

ALIMENTACIÓN
Y GRAN DISTRIBUCIÓN



Nuevos riesgos, nuevos requisitos de certificación alimentaria

La globalización de la industria alimentaria requiere de esquemas de certificación que generen confianza en las relaciones B2B y, por ende, en el consumidor. En este sentido, los esquemas con reconocimiento de la Global Food Safety Initiative (GFSI), como BRC, IFS y FSSC 22000, certificados por un tercero independiente como AENOR, contribuyen a generar confianza en el sector. En este artículo se explica cómo estos esquemas se están adaptando a las nuevas necesidades del sector alimentario.



David Verano
Responsable
de Industria
Agroalimentaria
y Distribución
AENOR

Desde las crisis alimentarias de los años 90 –mal de las vacas locas o dioxinas–, la certificación en seguridad alimentaria se ha convertido en una herramienta fundamental en las relaciones B2B y, como consecuencia, aportan una mejora de la confianza en el consumidor. Se ha evolucionado del concepto *calidad alimentaria* a *seguridad alimentaria*. Dentro de las certificaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria hay que destacar las reconocidas por Global Food Safety Initiative (GFSI), como los esquemas BRC Food (impulsado por la distribución británica), IFS Food (impulsado por la distribución franco alemana y apoyado tanto por la italiana como por la española) y FSSC 22000 (impulsado por los grandes fabricantes mundiales de alimentos y bebidas). AENOR, como tercero

independiente, emite estas certificaciones que contribuyen a generar confianza en el sector. Asimismo, los requisitos de homologación de los diferentes esquemas de certificación han ido evolucionando a nuevas temáticas que van más allá de la propia seguridad alimentaria desde la creación de GFSI en el año 2000. En este sentido, en los últimos años han adquirido una gran importancia los conceptos de *Food Defense* y *Food Fraud*. Por otro lado, cada vez se da más importancia a riesgos que hoy en día tienen una gran relevancia, como es el caso de la contaminación cruzada con alérgenos o todo lo relacionado con el etiquetado de productos alimenticios.

Así pues, garantizar la seguridad es el aspecto clave para la cadena alimentaria y para el consumidor. Los nuevos hábitos de consumo y la globalización, que implica que los alimentos puedan tener su origen en cualquier parte del mundo, son aspectos que han tenido un gran impacto en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Por otro lado, cada vez tienen más peso en las organizaciones aspectos como el fraude, biovigilancia y bioterrorismo, gestión de alérgenos y una clara transmisión de la información al consumidor. Se hace pues fundamental la implantación de sistemas de gestión enfocados a garantizar la seguridad, calidad y legalidad de los alimentos reconocidos por todas las partes interesadas, tanto para gestionar los requisitos legislativos como para dar respuesta a las demandas de los clientes, fundamentalmente las cadenas de supermercados. Por otro lado, últimamente se está viendo una nueva tendencia en la certificación como herramienta que da confianza a las relaciones B2C certificando características de interés para el consumidor, como seguridad alimentaria, alimentos libres de alérgenos, o aspectos ligados a la responsabilidad social o a la sostenibilidad, como el bienestar animal.

Esquemas más eficientes

Las normas y los esquemas de certificación necesitan una evolución para adaptarse a los modelos de gestión de

las empresas y hacerlos más eficientes, y contribuir mediante la evaluación de la conformidad por un tercero independiente a la generación de confianza en el sector agroalimentario que es, sin duda, el atributo más valorado por el consumidor final. Actualmente, las empresas alimentarias disponen de tres sistemas de análisis de riesgo (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control –APPCC–, prevención del fraude y *Food Defense*) que, aunque cuentan con un esqueleto común, deben tener criterios de riesgo específicos en función de la temática.

Se pueden distinguir dos tipos de sistemas. En primer lugar, los dirigidos a prevenir contaminaciones accidentales como el sistema de APPCC basado en el *Codex Alimentarius*, donde mediante un sistema preventivo se identifican, evalúan y controlan en función de su criticidad los peligros físicos, químicos y microbiológicos en los alimentos basándose en los peligros sectoriales o el progreso científico. En segundo lugar, los focalizados en contaminaciones o adulteraciones intencionadas donde se pueden distinguir dos. *Food Defense*, que contempla varias metodologías de análisis de riesgo para evitar sabotajes, como por ejemplo CARVER o Plan Builder basadas en aspectos críticos para evitar un sabotaje (transporte, empleados, seguridad de las instalaciones, etc.). Y *Food Fraud*, que tiene en cuenta criterios de análisis de riesgo de adulteración por fraude o autenticidad de productos. Estos criterios se basan, entre otros aspectos, en la longitud de la cadena alimentaria, forma del ingrediente (piezas enteras, polvo, carne picada, líquidos), fluctuaciones económicas, crisis económicas, disponibilidad de tecnología analítica para detectar el fraude, etc.

Por otro lado, las alergias alimentarias se consideran una de las epidemias del siglo XXI, la Academia Europea para la Alergología e Inmunología Clínica (EACCI), en su declaración pública sobre la alergia a los alimentos y la anafilaxia, destaca que más de 17 millones de personas en Europa padecen alergia alimentaria. De éstas, 3,5 millones tienen menos de 25 años. Asimismo, en ►►



ALIMENTACIÓN Y GRAN DISTRIBUCIÓN

► toda Europa, la alergia alimentaria es la principal causa de anafilaxia en los niños de edades entre 0 y 14 años. Por último, pone de manifiesto que la investigación disponible indica que los ingresos hospitalarios por reacciones alérgicas graves en los niños en los últimos 10 años han aumentado en siete veces. Relacionado con esto, cobra especial importancia la publicación del Reglamento Europeo 1169/2011 de Información al consumidor el etiquetado de los productos alimenticios, incluyendo el etiquetado nutricional.

Asimismo, en aspectos como la prevención del fraude alimentario y de la contaminación cruzada por alérgenos se hace imprescindible, además de un buen sistema de análisis de riesgo, disponer de un laboratorio de confianza. AENOR Laboratorio realiza ensayos empleando distintas metodologías que permiten detectar el fraude alimentario. De hecho las dos líneas donde más demanda está registrando por parte del sector alimentario son los análisis de identificación de fraude y de los 14 alérgenos legislados por el Reglamento Europeo 1169/2011. Se trata de una herramienta fundamental de verificación de los sistemas de análisis de riesgo.

Novedades en GFSI

Basado en lo anterior, y como consecuencia de la publicación de la

AENOR Laboratorio realiza ensayos empleando distintas metodologías que permiten detectar el fraude alimentario

versión 7.1 de GFSI, los principales esquemas reconocidos se han tenido que ir adaptando a estos nuevos requisitos y necesidades de los diferentes eslabones de la cadena alimentaria. A continuación se especifica cuál es su situación actual.

BRC. Desde 2015 está en vigor la versión 7 que ya incorpora requisitos exhaustivos de prevención del fraude, control de etiquetado y buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada por alérgenos. Recientemente, BRC ha publicado el borrador de la versión 8 para someterlo a la consideración de las partes interesadas. De este borrador, hay que destacar los requisitos introducidos en materia de proveedores y subcontrataciones, nuevos requisitos en materia de *Food Defense* y la nueva sección 8 que aglutina los requisitos de las áreas consideradas de alto riesgo (*Especial cuidado o especial cuidado a temperatura ambiente*). Asimismo, se mantienen todos los requisitos en materia de prevención del fraude de los que BRC fue pionero en el año 2015.

FSSC 22000. En julio de 2017 FSSC publicó la nueva versión 4.1, que ha entrado en vigor el 1 de enero

de 2018, para dar respuesta a los requisitos de GFSI v7.1. Entre los principales cambios hay que destacar nuevos requisitos para la prevención de la contaminación intencional del producto (*Food Fraud*), *Food Defense*, gestión de alérgenos y control de etiquetados del producto. También, la realización de auditorías no anunciadas (al menos una de las dos auditorías de seguimiento será no anunciada), herramienta ya disponible tanto en BRC como en IFS; introducción de no conformidades críticas (además de no conformidades mayores y menores); y transición de otros esquemas aprobados por GFSI a FSSC, no sólo desde ISO 22000.

IFS. Desde que en 2012 se publicara IFS v.6, el protocolo privado impulsado por la distribución franco alemana ha sufrido dos cambios. Uno en 2014, donde se introduce el concepto de autenticidad de materias primas tanto desde el punto de vista de análisis del riesgo como desde el punto de vista analítico; y en noviembre de 2017 se publicó la versión 6.1 con el objetivo de adaptarse a la Guía de Benchmarking de GFSI 7.1. Entre los principales cambios se encuentra



EXPERIENCIAS

Cómo prevenir el fraude

Domingo García

Director Calidad y Medioambiente CFG
Campofrío Food Group

CURSOS RELACIONADOS



- Requisitos de calidad y seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000
- Curso oficial de British Retail Consortium para Protocolo de seguridad alimentaria BRC - Auditor de tercera parte
- Protocolo de seguridad alimentaria BRC
- Protocolo BRC Packaging
- Protocolo de seguridad alimentaria IFS v.7
- El esquema de certificación FSSC 22000 v.4.1

Más información en www.aenor.com

la introducción del capítulo 4.21 de *Food Fraud*, determinándose como requisitos obligatorios el establecimiento de un sistema de evaluación del riesgo de vulnerabilidad; un sistema preventivo de mitigación del riesgo de vulnerabilidad; y revisiones periódicas del sistema y al menos con una frecuencia anual. Por otro lado, en el actual capítulo 4.20 de *Gestión de alérgenos* se insiste en la minimización de la contaminación cruzada por alérgenos de acuerdo a un análisis de peligros y evaluación de los riesgos asociados. Esta nueva versión entrará en vigor el 1 de julio de 2018, no habiendo periodo de transición, y se espera que a finales de año se publique la nueva versión 7 de IFS.

AENOR cuenta con cerca de 1.200 certificados vigentes en BRC, IFS, FSSC 22000 e ISO 22000. ▶

Es un compromiso fundamental de Campofrío Food Group asegurar la seguridad alimentaria de los productos que produce y comercializa. Sin ella nuestra actividad no tendría valor ni continuidad. Esto requiere el compromiso, colaboración y sensibilización de todos los eslabones que participan en la cadena de suministro y ésta debe entenderse de forma unitaria, como un todo sin compartimentos estancos. Particularmente relevante en este aspecto es la prevención del fraude y, siendo conscientes de ello, nos hemos ido dotando de herramientas que nos ayuden a la gestión de este riesgo. Tradicionalmente nos hemos apoyado en las normas de calidad, desde las ISO a las nuevas versiones de BRC e IFS.

Desde la entrada en vigor de la versión 7 del protocolo BRC, el proceso de clasificación de proveedores de acuerdo a su riesgo y la adecuación de los requerimientos para la gestión de los mismos, ha supuesto una aproximación metódica y sistemática, incluyendo el fraude como riesgo explícito, que aporta ventajas. Al aplicar a las distintas familias de materiales la metodología del análisis de riesgos, los resultados obtenidos se han convertido en el hilo vertebrador para la gestión eficaz de los proveedores y para el diseño de los distintos niveles de vigilancia en las plantas. Todo ello de forma coherente a los resultados del análisis, desde la definición de las correctas especificaciones de los materiales hasta los planes de inspección y gestión de proveedores por grupo de riesgo. Además, permite hacer hincapié en la adecuación de la metodología del análisis para el riesgo de fraude, para que se pueda evaluar de una forma objetiva y parametrizada, canalizando las distintas informaciones sobre alertas con las que trabajamos en las empresas del sector.

Campofrío cuenta también con un departamento interno de *Compliance* con un papel relevante en el aseguramiento de la integridad, buen gobierno y gestión responsable en la empresa, incluida la prevención del fraude. Además, tener certificado el proceso de compras, ayuda a evitarlo

En definitiva, la prevención del fraude es una carrera de maratón que compete a todos los eslabones de la cadena alimentaria; y cada uno de ellos debe dotarse de herramientas eficaces para la gestión de este riesgo.