





**Sistema de autocontrol obligatorio
en todas las industrias
agroalimentarias, constituido
fundamentalmente por:**

- Trazabilidad**
- APPCC**

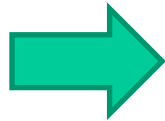


Trazabilidad /Rastreabilidad, de acuerdo a lo establecido en el artículo 18 del Reglamento Europeo 178/2002
Desde el 1 de enero de 2005, todas las empresas del sector alimentario deben haber implantado este sistema.

APPCC /HACCP

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

**METODOLOGÍA
PARA LA
EVALUACION DE
RIESGOS EN LA
MANIPULACION
DE ALIMENTOS**

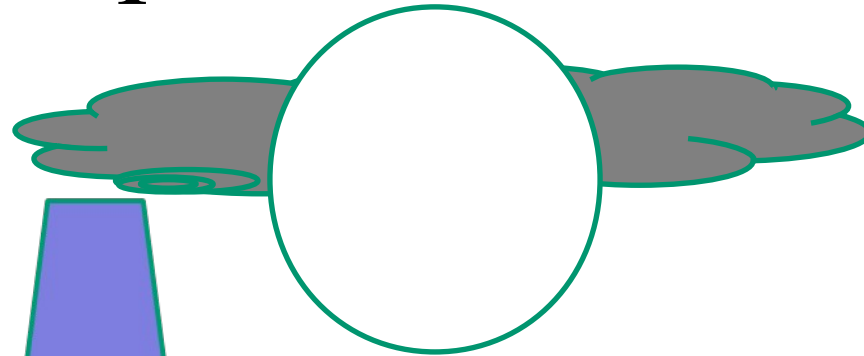


- Definir proceso productivo
- Identificar peligros (Físicos, Químicos, Biológicos, otros)
- Identificar los PCC
- Establecer Límites Críticos
- Plan de vigilancia y registro
- Acciones correctoras

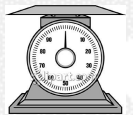
Otros aspectos a considerar



PRACTICAS
CORRECTAS DE
HIGIENE



- INSTALACIONES**
- MANTENIMIENTO
 - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - CONTROL DE PLAGAS
 - CALIBRACIÓN



RESIDUOS



Proceso de
fabricación



DE AGUA
POTABLE



El comprador
requiere unas
determinadas
características



El productor
está obligado a
suministrar este
tipo de producto



M	A	G	R	I	C	U	L	T	O	R	A
R	I	P	S	Q	F	I	D	E	S	M	T
H	A	C	C	P	L	S	I	S	Ñ	I	A
N	Ñ	K	U	T	E	X	L	C	S	C	L
C	O	N	S	U	M	I	D	O	R	Z	I
L	S	T	A	P	R	Ñ	Q	B	M	S	P



M	A	G	R	I	C	U	L	T	O	R	A
R	I	P	S	Q	F	I	D	E	S	M	T
H	A	C	C	P	L	S	I	S	Ñ	I	A
N	Ñ	K	U	T	E	X	L	C	S	C	L
C	O	N	S	U	M	I	D	O	R	Z	I
L	S	T	A	P	R	Ñ	Q	B	M	S	P



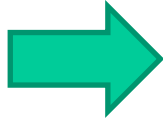
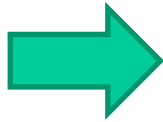
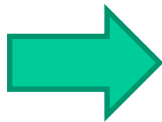
Esquema de certificación: establecido por el propietario

Documento normativo

Sistema de certificación:
Competencia de los auditores
Informe

Otros:

duración de las auditorías
plazos







GFSI: Iniciativa mundial de seguridad alimentaria

- Nace en mayo de 2000
- Iniciativa encaminada a que los programas de gestión de seguridad alimentaria pueden compararse y por tanto ser reconocidos.

Compañías que han aceptado el esquema GFSI





- *BRC, versión 5*
- *IFS, versión 5*
- HACCP
- SQF 1000
- SQF 2000





Aspectos comunes

- Requisitos generales
- Política de seguridad alimentaria
- Responsabilidad de la dirección
- Manual de seguridad (APPCC)
- Documentación
- Trazabilidad
- Medición y control
- Acciones correctivas
- Gestión de reclamaciones
- Análisis

Origen: Ingles

Categorías:



BRC vs IFS



Origen: Franco Alemán

Categorías:

CAT	DESCRIPCION
1	Carne roja fresca
2	Aves
3	Productos frescos (a base de carne y verduras)
4	Productos frescos y platos preparados de pescado
5	Frutas, verduras y frutos secos
6	Frutas, verduras y frutos secos preparados
7	Productos lácteos y huevo líquido
8	Productos de carne / pescado cocinados
9	Carne y pescado frescos, curados o fermentados
10	Bocadillos, platos y postres listos para consumir
11	Alimentos de alta / baja acidez
12	Bebidas
13	Bebidas alcohólicas y productos fermentados / elaborados
14	Panadería y bollería
15	Productos secos e ingredientes
16	Confitería
17	Aperitivos y cereales para el desayuno
18	Aceites y grasas

CAT	DESCRIPCION
1	Huevos
2	Carne roja – Refrigerada y Congelada
3	Aves de corral – Refrigerada y congelada
4	Pescado - Refrigerado y congelado
5	Productos agrícolas
6	Productos lácteos
7	Productos y preparados cárnicos
8	Productos y preparados de pescado
9	Productos herméticos estables a temperatura ambiente (conservas)
10	Productos listos para comer
11	Bebidas
12	Productos de panadería y bollería
13	"Alimentos secos"
14	Confitería
15	Productos de aperitivo y cereales para el desayuno
16	Aceites y grasas



HACCP:

- Aplica a todos los aspectos de la producción de alimentos, desde la MP, proceso de fabricación, distribución, venta.
- Holandesa

SQF:

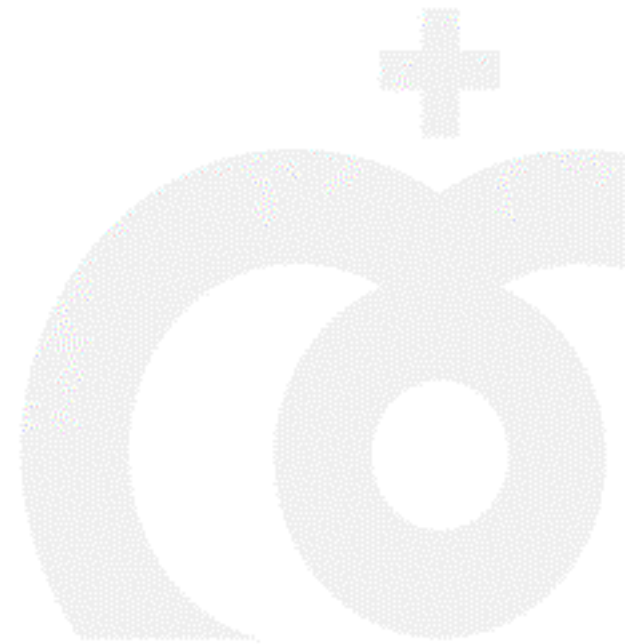
- Describe los requisitos de un sistema integrado de gestión para productores primarios (SQF 1000) y fabricación y servicios (SQF 2000)
- Food Marketing (Wal-Mart..)



Objetivos:

- Armonización de requisitos técnicos
- Competencia técnica de los CB
- Independencia e imparcialidad de los CB (libres de presiones comerciales)
- Control transfronterizo

Muchas gracias,
pperez@enac.es



ENAC

Entidad Nacional de Acreditación