



Congreso Nacional del Medio Ambiente

CUMBRE DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

Pablo López

Subdirector Área
Agroalimentaria.
Applus+

Fundación Agbar



CONAMA 8
Congreso Nacional del Medioambiente

La seguridad en la industria agroalimentaria. Control de puntos críticos y Certificación

Pablo López Salcedo
plopez@appluscorp.com

27.11.2006

El libro blanco sobre Seguridad Alimentaria

Aprobado por la Comisión Europea el 12 de enero de 2000

Objetivo prioritario: La protección de la salud de los consumidores de alimentos ha de alcanzar el nivel más elevado posible. La libre circulación de alimentos seguros y saludables se impone como el principio fundamental del correcto funcionamiento del mercado interior.

El libro blanco describe un programa de más de ochenta medidas legislativas para aprobarse en tres años:

- principios de seguridad alimentaria
- responsabilidad de los operadores económicos y de los fabricantes de piensos
- rastreabilidad de productos
- análisis de riesgos
- aplicación del principio de cautela

"La responsabilidad jurídica de velar por la seguridad de los alimentos corresponde al productor"

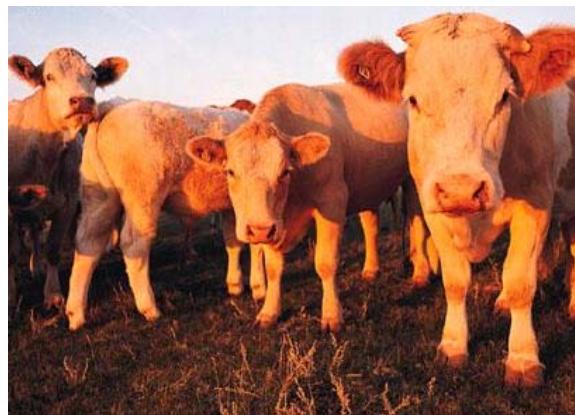
El Reglamento 178/2002

En él se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Art. 14. Requisitos de la seguridad alimentaria. *"No se comercializarán productos que no sean seguros (nocivos o no aptos para el consumo)"*

Art. 17. Responsabilidades. *"Los explotadores de empresas alimentarias {...} cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos"*

alimentos seguros desde la producción hasta el consumidor



Consideraciones previas sobre el mercado de la alimentación

01 Cambios en los hábitos de consumo

- ⊕ Nuevos hábitos de vida y nuevos modelos familiares hacen evolucionar a la industria agroalimentaria:
 - desarrollo de platos preparados listos para el consumo sin necesidad de tratamientos posteriores, en envases de 1 o 2 raciones.
 - aparición de nuevas tecnologías

02 Lo que demanda el consumidor

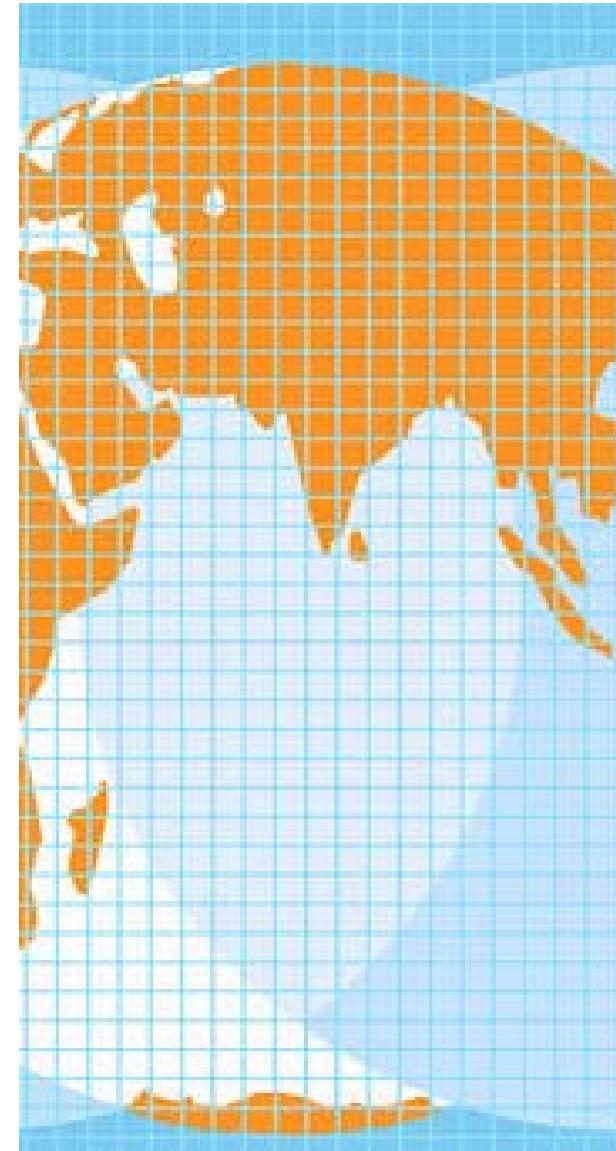
- Calidad y seguridad alimentaria como derechos básicos
- Respeto al medioambiente y bienestar animal en la obtención de alimentos
- Cumplimiento de PRL por la empresa.
- Empresas comprometidas con valores: RSC



Consideraciones previas sobre el mercado de la alimentación

03 Internacionalización de los mercados

- ⊕ La globalización ha llegado al mercado de la alimentación, e irá en aumento debido a:
 - los diferenciales en costes de producción en origen
 - la estacionalidad de la producciones de frescos y su creciente demanda.
 - los grandes avances en logística internacional
- ⊕ Esta globalización inicialmente se ha producido en el sector primario agrícola y se va extendiendo al sector transformador.
- ⊕ Las producciones deslocalizadas implican que los riesgos asociados están también deslocalizados y necesitan ser controlados.



Consideraciones previas sobre el mercado de la alimentación

04 Competitividad de los mercados

- Los precios, y por tanto los costes de obtención de alimentos, están sometidos a una gran presión por todos los agentes económicos:
 - productores
 - fabricantes y transformadores
 - distribuidores y restauradores
 - administraciones

05 Aparición de nuevos agentes

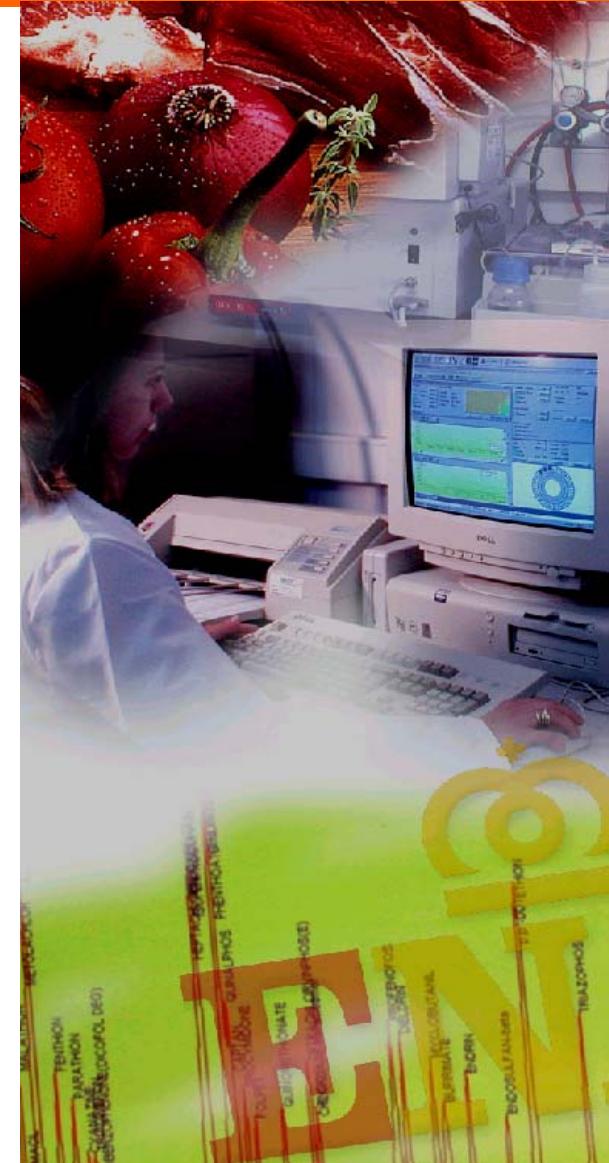
- ⊕ Los distribuidores, ahora fabricantes: marcas blancas de distribución
- ⊕ Las marcas blancas proliferan muy rápidamente y tienen un crecimiento importante año tras año.
- ⊕ La Distribución se concentra y incrementa su poder de compra e influencia en el mercado.



Respuesta de los agentes de la cadena alimentaria

Arplus⁺

- La Distribución y los fabricantes, a través de sus asociaciones desarrollan estándares que contemplan las exigencias legislativas y las circunstancias del mercado.
- Estos estándares son de implantación voluntaria y certificables.
- Su implantación facilita las relaciones mercantiles y potencia un clima de confianza mútua.
- Las Entidades de Certificación a su vez han obtener el reconocimiento del órgano acreditador nacional.



Estandares específicos de SA del sector agroalimentario



Principales estándares agroalimentarios en Europa



Exigencias comunes de todos los estandares de Seguridad Alimentaria

- Implantación del sistema APPCC que evidencie el cumplimiento de los principios del Codex Alimentarius.
- La implantación de un sistema de gestión de la calidad orientado al proceso productivo garantizando seguridad e inocuidad de los productos.
- Cumplimiento de requisitos específicos relativos al entorno, instalaciones, equipos de trabajo.
- Cumplimiento de normas relativas al personal.

Origen de los estandares BRC e IFS



BRC Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products



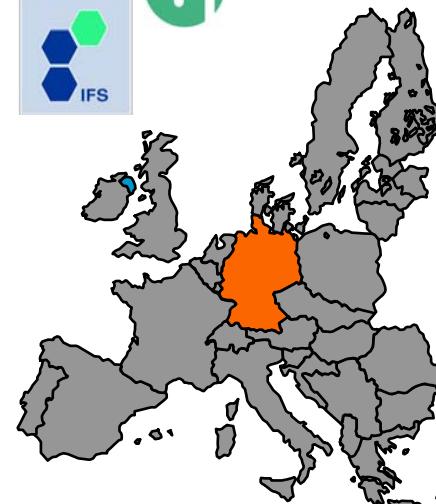
TESCO
ASDA
Sainsbury's

MARKS & SPENCER
Safeway

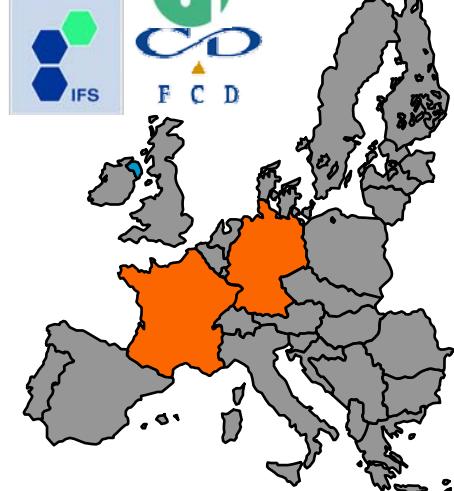
IFS The International Standard for auditing Food Suppliers



Version 3



Version 4



Objetivos de los estandares BRC e IFS



- Sustituir la multitud de pliegos propios que existían con anterioridad por un número limitado de estándares por todos reconocidos.
- Homogeneizar los criterios de evaluación de productores por parte de los distribuidores.
- Reducir costes, ya que se evitan las múltiples auditorias de los diversos distribuidores, como sucedía con anterioridad.
- Al ser estándares certificables, ganar en transparencia a través de la cualificación de los auditores y de la acreditación de las entidades que certifican el cumplimiento de los estándares.



BRC, IFS,... ISO 22000?



BRC	IFS	ISO 22000
Pionero en segmento de marca blanca. Es referente de modelo de evaluación de SA	Reciente aparición, pero se está imponiendo como referente internacional	Actualmente no esta reconocida por la Distribución Lanzada en 2006
Certificación Producto (EN 45.011)	Certificación Producto (EN 45.011)	Certificación Sistema (EN 45.012)
Orientado a Gran Distribución Británica	Orientado a Gran Distribución Europa Continental	Orientación Universal
Comunicación con clientes (B2B)	Comunicación con clientes (B2B)	Comunicación con clientes (B2B) y consumidores.
Sólo Producción Industrial	Sólo Producción Industrial	Toda la cadena alimentaria y servicios asociados
Afecta a Instalaciones concretas	Afecta a Instalaciones concretas	Afecta a Organizaciones (posibilidad de multisite)

Armonización de estándares



CIES Food Business Forum

Organización internacional que engloba a 2/3 de las cadenas de distribución mundiales y sus proveedores: 200 distribuidores y 200 proveedores.



Global Food Safety Initiative (mayo 2002) es uno de los programas desarrollado por CIES para:

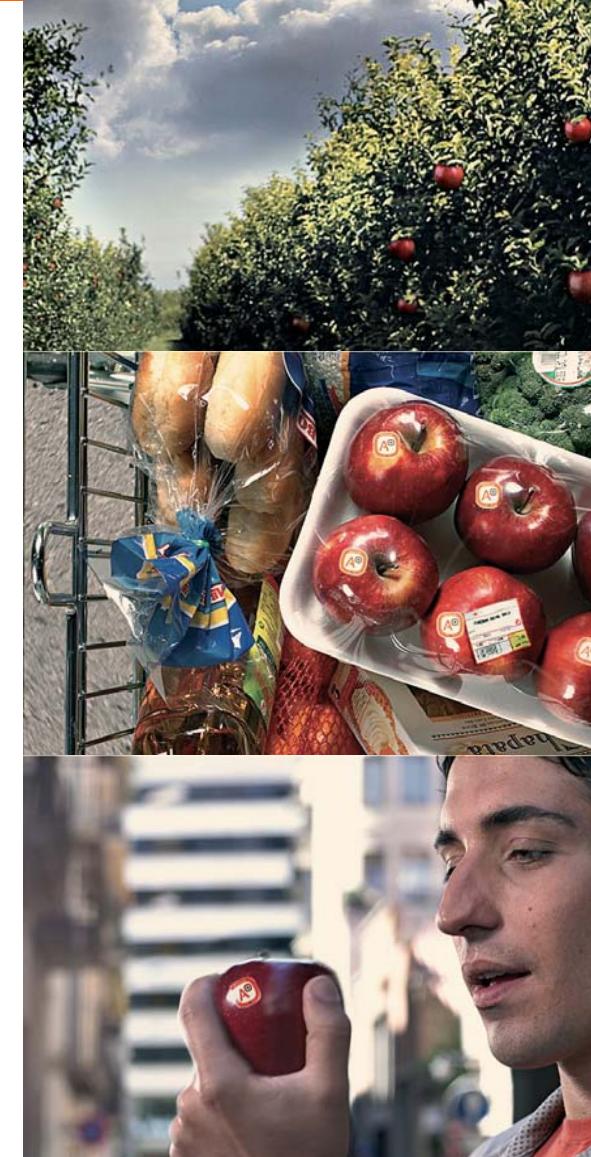
- Promocionar la Seguridad Alimentaria
- Asegurar la protección de los consumidores
- Reforzar la confianza de los consumidores
- Benchmarking de los requisitos de los programas de gestión de SA

Para realizar este benchmarking, se siguen los siguientes principios:

- Objetividad
- Transparencia. Cumplir la legislación de comercio justo
- Minimizar la duplicación en la evaluación mediante estándares certificables
- Favorecer la evaluación local: Idioma. Costes desplazamientos
- Se exige que todas las certificadoras estén acreditadas
- Revisión continua de los programas

Conclusiones

- Los requisitos de las cadenas de distribución y los productores se están orientando a la certificación de sistemas que garanticen la seguridad alimentaria, como lo son BRC e IFS 4.
- El objetivo del de la Global Food Safety Initiative es promover y facilitar esta certificación a través de un marco común de certificación que evite la duplicidad en la evaluación.
- La implantación y certificación de estos estandares tiene carácter voluntario
- A las entidades de certificación se les exige que estén acreditadas por el organismo acreditador de cada país.
- En materia de seguridad los requisitos reglamentarios convergen con los requisitos establecidos por las cadenas de distribución y los productores, por lo que nos encontramos en una vía sin retorno hacia un concepto integral de seguridad alimentaria (de la granja a la mesa).





**Gracias
por su atención**