



Qué dicen los referenciales de seguridad alimentaria sobre Food Defense

Jose Manuel Gil

OCA Cert

VALLADOLID, 17 de junio de 2014





División Agroalimentaria

OCA Cert



¿Por qué certificación en seguridad alimentaria?

Crisis alimentarias (aceite de colza, vacas locas, dioxinas, gripe aviar, melamina, pepinos con *E. Coli* , carne de caballo)

Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria, transparencia a todos los niveles de la política en materia de SEGURIDAD ALIMENTARIA, lo que contribuirá a aumentar la confianza de los consumidores

Noticias Food Defense

Naranjas en 1978

Causas políticas, Holanda y RFA, naranjas con mercurio de origen israelí y español

Secta Bawan en 1984

Causas políticas, ciudad The Dalles, toxiinfección intencionada

China en 2002

Competencia, ciudad Tangshan, 40 muertos, raticida en carne en establecimiento de comida rápida, toxiinfección

China en 2013

Competencia, 2 muertos, adulteración de yogur con raticida

Biocrimen

Adulteración de té con Polonio 210 que tomó Litvinenko



Noticias Food Defense

Ohio (EEUU), julio 2012

Un trabajador de un local de Burger King subió la foto en internet añadiendo

“Esta es la lechuga que tú comes en Burger King”.



Noticias Food Defense

EEUU, 18 Julio 2012

“Halladas seis agujas en los bocadillos de cuatro vuelos de Delta Airlines”

Las agujas fueron encontradas en cuatro vuelos procedentes de Amsterdam y uno de los pasajeros que encontró los objetos punzantes en sus alimentos ha tenido que comenzar el tratamiento del VIH.

Gate Gourmet



Noticias Food Defense

El Departamento de Justicia de EEUU anunció que algunos ex empleados de Peanut Corporation of America (PCA) se enfrentan a varios cargos de violación de la ley federal en relación con un **brote de Salmonella** que causó nueve muertes y más de 700 personas enfermas en 2008 y 2009



Noticias Food Defense

Foto en la que un empleado de la cadena de comida rápida Taco Bell **lame** una serie de tortitas poco antes de servir las a los clientes ha obligado a la compañía a lanzar una campaña de desmentidos para lavar, nunca mejor dicho, su imagen. Taco Bell asegura que los tacos de la instantánea en ningún momento llegaron a los clientes.



Noticias Food Defense

Grecia prohíbe beber Coca-Cola en Atenas y Salónica, diciembre 2013

La agencia griega de seguridad alimentaria (FSE), departamento de antiterrorismo, llamamiento a la población con el fin de que eviten el consumo de dos productos de la multinacional Coca-Cola ante el peligro de que puedan contener ácido clorhídrico, sustancia que no afecta al color del refresco. “Frente Revolucionario Internacional/Core Nicola y Alfredo”



Noticias Food Defense

Detenido un camarero que sirvió por error detergente en lugar de mosto. Enero 2014

El cliente y el propio camarero tuvieron que ser ingresados tras ingerirlo. La Policía ha detenido a un camarero como supuesto autor de un delito de lesiones por imprudencia, tras servir detergente por error a un cliente, al que le han diagnosticado esofagitis cáustica.

Al parecer, el empleado por descuido rellenó la botella de mosto con detergente.



Influencia de la “marca blanca”



Alcampo



caprabo



EROSKI



consum
COOPERATIVA



El Corte Inglés



grupo carrefour
ESPAÑA



MERCADONA

La **marca blanca** supone un **44%** de la cesta de la compra

La **crisis** ha modificado el hábito de consumo en la compra diaria de alimentación. Los **productos de marca blanca** han alcanzado una cuota de mercado del **44%** en la cesta de la compra de alimentación.

En el caso del aceite de oliva, suponen un **72 %**



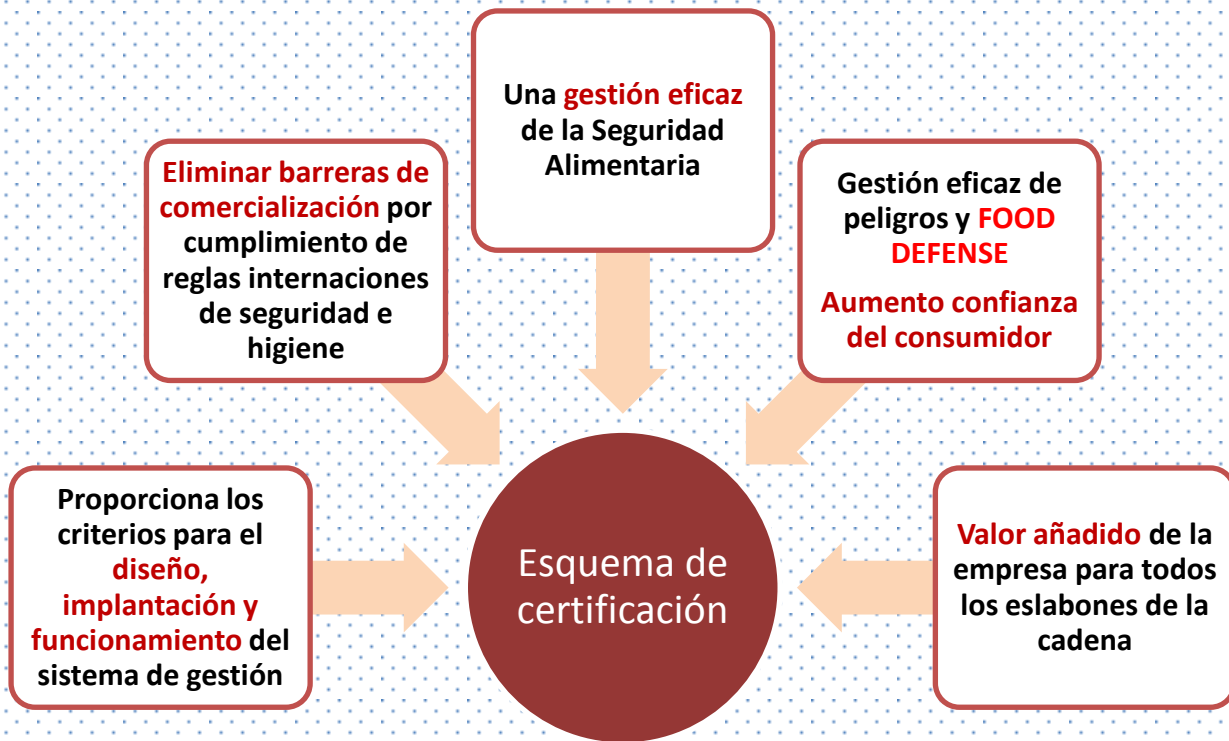
Influencia de las exportaciones

La industria de alimentación y bebidas mantiene el empleo y su potencia exportadora en 2013

FIAB, el pasado 29 de mayo, presentó al sector los datos relativos a 2013: facturación (91.903 M€, incremento del 1,9% con respecto a 2012), empleo (creo 15.000 empleos) y la internacionalización (**crecimiento del 5% anual del nº de empresas exportadoras, 22.594 M€ de facturación en 2013, 1,5% más que en 2012**). España 6ª de la UE y 10ª a nivel mundial, por VOLUMEN DE EXPORTACIONES.



¿Qué aportan IFS y BRC?



Mercado IFS y BRC

Más de **11.500** industriales CERTIFICADOS en
EUROPA
67 Entidades de Certificación ACREDITADAS
1.515 en ESPAÑA

- BRC Food : **1.155** en España, **15.544** total a nivel mundial.
- BRC Storage & Distribution: **6** en España, **410** total a nivel mundial.
- BRC IOP Food Packaging: **70** en España, **1.891** total a nivel mundial.

IFS: Alemania, Italia, Francia, Austria y Países bajos.



BRC: Inglaterra, Países Nórdicos, Sudáfrica, Australia.



BRC Food



Certificación de producto promovido por el **British Retail Consortium**:

- Distribución minorista británica.
- **Primer referencial internacionalmente reconocido** para la certificación de proveedores de los distribuidores minoristas.

Objetivo: asegurar la responsabilidad que asumen los fabricantes de su marca privada (marca blanca) en lo que respecta a **seguridad, legalidad y calidad**, y, al **menor coste posible** para el distribuidor minorista.



IFS Food



Expertos de todos los sectores y del mundo entero han participado en la revisión 6 del referencial, y, en particular, **por primera vez, de Estados Unidos: FDA, FOOD DEFENSE**

Beneficios de IFS/BRC

17 % reducción de retiradas de producto con respecto a fabricantes no certificados

27% de reducción de reclamaciones de clientes relativas a calidad y seguridad alimentaria.

51% de reducción de incidencias en inspecciones sanitarias oficiales.

40% de reducción de errores en el producto y en ratio de defectos.

Optimización de los procesos productivos.

Aumento de las ventas del 10 al 20%.



Food Defense en IFS/BRC

El **Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección** del USDA (Departamento de Agricultura de EEUU) define **FOOD DEFENSE** como:

La protección de los productos alimenticios contra el adulterado **INTENCIONADO** por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos.

Food Defense o Defensa Alimentaria, NO es lo mismo que Inocuidad de los alimentos.

La **inocuidad de los alimentos** se refiere a :

Contaminación **ACCIDENTAL** de productos alimenticios por agentes biológicos, químicos o físicos, durante su procesamiento y almacenamiento.



Food Defense en IFS/BRC



Guía de “Food Defense” de IFS Food v. 6 para su implantación

1. Antecedentes

La guía IFS Food v. 6 para la implantación de “Food Defense” ha sido redactada por el Grupo de Trabajo de IFS en Norteamérica para que los proveedores certificados según IFS Food en todo el mundo puedan comprender el alcance de los requisitos de “Food Defense” y obtener una visión clara de la implantación de las prácticas y las consideraciones.

Desarrollado conjuntamente por distribuidores y fabricantes, los requisitos de “Food Defense” de IFS Food v. 6 han sido implantados para cumplir los requisitos de la sexta edición de la Guía de Global Food Safety Initiative (GFSI). La norma IFS Food ofrecía antes 13 requisitos adicionales con carácter opcional (ahora 8 de ellos obligatorios), inicialmente pensados para empresas que exportan a los Estados Unidos de América (EE.UU.) o que están certificados según la norma IFS Food en los Estados Unidos de América (EE.UU.). Los requisitos IFS

“Food Defense” como requisito obligatorio: NC MAYORES > JULIO 2014

Aunque estos requisitos y procedimientos fueron originalmente desarrollados para su uso en los EE.UU., mejorarán las capacidades de las empresas en cualquier parte del mundo, que las implanten mediante una certificación de IFS Food.

La intención de este documento es proporcionar una guía para que las plantas de producción implanten los requisitos de la “Food Defense” de IFS Food v.6. El contenido de este documento no pretende proporcionar una definición específica de los requisitos. Los auditores deberán estar familiarizados con los consejos que aporta la guía para facilitar la formación y la comprensión.

4 Normas Relativas a las Instalaciones

4.1 Normas relativas al exterior de las instalaciones

Las dimensiones, la ubicación, la construcción y el diseño de las instalaciones deberán ser adecuadas para reducir el riesgo de contaminación y permitir la fabricación de productos finales que sean seguros y legales.

Cláusula	Requisitos
4.1.1	Se deberán tener en cuenta las actividades locales y las características medioambientales del entorno que puedan tener un efecto adverso sobre la integridad del producto terminado, y deben tomarse medidas para prevenir la contaminación. En el caso de que se hayan adoptado medidas para proteger las instalaciones frente a posibles contaminantes, inundaciones, etc., éstas deberán registrarse tras cualquier cambio.
4.1.2	Las áreas exteriores se mantendrán en buen estado. En el caso de que los edificios estén rodeados de césped o de vegetación, deberá cuidarse con frecuencia y mantenerse en buenas condiciones Las vías de circulación externas que dependen de las instalaciones deberán presentar una superficie adecuada y mantenerse en buen estado a fin de evitar la contaminación del producto.
4.1.3	La estructura del edificio se deberá mantener en buen estado a fin de minimizar el riesgo de contaminación del producto; por ejemplo, eliminar los lugares de anidación de pájaros, las cañerías deberán estar debidamente selladas para impedir la entrada de plagas, agua y otros contaminantes.

4.2 Seguridad

Los sistemas de seguridad deberán garantizar que los productos esten protegidos frente a robos o sabotaje en las zonas bajo control de la empresa.

Cláusula	Requisitos
4.2.1	La empresa deberá realizar una evaluación documentada de las medidas de seguridad y los riesgos potenciales procedentes de acciones deliberadas cuya finalidad sea la contaminación o daño de los productos. Las zonas deberán evaluarse en relación al riesgo; se deberán definir las zonas restringidas o sensibles y señalarse con claridad, someterse a vigilancia y controlarse. Las medidas de seguridad identificadas deberán implantarse y ser evaluadas como mínimo una vez al año.
4.2.2	Se deberá disponer de medidas con el fin de garantizar que únicamente el personal autorizado disponga de acceso a las zonas de producción y almacenamiento, así como de un control de acceso de los empleados, contratistas y visitas al emplazamiento. Se deberá implantar un sistema de identificación de visitas. El personal deberá estar formado en los procedimientos de seguridad del emplazamiento, alentándolos a informar acerca de la presencia de visitantes no identificados o desconocidos.
4.2.3	En los casos en que así lo exija la legislación, las instalaciones se inscribirán en la autoridad competente o deberán estar autorizadas por ésta.



Algunas preguntas del auditor

- ¿Cuáles son las **competencias y cualificaciones** demostradas de la o las personas responsables del programa de “Food Defense”?
- ¿Es necesario un **vallado o muro perimetral**?
- ¿Existen sistemas de **ventilación** debidamente protegidos?
- ¿Se utilizan métodos de vigilancia, como **cámaras**, vigilancia por personal, o **servicios de seguridad**?
- ¿Está el suministro de **agua**, hielo y vapor asegurado y vigilado?
- ¿Se inspeccionan las **taquillas**?



IFS Food v6 – Food Defense

Capítulo 6: Food Defense

6.1 Evaluación de la defensa

6.1.1

Se definirán claramente las responsabilidades en relación a «Food Defense». Los **responsables serán personal clave de la empresa o tendrán acceso a la alta dirección. Se deberá demostrar el suficiente conocimiento en este ámbito.**

- Definir responsable o equipo de Food Defense.
- Matriz de responsabilidades/funciones.
- Responsable depende de Dirección (perfiles/organigrama)
- Formación/Competencia del responsable / equipo Food Defense.
- Implicación de la dirección. La revisión por la dirección incluirá el programa de “Food Defense”.

IFS Food v6 – Food Defense

6.1.2

Deberá haberse realizado y documentado un **análisis de peligros y evaluación de riesgos** asociados para «Food Defense». Se **identificarán áreas críticas** para la seguridad, en base a esta evaluación y en base a los requisitos legales aplicables.

- IFS no define cómo debe ser el análisis de peligros y la evaluación de riesgos asociados (ejemplos: CARVER – SHOCK, VACCP, TACCP, lista de comprobación del inventario, etc.).
- Los registros son evidencias de la implantación efectiva.

6.1.2

El análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para «Food Defense» deberá realizarse **anualmente** o con cada cambio que afecte la integridad alimentaria.

Se definirá un sistema adecuado de alertas y se comprobará su efectividad regularmente.

- Cómo mínimo una vez al año.
- El programa de Food Defense se convierte en una parte del proceso de auditoría interna.
- Sistema de alertas a la empresa cuando hay una violación de Food Defense.
- Evaluar la empresa la efectividad del programa de Food Defense. → Simulacros



IFS Food v6 – Food Defense

6.1.3. Si la ley obliga a realizar ciertos **registros** o inspecciones in situ, deberán aportarse **evidencias**.

- En algunos casos, puede ser obligatorio registrar la planta (P. ej. el registro de exportadores estadounidenses según la Ley de Bioterrorismo y la FDA).
- Este requisito no aplica si la empresa no exporta a los EE.UU. y no puede haber una inspección de la FDA.

6.2 Seguridad de la planta

6.2.1 En base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, las **áreas identificadas como críticas** para la seguridad deberán estar adecuadamente **protegidas** para evitar accesos no autorizados. Los **puntos de acceso** deberán estar controlados.

- **Barreras** físicas, procedimientos y sistemas que prevengan el **acceso no autorizado** a áreas externas e internas de la planta, laboratorios, residuos, agua, gas, electricidad, sistemas de refrigeración, etc.
- Controles de acceso aplicables para: Personal temporal / Subcontratistas / Visitantes / Empleados / Transportistas.



IFS Food v6 – Food Defense

6.2.2 Deberá disponerse de **procedimientos** para evitar cualquier sabotaje y/o para permitir la detección de indicios de sabotaje.

- El personal debe ser instruido para comprender lo que significa el sabotaje y para identificar indicios de éste.
- Especial atención durante la producción y carga para transporte. Uso de precintos (si es posible).

6.3 Seguridad del personal y de visitas

6.3.1. La **política de visitas** deberá incluir aspectos del plan de “Food Defense”. El personal de recepción y carga en contacto con el producto deberá estar identificado y respetará las normas de acceso de la empresa. Los visitantes y proveedores de servicios externos deberán estar identificados en las áreas de almacenamiento de productos y se registrarán en el momento de acceso. Estarán informados sobre las políticas de la planta y su acceso estará controlado en consecuencia.

- Información a los visitantes y proveedores antes del acceso a las instalaciones. **Política documentada.**
- Registro de firmas entrada/salida.
- Identificación y supervisión de visitas/subcontratas.



IFS Food v6 – Food Defense

6.3.2. Todos los empleados deberán contar con **formación** sobre “Food Defense” con ~~periodicidad anual~~ **con respecto a los requisitos del producto y las necesidades de formación de los empleados** o cuando se instaure un cambio importante en el programa. Se documentarán las sesiones de formación. La **contratación de empleados** y la terminación de contratos tendrán en cuenta aspectos de seguridad en función de lo que permita la ley.

- Formación con periodicidad definida en base a los requisitos del producto o cambio del Plan Food Defense.
- Procedimiento para la contratación el personal y rescisión de contratos.
- Formación inicial, supervisión periodo de prueba
- Gestión despidos (Ej. Retirada de tarjeta accesos, escolta operario hasta salida, etc.)

NUEVA VERSIÓN IFS FOOD V6 DE ABRIL DE 2014



IFS Food v6 – Food Defense

6.4 Inspecciones externas

6.4.1 Deberá existir un procedimiento documentado para gestionar las **inspecciones externas y las visitas reglamentarias**. El personal relevante deberá estar formado para cumplir el procedimiento.

- En algunos casos, puede ser obligatorio registrar la planta (P. ej. el registro de exportadores estadounidenses según la Ley de Bioterrorismo y la FDA).
- Este requisito no aplica si la empresa no exporta a los EE.UU. y no puede haber una inspección de la FDA.

Food Defense

Ley de BIOTERRORISMO de EEUU:

¿Qué es la Ley contra el Bioterrorismo?

La Ley de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y Respuesta contra el Bioterrorismo de 2002 (La Ley contra el Bioterrorismo) consiste de un gran número de disposiciones legales cuyo propósito es mejorar la habilidad de prevención y respuesta de los Estados Unidos ante un ataque terrorista con agentes biológicos, así como perfeccionar el manejo de las emergencias y el bienestar de la salud pública.

¿Qué es el Bioterrorismo?

El Bioterrorismo se puede entender como el/(los) acto(s) de terrorismo realizado(s) con fines criminales mediante el uso de agentes biológicos, tales como microorganismos patógenos, toxinas o sustancias dañinas producidas por organismos vivos o derivados de éstos. Los objetivos potenciales de estos ataques pueden ser los seres humanos, los cultivos alimentarios y los animales. Un ataque bioterrorista puede propagar enfermedades y generar situaciones de pánico y en muchos casos la muerte.



Food Defense

Ley de BIOTERRORISMO de EEUU:

La seguridad nacional estadounidense, **después de los atentados terroristas del 11 de septiembre de 2001** y meses siguientes, no volvió a ser igual.

Después de estos lamentables hechos, los Estados Unidos conformaron el Departamento de Seguridad Interna de la Nación, el cual se encarga de establecer, planear, promover y monitorear los programas de manejo de emergencias y prevención de desastres, de proteger los sistemas de transporte y de supervisar, junto con otras agencias, la entrada de personas y productos en el país. También cumple con la tarea de hacer del país un lugar seguro, por medio de la investigación y el desarrollo de programas de prevención y protección, y cuenta con un programa especializado para fortalecer los puntos más vulnerables de la seguridad interna mediante la comunicación con otros gobiernos y con las agencias especializadas del país.

Con el objeto de brindarle herramientas legales a ese nuevo Departamento, en octubre de **2001** la Cámara de Representantes y el Senado de los Estados Unidos comenzaron a estudiar y ajustar una Ley de Salud Pública, denominada Ley Pública 107-188, Ley de Seguridad en la Salud Pública, Preparación y Respuesta contra el Bioterrorismo, más conocida como Ley contra el Bioterrorismo, firmada por el Presidente Bush el 12 de junio de 2002.

Dicha Ley le otorga a la FDA nuevas potestades y recursos que le permiten controlar mejor el suministro de alimentos en el país, dado el alto riesgo y la posibilidad de que este sea víctima de un ataque terrorista por medio de la contaminación alimentaria. La Ley se encuentra estructurada en cinco títulos, divididos en subtítulos y estos, a su vez, en secciones. El Título III, que constituye el centro de análisis de este documento, contiene las disposiciones para la protección e inocuidad en el suministro de alimentos y medicamentos, estableciendo en su subtítulo A, las reglas sobre las disposiciones correspondientes al registro de instalaciones, la notificación previa de alimentos importados, el establecimiento y mantenimiento de registros y la detención administrativa.



Food Defense

LIBRO BLANCO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA de la UE (año 2000):

Contaminantes y residuos

Deben establecerse y controlarse límites de contaminantes y de residuos.

73. El término «**contaminantes**» designa normalmente sustancias que no se añaden intencionadamente a los alimentos. Pueden proceder de la contaminación del entorno, aunque también pueden ser resultado de las prácticas agrícolas, de la producción, de la transformación, del almacenamiento, del empaquetado, del transporte o de prácticas fraudulentas. Sólo existen disposiciones comunitarias específicas para algunos contaminantes, pero a escala nacional se aplican múltiples medidas. Esta situación genera, de hecho, disparidades en la protección de la salud de los consumidores en el conjunto de la UE, además de ser fuente de dificultades prácticas para las autoridades responsables de los controles y la industria. La gravedad de esta laguna quedó en evidencia durante la crisis de la dioxina, cuando se fijaron límites ad hoc, válidos únicamente para los productos de origen belga, en el marco de una medida de salvaguardia. Por lo tanto, resulta imperioso definir normas aplicables a los contaminantes a lo largo de toda la cadena que va de la alimentación animal a la alimentación humana. Las bases científicas de la fijación de estos límites deben ser abordadas como una cuestión prioritaria.

Food Defense

**Documento Marco INSTITUTO ESPAÑOL DE ESTUDIOS
ESTRATÉGICOS: 2 de mayo de 2014**

<http://www.ieee.es/>

Protección de Infraestructuras Críticas, Ley 8/2011

El sector agroalimentario es un de los sectores incluidos en esta Ley

Rule for Focuses Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration

Norma que es un desarrollo reglamentario de la Food Safety Modernization Act de junio de 2011, en proceso de discusión pública

Conclusiones

CERTIFICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. RENTABILIDAD PARA SU EMPRESA

El mercado agroalimentario ya no se preocupa solo del mercado nacional, sino también de fabricar productos de marca de distribuidor y de **exportar** sus productos a nuevos y lejanos mercados, donde la ventaja competitiva no es sólo un buen producto, sino demostrar que los sistemas de gestión de calidad y seguridad de la empresa cumplen los requisitos más exigentes a nivel mundial y con el aval de referenciales específicos y certificables. Elegir el más adecuado según el mercado al que diriges tus productos es un acierto y no tener en cuenta factores comerciales y de marketing en la elección es un error. Mejorar la competitividad de la empresa ya no es una opción, y ciertos referenciales certificables siendo voluntarios, se han convertido en obligatorios para acceder a nuevos mercados o posicionar tus productos en los lineales de la gran distribución.

Y, dentro de estos referenciales, el capítulo FOOD DEFENSE no es negociable
OCA Cert es un buen aliado *“Líderes certificando Líderes”*

jgil@ocacert.com



Jose Manuel Gil
jgil@ocacert.com
689 11 56 93

