

UN FACTOR QUE INVOLUCRA LA SALUD PÚBLICA, EL BIENESTAR DE LA POBLACIÓN Y LA ECONOMÍA DE TODOS LOS PAÍSES

# La gestión de la inocuidad en las empresas alimentarias

*Vivimos en un mundo donde los mercados son cada vez más competitivos y exigentes. Ya no alcanza con producir con buena calidad y precios competitivos, sino que es necesario producir alimentos cumpliendo con requisitos de inocuidad alimentaria.*

## ¿Por qué cada vez se presta más atención a la inocuidad de los alimentos?

Porque los alimentos pueden transmitir enfermedades y es un derecho fundamental de todas las personas tener acceso a una alimentación saludable e inocua para asegurar su crecimiento, su desarrollo normal y mantener su salud a lo largo de toda la vida.

El concepto de inocuidad de los alimentos implica que no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen, de acuerdo al uso previsto (Codex Alimentarius\* - ISO 22000:2005).

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) son definidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como las infecciones o intoxicaciones causadas por agentes que ingresan al organismo por medio de la ingestión de alimentos o bebidas contaminadas.

Las ETAs son el problema de salud pública más extendido del mundo actual, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo. Se trata de enfermedades de consecuencias que van de leves a muy graves, tanto agudas como crónicas, que pueden llegar a provocar la muerte.

Por lo tanto, la calidad y la inocuidad de los alimentos son imprescindibles para la salud pública, y un factor clave de éxito para el desarrollo económico y el comercio alimentario de un país.

A nivel internacional, la globalización del comercio de alimentos y la garantía de su calidad e inocuidad permiten consolidar y aumentar las exportaciones, promoviendo así el comercio internacional, y el crecimiento

y el desarrollo del país.

Pero es un hecho real que, por distintos medios, los alimentos se pueden contaminar y convertirse en transmisores de enfermedades, afectando así la salud de quienes los consumen.

A nivel mundial, la OMS estima que una alta proporción de los 1.500 millones de casos de diarrea y unas tres millones de muertes de niños menores de cinco años son producidos por el agua y los alimentos contaminados, causando -solo en los EEUU- una pérdida económica de unos US\$ 152.000 millones.

En nuestro país, son pocos los casos que se notifican. Según información aportada por la OPS (Organización Panamericana de la Salud, dependiente de la OMS), en el período 2003-2007 se informó de un total de 1.674 personas afectadas por ETAs, estimándose que solo se reporta 10% de los casos ocurridos.

En las últimas décadas el problema mundial de las ETA se ha agudizado a causa de varios factores: el crecimiento de la población, la aparición de nuevos agentes que producen enfermedades con mayor resistencia, el mayor y creciente comercio internacional de alimentos (para humanos y animales), etc.

Se debe considerar que los brotes de enfermedades de origen alimentario tienen un fuerte impacto social y pueden perjudicar al comercio y al turismo. Los alimentos relacionados con problemas de inocuidad pueden incluso destruir la credibilidad comercial de una empresa y de un país, y

por ende se consideran un factor económico de atención.

Esto ha llevado a que los mercados sean cada vez más exigentes, no solo en términos de producir con precios competitivos y de calidad, sino también respecto a la inocuidad de los alimentos.

Por tanto, cualquier organización que forme parte de la cadena alimentaria tiene la responsabilidad de producir alimentos inocuos, entendiendo como cadena agroalimentaria la secuencia de etapas y operaciones involucradas en la producción, el procesamiento, la distribución, el almacenamiento y la manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta su consumo. Ello implica comprometer a toda persona que esté en contacto con el alimento -a lo largo de toda la cadena- sobre su responsabilidad en el manejo.

De esta forma, se llega a la necesidad, por parte de las organizaciones involucradas en la cadena de producción de alimentos, de implementar Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, siendo la Norma UNIT ISO 22000 la que ofrece esa posibilidad.

Esta Norma es una herramienta de gestión que liga la inocuidad alimentaria a los procesos de negocio. Facilita que las organizaciones puedan integrar sus sistemas de Gestión de Calidad y HACCP (sigla en inglés de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), independientemente de su tamaño y complejidad, proporcionando la transparencia necesaria en todas las operaciones, los procesos y las transacciones realizadas sobre los productos alimentarios.

## ¿Cuáles son las nuevas necesidades de los mercados?

La legislación alimentaria de la Unión Europea (UE) establece que no se debe comercializar ningún alimento, si es peligroso (es decir, si perjudica la salud o no es apto para el consumo humano, en todas las etapas de

## AUTORES DE ESTA NOTA

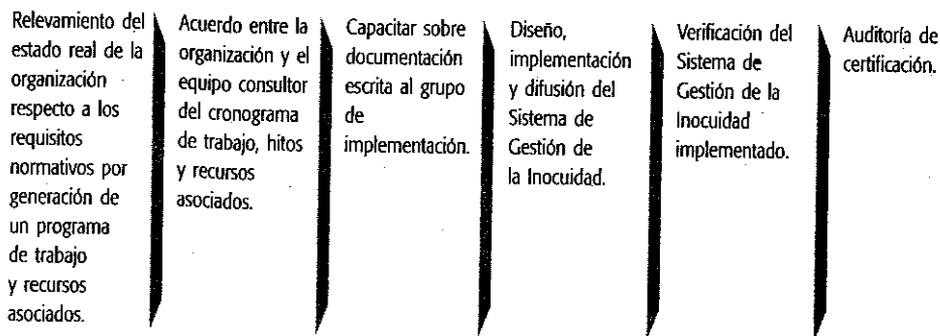
**Gerencia de Gestión Empresarial:** Ing. Agr. Daniel Pippolo y Quím. Farm. Silvia Agüero.

**Gerencia de Proyectos Alimentarios:** Quím. Farm. Inés Martínez, Br. Vet. Lorena Souza y T/L Ronny Pelaggio.

## Cuadro 1. Ventajas más importantes de la Norma UNIT ISO 22000

Aplicación a cada integrante o fase de la cadena agroalimentaria.	Aumenta la confiabilidad entre los clientes nacionales y extranjeros.	Enfoque sistemático y proactivo para identificar riesgos de inocuidad alimentaria, así como desarrollo e implementación de medidas de control.
Gestión sistemática de programas de requisitos esenciales, pudiéndose alinear con los requisitos de las normas ISO 9001 e ISO 14001 (gestión de calidad y medioambiente).	Comunicación dinámica sobre asuntos relacionados con la inocuidad de los alimentos con proveedores, clientes, organismos reguladores y otras partes interesadas.	Abarca la mayoría de los requisitos de las normas actuales de Seguridad Alimentaria de los minoristas y otras normas asociadas.
Contar con información (cifras, datos y hechos) para la toma de decisiones.	Una herramienta para adecuarse en forma permanente a las necesidades actuales y futuras de los clientes en cuanto a temas de inocuidad.	Norma auditable con requisitos claros, que ofrecen un marco para la certificación independiente.

## Cuadro 2. Instancias que requiere el camino hacia la certificación



la cadena alimentaria).

Dicha legislación hace hincapié en la definición de los objetivos que deben alcanzarse a nivel comunitario en materia de seguridad alimentaria, reafirmando que todos los agentes económicos del sector deberán garantizar que todas las etapas del proceso de las que sean responsables, desde la producción hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos al consumidor final, se realizan en forma higiénica, según los principios del sistema HACCP.

Si nos referimos a EEUU, la reglamentación para productos procesados estableció los siguientes requisitos: aplicación de buenas prácticas de manufactura, etiquetado de alimentos, parámetros de control físico-químicos, aditivos y planes HACCP.

### La Norma UNIT ISO 22000

Esta Norma propone incrementar la satisfacción del cliente mediante un eficaz control de los peligros para garantizar la inocuidad y, por lo tanto, la seguridad de los alimentos, con un enfoque integral de toda la cadena alimentaria, siendo sus ventajas más importantes las descritas en el Cuadro 1.

En Uruguay, desde su aprobación en 2005,

ha crecido lentamente el número de empresas certificadas. Según datos consultados a organismos de certificación (LSQA, SGS, UNIT), doce empresas cuentan con certificación ISO 22000 y hay varias en proceso de implementación de la Norma.

### Inserción del LATU en este contexto

Dentro de los lineamientos estratégicos del LATU se halla el de diseñar e implementar acciones para fortalecer las cadenas agroindustriales nacionales, mediante el diseño e implementación de procesos de cambio que contribuyan y que fortalezcan la mejora de la competitividad y sustentabilidad de las empresas.

Así se hace foco en lo externo (identificar las necesidades de las cadenas productivas en función de las exigencias de sus clientes nacionales y extranjeros) y en lo interno (identificar y desarrollar los conocimientos requeridos para responder a las necesidades detectadas).

En este marco se forma un equipo multidisciplinario que comparte su "saber hacer", con el fin de generar nuevo conocimiento que aporte una ventaja competitiva para la organización y que, a su vez, posea la capacidad

de ser transferido, para crear ventajas competitivas en las organizaciones asesoradas.

Las competencias adquiridas en gestión de empresas en inocuidad alimentaria determinan un abordaje holístico en el análisis de los procesos de realización y de apoyo requeridos para la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos como el establecido en la Norma UNIT ISO 22000:2005.

Mediante el trabajo de consultoría, capacitación y transferencia de tecnología, se logra que las empresas desarrollen habilidades para la toma de decisiones, que mejoren sus capacidades técnicas, y que mejoren la inocuidad y las tecnologías de sus productos y/o procesos en la medida de sus necesidades.

### Conclusiones

La inocuidad de los alimentos es, por lo tanto, un elemento prioritario que involucra la salud pública, el bienestar de la población y la economía de todos los países.

La implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria como el establecido en la Norma UNIT ISO 22000 permite a las organizaciones:

- Disminuir los reprocesos, aumentando la eficiencia de los recursos y contribuyendo a la competitividad, la productividad y el desarrollo sostenible de las empresas.
- Describir en forma explícita los compromisos asumidos con los clientes y con su propio Sistema de Gestión, respaldados y confirmados por medio del establecimiento de objetivos planificados.
- Motivar al personal en cuanto a la importancia de su contribución en la inocuidad de los productos generados por la organización.
- Identificar y controlar los peligros de naturaleza física, química y biológica.
- Establecer los controles necesarios para asegurar un ambiente higiénico-sanitario adecuado, que permita cumplir con las exigencias de inocuidad de los productos, contribuyendo así a la salud de los consumidores. ●

\* Codex Alimentarius: Comisión técnica internacional creada por la FAO (sigla en inglés de la Organización para la Agricultura y la Alimentación) y la OMS para desarrollar, entre otros asuntos, normas alimentarias de referencia, no obligatorias.