

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

# 10mo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## INDUSTRIA ALIMENTARIA Y ENTORNOS SEGUROS: IMPORTANCIA DE LOS LUBRICANTES PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.



10  
AÑOS

## ¿Qué es un lubricante alimentario?

### No tóxico

Apto para equipos de procesamiento donde se requiere inocuidad. NO está destinado para el consumo humano. Deben ser fisiológicamente inertes, microbiológicamente aceptables, neutros al sabor, olor y color.

### Contacto

Se dividen según la probabilidad de que entren en contacto con los alimentos que se procesan : H1 – 3H



### Rendimiento

Debe realizar las mismas funciones técnicas que un lubricante industrial, p.ej., proteger contra el desgaste, fricción, oxidación, calor, sellado, etc.

### Registro

Debe estar internacionalmente aprobado y registrado por **NSF INTERNATIONAL** (*National Sanitation Foundation*).  
Materias primas controladas.



# Lubricantes grado alimentario: legislación



Brinda a los fabricantes la lista de materias primas aprobadas para fabricar lubricantes grado alimentario y sus concentraciones máximas permitidas en la formulación. **NO CERTIFICA NI REGISTRA** fórmulas de grado alimentario.



Registra/certifica **SOLO LA FORMULACIÓN TEÓRICA** de los lubricantes grado alimentario

➔ **3H** contacto directo  
(120 ppm o 120 mg/kg alimento por contaminación)

➔ **H1** contacto accidental  
(Contaminación max. 10 ppm o 10 mg /kg de alimento )

➔ **H2 NO ALIMENTARIO**  
(Contaminación max. 0 ppm o 0 mg/kg alimento )



Se audita y certifica el proceso de fabricación para asegurar que es higiénico, que no existe contaminación y que se cumple con criterios de calidad y seguridad alimentaria:

1. El producto llega al envase con la fórmula original registrada por NSF.
2. No hay contaminación cruzada durante el proceso de fabricación y por tanto libre de alérgenos, MOAH y MOSH (si el producto no lo contiene en la formula original)

ISO 21469 Certified

ISO 21469

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

## Productos para limpieza en entornos seguros

Los productos de limpieza para entornos seguros e inocuos con categoría NSF según su aplicación :

Categoría	Registro NSF	Uso previsto
Productos de limpieza	A1	Desengrase y limpieza general
	A4	Desengrase y limpieza de suelos y paredes
Disolventes limpieza	K1	Desengrase en áreas donde y/o cuando no hay producción de alimentos
	K2	Desengrase y limpieza de instrumentos electrónicos

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# Certificaciones y especificaciones



10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker* consultores | BLASPER CONSULTORES SRL

Universidad Nacional de Quilmes

EPiA El Consejo de los Profesionales BioAgroindustriales de Argentina



10  
 AÑOS

## Food Allergen Status



ISO 21469 Certified



- Las alergias transmitidas por los alimentos son una preocupación importante en la industria alimentaria, ya que incluso pequeñas trazas pueden causar reacciones alérgicas importantes.
- Por tanto, los lubricantes grado alimentario deben garantizar la seguridad alimentaria al no contener los alérgenos o ingredientes inductores de intolerancia mencionados en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.
- Requisito de IFS y BRC
- ISO 21.496 - la garantía de lubricantes libres de alérgenos

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker* consultores | BLASPER CONSULTORES SRL



**EPiA** El Consejo de los Profesionales BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# Un lubricante de grado alimentario necesita dos certificados



NONFOOD COMPOUNDS  
Program Listed 3H  
Registration 151472



“Fórmula grado alimentario”



ISO 21469 Certified

“Producción grado alimentario”

Un proceso productivo certificado según la norma internacional ISO 21469 es la mejor garantía de un lubricante libre de contaminantes MOAH, MOSH, y alérgenos



“Lubricante grado alimentario”

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker* consultores | BLASPER CONSULTORES SRL



EPiA El Consejo de los Profesionales BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

## Certificación ISO 21469 versus certificación NSF H1 / 3H

	Sólo REGISTRO NSF H1	NSF ISO 21469
Revisión de Formulación	Green	Green
Revisión de etiquetado de producto	Green	Green
Análisis de riesgo	Red	Green
Verificación de materia prima	Red	Green
Lotes de acuerdo con la fórmula autorizada por la NSF	Red	Green
Certificación de etiquetado de producto en cumplimiento con requerimientos de marketing de la NSF	Red	Green
Prácticas de control de calidad verificadas / procedimientos resultado del análisis de riesgo	Red	Green
Buenas Prácticas de Manufactura / Buenas Prácticas de Higiene	Red	Green
Registro ISO 9001	Red	Green
Análisis de muestra de producto	Red	Green

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
 consultores

BLASPER  
 CONSULTORES  
 SRL



Universidad  
 Nacional  
 de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
 BioAgroindustriales de Argentina



10  
 AÑOS

## Links para consulta :

- El fabricante de lubricantes tiene sus plantas de producción certificadas según la norma ISO 21469 (requisito indispensable para que el lubricante sea de grado alimentario)  
[http://info.nsf.org/certified/iso\\_21469/listings.asp](http://info.nsf.org/certified/iso_21469/listings.asp)
- El lubricante esta registrado como alimentario y el tipo de certificado (H1=contacto incidental, 3H=contacto directo, H2=no alimentario)  
<http://info.nsf.org/USDA/psnclistings.asp>

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes

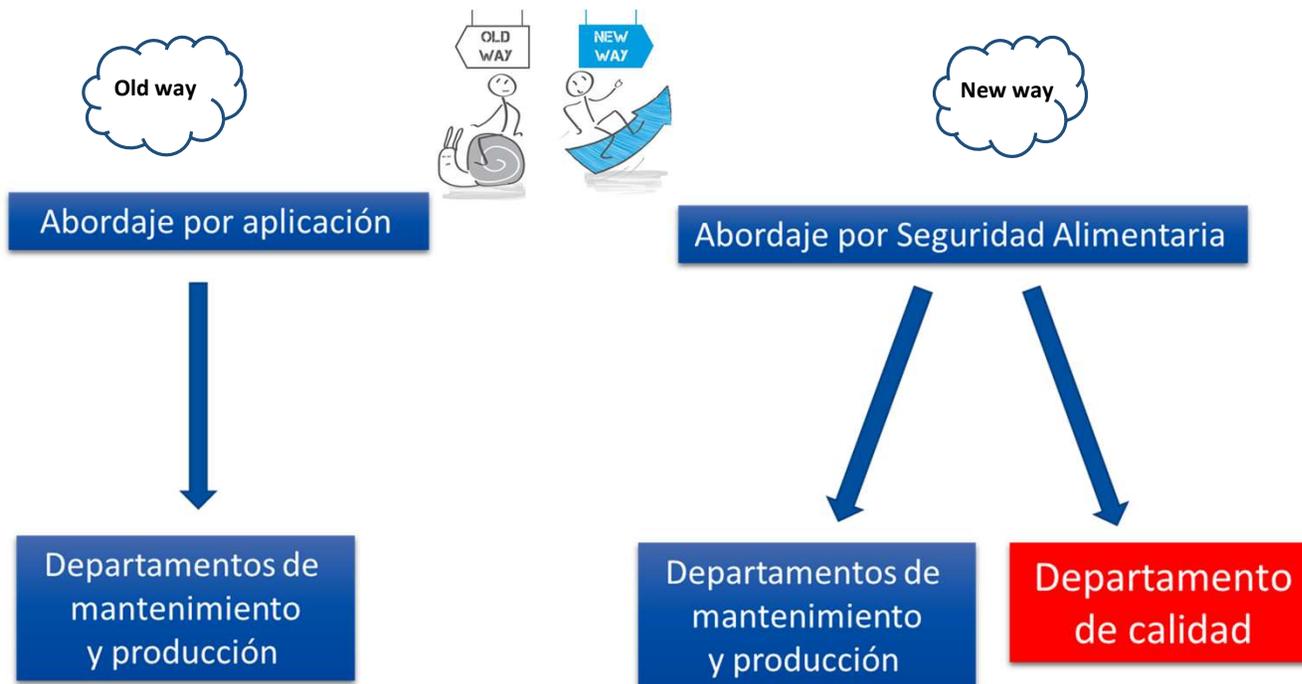


El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

## El abordaje del proveedor de lubricantes debe enfocarse en el mejor desempeño de los equipos y en incrementar la seguridad alimentaria



10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker* consultores | BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

Universidad  
Nacional  
de Quilmes

EPiA El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# Abordaje que asegura la inocuidad alimentaria - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



NONFOOD COMPOUNDS  
Program Listed 3H  
Registration 151472



ISO 21469 Certified



Proceso sistemático preventivo para evitar la contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria en los puntos de lubricación analizados. Potencial de mejora en:

**Seguridad alimentaria:** uso de lubricantes, aditivos y productos de limpieza de grado alimentario certificados por NSF y producidos en planta certificada según la norma internacional ISO 21.469

**Rendimiento:** uso de productos con mejor rendimiento mecánico, que protejan las máquinas y dispositivos.

**Almacenaje, manipulación y métodos de aplicación:** revisión de prácticas actuales y propuestas de mejora.

**Formación:** dirigida al personal involucrado para fijar criterios de selección correcta de productos y seguridad alimentaria.

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker* consultores | BLASPER CONSULTORES SRL



**EPiA** El Consejo de los Profesionales BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

## Abordaje que asegura la inocuidad alimentaria – auditorías de lubricación



### RECURSOS NECESARIOS DEL CLIENTE – compromiso

1. Una persona que conozca la planta y el plan de lubricación para que nos acompañe durante la auditoria (focal point)
2. Presencia del depto. de Mantenimiento, Producción y Calidad durante la presentación del reporte de auditoria LCCP – 1 ½ hora

**Junto al reporte de auditoria entrega al departamento de calidad los certificados / documentos necesarios para cumplir con las normas de seguridad alimentaria (formato papel o en un pen drive)**



1. KOSHER
2. HALAL
3. NSF H1 / 3H
4. ISO 21.469
5. SE.NA.SA.
6. Libre de alérgenos
7. Fichas de seguridad (MSDS)
8. Fichas técnicas
9. etc...



10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker* | BLASPER  
consultores | CONSULTORES  
SRL



**EPiA** El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



**10**  
AÑOS

# GRACIAS

## POR PARTICIPAR

En caso de dudas o consultas no dejes de ponerte en contacto con nosotros :

Ing. Mariela Morgado – Gerente División Lubricantes Especiales – Fuchs Argentina S.A.

[mariela.morgado@fuchs.com](mailto:mariela.morgado@fuchs.com)

Tel: +54 11 4736-1850

Cel: +54 9 11 5401-1921

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS