



# Seminario Internacional "Certificación de Productos Agropecuarios, Alimentos y Buenas Prácticas Ambientales"

**San Juan, 13 de Octubre de 2011**





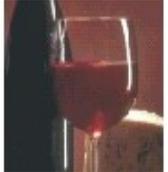
# **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD:**

## **CERTIFICACIONES ISO 22000 y BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria**

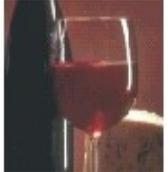
***Lic. Pablo A. Gimenez Gil***

**CACER**

CÁMARA ARGENTINA DE  
CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS  
PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AFINES



# INISIATIVA MUNDIÁL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Algunos  
esquemas  
incluidos en la  
fabricación de  
alimentos**

- BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
- FSSC 22000 (ISO 2200 + PAS 220)
- SQF2000
- HACCP Holandesa
- IFS

**BRC GLOBAL STANDARDS**   
THE WORLDWIDE STANDARDS OF CHOICE

**Food Safety System  
Certification 22000**





- ⑩ **Reino Unido: los productos con marca propia de minoristas representan el 50 % de todos los alimentos vendidos**
- ⑩ **A partir de 1990, en el contexto del Food Safety Act, los minoristas tienen la obligación de tomar todas las precauciones necesarias para prevenir fallas en el desarrollo, elaboración, distribución, publicidad o venta de alimentos al consumidor, incluyendo la verificación de desempeño técnico en los establecimientos de producción**
- ⑩ **BRC: Consorcio de Minoristas (Retailers) Británicos**



- 10 **Publicado en Octubre de 1998**
- 10 **Objetivo: eliminar auditorías múltiples de técnicos y terceras partes a industrias proveedoras de alimentos al Consorcio de Minoristas (BRC) para asegurar el cumplimiento de los requisitos del Food Safety Act (1990)**
- 10 **Especifica los criterios de Seguridad y Calidad de los alimentos requeridos para proveer productos a BRC**
- 10 **Diseñado para ser auditado por una tercera parte competente**
- 10 **Actualmente requerido por Retailers fuera del Reino Unido (principalmente Holanda) y se ha extendido a la cadena de comercialización en general**



## Requiere:

- **Adopción e implementación de HACCP**
- **Sistema de Gestión de la Calidad documentado y efectivo**
- **Control de estándares ambientales del establecimiento, del producto, de los procesos y del personal**

## Secciones principales:

- **Compromiso de la alta dirección y mejora continua**
- **Plan de Seguridad Alimentaria - HACCP**
- **Esquema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y de la Calidad**
- **Normas del emplazamiento**
- **Control del Producto**
- **Control de los Procesos**
- **Personal**



**La FSSC 22000 contiene un plan de certificación completo para Sistemas de Seguridad Alimentaria basado en la norma de la gestión de la seguridad alimentaria ISO 22000: 2005 'Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria' y la especificación disponible públicamente para Programas de requisitos previos sobre seguridad alimentaria para la fabricación de alimentos, BSI PAS 220: 2008/ISO 22002-1.**



## ISO 22000:2005 CLÁUSULAS

1. **Campo de aplicación (lo que será cubierto por la certificación)**
2. **Referencias Normativas (otros estándares que contribuyen)**
3. **Definiciones (incluye terminología de HACCP e ISO 9001)**
4. **Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos (requisitos generales)**
5. **Responsabilidad de la Gerencia (roles, políticas, objetivos)**
6. **Gestión de los Recursos (capacitación, equipos, instalaciones)**
7. **Planificación y Realización de productos inocuos (programas de prerrequisitos, PAS 220, pasos preliminares a HACCP, análisis de peligros, plan HACCP, programas de prerrequisitos operacionales, acciones correctivas, registros)**
8. **Validación, verificación y mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (auditorias internas, calibración)**
10. **Anexo A: Referencias Cruzadas con ISO9001**
10. **Anexo B: Referencias Cruzadas con HACCP**





## PAS 220:2008 – Programas de Prerrequisitos

- ⑩ **Especificación Disponible al Público (Publicly Available Specification, PAS 220:2008) es un conjunto de criterios que pueden ser incorporados en una auditoría ISO 22000:2005**
- ⑩ **Desarrollados para lograr un adecuado nivel de detalle para la sub-cláusula 7.2 de programas de prerrequisitos de ISO 22000**
- ⑩ **Incluye todos los detalles exigidos por la mayoría de los programas de prerrequisitos oficiales**
- ⑩ **Procedimientos, registros y auditorías internas, deben cubrir estos detalles para lograr la certificación bajo la norma ISO 22000 incluyendo PAS 220**
- ⑩ **Destinados a llevar los estándares técnicos de ISO 22000 a un nivel de detalle tal que permita el reconocimiento de ISO 22000/PAS 220 como un estándar aprobado por la Global Food Safety Initiative (GFSI)**



## Adición de PAS 220 a ISO 22000:2005

10 Se enfoca en los elementos del programa de prerrequisitos (PRP) y define criterios detallados (similares a las "GMPs" Norteamericanas) requeridos para aprobar los distintos elementos en una auditoría ISO 22000:

- Construcción y Diseño de los edificios
- Diseño de las instalaciones y espacios de trabajo
- Servicios – Aire, Agua, Energía
- Eliminación de Desechos
- Idoneidad de los Equipos, Limpieza y Mantenimiento
- Gestión de los materiales comprados
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Limpieza y sanitización
- Control de Plagas
- Higiene del Personal e Instalaciones para el personal
- Procedimientos para la recuperación de productos
- Depósitos (Almacenamiento)
- Información de Producto / Sensibilización de los consumidores
- Defensa de los Alimentos





## Comparativo

REQUISITOS GFSI	FSSC 22000	BRC	SQF	IFS
<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (FSMS)	Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Sistema de Gestión de la Calidad
	Responsabilidad de la dirección	Compromiso de la alta dirección y Mejora Continua	Compromiso	Responsabilidad de la alta dirección
	Gestión de los Recursos	Personal	Capacitación del Personal	Gestión de los Recursos
	Planificación y realización de productos inocuos	Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos, Control de Producto	Especificaciones y Desarrollo de Productos	Proceso Productivo
	Validación, Verificación y mejora del FSMS	Auditorías Internas, Acciones Correctivas y Preventivas, y Calibración	Verificación, Acciones Correctivas y Preventivas, y Calibración de los equipos	Medición, Análisis y Mejora
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BUENAS PRÁCTICAS DE DISTRIBUCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS</b>	Planificación y realización de productos inocuos y PAS220	Estándar Instalaciones, Control de Producto, Control de Proceso, Personal	Seguridad de las Instalaciones, Preservación de Identidad de los Alimentos, Identificación de Producto, Trazabilidad y Recuperación y principios de inocuidad alimentaria	Recursos Humanos, Requisitos de Higiene de los Alimentos (cláusulas 4.6-4.18)
<b>ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)</b>	Planificación y realización de productos inocuos, Validación, Verificación y mejora del FSMS	Plan de Inocuidad Alimentaria – HACCP	Especificaciones y Desarrollo de Productos, Lograr la Inocuidad de los Alimentos	HACCP





## Algunas características;



### **BRC Food;**

**es una norma de certificación de Proceso y Producto.**

**Certificación Anual, sin monitoreos**

**Carga administrativa media**

**Amplio reconocimiento internacional**

**Sistema versatil adaptable al desarrollo de cada organización.**

**Aplicable solo a productos alimenticios.**

### **FSSC 22000;**

**es una norma de certificación de Gestión**

**Certificación cada tres años, con monitoreos anuales**

**Carga administrativa alta**

**Amplio reconocimiento internacional**

**Lineamientos pre-establecidos para todo tipo de organizaciones.**

**Aplicable a Productos alimenticios e insumos tecnológicos**



CÁMARA ARGENTINA DE  
CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS  
PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AFINES



**BRC GLOBAL STANDARDS**   
THE WORLDWIDE STANDARDS OF CHOICE

## **Establecimientos Certificados en la Argentina;**

### **Maniceras, Empaques de Fruta en fresco, Frigoríficos, Conserveras, Pesqueras, Avícolas, Bodegas, Aceiteras.**





CÁMARA ARGENTINA DE  
CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS  
PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AFINES



## **Establecimientos Certificados en la Argentina;**

**Jugueras, Frigoríficos, Golosinas,  
Conserveras, Pesqueras, Avícolas,  
Bodegas, Insumos Alimenticios  
Aceiteras.**

# CACER

CÁMARA ARGENTINA DE  
CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS  
PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AFINES



## CERTIFICADORAS SEGÚN RESOLUCIÓN 280



**ALEX STEWART (AGRICULTURE) ARGENTINA**  
Esmeralda 961, 6° "G" - (C1007ABK) Buenos Aires, Argentina  
Tel / Fax 4811-0067 / 4814-1547  
e-mail: peterdaniel@alexstewart.com.ar  
Web: www.alexstewartagriculture.com



**ARGENCERT S.A.**  
Bernardo de Irigoyen 972 4° "B" - (C1072AAP) C.A.B.A.  
Tel: 4363-0033/ Fax: 4363-0202  
e-mail: info@argencert.com.ar  
Web: http://www.argencert.com.ar



**ASOCIACION ARGENTINA DE ANGUS**  
Cervino 4449 5° Piso - (C1425AHB) Capital Federal  
Tel: 4774-0065 / Fax: 4774-0554  
e-mail: direarnes@angus.org.ar  
Web: http://www.angus.org.ar



**BUREAU VERITAS CERTIFICATION (BVQI ARGENTINA S.A.)**  
Leandro N. Alem 1134 8° Piso - (C1001AAT) Capital Federal  
Tel: 4000-8000 / Fax: 4000-8090  
e-mail: info.bvna@ar.bureauveritas.com  
Web: http://www.bureauveritas.com.ar



**CAYLAP CONSULTORES ASOCIADOS S.R.L.**  
Av. Roque Saenz Peña 720 4° F - (1035) Capital Federal  
Tel: 4328-1436/ 4393-1971 / Fax: 4328-1436  
e-mail: info@caylap.com.ar  
Web: http://www.caylap.com.ar



**C Y S ARGENTINA S.A.**  
Maestro Granada N° 440 (1609) Boulogne, Prov. de Bs. As.  
Tel: 4137-6100 / fax: 4137-6700  
e-mail: info@cyssrl.com  
Web: http://www.cyssrl.com/quienessomos.htm



**FOOD SAFETY S.A.**  
Varela 183 - (1406) C.A.B.A.  
Tel: 4612-1257 / Fax: 4612-1257 Int. 107  
e-mail: foodsafety@foodsafety.com.ar  
Web: http://www.foodsafety.com.ar



**IQC S.A.**  
Bn.é. Mitre N° 864 4° Piso Frente (C1036AAU) C.A.B.A.  
Tel / Fax: 4382-7198 / 4383-3417  
e-mail: iqcsa@iqcsa.com.ar  
Web: http://www.iqcsa.com.ar

# CACER

CÁMARA ARGENTINA DE  
CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS  
PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AFINES



**IRAM**  
Perú 552 - (1068) - Capital Federal  
Tel: 4346-0627 / 4346-0619  
e-mail:certialimentos@iram.org.ar  
Web: <http://www.iram.org.ar>



**TÜV RHEINLAND ARGENTINA S.A.**  
San José 88 7° piso (C1076AAA) - C.A.B.A.  
Tel: 4372-5033 / Fax: 4372-5844  
e-mail: [tuv-argentina@ar.tuv.com](mailto:tuv-argentina@ar.tuv.com)  
Web: <http://www.tuv.com/ar>



**LETIS S.A.**  
Calle Entre Ríos 549 1° Piso - (2000) Rosario - Santa Fe  
Tel: (0341) 426-4244 / Fax: (0341) 426-4244  
e-mail: [info@letis.com.ar](mailto:info@letis.com.ar)  
Web: <http://www.letis.com.ar>



**ORGANIZACION INTERNACIONAL AGROPECUARIA S.A.**  
Av. Santa Fe 830 - (1641) Acassuso - Buenos Aires  
Tel/ Fax: 4798-4340 / 4798-9084 / 6514  
e-mail: [nia@oia.com.ar](mailto:nia@oia.com.ar)  
Web: <http://www.oia.com.ar>



WHEN YOU NEED TO BE SURE

**SGS ARGENTINA S.A.**  
Adolfo Alsina 1382 - (1088) C.A.B.A.  
Tel: 4124-2090  
e-mail: [general\\_sgs\\_argentina@sgs.com](mailto:general_sgs_argentina@sgs.com)  
Web: <http://www.sgs.com.ar>



CÁMARA ARGENTINA DE  
CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS  
PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AFINES



# Muchas Gracias