

Acompañamos su compromiso con la calidad,
la seguridad y el medio ambiente



**El rol de la Certificadora en la inocuidad
alimentaria y su contribución al negocio en
industria de alimentos.**

Buenos Aires, 4 de junio de 2014



Mercedes Ziegner Madariaga
Responsable División Food
Servicios Agroalimentarios
TÜV Rheinland Argentina S.A.

Panorama Actual

Martes, 21 de Mayo 2013

Elige Edición

Iniciar sesión

EL PAÍS

PORTADA

INTERNACIONAL

POLÍTICA

Intoxicación alimentaria

TEMAS RELACIONADOS E. coli

26/05/2012

21:45 CET

La bacteria que sembró el terror

MARTA SOLER | Almería

Un año después (08/03/2013) 22:07 CET

ha recuperado la 67 intoxicados en el mejor
mercados, pero lo restaurante del mundo
mantienen



12/04/2013

23:10 CET

Francia retira los mejillones g por "varias" intoxicaciones

EL PAÍS / EP | Santiago de Compostela / Paris

Los ministerios de Agricultura y Sanidad recomiendan que los hayan comprado que se abstengan de consumirlos

19/10/2012

17:05 CET

Un hombre muere tras ingerir setas venenosas en Sant Sadurní d'Anoia

PAULA SALVATELLA FILELLA | Barcelona

La víctima, de 47 años, confundió los hongos con una especie comestible y no se le pudo practicar un trasplante de hígado

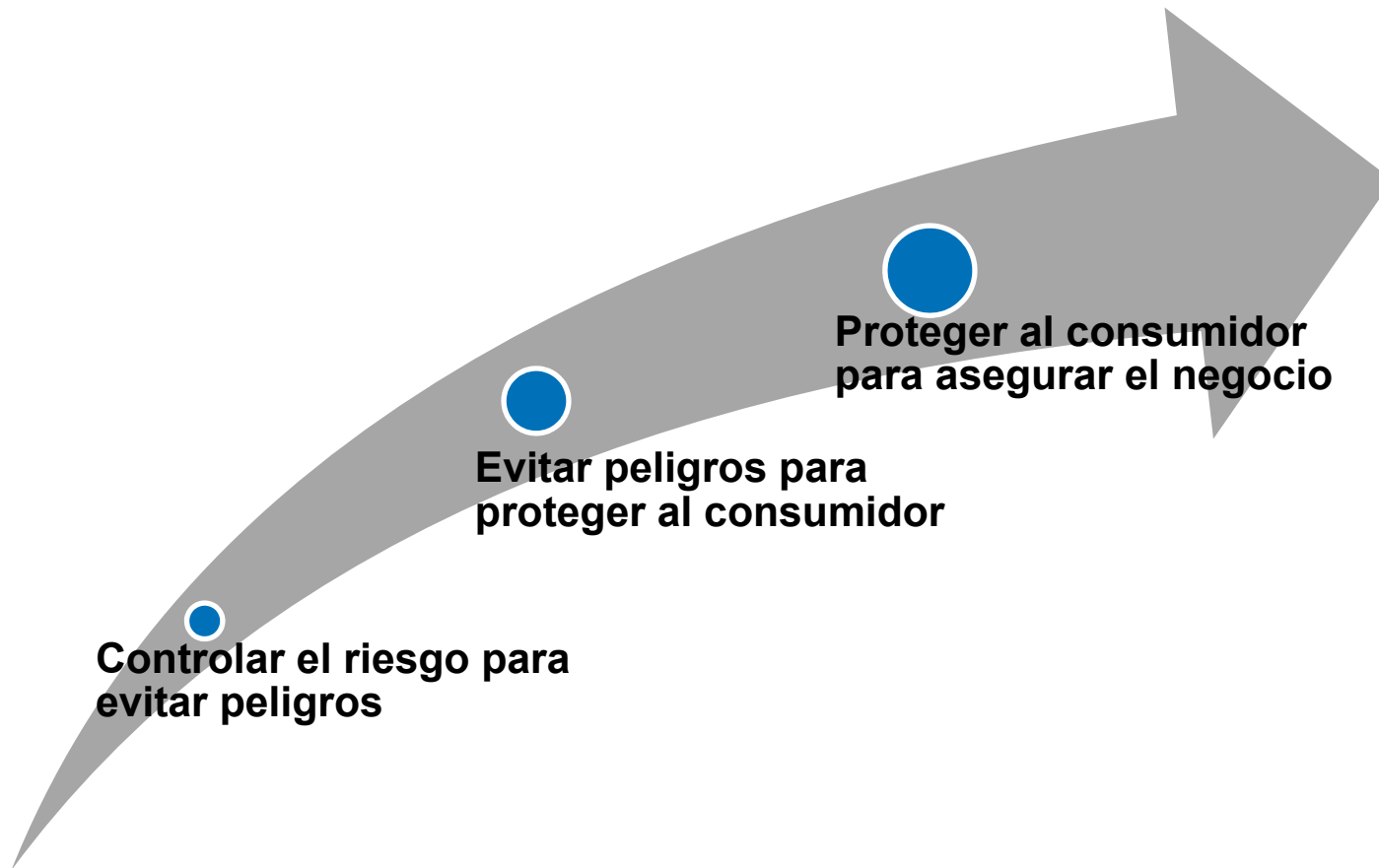
facebook

Facebook te ayuda a comunicarte y compartir con las personas que conoces.



n brote de na, del chef danés dente es similar al Duck en 2009

Enfoque de las compañías:



Normas BRC e IFS

BRC (British Retail Consortium)



IFS (International Featured Standards)



Estándares creados por empresas del retail que especifican requisitos de inocuidad y calidad para fabricantes de marcas propias.

Actualmente reconocidas y certificadas en distintas empresas en todo el mundo

Normas para la certificación de SGIA



Normas para la certificación de SGIA

Diversidad de certificaciones y desconocimiento respecto de la equivalencia de las normas



- **Confusión**
- **Certificaciones múltiples**
- **Altos costos**

AÑO 2000 - GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE



Fundación sin ánimo de lucro creada en el año 2000 por el Foro de la Industria de Alimentos (The Food Business Forum). Red mundial constituida de empresas minoristas de alimentos y sus proveedores

MISIÓN DE GFSI:

Mejorar de forma continua los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos a los consumidores de todo el mundo.



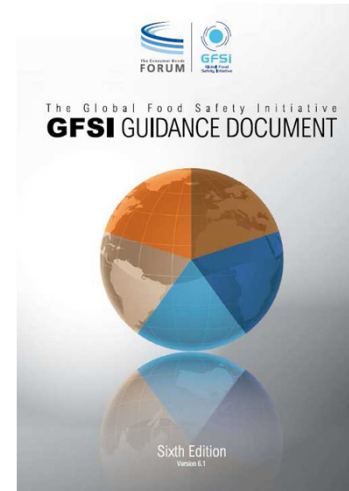
Once certified, accepted everywhere
Standards, harmonisation and co-operation
in the global food industry



Proceso de “Benchmarking” o Evaluación Comparativa

Documento GFSI

- *Proceso de reconocimiento*
- *Gestión de los esquemas de inocuidad*
- *Requisitos de los estándares o normas*



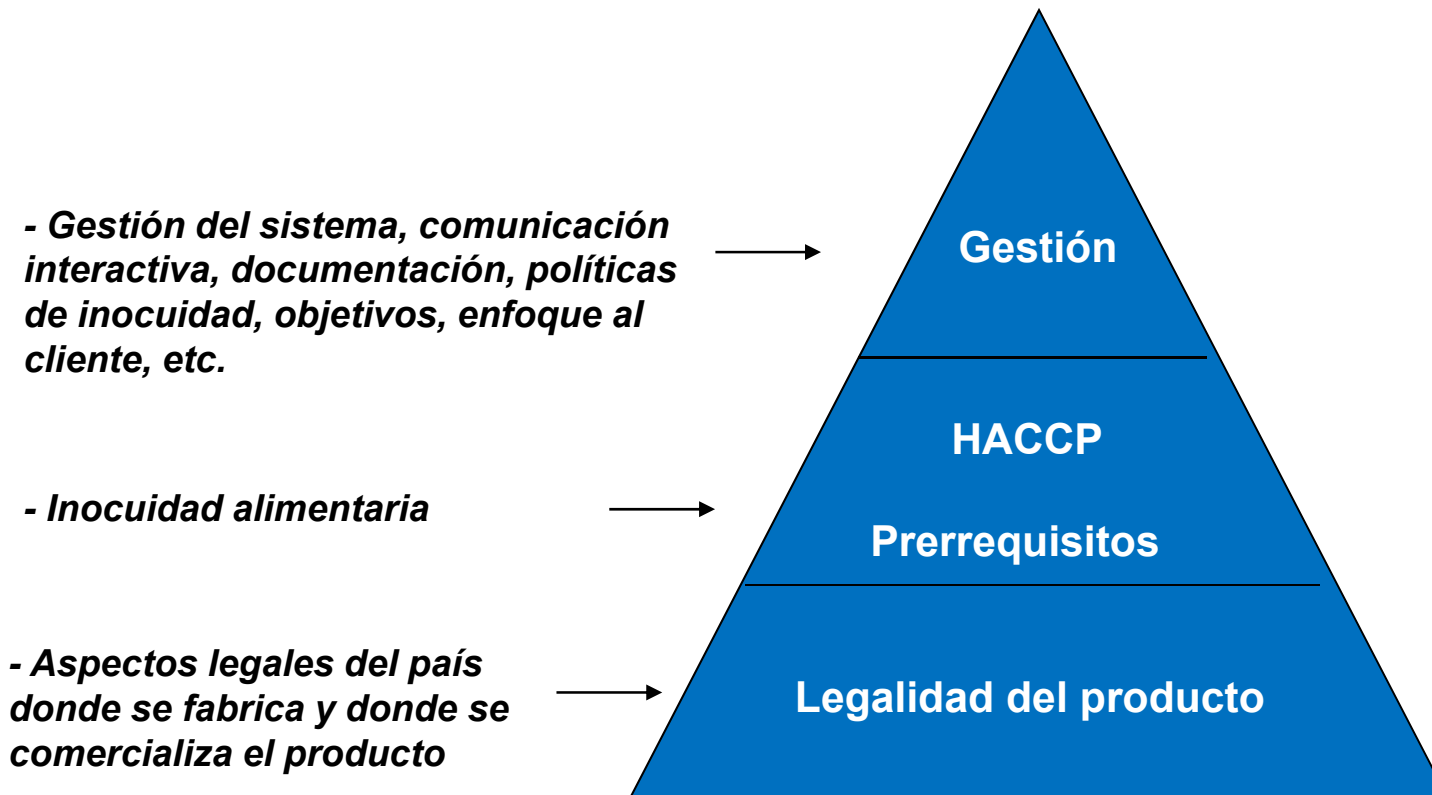
Esquema de certificación

Evaluación
comparativa

Reconocido

Normas equivalentes

Requisitos que incluyen las normas reconocidas por GFSI:



Algunas empresas internacionales que aceptan esquemas reconocidos por GFSI



Estándares reconocidos por GFSI:

GLOBALG.A.P.



Situación en Argentina

Quiénes certifican?

Tradicionalmente empresas que exportan a determinados destinos (Europa y EEUU principalmente).

Actualmente, los fabricantes de marcas propias para supermercados tienen exigencias de certificación de normas reconocidas por GFSI.

Situación en Argentina



ASOCIACIÓN DE SUPERMERCADOS UNIDOS – Comisión de Calidad

Formada por los responsables de calidad de las principales cadenas:



Objetivo General: Tratar temas de interés común sobre inocuidad alimentaria

Proyecto Actual: Desarrollo de proveedores hacia una certificación reconocida por GFSI.

“Una vez certificado por todos aceptado”

Valor Agregado - Certificación



- **Entendimiento del mercado y de las necesidades de las empresas**

Conocimiento del mercado y conocimiento de las particularidades para lograr propuestas que representen beneficios y evitar costos innecesarios.

- **Calificación de auditores**

Responsabilidad: es de la certificadora es responsable de la calificación del auditor

Conocimiento técnico y enfoque en el negocio



Para las normas, tres puntos importantes:

- ✓ **Conocimiento técnico (formación académica, experiencia laboral en la industria, curso HACCP, cursos oficiales, evaluaciones específicas de acuerdo a la norma y al tipo de producto, etc.)**
- ✓ **Conocimiento en técnicas de auditoría (curso de 40 horas, entrenamiento supervisado y evaluación en las auditorías, etc.)**
- ✓ **Aptitudes personales**

Valor Agregado



➤ **Acreditación vigente, el respaldo del certificado**



➤ **Mecanismos de evaluación independientes**

Evaluaciones realizadas por los standard owners a las empresas de certificación.

Certificación implica...



- ✓ **Reducir costos**
- ✓ **Acceso a nuevos mercados y clientes**
- ✓ **Organización interna, control, cambio en la forma de trabajo, compromiso**
- ✓ **Valor y confianza: Cliente – Consumidor**
- ✓ **Facilidad para el cumplimiento con la legislación.**
- ✓ **Elevar el nivel de conocimiento de toda la organización**

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN !!!!!

