



GRUPO ACMS Consultores

NORMAS ISO 22000. Contra el fraude alimentario.



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicada el 19/07/2016

El escándalo de la carne de caballo en productos de vacuno hizo quebrar la confianza del consumidor en la industria alimentaria. Ante aquel hecho se prestó la principal atención sobre la cuestión de la seguridad alimentaria y el delito de alimentos, la exposición de posibles fallas en las cadenas de suministro de la industria alimentaria cada vez más complejas, que ofrecen un enorme potencial para los delincuentes para realizar sus fechorías.

Esta era una cuestión de ámbito europeo, con productos a base de carne, de las comidas preparadas para las hamburguesas, que fueron contaminados con carne de caballo y cerdo. El escándalo estalló después de los análisis realizados por la Administración de Alimentos de Irlanda en una gama de productos cárnicos que se venden en los supermercados importantes. Antes de eso, nunca se habían realizado pruebas similares pues nadie habría esperado que la carne de caballo o cerdo, pudiera encontrarse en los productos de carne de vacuno.

El fraude alimentario ha existido durante mucho tiempo y las sumas en juego son enormes. Según la Asociación de Fabricantes de Comestibles, se estima que las consecuencias de este tipo de fraudes a costar minoristas de alimentos legítimos hasta 15 mil millones de dólares al año. "Disfrazar" ingredientes alimentarios es una práctica común en todo el mundo. Pero la escala del fraude podría hacer que nos ahoga. En Italia, por ejemplo, aceite de oliva inferior supuestamente ha sido exportado como aceite de oliva virgen extra; en los Estados Unidos, la FDA ha advertido a los consumidores que el queso etiquetado como "100% Parmesano" podría ser abultado con sustitutos más baratos, como el queso de calidad inferior o pulpa de madera.

El degradado con ingredientes inferiores es una cosa, pero el fraude alimentario tiene un lado mucho más oscuro. A principios de la década de 1980, cientos de personas murieron de aceite de cocinar contaminado en España y, más recientemente, en China "melamina" industrial se ha hallado en la leche en polvo para bebés, con consecuencias enormemente graves que incluyen accidentes mortales y miles de recién nacidos que enferman.

Durante las últimas décadas, las cadenas de suministro de alimentos se han vuelto cada vez más complejas dando mayor oportunidad a los delincuentes para practicar el fraude alimentario. De acuerdo con un artículo en el Financial Times, un promedio de bacalao puede viajar a 10 000 millas antes de que termina en un plato de comida. Se puede pescar en el mar de Bering, a continuación, preparado y congelado en una fábrica en el este de China, tomada por el buque de carga de procesamiento en Europa o los EE.UU., y se someten a un último viaje antes de acabar como, por ejemplo, un dedo de pescado en un plato en Moscú. El viaje de la granja al tenedor ha involucrado a muchas manos, con una gran cantidad de oportunidades para los delincuentes para intervenir y explotar los eslabones débiles de la cadena.

Junto con una creciente población mundial - y en un mundo cada vez más complejo e interconectado - existe una clara necesidad, urgente y apremiante para estandarizar las regulaciones a nivel internacional.

verduras hidropónicas

Los organismos de certificación juegan un papel fundamental en los esfuerzos para mejorar la seguridad de los sistemas alimentarios. La certificación de alimentos promete estándares más altos y transparencia. El esquema de certificación FSSC 22000, ayuda a las empresas para producir alimentos seguros y ganar la confianza de los clientes. El sistema fue diseñado para proporcionar a las empresas de la industria alimentaria con una certificación FSMS basadas en la norma

ISO que es reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria y se incluye la auditoría por organismos de certificación acreditados con la norma ISO / TS 22003, que abarca los requisitos de la norma ISO / IEC 17021.

Él afirma que una mejor colaboración pública-privada que recorrer un largo camino para restablecer la confianza y la garantía de la calidad y la integridad de la marca. Las autoridades públicas y el sector privado ambos quieren proteger la salud del consumidor ", pero en muchos países estos partidos todavía no funcionan lo suficientemente cerca para avanzar en la seguridad alimentaria de manera más eficiente y eficaz".

Con los gobiernos y los reguladores de alimentos que son objeto de una creciente presión para mantener los estándares de salud y seguridad, es alentador observar que la FSSC 22000 esta cada vez más en contacto con los gobiernos de América del Norte y Europa para explorar formas más inteligentes de sumar esfuerzos en este tema

Por supuesto, cualquier conversación sobre la seguridad alimentaria y el fraude en la comida tiene que incluir al consumidor. El papel que desempeñan los consumidores es un gran problema para Consumers International, la federación mundial de grupos de consumidores. ISO 22000 ayuda a los fabricantes garantizar la seguridad alimentaria y trazabilidad para garantizar el origen de los ingredientes alimentarios. Sin embargo, los consumidores tienen cierta responsabilidad por la seguridad después de la compra si no pueden manejar los alimentos adecuadamente, permitiendo la contaminación cruzada y las malas prácticas de higiene y de ignorar el consejo de los fabricantes.

La familia de normas ISO 22000 que se centran en diferentes aspectos de la gestión de la seguridad alimentaria sieno según los expertos, claramente una herramienta eficaz en la lucha contra un tema muy complejo, mostrándose como herramientas voluntarias que las empresas alimentarias están utilizando para mejorar ese nivel de confianza del consumidor y toda la cadena de distribución

ISO 22000 es un estándar de clase mundial que utilizado correctamente, e implementado por completo, puede proporcionar el conjunto de herramientas que un negocio de comida en cualquier punto a lo largo de la cadena alimentaria necesita producir alimentos seguros. Incorpora lo mejor en prácticas de gestión y lo último en diseño de sistemas de seguridad alimentaria, con disposiciones muy estrictas para la comunicación interna y externa, así como un enfoque intenso en tanto la competencia del personal y la mejora del sistema.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com