

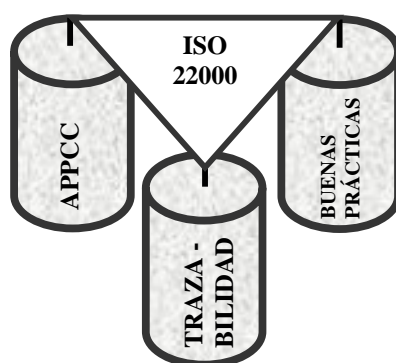
## ISO 22000. La ley y la cadena alimentaria

Sucede a menudo que hasta que no se producen o se advierten sanciones económicas derivadas de la aplicación de una ley, no se genera una motivación hacia la implantación de medidas que las eviten. También puede ocurrir que en nuestra empresa nos veamos obligados por el mercado, por nuestros clientes, o por otras circunstancias a cumplir determinadas normas que permitan asegurar que les entregamos productos alimentarios inocuos para su consumo. Habitualmente uno de los dos motivos anteriores son los que llevan a las empresas relacionadas con la cadena alimentaria a plantearse la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria como por ejemplo ISO 22000 publicada en el año 2005. Afortunadamente también hay empresas que lo llevan a cabo con la convicción de que aporta una mejora en su organización.

Entrando en mayor detalle, el Real Decreto<sup>(1)</sup> relativo a la higiene de productos alimenticios, establece en su artículo 3º que las empresas de toda la cadena alimentaria, incluida la distribución y restauración, definan, pongan en práctica, cumplan y actualicen procedimientos de seguridad adecuados, de acuerdo con los principios en los que se basa el ARPCPC (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). Adicionalmente en su artículo 5º recomienda la aplicación de las normas europeas de la serie EN 29000 (equivalentes ISO 9000 de sistemas de gestión de la calidad) como complemento a la aplicación de las normas generales de higiene (buenas prácticas o programas de prerrequisitos).

Algo más reciente es la normativa del Parlamento Europeo<sup>(2)</sup> que en su artículo 18º obliga desde el 1 de enero de 2005, a asegurar la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Los tres pilares extraídos de la reglamentación comentados hasta el momento: buenas prácticas o programas de prerrequisitos, trazabilidad y ARPCPC (también conocido como APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) aportan los contenidos principales de la norma ISO 22000 que sirve a su vez de elemento de unión para garantizar que la gestión de la inocuidad de los alimentos se aplique eficazmente en nuestra empresa.



## Fases de implantación

Y ¿por dónde empezar?, como base principal deberemos establecer las buenas prácticas o programas de prerrequisitos, teniendo en cuenta, entre otras, las normas del sector, aquellas recogidas en el Anexo del citado Real Decreto<sup>(1)</sup> y los principios del *Codex Alimentarius* que agrupa un conjunto de normas, directivas y recomendaciones. Por tanto, identifiquemos en primer lugar qué normas están relacionadas con nuestro producto o actividad y apliquémoslas en la medida de lo posible.

El siguiente paso a dar es realizar el APPCC en nuestra empresa. La metodología a seguir incluye, entre otros aspectos, la identificación de todos los posibles peligros de seguridad alimentaria para nuestro producto, la determinación de los puntos críticos de control, y el establecimiento de límites de control y sistemas de vigilancia. De esta forma se podrán proponer medidas correctivas cuando se produzcan desviaciones.

Por último procederemos a la implantación de un sistema de trazabilidad, para que el día que sea requerido nos permita conocer el origen de un producto y emprender acciones lo más rápido posible, como en el caso de necesidad de retirada del mercado de un lote inseguro.

La norma ISO 22000 servirá a lo largo de todo este proceso como ayuda y elemento homogeneizador de las acciones que se lleven a cabo. Además permitirá incluir en nuestra propia empresa (si no está ya incluido) aspectos tan importantes como la comunicación, el control de productos no conformes, la realización de acciones correctivas, las acciones de mejora o la revisión por la dirección.

El paralelismo existente con otras normas ISO, como la 9001 “sistema de gestión de la calidad” o 14001 “sistema de gestión medio ambiental” permitirá reducir el trabajo necesario para conformar un sistema uniforme e integrado en nuestra empresa. Como ejemplo de este paralelismo se muestran a continuación los apartados que componen estas tres normas.

ISO 22000	ISO 9001	ISO 14001
Objeto y campo de aplicación	Objeto y campo de aplicación	Objeto y campo de aplicación
Normativa de Referencia	Referencias normativas	Normas para consulta
Términos y definiciones	Términos y definiciones	Términos y definiciones
Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	Sistema de Gestión de Calidad	Sistema de Gestión Ambiental
Responsabilidad de la dirección	Responsabilidad de la dirección	
Gestión de los recursos	Gestión de los recursos	
Planificación y realización de productos inocuos	Realización del producto	
Validación, verificación y mejora del sistema	Medición, análisis y mejora	

Y habrá quien se pregunte, ¿por qué no desarrollar los tres pilares requeridos legalmente sin necesidad de la ISO? La respuesta es clara cuando lo que realmente queremos es mejorar nuestro sistema de gestión además de cumplir la legislación. Recuerdo a un gerente que me decía: “Si tenemos que hacer algo, más vale hacerlo bien que tener luego que enmendarlo”. Utilicemos pues esta norma, reconocida y avalada por más de 130 países como sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Los tres pilares sobre los que se apoya necesitan un nexo de unión que garantice el buen funcionamiento del conjunto.

Por último debe recordarse que todos nuestros esfuerzos serán en vano si el resto de implicados en la cadena alimentaria no colaboran. La inocuidad de los alimentos no sólo afecta a los centros de transformación de productos y por tanto de nada sirve, por ejemplo, que el fabricante y distribuidor mantengan un especial cuidado por no romper la cadena de frío de un alimento que así lo requiera, si luego el consumidor no toma las medidas adecuadas para su conservación cuando lo lleva de la tienda a su casa. Visto de este modo, la calidad que tiene nuestro producto la establecerá el consumidor y no siempre será la misma que nosotros le hemos entregado al siguiente eslabón de la cadena. Desarrollemos, al menos, todo cuanto esté dentro de nuestras posibilidades para garantizar la inocuidad de los alimentos y hagámoslo de un modo eficiente.

(1) Real Decreto 2207/95 de 28 de diciembre

(2) Reglamento 178/2002/CE

**Enrique Hernández Moyés**

Consultor de Human Management Systems