



GRUPO ACMS Consultores

¿Sus productos alimentarios cumplen con los estándares de seguridad?



(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 09/10/2024

Día Mundial de la Alimentación

El 16 de octubre se celebra el Día Mundial de la Alimentación, una fecha promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) con el objetivo de concienciar sobre la importancia de la seguridad alimentaria y el acceso a una alimentación saludable para todos.

Este día busca sensibilizar a la sociedad y a las empresas sobre la necesidad de garantizar que los alimentos destinados al consumo humano sean seguros, nutritivos y accesibles.

¿Está seguro de que sus productos alimentarios cumplen con los estándares de seguridad?

La seguridad alimentaria es un aspecto crítico en todas las fases de la cadena de suministro. Implementar normas como IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 28000 y SAE Exportación garantiza que los productos sean seguros, cumplan con la legislación vigente y estén libres de riesgos que puedan afectar a los consumidores.

Estas normas son esenciales para minimizar riesgos como la contaminación cruzada, la presencia de alérgenos no declarados o sustancias peligrosas, y asegurar la confianza de los consumidores en los productos que consumen.

- IFS (International Featured Standards) y BRC (British Retail Consortium), que se centran en la seguridad alimentaria y la calidad de los productos procesados y manufacturados, asegurando que las empresas cumplan con los requisitos legales y protejan a los consumidores de riesgos asociados con la contaminación y manipulación incorrecta.

- ISO 22000, un estándar que integra los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para gestionar de manera eficaz los riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.

- FSSC 22000, que combina los requisitos de ISO 22000 con especificaciones técnicas adicionales, ofreciendo una certificación robusta para sistemas de gestión de seguridad alimentaria, aplicable tanto a grandes empresas como a pequeñas y medianas organizaciones.

- ISO 28000, que asegura la seguridad de la cadena de suministro, controlando los riesgos asociados al transporte y distribución de alimentos. Esto es especialmente relevante en un mundo globalizado, donde los alimentos viajan largas distancias antes de llegar al consumidor final.

- SAE Exportación, una certificación específica para garantizar la calidad y seguridad de los productos alimentarios que se exportan, asegurando que cumplan con los requisitos de los mercados internacionales y protejan a los consumidores en diferentes regiones del mundo.

La industria alimentaria es ahora mismo un entorno regulado y exigente

En la actualidad, la industria alimentaria está cada vez más regulada debido a la creciente preocupación por el impacto medioambiental y los riesgos para la salud pública.

Existe una legislación cada vez más estricta sobre el uso de envases, plásticos y la gestión del desperdicio alimentario y es por ello que las empresas deben adaptarse a estas normativas no solo para cumplir con la ley, sino también para evitar prácticas que puedan generar riesgos de contaminación cruzada y comprometer la seguridad de los productos.

Por ejemplo, la reducción del uso de plásticos y la transición hacia envases más sostenibles ha generado nuevos retos para las empresas, que deben asegurarse de que los materiales utilizados no contengan sustancias peligrosas o puedan ser fuente de contaminación. Es vital gestionar adecuadamente los residuos en cada fase del proceso de producción para evitar que afecten la calidad del producto final.

El problema de las alertas alimentarias y las sustancias no declaradas

Un problema creciente en la industria alimentaria son las alertas relacionadas con la presencia de alérgenos y sustancias no declaradas en los productos. Las normas como ISO 22000 y FSSC 22000 juegan un papel crucial para prevenir estos riesgos, ayudando a las empresas a implementar sistemas de gestión que controlen y minimicen la posibilidad de que se produzcan estas situaciones.

La presencia de alérgenos no declarados, como frutos secos o gluten, puede tener consecuencias graves para los consumidores, incluyendo reacciones alérgicas y otros problemas de salud. Por ello, es imprescindible que las empresas del sector alimentario implementen controles estrictos para garantizar que los ingredientes se gestionan de manera segura y que los productos cumplen con todas las normativas relacionadas con el etiquetado y la información al consumidor.

Somos consultores en seguridad alimentaria

Si necesita asesoramiento, contáctenos para saber cómo podemos ayudarle a mejorar la seguridad alimentaria de su organización.

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia y le guiaremos en la mejor dirección.



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