

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA DISTRIBUCIÓN: NUEVAS EXIGENCIAS

La Industria agroalimentaria actual, sufre un estado de evolución, basado en las exigencias de su entorno:



- **El consumidor final**, cada vez más preocupado por la seguridad alimentaria, posee ya los conocimientos necesarios para exigir a la cadena alimentaria, unos mínimos obligatorios en materia de Higiene, etiquetado y declaración obligatoria de alérgenos.
- **Las grandes cadenas de distribución** lo saben y por ello, deben adelantarse a las exigencias del consumidor final, perfeccionando y endureciendo las medidas de control efectuadas sobre los productores de sus marcas blancas. Al asumir la Responsabilidad del producto, el sector de la distribución, debe conocer en todo momento, el estado sanitario de los productos que comercializan, así como prevenir situaciones de crisis alimentarias.

Para estandarizar los procesos de homologación de los productores de marcas blancas y poder así “fiarse” de ellos, varias asociaciones de Distribuidoras europeas, crearon protocolos privados para tener garantías de la Seguridad alimentaria de sus proveedores, con el objetivo de:

- Establecer unos requisitos de cumplimiento comunes por parte de todos los productores con un sistema común de evaluación. De esta manera, el resultado obtenido en las empresas, daría siempre el mismo tipo de información sobre la eficacia de su sistema de Calidad basado en la seguridad alimentaria. Para la Cadena Distribuidora, garantiza que el proceso de elaboración del proceso está siendo controlado por el Productor en todo momento.
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas y auditores cualificados, dotando de objetividad al resultado obtenido.
- Asegurar una mayor facilidad para la comparación y la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro. Las empresas distribuidoras deben homologar a muchos proveedores de sectores diferentes por lo que se permite establecer criterios de comparación homogéneos entre ellos.

- Reducir costes y tiempo a fabricantes y distribuidores. Los productores ya no son continuamente auditados por Centrales de Compra o por Responsables de diferentes distribuidoras y los departamentos de Calidad de las distribuidoras ven disminuido su desplazamiento hacia los productores.

Debido a las exigencias del mercado, actualmente, están siendo revisados en profundidad los protocolos europeos de mayor relevancia (BRC e IFS).

Los requisitos exigidos se endurecen para que la Cadena Distribuidora pueda tener total confianza sobre el producto que vende como su propia marca. Ambos protocolos, orientan sus requisitos desde los diferentes puntos de vista:

1. Organización de la Empresa: Se exige una responsabilidad por parte de Dirección que se comprometa con la Seguridad Alimentaria a través de una Política de Calidad clara. Se deben establecer las responsabilidades y autoridades necesarias para hacer frente a controles del proceso y gestión de incidencias detectadas que afecten a la inocuidad del producto.
2. Sistema de Gestión de la Calidad basado en un eficaz análisis de peligros y puntos de control crítico. De esta manera, cada etapa, habrá sido evaluada y se garantizarán los controles necesarios para mantener bajo control a los peligros.
3. Higiene del personal y del proceso. Una formación de Calidad garantizará la capacitación necesaria para afrontar el puesto de trabajo sin aumentar los riesgos por contaminación cruzada.
4. Proceso productivo. Comenzando por la comprobación de las especificaciones de producto final que firman el productor y la Cadena de Distribución con marca blanca hasta las condiciones higiénicas que deben cumplir las instalaciones interiores y exteriores de la fábrica.
5. Verificaciones del proceso. Para garantizar el total control sobre el proceso, el productor garantizará los análisis de materias primas, materias intermedias, productos finales y todas las comprobaciones que evidencien la eficacia de los controles efectuados sobre los procesos.

En general , cuando se audita conforme a un protocolo de homologación de proveedores (Ejemplo. BRC o IFS), el auditor evalúa si los diferentes elementos del sistema de gestión de la calidad alimentaria del auditado están documentados, implantados, actualizados y mejorados de manera continua. Por tanto, el auditor examinará los siguientes elementos:

- Responsabilidad, autoridad, cualificación, y descripción de cada puesto de trabajo.

- Procedimientos documentados e instrucciones relativas a su implantación.
- Inspección y ensayo: requisitos y criterios definidos de aceptación y tolerancia
- Acciones a tomar en caso de no conformidad
- Investigación de las causas que generan las no conformidades y la implantación de medidas correctivas
- Análisis de conformidad de los datos de calidad y su implantación en la practica
- Manipulación, almacenamiento y acceso a los registros de calidad, tales como datos de trazabilidad, control de documentos.
- Todos los procesos y procedimientos deben ser comprensibles y el personal responsable deberá comprender los principios del sistema de gestión de la calidad.

Cada vez que un consumidor final escoge un producto alimenticio bajo marca blanca de distribuidor, está consumiendo un producto cuyo proceso ha sido auditado bajo todos los requisitos de competencia posibles.

En el 2008, ambos protocolos han sido sometidos a estudio y renuevan sus requisitos para exigir mayor nivel de confianza a lo largo de toda la Cadena alimentaria. Las mejoras efectuadas tanto en la BRC v5 (en revisión la versión española) como en la IFS v5 (versión auditable desde 1 Abril 2008), comprenden los siguientes aspectos:

1. Se han refundido requisitos para agilizar el proceso por parte del Auditor (en el protocolo IFS, han sido eliminados hasta 100 requisitos).
2. Se hace mayor énfasis en el proceso. (Instalaciones, materiales de construcción, ambiente y entorno de la fábrica, medidas de control sobre peligros). Durante la auditoría, el auditor debe destinar mayor tiempo al control en planta y proceso, evitando realizar sólo auditorías documentales.
3. Se cede mayor importancia a las medidas preventivas tomadas para cada peligro encontrado en cada etapa.

