

# Transformando la industria de envases: FSSC 22000 y sus retos clave

Lic. Diego Polonuer

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

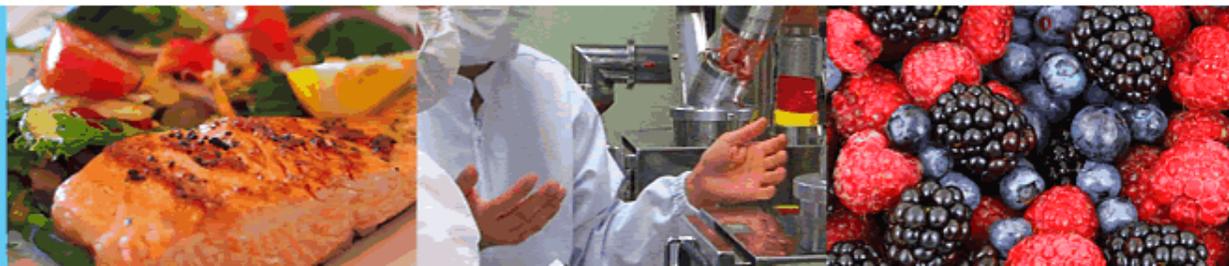


11  
AÑOS

## La empresa:

### Graphipack SA:

- ✓ Se dedica al diseño, fabricación, impresión y comercialización de envases en microcorrugado y cartulina.
- ✓ Comenzó como proveedor de la industria del calzado y se fue diversificando abarcando todos los rubros incluyendo la industria alimentaria.
- ✓ Actualmente la gama de Clientes es muy amplia.
- ✓ Poniendo foco en el Cliente y asegurando la calidad de nuestros productos quisimos dar un salto para asegurar la inocuidad de nuestros envases.
- ✓ Primero certificamos HACCP y ahora estamos en proceso de certificación de FSSC 22000



## Sobre mi:

- ✓ Soy Lic. en Ciencias Químicas de FCEyN, UBA
- ✓ Tengo más de 26 años de experiencia en la industria química, farmacéutica y alimentaria
- ✓ Especializado en gestión de la calidad e inocuidad
- ✓ Actualmente soy Gerente de Gestión de la Calidad e Inocuidad en Graphipack SA.



## Situación actual:

- ✓ Desde 2010 estamos certificados ISO 9001
- ✓ En enero de 2023 certificamos HACCP según Codex Alimentarius V. 2022
- ✓ Con vistas a fortalecernos como proveedores de la industria de alimentos consideramos que certificar FSSC 22000 sería una buena estrategia.



## ¿Por qué certificar FSSC 22000 en la industria del envase?

Porque:

- ✓ Los clientes demandan cada vez mayores estándares de calidad e inocuidad.
- ✓ La certificación HACCP fue solo el primer paso en nuestro compromiso con la seguridad alimentaria.
- ✓ Queremos asegurar la inocuidad de nuestros productos, protegiendo la salud de los consumidores.
- ✓ Generamos confianza y seguridad en nuestros Clientes a través de procesos certificados.
- ✓ Nos permite acceder a mercados más rigurosos y competitivos.



## Primeras consideraciones:

### Asegurar la comprensión:

- ✓ Por parte de la dirección, gerencias y jefaturas sobre qué es FSSC 22000 y su impacto puertas adentro de la fábrica
- ✓ Comprensión por parte de la fuerza de ventas sobre qué es FSSC 22000 y cómo capitalizarlo en las ventas

### Enfoque y solución

- ✓ Capacitación puntual sobre la norma para dirección, gerencias y jefaturas.
- ✓ Capacitación para la fuerza de ventas, recordatorio de su uso como valor agregado.
- ✓ Refuerzo continuo sobre la certificación con la fuerza de ventas sobre los beneficios para el cliente de contar con la certificación.



# Primer desafío

Identificar en la fabricación de envases cuáles serían los peligros para la inocuidad

- **Contaminación física:**
  - Partículas de cartón, metal o plásticos de maquinarias.
  - Fragmentos de vidrio, piedras u objetos del entorno.
  - Herramientas o elementos de limpieza olvidados accidentalmente en las áreas de trabajo.
- **Contaminación química:**
  - Residuos de sustancias químicas de limpieza o mantenimiento en las áreas de fabricación.
  - Tintas o adhesivos que no cumplan con normativas de contacto indirecto.
  - Productos químicos usados en la producción del papel o cartón que no sean aptos para envases de uso alimentario.
- **Contaminación biológica:**
  - Plagas como roedores, insectos u otros animales.
  - Falta de higiene en áreas de manipulación de las materias primas
  - Proliferación de bacterias u hongos.
- **Manejo de materiales y control de calidad:**
  - Falta de trazabilidad de los materiales utilizados



## Nuevo lenguaje y conceptos:

### Plan de acción:

- ✓ Capacitación básica sobre la norma en general para operarios
- ✓ Capacitación específica para el equipo de inocuidad
- ✓ Capacitación sobre temas puntuales (ej, alérgenos)
- ✓ Publicaciones en carteleras de temas sobre inocuidad
- ✓ Publicaciones en las mesas del comedor



## Consideraciones de limpieza específicas

El estándar de limpieza para un HACCP o FSSC es mucho mayor del requerido por una norma de calidad. Se requirió de un cambio cultural para la adopción de nuevas prácticas de limpieza

- ✓ Redacción de procedimientos de limpieza
- ✓ Cronogramas de limpieza de las máquinas de producción
- ✓ Cronogramas de limpieza de las distintas áreas de la fábrica
- ✓ Limpieza profunda en altura
- ✓ Capacitación del personal en prácticas de limpieza
- ✓ Mantenimiento de registros de limpieza



## Manejo integrado de Plagas

Para FSSC 22000 el control de plagas es un requisito importante por lo cual se debió establecer un:

- ✓ Programa de control de plagas **Documentado**
- ✓ Prevención en zonas críticas (depósito)
- ✓ Acción sobre el entorno de la fábrica
- ✓ Control de aberturas
- ✓ Ubicación estratégica de estaciones de cebo
- ✓ Monitoreo y registro de actividades de control de plagas
- ✓ Contar con la aprobación por INAL o SENASA de los producto utilizados
- ✓ Implementación de acciones correctivas en caso de infestación
- ✓ Verificación de la eficacia del programa de control de plagas



## Emergencias

FSSC 22000 requiere un procedimiento para el manejo de las emergencias

Para ello se procedió a realizar:

- ✓ Evaluación de riesgos y análisis de peligros
- ✓ Plan de gestión de emergencias documentado
- ✓ Entrenamiento y simulacros para el personal
- ✓ Acceso a equipos de seguridad y materiales de respuesta
- ✓ Protocolos de protección del producto durante la emergencia
- ✓ Sistema de Comunicación para Emergencias
- ✓ Trazabilidad y retiro del producto en caso de contaminación



## Defensa Alimentaria (Food Defense)

FSSC 22000 requiere un procedimiento para el manejo de la defensa Alimentaria

### Para ello se debió

- ✓ Realizar un análisis de vulnerabilidad para identificar posibles amenazas externas.
- ✓ Establecer los controles necesarios para gestionar esas amenazas
- ✓ Asegurar controles como acceso restringido y vigilancia.
- ✓ Capacitar al personal en procedimientos de prevención y respuesta.



## Sabotaje

FSSC 22000 requiere un procedimiento para el prevenir daños intencionados por actos de sabotaje

### Acciones principales:

- ✓ Implementar controles de acceso y monitoreo en instalaciones.
- ✓ Crear un procedimiento de emergencia ante incidentes sospechosos.
- ✓ Desarrollar estrategias para gestionar conflictos internos (empleados).
- ✓ Realizar simulacros y capacitaciones específicas para el equipo

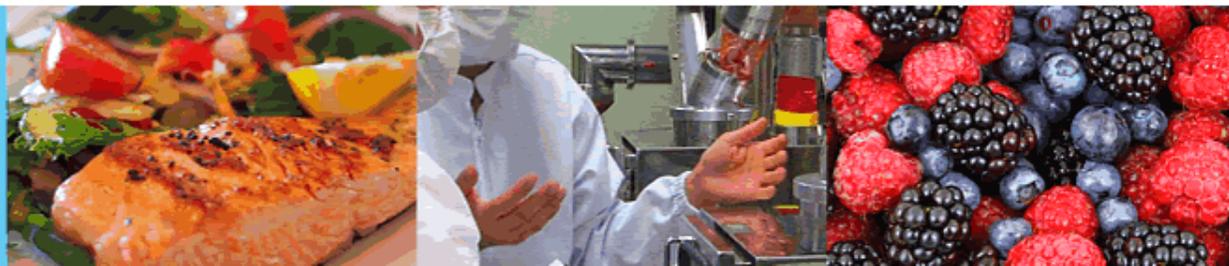


## Fraude Alimentario (Food fraud)

FSSC 22000 requiere un procedimiento para el manejo del fraude alimentario

### Acciones principales:

- ✓ Comprender en el contexto del envase cuáles son los posibles fraudes
- ✓ Realizar un análisis de vulnerabilidad en materias primas.
- ✓ Implementar un procedimiento para minimizar las posibilidades de fraude y / o sus consecuencias.
- ✓ Establecer controles (de ser necesario) en proveedores y procesos logísticos.
- ✓ Realizar auditorías regulares para verificar autenticidad de materiales.



## Proveedores

En el caso de los proveedores nos encontramos con algunas dificultades

- ✓ Un lenguaje nuevo para los proveedores habituales del rubro
- ✓ Conceptos también nuevos
- ✓ Falta de certificaciones o acreditaciones
- ✓ Necesidad de contratos marco para brindar el servicio
- ✓ Solicitud de cartas de garantía
- ✓ Compromiso con la inocuidad
- ✓ Falta de documentación del producto



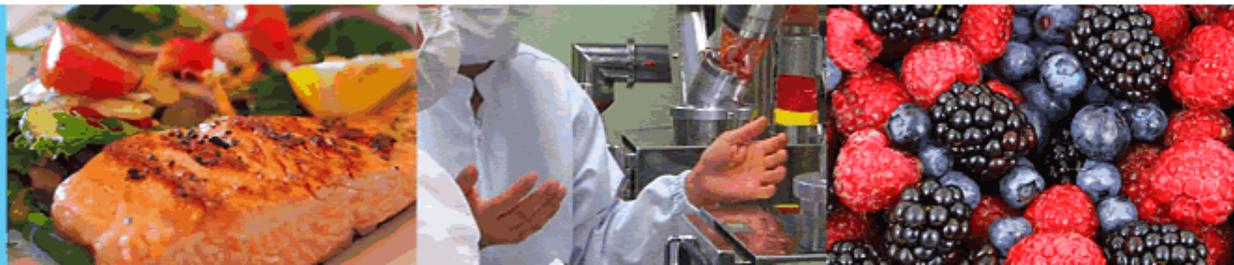
## Conclusiones:

- ✓ La dificultad más grande para la implementación de una norma como FSSC 22000 en la industria del envase es **mayormente cultural**.
- ✓ En cualquier industria alimentaria los conceptos de inocuo, fraude, etc son más evidentes
- ✓ Como usualmente la implementación de una nueva norma trae resistencia al cambio y en este caso sobre todo es un **cambio de hábitos**.

Ya muchos potenciales clientes de la industria alimentaria se interesaron en tenernos como proveedores por tener FSSC



# Gracias



*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

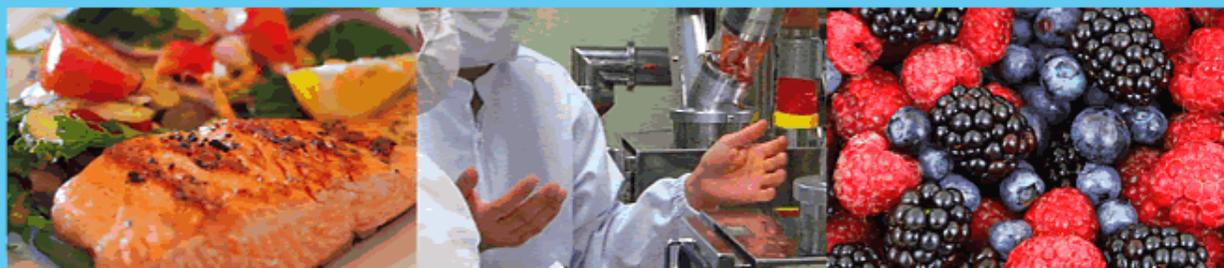


El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

# GRACIAS POR PARTICIPAR

## ¡TE ESPERAMOS EN 2025!

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS