

Alimentación Humana

las centrales de distribución y las grandes superficies está obligando a los fabricantes a adoptar unos niveles de calidad más allá de lo exigido por otras normas de calidad como la ISO 9001:2000.



No quieren que su imagen y marca se vea perjudicada por un problema de salubridad y solo comercializan productos de fabricantes con Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Es por tanto una necesidad para los fabricantes que quieran ampliar su mercado. Es necesario si queremos trabajar activamente en la seguridad y confianza de nuestros productos.

**Necesario para
ampliar el
mercado y entrar
en las principales
redes de
distribución**

Dutch HACCP Code

Norma impulsada por el Dutch National Board-HACCP, la certificación corre a cargo del organismo de Acreditación holandés RvA.

- Estructura alineada con la norma ISO 9001: 2000.
- Desarrolla al detalle los 7 principios clásicos del ARCP.
- Se apoya en un programa de prerrequisitos (Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene) detallado en un Anexo.
- Incluye elementos de gestión (revisión del sistema por la dirección, auditorías internas,...).
- Las auditorías de mantenimiento del certificado son semestrales.

- Queda explícitamente recogido en la norma que los requisitos aplican a todos los productos que produce o comercializa el centro a certificar.

BRC Global Standard Food

Los distribuidores y minoristas británicos son responsables de la seguridad de los alimentos comercializados con su propia marca. La norma BRC para alimentos (British Retail Consortium) tiene como objetivo asegurar que sus proveedores cumplen con los requisitos de idoneidad adecuados.

Tres personas resultan afectadas de botulismo en Vigo tras consumir cecina envasada
Las autoridades sanitarias de Galicia creen “poco probable” que aparezcan más enfermos | 15 de septiembre de 2005

Actualmente, el BRC solicita certificados bajo acreditación de cualquier Organismo Nacional de Acreditación reconocido por la IAF.

- Requiere la implantación de un sistema ARPCPC, el establecimiento de elementos de gestión y la implantación de unos prerrequisitos muy detallados.
- Los requisitos están estructurados en 3 niveles: básico (Foundation), alto (Higher) y recomendable (Recommendation of good practice).
- La empresa puede obtener un nivel de certificado en función de los requisitos que logre cumplir : nivel básico o alto.
- La frecuencia de las auditorías de mantenimiento del certificado dependen del grupo de riesgo al que pertenezca el producto y del nivel conseguido.
- No es explícito que los requisitos apliquen a todos los productos que produce o comercializa el centro a certificar. Así, el ARPCPC puede restringirse a un determinado grupo de productos pero los prerrequisitos, que afectan al conjunto, no pueden discriminarse y, por tanto, deben cumplirse.



IFS

Sistema adaptado por las principales distribuidoras y grandes superficies de Francia, Alemania, Austria, Bélgica, Holanda, Polonia e Italia.



Norma desarrollada por la Global Food Safety Initiative junto a la unión Federal de la Asociación del Comercio alemán (BDH) y la Federación del Comercio y la Distribución francés (FDC). El BDH/FDC considera validos los certificados emitidos por cualquier Organismo Nacional de Acreditación reconocido por la IAF.

- Los requisitos están estructurados en 3 niveles: básico (Foundation), alto (Higher) y recomendable (Recommendation of good practice).
- Los requisitos puntúan. Además, existen 4 requisitos que provocan el KO del certificado en caso de no cumplirse:
 - ⇒ No disponer de un sistema de seguimiento y medición de los PCC que demuestre que están bajo control,
 - ⇒ desconocimiento de las responsabilidades por parte del personal.
 - ⇒ No disponer de trazabilidad desde la materia prima hasta el punto de entrega.
 - ⇒ No gestionar correctamente las acciones correctoras necesarias.
- La empresa puede obtener un certificado de nivel básico o de nivel alto según la puntuación conseguida.
- Se recoge explícitamente que los requisitos aplican a todos los productos que produce o comercializa el centro porque el certificado se relaciona con el centro auditado.
- La frecuencia de las auditorías de mantenimiento del certificado dependen del grupo de riesgo al que pertenezca el producto y del nivel conseguido.





- Estructura en línea con la ISO 9001:2000.
- Requiere la implantación de un sistema ARPC, el establecimiento de elementos de gestión y la implantación de requisitos muy detallados.

Danish HACCP Code

Sistema adaptado por las principales distribuidoras y grandes superficies danesas, está basado en la norma Danish HACCP Code o DS 3027. Es de aplicación tanto en alimentos como en envases. La certificación es mediante acreditación DANAK.

Sistema sencillo basado en los siete principios del ARPC según el Codex Alimentarius.