

CERTIFICACION PARA LABORATORIO DE MICOTOXINAS

Piñeiro, Maya S.; Cea*, Jacqueline M.; Silva, Gabriela, E. LATU, Av. Italia 6201, Mvdo.

Los Acuerdos de la Organización Mundial de Comercio han señalado un gran avance para el comercio mundial de alimentos con la eliminación de restricciones pero también han señalando un camino de transparencia y rigor científico en la adopción de normativas por los países. Como parte de este proceso la armonización de reglamentos por los diversos bloques regionales y la certificación de los laboratorios responsables del control de estas normativas son factores cruciales. Desde 1998 la Unión Europea exigirá para las importaciones certificados analíticos emitidos por laboratorios acreditados de acuerdo a la norma ISO 25.

El Sector Micotoxinas del LATU, como uno de los sectores responsables del control de exportaciones e importaciones, está abocado a dicho proceso de aseguramiento de su calidad analítica. El establecimiento de un programa de calidad acorde a los requerimientos de las normas ISO 25 y NAMAS-M10 fue el paso inicial. Los elementos claves de las normas en los que se basó nuestro programa fueron: organización y gerenciamiento, sistema de calidad, auditorías de calidad, personal, equipamiento, medidas, rastreabilidad y calibración, métodos y procedimientos de ensayo, instalación y medio ambiente, manejo de muestras, registros, informes y certificados, reclamos y proveedores. Se realizaron auditorías internas y externas basadas en el estudio detallado del proceso desde el ingreso de la muestra hasta la emisión del certificado. Los elementos evaluados conforman cuatro bloques principales: muestra, regimen analítico, manejo de datos y certificado. La auditoría incluyó el estudio de los documentos del sistema de calidad (generales), los documentos de calidad (del sector), así como la observación de ejecución de análisis y de las instalaciones. Puntos claves en la certificación del laboratorio de Micotoxinas fueron la validación de la metodología, manejo de estándares y capacitación del personal. La eficacia de los controles de calidad e inocuidad de los alimentos depende de la idoneidad y amplitud de la legislación alimentaria, pero para que ésta se pueda aplicar se requiere un sistema eficaz de laboratorios acreditados que garanticen estos controles.