

Éxito Empresarial

ISO 22000:2005: Uniendo los Eslabones de la Cadena Alimentaria

Marcela Rodríguez
 Consultora Sistemas de Gestión
 CEGESTI

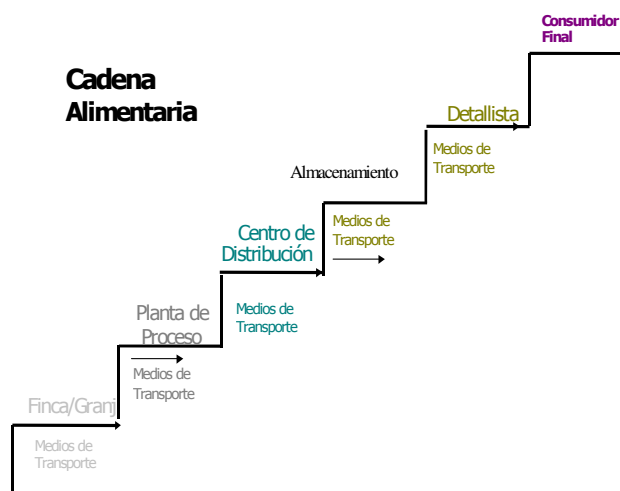
Para lograr que la competitividad de las industrias centroamericanas del sector de alimentos sea más fuerte, es necesario que estas empresas extiendan su enfoque de gestión interna de calidad e inocuidad en toda la cadena alimentaria, a través de una mayor integración y comunicación con sus proveedores y distribuidores.

La calidad como resguardo de la inocuidad de un producto es el resultado de su proceso de elaboración a lo largo de toda la cadena productiva y comercial. En el caso de un producto alimenticio, esta cadena se resume en “desde la granja a la mesa”, como se aprecia en la figura 1.

La clave para lograr alimentos inocuos y de calidad es reforzar todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimenticia, hasta que lleguen al consumidor o cliente final. Esto incluye desde el modo de plantar o criar, hasta la cosecha, la elaboración y producción, el empaque, la distribución, la venta, los transportes y los almacenamientos intermedios.



Figura 1: Ejemplo de una cadena alimentaria



La filosofía de compartir el esfuerzo y la responsabilidad de suministrar alimentos seguros entre todos los que participan en esta cadena, forma parte del enfoque de la norma **“ISO 22000:2005: Sistemas de gestión de seguridad alimentaria: Requerimientos para cualquier organización dentro de la cadena alimentaria”**.

De acuerdo con la norma ISO 22000:2005, la comunicación a todo lo largo de la cadena alimentaria es esencial para asegurar que todos los peligros relevantes en la inocuidad del producto, hayan sido identificados y controlados adecuadamente en cada uno de sus eslabones. Tradicionalmente, la red de control de los alimentos se dirigía, fundamentalmente, a los estados intermedios de la cadena de alimentación (principalmente a la planta de proceso), y no al principio, el final o a los transportes y almacenamientos intermedios de la cadena. Con este nuevo enfoque, la responsabilidad de una empresa no se limita a lo que ocurre internamente, sino que también abarca aquellas acciones que realicen sus proveedores y sus clientes.

Las organizaciones participantes en la cadena alimentaria que están directamente relacionadas con la norma ISO 22000:2005 son:

1. Productores de alimentos
2. Fincas
3. Cosechadores
4. Productores de aditivos para alimentos
5. Manufacturadores o maquiladores de alimentos
6. Detallistas
7. Servicios de catering
8. Organizaciones que brindan servicios de limpieza y desinfección
9. Empresas de transporte
10. Empresas de almacenaje
11. Empresas de distribución

Las organizaciones indirectamente relacionadas con la norma ISO 22000:2005 son, por ejemplo, los proveedores de materiales de empaque, los proveedores de productos y equipo de limpieza y desinfección, etc.

Estos proveedores lo que buscan es la relación ganar-ganar, en la cual el cliente se beneficia por un mejor desempeño de sus suplidores en términos de inocuidad, calidad, servicio, innovación y precio, entre otros; y, por su parte, los proveedores logran un fortalecimiento de su posición competitiva. Adicionalmente, el mejoramiento de esta relación es una forma para que las grandes firmas transnacionales de alimentos manifiesten su responsabilidad social, pues si sus proveedores son pequeñas y medianas empresas locales, se está contribuyendo al desarrollo económico de la región.

La razón de la norma ISO 22000:2005 es armonizar a un nivel global los requerimientos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria, para cualquier organización dentro de la cadena alimentaria. Fue particularmente concebida para ser aplicada por organizaciones que buscan tener un sistema de gestión de inocuidad más enfocado, coherente e integrado, que lo que es exigido por ley.

Como beneficios adicionales, la norma ISO 22000:2005 ayuda a la organización a:

- Planear, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de la seguridad alimentaria diseñado para proveer productos que, consumidos de acuerdo con el uso al que se destinan, son seguros para el consumidor.

- Evaluar y revisar los requerimientos del cliente y demostrar conformidad con aquellos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Comunicar de manera efectiva los temas relacionados con inocuidad dentro de la cadena alimentaria (proveedores, clientes, etc.).
- Asegurar que la organización actúa conforme con lo establecido en su política de seguridad alimentaria, y demostrárselo a los interesados.
- Buscar una certificación de su sistema de gestión de la seguridad alimentaria de un ente externo, o hacer una declaración interna de conformidad con esta norma internacional.

http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/articles/A29006-2004Dec2.html?nav=rss_world/columns/sanchezm Arcela

<http://www.gs1pa.org/boletin/2004/abril/boletin-abr04-art3.html>

Links relacionados con el tema

<http://www.saferpak.com/iso22000.htm>

<http://www.securitymanagement.com/library/001397.html>

<http://www.bsi-global.com/Training/Food/index.xalter>

<http://www.iso.org/iso/en/CatalogueDetailPage.CatalogueDetail?CSNUMBER=35466&scopelist=PROGRAMME>

<http://www.nceas.ucsb.edu/nceas-web/kids-sp/ecology/faq.html>

<http://www.bsi-emea.com/Food+Safety/Standards/ISO22000.xalter>

http://www.brsLtd.org/english_portal/registration/haccp_9001_iso22000_english/ISO22000_PromoBrochurePages.pdf

Éxito Empresarial

es una publicación periódica de CEGESTI.

Si desea conocer más acerca de cómo mejorar la competitividad de su empresa, accese los artículos de publicaciones anteriores en nuestro sitio web: www.cegesti.org