



LASEGURIDAD AGROALIMENTARIA

**Impartido por Carlos Madrigal Rosado
Dr. Ingeniero Agrónomo**

24 marzo de 2008

ATISAE
agroalimentaria




La Seguridad Alimentaria forma parte de los objetivos de la CONDICIONALIDAD:

Una Sociedad Europea cada vez más preocupada por el medio ambiente, la Salud Pública y la Sanidad y Bienestar animal



CONDICIONALIDAD

ATISAE
agroalimentaria



Unas buenas Condiciones Agrarias y Medioambientales (en línea con las exigencias de la **CONDICIONALIDAD) contribuyen a asegurar la Seguridad y la Calidad Agroalimentaria**



CONDICIONALIDAD

ATISAE
agroalimentaria



➤ **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Los estilos de vida de la sociedad actual han potenciado situaciones que aumentan el número de personas afectadas en caso de aparición de toxiinfecciones alimentarias:

- La **producción y el consumo masivo de alimentos**, muchos de ellos elaborados y con una compleja cadena alimentaria.
- La frecuencia del uso de la **restauración colectiva**.
- Los **sistemas de conservación**, que exigen conocimientos de quienes los usan.
- La **nueva estructura familiar y su organización**: agrupación de compras, separación del momento de elaboración del de consumo, autonomía en las decisiones de consumo de alimentos desde edades tempranas...

➤ **FACTORES QUE AFECTAN A LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**

La contaminación de un alimento puede ser de naturaleza:

- **Biológica:** producida por microorganismos (bacterias, virus, parásitos).
- **Química:** producida por sustancias químicas.
- **Física:** presencia de sustancias extrañas en el alimento.



➤ **NECESIDAD DE GARANTIZAR AL CONSUMIDOR UNOS PRODUCTOS SEGUROS**

⌘ **Seguridad Alimentaria.** Durante los últimos años en Europa han saltado a los medios de comunicación noticias sobre diversas **crisis alimentarias**, lo que produce a la sociedad gran preocupación por la Seguridad Alimentaria.

⌘ **Confianza del consumidor.** No sólo desde el punto de vista de la Seguridad del alimento, sino también que los productos que se consumen hayan sido **producidos de forma sostenible**, es decir, que no tengan restos de plaguicidas, antibióticos, etc. no autorizados, que no se perjudique el medio ambiente,..



➤ **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Existe seguridad si se dan cuatro condiciones:

- **Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuada.**
- **La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación o del año.**
- **El acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos.**
- **La buena calidad e inocuidad de los alimentos.**

➤ **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Para la FAO “Existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes **alimentos inocuos y nutritivos** para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”.

➤ **Seguridad y Calidad Agroalimentaria**

Sistemas de autocontrol obligatorios (control de Autoridad Sanitaria competente)

- APPCC
- Trazabilidad

Sistemas voluntarios (Certificables)

- BRC
- IFS
- ISO 22.000
- EUREPGAP
- UNE 155.000
- ...

➤ ***Seguridad Alimentaria: Sistemas de autocontrol obligatorios***

- **APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Es un sistema preventivo que permite identificar los peligros específicos y las medidas necesarias para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es de aplicación en toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor.



➤ **Seguridad Alimentaria:** **Principios del Sistema APPCC**

- Se analizan los peligros, su probabilidad y severidad
- Se determinan los Puntos de Control Crítico (PCC)
- Se establecen los límites críticos para cada PCC
- Se establecen sistemas de control de los PCC's
- Se toman AACC si PCC's se salen de control
- Se documenta el Sistema APPCC
- Se verifica y revisa periódicamente

➤ *Seguridad Alimentaria: Sistemas de autocontrol obligatorios*

- **TRAZABILIDAD:** posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, elaboración y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlos.



➤ *Tendencias del sector*

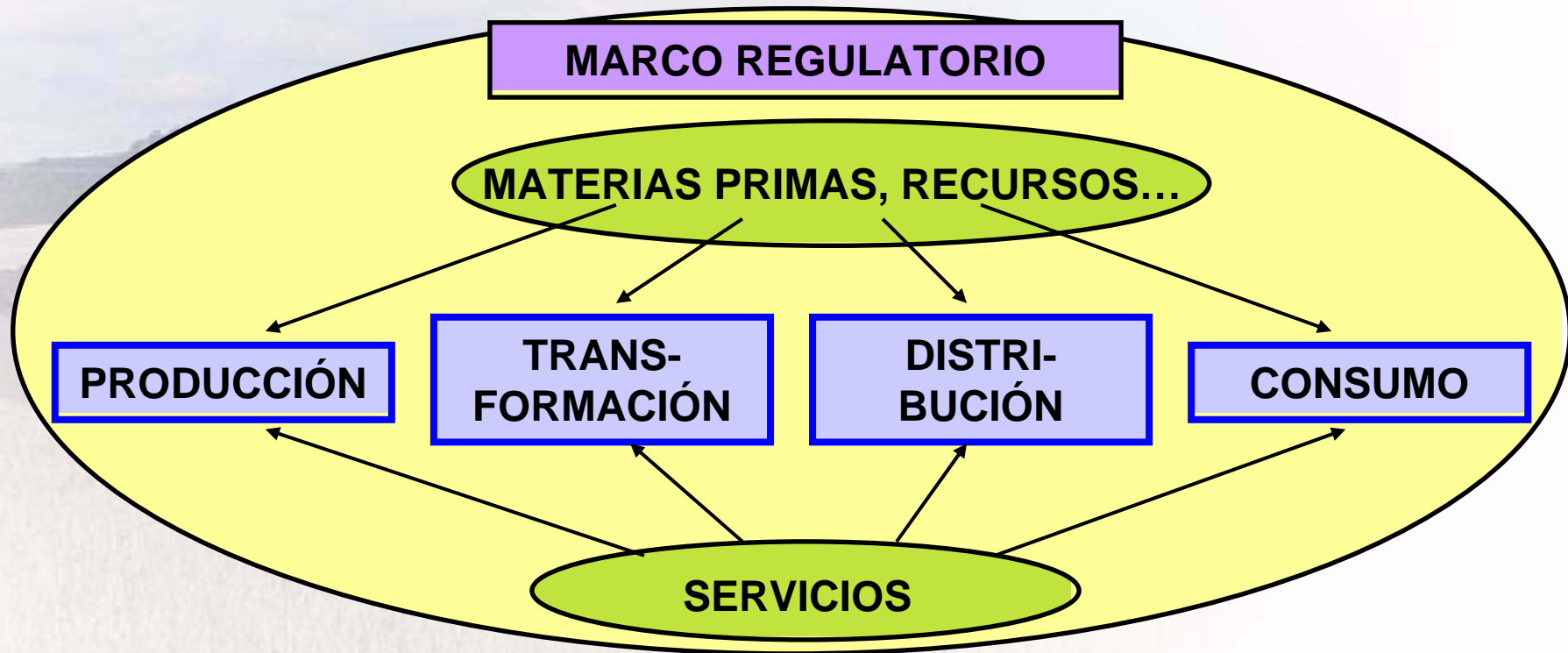
- Aumenta demanda alimentaria a nivel mundial
- Aumenta demanda de alimentos seguros
- Aumenta demanda de alimentos “calidad asegurada”
- Aumenta publicidad y frecuencia de enfermedades relacionadas con alimentos
- Mercados Internacionales piden que todos los vínculos de la cadena alimentaria conozcan al consumidor final y sus gustos
- Mayores exigencias legislativas en torno a la Seguridad alimentaria.
- Dominan las grandes cadenas de suministros, que cada vez son más exigentes con sus proveedores.



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ **CADENA AGROALIMENTARIA**



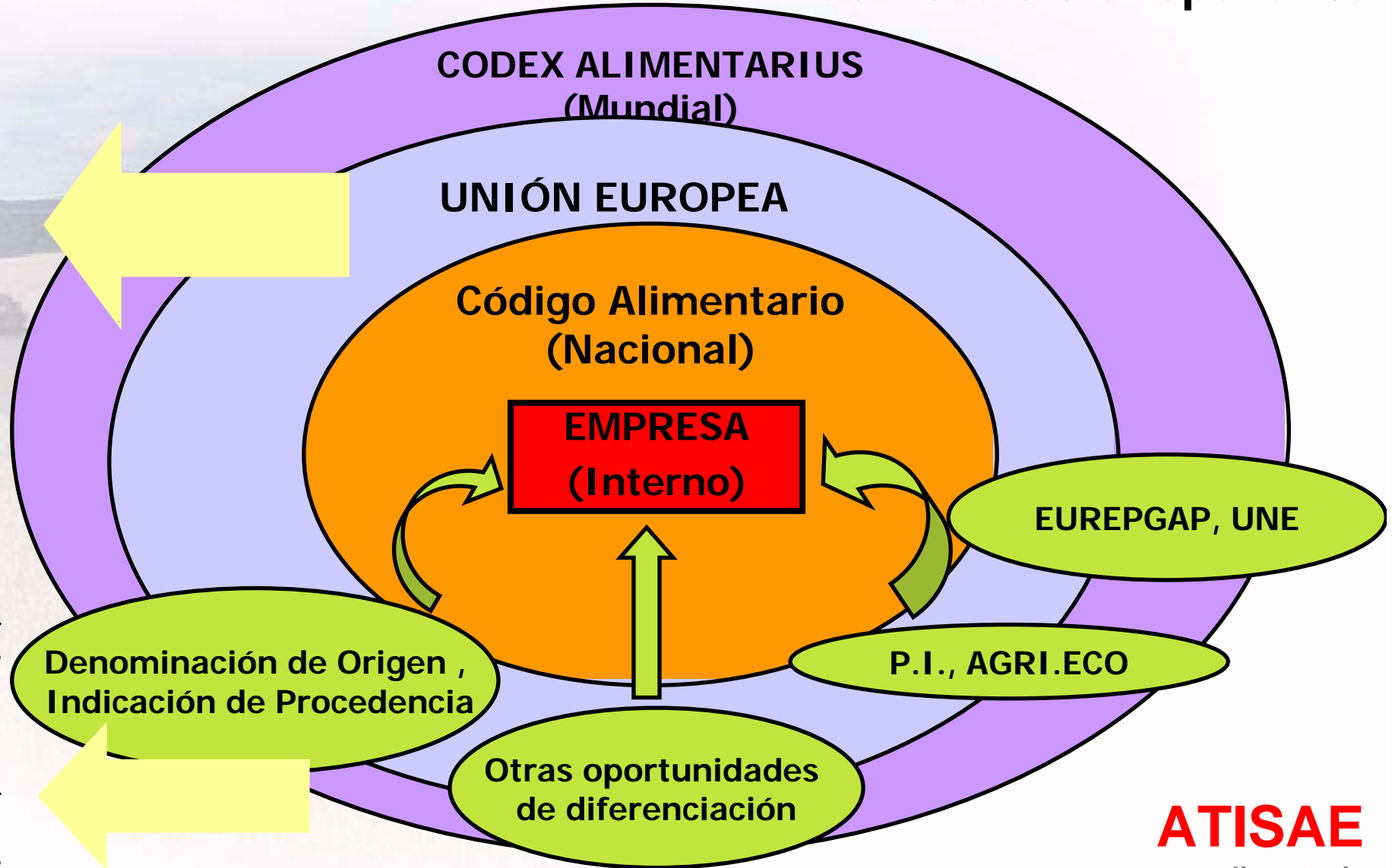
El marco legislativo fija las reglas mínimas de juego para el desarrollo competitivo de las cadenas agroalimentarias.



Alimentos seguros

Comercio transparente

O-R-O-H-A-G-F-W-O



O-R-A-N-Z-C-F-O-V

➤ **CERTIFICACION...**

Por que hacerlo?



- Reconocimiento Nacional e Internacional
- Conformidad hacia Consumidores y Clientes
- Adecuación de los productos / procesos a normas reconocidas
- Ventaja competitiva (Diferenciación)
- Acceso a Nuevos Mercados
- Mantener Mercados Existentes
- Reconocimiento de la empresa

➤ **CERTIFICACION:**

Que significa?



- Conjunto de actividades y procedimientos mediante los cuales un organismo tercero e independiente (la certificadora) da fe por escrito (otorgamiento de un certificado) de que un producto, proceso, servicio o sistema, satisface los requerimientos de la norma de aplicación.

➤ *Sistemas de gestión voluntarios que garantizan la Calidad en Sector Agroalimentario*

Certificación de Sistema:

- 📄 **BRC (British Retail Consortium)**
- 📄 **IFS (International Food Standard)**
- 📄 **ISO 9001:2000**
- 📄 **ISO 22.000**
- 📄 **EUREPGAP (Buenas Prácticas Agrícolas)**

Certificación de Producto:

- 📄 **UNE 155.000**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
Protocolos de BPA ¿en qué
consisten?***

- **Son protocolos privados elaborados por diferentes grupos de distribución con el fin de establecer normas sobre cómo cultivar y manipular el producto en campo y en central**
- **El objetivo es aumentar el control sobre los productores (proveedores) para incrementar la seguridad y Calidad Agroalimentaria y el respeto medioambiental**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
Protocolos de Buenas Prácticas
Agrícolas (BPA)***

- **Eurepgap (Distribución europea)**
- **QS (Cadena Lidel)**
- **Tesco Nature Choice (Tesco)**
- **Leaf, etc. etc.**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
otro protocolos de BPA no privados***

- **Producción integrada: se admite control químico pero de forma racional compatible con otras formas de control no químico (respeto a poblaciones antagonistas).**
- **Producción ecológica: no se admite ningún tipo de control químico ni fertilizantes de síntesis química.**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios: Certificación de producto***

- **Son las normas UNE serie 155.000 para frutas y hortalizas**
- **Son normas que también establecen protocolos de BPA y de manipulado en central**
- **Se toman muestras para análisis durante la inspección**
- **Se sella el producto certificado con sello N de AENOR**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
Protocolos de Buenas Prácticas de
Manipulado (BPM) en central ¿en qué
consiste?***

- **Son protocolos privados elaborados por diferentes grupos de distribución con el fin de establecer normas sobre cómo manipular el producto en central**
- **El objetivo es aumentar el control sobre sus proveedores para incrementar la Seguridad y Calidad Alimentaria y el respeto al medio ambiente**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
Protocolos de Buenas Prácticas de
Manipulado (BPM) en central***

- **BRC (British Retail Consortium) exigido por la Distribución británica a los proveedores con central de manipulado**
- **IFS (International Food Standard) exigido por la Distribución francesa y alemana a los proveedores con central de manipulado**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
Sistema de Gestión de la Calidad
ISO9001:2000***

- **Es una norma para la gestión del sistema de la calidad que puede desarrollar cualquier empresa en cualquier actividad**
- **Es una norma para el aseguramiento de la calidad del sistema de producción de un producto /servicio realizado por una empresa. Es genérica**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria

➤ ***Sistemas de gestión voluntarios:
Sistema de Inocuidad de los
alimentos ISO22.000:2005***

- **Es una norma para aseguramiento de la Inocuidad del producto/servicio que realiza una empresa relacionada con la alimentación**



CALIDAD

ATISAE
agroalimentaria