



ENVIRONMENT & QUALITY  
SOLUTIONS SAC

# ***Gestión de Calidad en la Cadena Alimentaria***

***Lic Kathia Rolando Hurtado  
Lima , Diciembre 2011***

# GESTIÓN DE LA CALIDAD

## GESTIÓN

Actividades coordinadas para **Dirigir y Controlar** una Organización

## CALIDAD

Grado en el que un conjunto de **Características inherentes** cumple con los **requisitos**

## REQUISITO

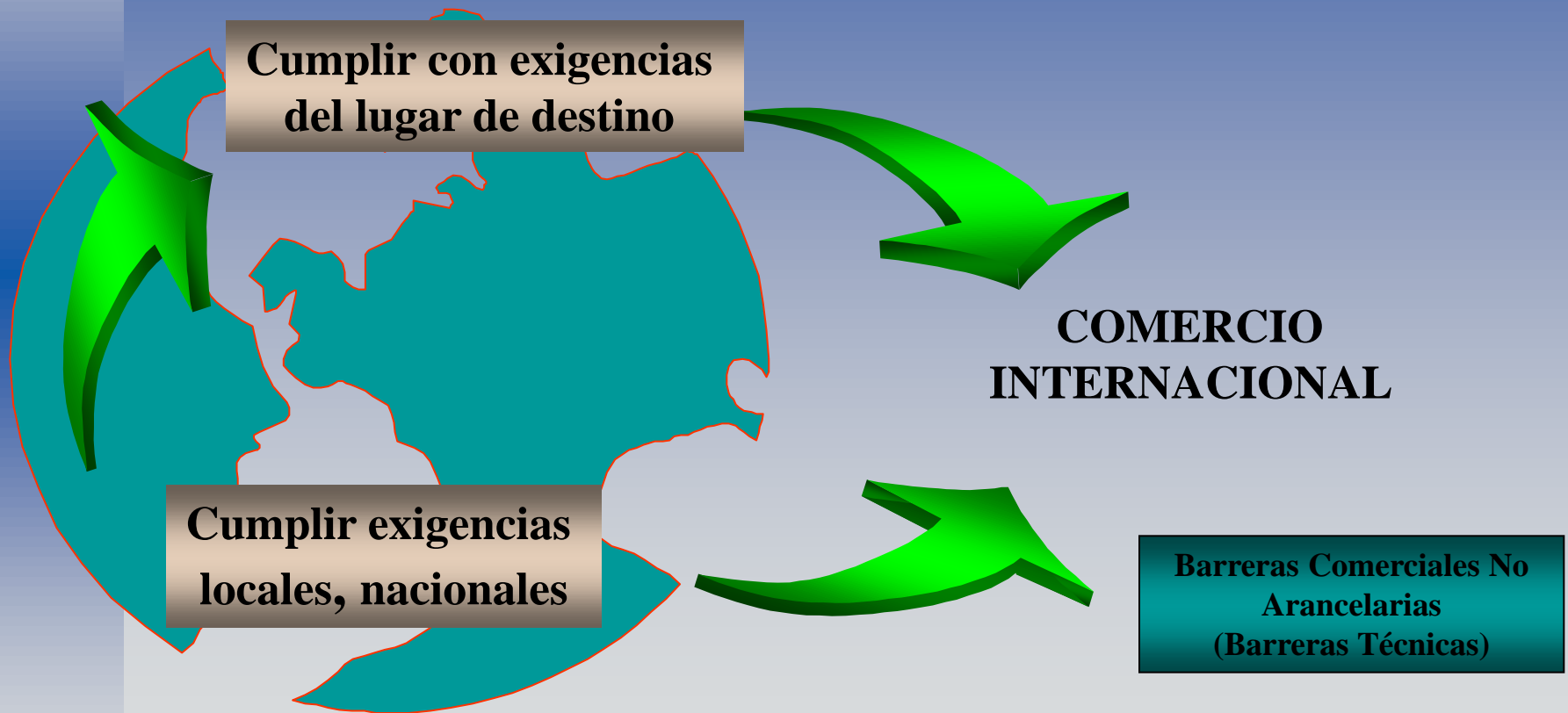
Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.

Requisitos: Producto, SGC, Clientes, Legales.

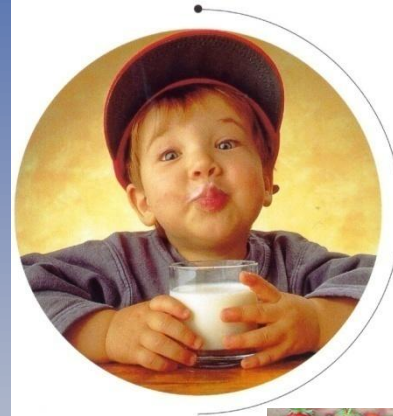
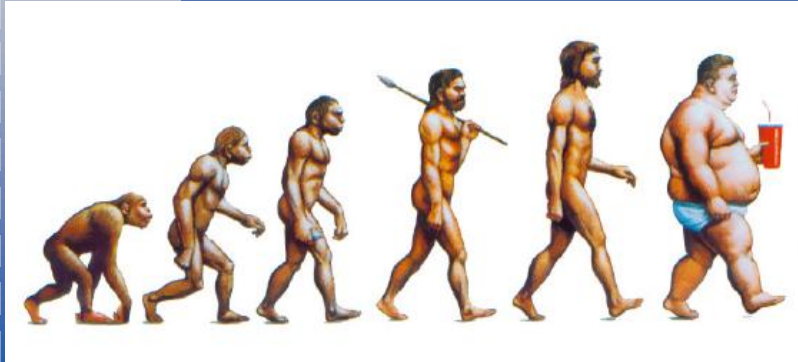
Requisitos pueden ser generados por las partes interesadas.

# ASPECTOS DETERMINANTES EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

---



# *EL CONSUMIDOR DE HOY Y SUS NECESIDADES*



# *PRINCIPIOS SOBRE LOS QUE DESCANZA LAS MSF Y OTC*

---

- Armonización
- Equivalencia
- Transparencia
- Trato Especial y Diferenciado
- Adaptación a condiciones Regionales
- Evaluación de Riesgo

# *PRINCIPIOS DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA*

---

- **Protección de la Salud**
- **Planteamiento global e Integrado (de la granja al consumidor)**
- **Principio de Precaución**
- **Rastreabilidad**
- **Participación Ciudadana**
- **Transparencia**
- **Protección de los Intereses Consumidores**



# PREOCUPACION DE LOS CONSUMIDORES

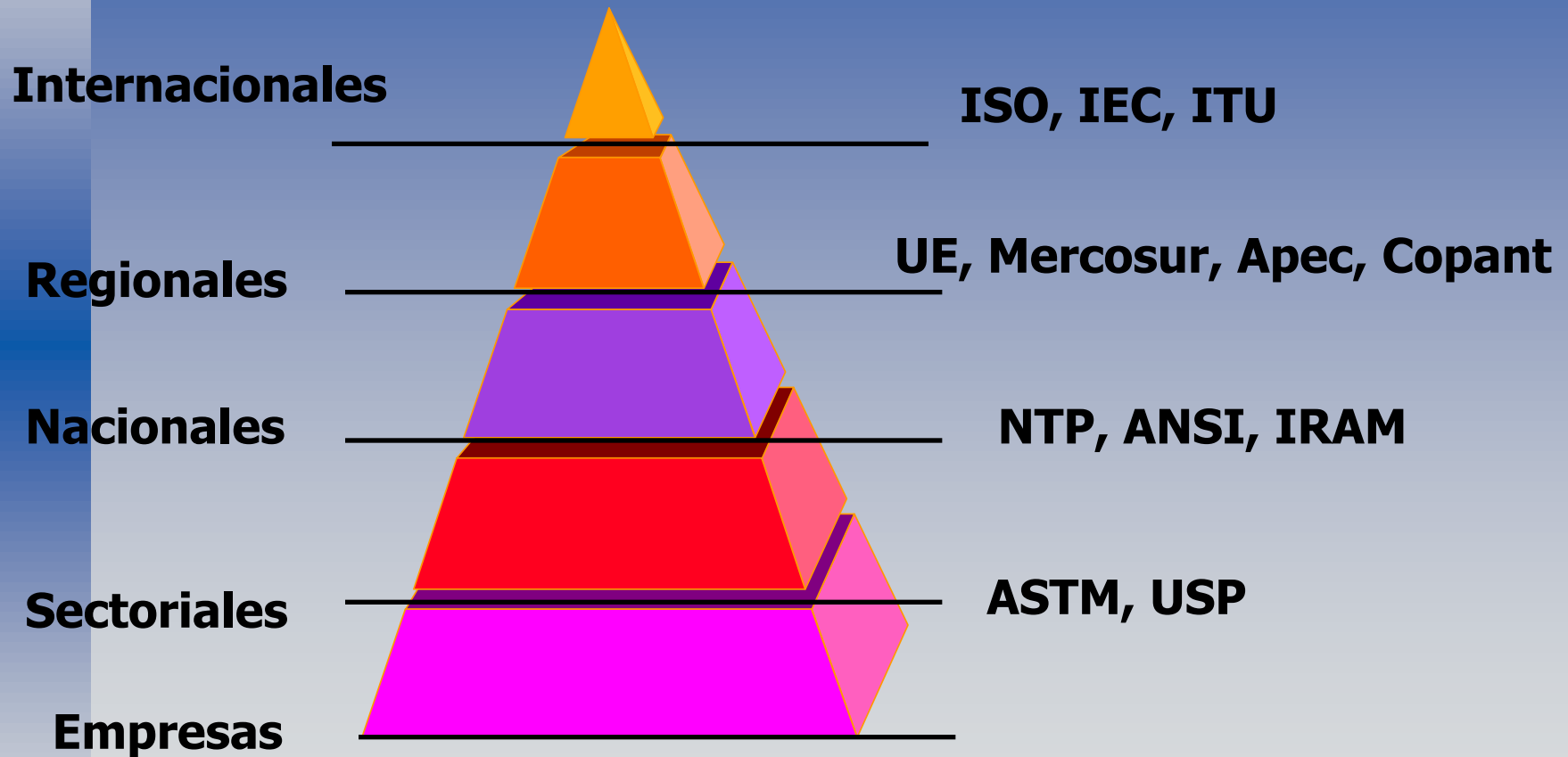
---

- Normas
- Calidad nutricional (etiquetado)
- Procesos de control de alimentos
- Información
- Contaminación Ambiental
- Irradiación y Biotecnología



*Consulta de expertos de la FAO sobre la integración de los intereses del consumidor en el control de alimentos, 1993*

# ***LAS NORMAS Y SUS DISTINTOS NIVELES***



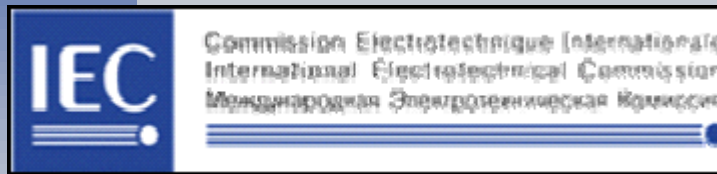
# ORGANISMOS INTERNACIONALES DE NORMALIZACION



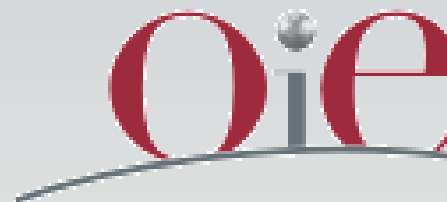
Unión Internacional de Telecomunicaciones



Organización Internacional De Metrología Legal



Comisión Internacional Electrotécnica



Oficina Internacional de Epizootias

# *ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACION*

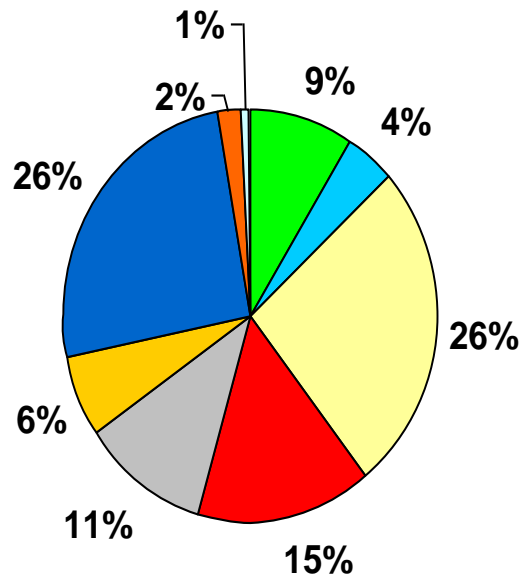
INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION



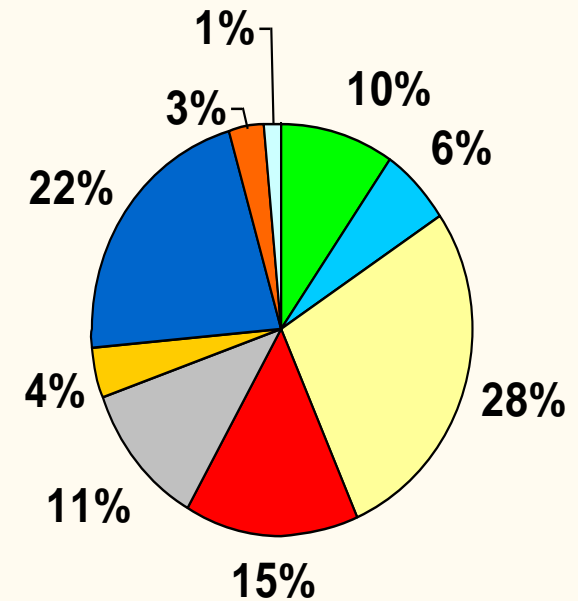
- Sede : Ginebra , Suiza
- Misión : Desarrollar y promover normas comunes a nivel internacional
- Miembros: Más de 100 Países

# NORMAS ISO

## Total of Standards



## DIS/FDIS



Generalidades, infraestructuras y ciencia

Salud, seguridad y ambiente

Tecnología de ingeniería

Electrónica, información tecnológica y telecomunicaciones

Transporte y distribución de bienes

Agricultura y tecnología alimentaria

Materiales tecnológicos

Construcción

Tecnologías especiales

# *ALCANCE NORMA ISO 9001:2008*

Esta Norma Internacional especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad, cuando una organización:

a) necesita demostrar su capacidad para proporcionar regularmente productos que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, y

b) aspira a aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz del sistema, incluidos los procesos para la mejora continua del sistema y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.



# *ALCANCE NORMA ISO 22000:2005*

---

- Cumplir con los principios del Codex Alimentarius.
- Armonizar las normas internacionales voluntarias
- Proporcionar una norma auditable que pueda ser utilizada en auditorias internas o de tercera parte
- Alinear su estructura con la norma ISO 9001:2000 e ISO 14000:1996
- Difundir los conceptos del sistema HACCP internacionalmente



# *ALCANCE NORMA ISO 14001:2004*

---

Esta Norma Internacional especifica los requisitos para un sistema de gestión ambiental, destinados a permitir que una organización desarrolle e implemente una política y unos objetivos que tengan en cuenta los requisitos legales y otros requisitos que la organización suscriba, y la información relativa a los aspectos ambientales significativos. Se aplica a aquellos aspectos ambientales que la organización identifica que puede controlar y aquellos sobre los que la organización puede tener influencia. No establece por sí misma criterios de desempeño ambiental específicos.



# *ALCANCE NORMA SA 8000*

---

Norma universal, integral, global y verificable para auditar y certificar el cumplimiento de la responsabilidad corporativa.

Basada en varias normas de derechos humanos internacionales como la Declaración Universal de los Derechos Humanos de Naciones Unidas y la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño de la ONU y en las convenciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).



Guía ISO 26000:2010

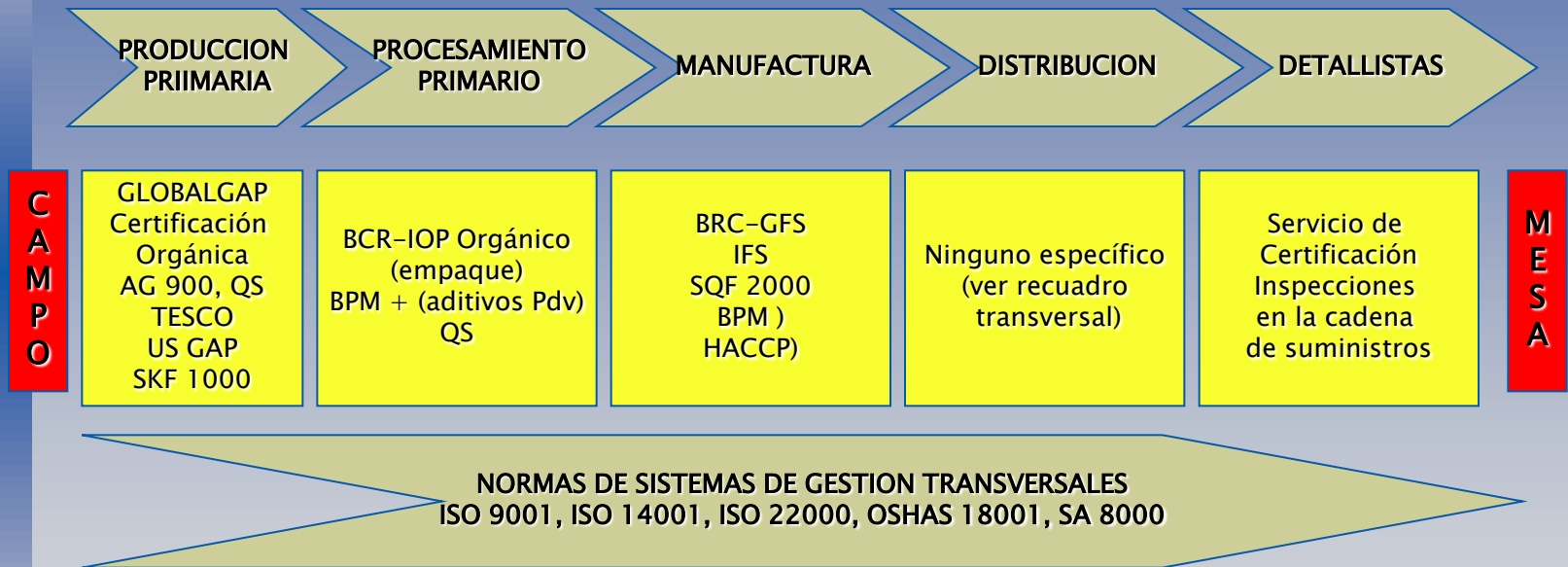
# *ALCANCE NORMA OHSAS 18001*

---

- Las normas OHSAS 18001 son una serie de estándares voluntarios internacionales aplicados a la gestión de seguridad y salud ocupacional. Tiene como objetivos:
  - a. Disminuir la siniestralidad laboral y aumentar la productividad.
  - b. Cumplir la legislación en materia de prevención.
  - c. Fomentar una cultura preventiva mediante su integración en el sistema general de la empresa.



# MODELOS DE ASEGURAMIENTO Y GESTION DE CALIDAD EN EL CAMPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Los principios básicos sobre los que se amparan estas iniciativas de calidad son:

1. Introducción del principio “del campo a la mesa”
2. Rastreabilidad
3. Implementar un enfoque basado en riesgos a la inspección de alimentos
4. Los productores de alimentos son los responsables primarios de la seguridad del alimento, mediante el uso de programas de autoevaluación y modernas técnicas de control de peligros.

# ESTANDARES REFERENCIALES EN LA CADENA ALIMENTARIA

Friesland Coberco FSS

Aldi system

FAMI-QS

Kraft food system

M&S system

BRITISH RETAIL CONSORTIUM

international  
food standard



Nestlé NQS



Irish HACCP



AG 9000

McDonalds system

# GLOBALG.A.P.

# ESTANDARES REFERENCIALES EN LA CADENA ALIMENTARIA

	ALIMENTACIÓN HUMANA			
	Dutch Code	Danish Code	BRC Food	IFS
Tipo de acreditación	EN 45012	EN 45012	EN 45011	EN 45011
Marca de acreditación	RvA	DANAK	SINCERT	SINCERT
ENFOQUE DE LA NORMA				
Plan HACCP	<b>Alto</b>	<b>Alto</b>	Medio	Medio
Códigos buenas prácticas	Medio	Medio	<b>Alto</b>	<b>Alto</b>
Elementos de gestión	Medio	Medio	Medio	Medio
PROCESO DE CERTIFICACIÓN				
Visita inicial obligatoria	<b>Si</b>	<b>Si</b>	No	No
Exclusión productos	<b>No</b>	Si	Si	<b>No</b>
Niveles de certificado	No	No	<b>Si</b>	<b>Si</b>
Duración del certificado	3 años	3 años	6/12 meses	12 meses

# ***PAS 220 (PUBLICLY AVAILABLE SPECIFICATION)***

---



- a. **Armonización en la implementación de Programas de Prerrequisito en la fabricación de alimentos.**
- b. **Mayor aceptación de la Norma ISO 22000.**
- c. **El cumplimiento de las expectativas y los requisitos adicionales de fabricación de alimentos de las partes interesadas, incluidos los minoristas de alimentos y proveedores de servicios.**

**Iniciado por Danone, Kraft Foods, Nestle & Unilever (G4) y la confederación de industrias de alimentos y bebidas de la Unión Europea (CIAA)**

# ***PAS 220-ESTRUCTURA***

---

- Construcción y distribución de los edificios
- Distribución de instalaciones y lugares de trabajo
- Servicios: aire, agua y energía eléctrica.
- Disposición de desechos.
- Adecuación, limpieza y mantenimiento del equipo.
- Manejo de materiales comprados.
- Medidas de prevención de la contaminación cruzada.
- Limpieza y saneamiento.
- Control de plagas.
- Higiene del personal e instalaciones para los empleados.
- **Procedimiento de retiro de producto del mercado.**
- **Almacenamiento.**
- **Información de producto y advertencia al consumidor.**
- **Defensa de los alimentos.**



***PREPARACION Y  
RESPUESTA FRENTE A LA  
LEY DEL BIOTERRORISMO***

# *LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO*

---

- Ley promulgada por el Presidente George Bush, el 12 de Junio del 2002.
- Incluye una serie de acciones para proteger el suministro de alimentos, productos farmacéuticos y agua a los EE.UU. contra amenazas de contaminaciones intencionales.
- La Administración Federal de alimentos y medicamentos (FDA), es responsable de desarrollar e implementar estas medidas de seguridad; ha sido dotada de mayor autoridad y recursos para garantizar el cumplimiento de la ley.

# *LEY DEL BIOTERRORISMO*

---

Son cuatro las disposiciones importante de la ley aplicables a los alimentos

1. Registro de las instalaciones.
2. Aviso previo de todos los alimentos que se exporten a los Estados Unidos.
3. Establecimiento y mantenimiento de registros.
4. Decomiso de productos cuando existan pruebas o información fidedignas de que representan una amenaza para la salud de las personas o de los animales.

# ***NORMA BASC***

---

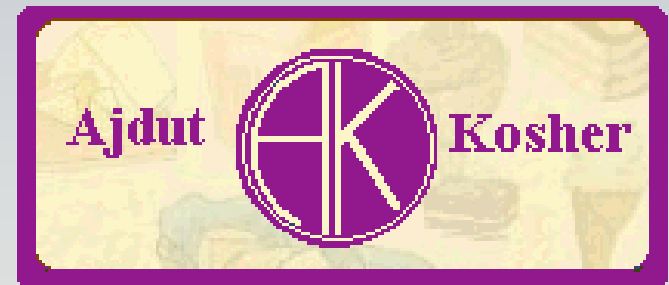
- ❖ Programa de Cooperación entre el sector privado y organismos nacionales y extranjeros creados para fomentar un comercio internacional seguro
- ❖ Calidad del Producto
- ❖ Capacidad de respuesta a problemas
- ❖ Niveles del personal y servicio (desempeño en la entrega)



# CERTIFICACION KOSHER

---

- La palabra *kosher* ("apto" en hebreo) se usa para indicar todo lo que se relaciona con las reglas de alimentación que indica la Biblia.
- El Estado de Israel constituye el mercado más grande para comidas kosher en el mundo. más del 70 % de los más de 5 millones habitantes de la población judía mantienen el rito kosher en el hogar.
- Originalmente se hacía para cumplir con la religión, actualmente se ha convertido en exigencias de calidad.



# *REQUISITOS KOSHER*

---

1. El ácido láctico (leche) no puede ser utilizado en los productos a base de carne. Se prohíbe mezcla de carne y leche. Se permite el ácido láctico obtenido por fermentación de carbohidratos de plantas o por síntesis de materias primas petroquímicas.
2. El vinagre procedente de ácido acético fabricado por petroquímica ó por fermentación, a partir de otras materias primas que no sean vino, es Kosher. El vinagre de vino solo es Kosher si el vino del que se parte es Kosher.
3. La sal que se obtiene de mar ó de minas de sal es, en principio, Kosher. La sal Kosher tiene un tamaño de grano particular y es usada para transformar la carne Kosher absorbiendo la sangre que esta tenga.

# *REQUISITOS KOSHER*

---

4. La gelatina Kosher no puede ser obtenida a partir de cerdo. Sí puede ser obtenida a partir de huesos y piel de bóvidos y óvidos, a condición que su sacrificio se haya realizado según el ritual exigido. La gelatina así obtenida no puede, de todas formas, ser utilizada en productos lecheros, ello se debe a que productos cárnicos y lácteos no pueden ser consumidos mezclados. La gelatina cuyo origen sea de pescados Kosher si puede ser usada en productos lecheros.
5. El Sellac es la excreción de un insecto y es considerado Kosher, al igual que la miel.
6. El carmín cochinilla, no es Kosher por ser un extracto del cuerpo de insectos y no una excreción.



# ***LEYES DE LA ALIMENTACION HALAL***

---

La ley islámica fija los principios básicos para que los musulmanes de todo el mundo puedan tener una alimentación «halal» o permitida.

A nivel internacional, el consumidor musulmán potencial puede situarse en torno a los 1.500 millones de personas. Un hecho que no ha pasado desapercibido para la FAO. La Comisión del Codex Alimentarius, como órgano rector del Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, en su 22<sup>a</sup> reunión, celebrada en junio de 1997, aprobó nuevas directrices para la aplicación del término «halal», dada la demanda creciente por parte del consumidor de este tipo de productos y el rápido incremento del comercio internacional de los mismos.

# LEYES DE LA ALIMENTACION HALAL

---

Se consideran productos «haram» o ilícitos, según la normativa islámica:

- La carne del animal hallado muerto, la sangre, la carne de cerdo y jabalí y sus derivados y aquellos animales sobre lo que se ha invocado un nombre distinto del de Dios.
- El animal muerto por asfixia, estrangulado, apaleado, por una caída, de una cornada o devorado por una fiera, salvo si, estando aún vivo, ha sido debidamente sacrificado.
- Animales con colmillos.
- Los animales carnívoros y carroñeros.
- Los animales que posean dientes caninos protuberantes.
- Los anfibios, como las ranas, cocodrilos, tortugas...
- Los reptiles e insectos.
- Las aves con garras.
- El alcohol, las bebidas alcohólicas, las sustancias nocivas ó venenosas, y las plantas o bebidas intoxicantes.
- Partes de animales que se hayan cortado mientras estaban vivos.
- Ingredientes procedentes de animales prohibidos o de animales no sacrificados de forma halal.



# *SELLOS DE CALIDAD*

---

En Europa predominan tres tipos de sellos de calidad:

- Denominación de origen o indicación geográfica protegida
- Especialidad tradicional garantizada
- Producción orgánica.

# *SELLOS DE CALIDAD*

---



**Garantiza que el producto que lleva este sello ha sido producido, transformado y elaborado en una zona geográfica determinada, con conocimientos específicos reconocidos y comprobados.**

**Garantiza que el producto que lleva este sello presenta un vínculo con el medio geográfico en al menos una de las etapas de su desarrollo: producción, transformación o elaboración.**



# ***SELLOS DE CALIDAD***

---



**Garantiza que el producto que lleva este sello presenta una composición tradicional o está elaborado según un método de producción tradicional.**

**Garantiza que el producto ha sido obtenido**

**respetando las normas CEE N° 2092/91 durante todo el proceso productivo (cultivo o crianza, transformación, envasado, etiquetado, comercialización).**



# ***CERTIFICACION DE PRODUCTOS Y DE SISTEMAS***

<b>Certificación del producto</b>	<b>Certificación del sistema de la calidad</b>
<p>Certifica que los productos cumplen con requisitos especificados en diferentes normas aplicables a productos específicos.</p>	<p>La certificación del sistema de la calidad certifica la capacidad de una empresa o una organización, para suministrar de manera sistemática productos que cumplan con los requisitos del consumidor y/o reglamentarios aplicables.</p>
<p>Se utiliza la inspección, el ensayo y la evaluación del sistema de control de calidad, individualmente o combinados.</p>	<p>Los criterios para certificar un sistema de la calidad se basan en normas internacionales existentes.</p>
<p>Normalmente se encuentra sobre el producto o su embalaje y también puede parecer sobre el certificado emitido por el organismo de certificación del producto. La marca lleva una referencia al número y nombre de la norma del producto, frente al cual ha sido certificado.</p>	<p>El organismo de certificación emite a la empresa/organización el certificado de conformidad del sistema, especificando el alcance de la certificación y la norma del sistema utilizada.</p>
<p>Implica una garantía del organismo de certificación (OC), de manera que los consumidores si el producto no cumple con las normas declaradas pueden dirigirse al OC para resolver quejas.</p>	<p>No implica una garantía , pero los organismos de certificación examinan las quejas recibidas de las partes demandantes y verifican las acciones correctivas tomadas por la empresa/organización certificada sobre tales quejas.</p>

# ***CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD***

**1. Solicitud al organismo  
de certificación**

**2. Envío de los auditores para  
conocer Dirección y procesos,  
auditoria de documentación**

**3. Auditoria in situ**

**4. Recopilación de pruebas de  
conformidades/no conformidades**

**5. Comparación con los  
criterios de auditoria**

# ***CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD***

---

**6. Obtención de las acciones correctivas y recomendaciones en reunión de clausura**

**7. Evaluación de las recomendaciones dadas, emisión de certificado**

**8. Certificado válido por 03 años, se hace una o dos auditorias de seguimiento**

**9. La certificadora puede examinar registros relativos a reclamos de los clientes**

# Gracias

[krolando@eqsolutionsperu.com](mailto:krolando@eqsolutionsperu.com)

Environment & Quality Solutions SAC

348-0758