no quiere decir que sea la única forma de alcanzar esos objetivos.

PREGUNTAS MAS FRECUENTES

- ¿Cuanto dinero cuesta la certificación de una norma de calidad?
 - El coste de la certificación está vinculado al volumen de la empresa, al nº de trabajadores..
 - Depende de cada empresa, puesto que cada empresa es diferente. Punto de partida.
 - En general se han de considerar:
 - Costes de auditoria
 - Costes de implantación
 - Modificaciones necesarias

PREGUNTAS MAS FRECUENTES

- ¿Cuanto tiempo cuesta la certificación de una norma de calidad?
 - Al igual que antes depende de cada empresa, de la metodología que tenga cada empresa, implicación de la dirección, formación...
 - Como mínimo los auditores necesitan registros de el último periodo.
 - Los auditores piden que se hayan cerrado algún ciclo de mejora continua.

EJEMPLOS PRACTICOS

- Mapa de procesos
 - Permite a la empresa desgranar su actividad en procesos. Sobre cada proceso se pueden establecer objetivos e indicadores.
 - Mayor control sobre cada proceso. Permite medir la eficacia de cada proceso:
 - Capacidad para alcanzar los resultados deseados.
 - Resultados logrados frente a recursos utilizados.
 - Se definen nuevos procesos que ayudan a la mejora continua.

EJEMPLOS PRACTICOS

- Procesos de realización
- Procesos para la gestión de una organización
 - Planificación, estrategia, fijación de objetivos.
 - Aseguramiento de la disponibilidad de recursos
 - Recogida de datos, auditorias, revisión por la dirección...
 - Comunicación
- Procesos para la gestión de recursos
 - Compras, selección de proveedores
 - Satisfacción del cliente
 - Conformidad con los requisitos

EJEMPLOS PRACTICOS

- Responsabilidad de la dirección
 - La dirección establece los objetivos a alcanzar y dota de los recursos necesarios para alcanzarlos. La dirección verifica el cumplimiento de los objetivos marcados. Permite la mejora continua.
 - Se definen las responsabilidades y autoridades de la organización.
 - Involucra a toda la organización.
- Requisitos de documentación
 - Los procedimientos están escritos, validados y comunicados. Permite que se trabaje siempre de la manera establecida. Cada trabajador sabe lo que tiene que hacer en cada situación. No hay hueco para interpretaciones.
 - Permite disponer de un sistema de registros, validos para todos los ámbitos de la empresa, tanto para la administración como para la propia empresa.

EJEMPLOS PRACTICOS

- Recursos humanos
 - Permite que las nuevas contrataciones cumplan con un perfil establecido.
 - Permite identificar las competencias que se han de cumplir en cada puesto. De manera que las personas que realizan las tareas sean las adecuadas.
 - Mejora el ambiente de trabajo
- Planificación y realización de productos inocuos
 - Desarrolla el APPCC, así como los prerrequisitos operativos. Obligatorio por ley.
 - Define las características del producto contemplando aspectos como el etiquetado, alergenicos, declaraciones nutricionales...

EJEMPLOS PRACTICOS

- Control de No Conformidades
 - Permite detectar errores en los métodos de trabajo y corregirlos.
 - Detección de causa raíz como vía para la mejora continua de los procesos
- Comunicación:
 - Define los cauces de comunicación, tanto interna como externa.
 - Mejora los procesos de trabajo.

EJEMPLOS PRACTICOS

- Costes de producción:
 - Coste de no calidad: reducción de fallos
 - Costes por proveedores: selección de proveedores
 - Coste de formación
 - Coste de mano de obra
 - Costes de diseño
 - Coste energético

¡Muchas gracias por su atención!

Alfonso Lacuesta 609 558079
José María Díez Rodríguez 636 893504
info@alfonsolacuesta.com
www.alfonsolacuesta.com