

## NUEVOS RETOS DE LA ALIMENTACIÓN EN EUROPA.

**Pablo Sopeña Ibarnavarro<sup>1</sup>.**

Cada día son más los requisitos que el mercado en general está pidiendo a las empresas que elaboran y comercializan alimentos con el fin de garantizar la venta y consumo de productos sanos. Son las grandes cadenas de distribución de los diferentes mercados internacionales las que inicialmente han tomado las riendas y las que más están exigiendo con el fin de garantizar que los productos vendidos bajo sus propias marcas no van a ser capaces de provocar una crisis alimentaria que sin duda repercutiría de una manera importante en su imagen y por consiguiente en sus beneficios económicos.

Es verdad que a partir de las crisis alimentarias acontecidas en Europa en los años 90, el consumidor ha perdido la confianza en los productos alimentarios. En este contexto se publica por la EU en enero de 2000 el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria, proponiendo un planteamiento radicalmente nuevo: la transparencia a todos los niveles de la Política en materia de Seguridad alimentaria, lo que contribuirá sin duda alguna a aumentar la confianza de los consumidores; y que se integren tres conceptos básicos: evaluación, gestión, comunicación del riesgo.

Inicialmente las empresas del sector alimentación se decidieron por la implantación de Sistemas de acuerdo a ISO 9000 los cuales iban dirigidos a la prevención y detección de productos defectuosos aunque en ningún momento estos sistemas garantizaban la salida al mercado de un alimento seguro.

No obstante un sistema conforme a ISO 9000 no obliga específicamente a evaluar el riesgo frente a la seguridad alimentaria en los procesos productivos.

En España fue a partir de la publicación del R.D. 2207/95 cuando las empresas que transforman productos alimentarios empezaron a implantar sistemas de autocontrol basados en el modelo APPCC como sistema de prevención alimentaria, sin embargo 9 años más tarde se estima que sólo el 20 % de las empresas han implantado unos sistemas de autocontrol dignos basados en la probabilidad de aparición de los peligros, la frecuencia y el efecto adverso sobre la salud del consumidor final.

Es a partir de 1997 cuando realmente se abre un amplísimo campo de actuación

---

<sup>1</sup> Gerente de Certificación de BVQI. Agencia Norte.

para el personal técnico y especialmente para los veterinarios que quienes como en mi caso fueron capaces de subirse al «carro» de la Seguridad Alimentaria.

Como ya ha sido comentado anteriormente las exigencias para las empresas del sector alimentario y sus proveedores cada vez son mayores, cada País con el fin de poner barreras a la importación está creando sus propios referenciales, las administraciones públicas no han sido capaces de crear una sistemática común consiguiendo que a nivel estatal los requerimientos para las diferentes empresas de los diferentes sectores sean los mismos incluso dentro de la misma Comunidad Autónoma los requerimientos son diferentes. Todo esto ha hecho que las empresas se sientan desprotegidas y hayan optado por solicitar ayuda externa y certificar sus sistemas de forma que:

- Puedan demostrar que utilizan criterios uniformes entre países, lo que permite que hablen el mismo lenguaje, eliminando barreras a la comercialización por problemas técnicos relativos a la falta de seguridad e higiene de los productos.
- Puedan demostrar que utilizan los elementos de organización que permiten gestionar la seguridad alimentaria de forma eficaz.
- Puedan demostrar que gestionan de manera eficaz los peligros asociados a los diferentes procesos productivos, de forma que se pueda «reconquistar» la confianza de los consumidores.

Es en este campo donde el personal técnico y especialmente los veterinarios pueden ser realmente útiles para las empresas siempre y cuando demuestren su capacidad de interpretación de los diferentes estándares así como un conocimiento exhaustivo de los mismos.

A partir de ahora haré un breve resumen de aquellos referenciales con mayor futuro en el sector agroalimentario y en los cuales actualmente yo me encuentro trabajando.

## **ISO 22000**

Fallos en la cadena alimentaria pueden ser peligrosos y costar muy caros a una Organización. La intención de la ISO 22000 «Gestión de Sistemas de Seguridad alimentaria» es proveer de seguridad demostrando que no existen áreas débiles en la gestión de la cadena alimentaria.

Actualmente este estándar se encuentra en fase de borrador final y está prevista su publicación definitiva a lo largo del segundo semestre de 2005.

Este Sistema pretende:

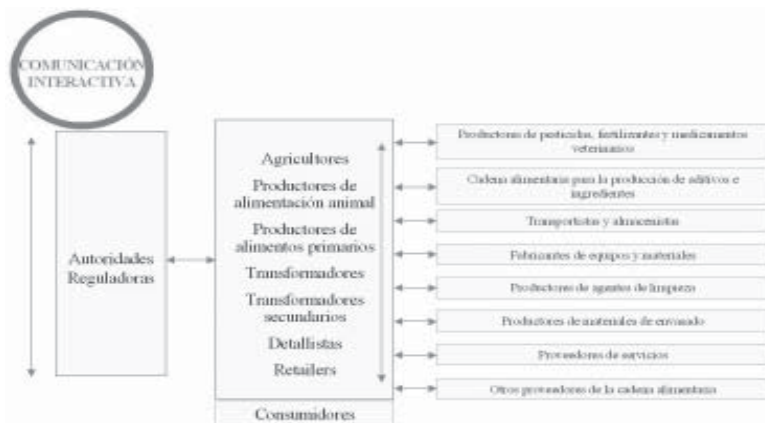
- demostrar la habilidad para controlar los peligros asociados a la actividad con el fin de producir productos finales seguros que garanticen que se cumplen los requerimientos acordados con el cliente y que se cumplen los requisitos legales, y
- demostrar que se cumple con la satisfacción del cliente a través de un efectivo control de todos aquellos peligros relativos a la seguridad alimentaria.

La ISO 22000 puede ser implantada en todas aquellas organizaciones que forman parte de la cadena alimentaria desde los fabricantes de alimentos para animales, productores primarios y transformadores de alimentos hasta el transporte y empresas de almacenaje y distribución.

La ISO 22000 combina elementos clave conocidos para garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena. Entre estos elementos claves destaca la comunicación, la gestión y el control de los peligros potenciales y relevantes.

La comunicación a lo largo de la cadena alimentaria es esencial con el fin de garantizar que todos los peligros relevantes son identificados y adecuadamente controlados. Esto implica la comunicación entre todas las partes implicadas en la cadena en ambas direcciones.

La comunicación con clientes y proveedores está basada en la información generada a través del sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos de cada uno de los implicados. El estándar requiere que esta comunicación sea planificada y mantenida.



En cuanto a la gestión se refiere se ha creado un sistema efectivo de seguridad alimentaria el cual ha sido diseñado para poder ser adaptado en aquellas empresas que ya disponen de un Sistema de Gestión de Acuerdo a ISO 9000.

Los sistemas efectivos que son capaces de controlar los peligros hasta niveles aceptables requieren una integración de una serie de prerrequisitos con un estudiado y detallado APPCC.

La ISO 22000 combina de manera dinámica los prerrequisitos con los principios del APPCC. El estándar define claramente los prerrequisitos diferenciándolos en dos categorías: infraestructura y programas de mantenimiento y prerrequisitos operacionales.

Los programas de infraestructura y mantenimiento son utilizados para dirigir básicamente los requerimientos de higiene alimentaria mientras que los operacionales son utilizados para controlar o reducir el impacto de los peligros previamente identificados a lo largo del proceso o en el producto final.

## **IFS y BRC**

Como en el caso anterior los últimos escándalos originados por envenenamientos, intoxicaciones y contagios en toda Europa junto con la preocupación de las cadenas de distribución por contar con proveedores agroalimentarios «libres de defectos» generaron la creación de una serie de referenciales a través de los cuales se pudiera demostrar la capacidad de las empresas de producir alimentos seguros.

Actualmente la totalidad de los proveedores de la industria alimentaria en Alemania están obligados a observar el cumplimiento de IFS. Desde el año 2004 esta práctica ha sido adoptada por Francia.

En el caso del BRC son los proveedores de la industria alimentaria de Inglaterra quienes deben cumplir con este referencial.

En el caso de España, país exportador a Europa por excelencia, los exportadores de alimentos están siendo requeridos para adoptar ambos estándares cada vez con mayor frecuencia.

**El grupo de trabajo de IFS está formado por:**

**1. HDE Hauptverband des Deutschen Einzelhandels**  
(Asociación Alemana de Venta Detallista - Retailers)



**El grupo de trabajo de IFS esta formado por:**

**2. FCD**  
(Asociación Francesa de Mayoristas y Minoristas)



Entre los objetivos de ambos referenciales destacan:

- Estabilización de la confianza del consumidor y mejora de la seguridad alimentaria.
- Cubren los requisitos de los consumidores potenciales.
- Consideran las demandas internacionales
- Permiten conciliar la seguridad alimentaria y el control de Calidad
- Permite la evaluación colectiva de los proveedores
- Proporcionan a los consumidores una visión panorámica de las fortalezas y debilidades de los proveedores.
- Proporcionan un resumen cualitativo de los resultados.

La forma de evaluación de los referenciales es quizá la mayor diferencia entre ellos si es verdad que el referencial IFS hace referencia a determinados aspectos de manera más exigente que el BRC.

En el caso del BRC la valoración se basa en un «pasa no pasa» mientras que en el referencial IFS hay varias posibilidades en función del grado de cumplimiento del requisito en cuestión. Así mismo el IFS da una puntuación objetiva final de la que dependerá la concesión o no del certificado.

En el caso de IFS para ver el grado de cumplimiento del estándar el auditor hace referencia a 4 niveles de evaluación:

- A: Cumplimiento total del requisito
- B: Se cumple en su mayor parte pero con pequeñas lagunas
- C: Sólo satisface una pequeña parte del criterio
- D: El criterio no se cumple en absoluto

En base al grado de cumplimiento la puntuación será mayor o menor.

Además de la puntuación mostrada en la tabla inferior existe la posibilidad de que un criterio sea considerado como un fallo grave bien porque afecta a la seguridad alimentaria o bien porque hay un incumplimiento generalizado de un criterio concreto. En este caso la puntuación total se verá disminuida en un 15%.

| RESULTADO | EXPLICACIÓN                                   | NIVEL BÁSICO | NIVEL SUPERIOR | RECOMENDACIONES |
|-----------|-----------------------------------------------|--------------|----------------|-----------------|
| A         | Adherencia total a la norma                   | 20 puntos    | 10 puntos      | 5 puntos        |
| B         | Casi total adherencia total a la norma        | 15 puntos    | 7 puntos       | 0 puntos        |
| C         | Sólo satisface una pequeña parte del criterio | 5 puntos     | 3 puntos       | 0 puntos        |
| D         | El criterio no esta satisfecho                | 0 puntos     | 0 puntos       | 0 puntos        |

A diferencia de otros estándares el IFS presenta 4 criterios los cuales son considerados como KO. Un fallo o incumplimiento en cualquiera de estos criterios supone la reducción de la puntuación en un 50% y la suspensión automática de la certificación.

Los criterios que pueden ser valorados como KO son los siguientes:

- HACCP: Control de los PCC's
- Responsabilidades del personal
- Trazabilidad
- Acciones correctoras

En la tabla siguiente se muestra las diferentes opciones para la concesión del certificado.

### CONCESIÓN DEL CERTIFICADO

| No-Cumplimiento                                                                    | Estatus                                                                 | Medidas tomadas por la empresa sometida a auditoría                                          | Certificado Concedido |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| KO                                                                                 | Suspenseo                                                               | Remitir el plan de medidas de mejora y programar la repetición de la auditoría inicial       | No                    |
| > 1 mayor y/o cumplimiento <= 75% de los criterios                                 | Suspenseo                                                               | Remitir el plan de medidas de mejora y programar la repetición de la auditoría inicial       | No                    |
| Máx. 1 mayor con cumplimiento del > 75% de los criterios                           | Provisionalmente pasada                                                 | Remitir el plan de medidas de mejora y programar la repetición de la auditoría inicial       | No                    |
| Número total de puntos en el Nivel Básico es > 75% y < 90%                         | Pasada a nivel básico tras la recepción del plan de medidas de mejora   | Enviar plan de medidas de mejora dentro de las dos semanas siguientes al reporte provisional | Si a nivel básico     |
| Número total de puntos en el Nivel Básico es > 90% y de en el Nivel Superior > 70% | Pasada a nivel superior tras la recepción del plan de medidas de mejora | Enviar plan de medidas de mejora dentro de las dos semanas siguientes al reporte provisional | Si a nivel superior   |

Los aspectos que se valoran tanto en el BRC como en el IFS son los que se citan a continuación:

- Sistema de Calidad incluido un análisis detallado del sistema HACCP
- Responsabilidades de la Dirección
- Manejo de los recursos
- Fabricación del producto
- Mediciones, análisis y mejora.

Las principales referencias entre BRC e IFS son:

- El IFS proporciona una evaluación diferenciada en torno a varios requerimientos mientras que el BRC sólo permite el acierto o el fallo.

- Como resultado el IFS otorga al proveedor un informe de auditoría significativamente más completo e informativo, lo que particularmente es muy útil para continuar el proceso de mejora de la empresa.
- Con el IFS, en contraste con el BRC, el plan de medidas correctoras no es un componente de la evaluación.

En ambos casos son necesarios unos requisitos para poder ser entidad de certificación y auditor. Los criterios son similares, en el caso de IFS son los que se muestran en la siguiente figura.



Los auditores deben de cumplir como mínimo:

- Auditor externo de sistemas de gestión o seguridad alimentaria (HACCP)
- Haber realizado un mínimo de 10 auditorías
- Formación demostrada en HACCP
- 2 años de experiencia en los diferentes sectores de alimentación(18 sectores) ó un mínimo de 10 auditorías en cada sector.
- Conocimiento demostrado de los referenciales
- Pasar un exámen por un organismo externo . HDE en el caso de IFS y Retail consortium en el caso de BRC