CRISIS Y SEGURIDAD

Noviembre 2012

Inocuidad Alimentaria y Trazabilidad

Durante el mes de septiembre y octubre del año pasado, la empresa Arbedeen Group realizó 104 entrevistas a compañías de alimentos y bebidas en relación a inocuidad alimentaria y trazabilidad. Dos factores clave fueron de los más relevantes para las compañías encuestadas: la necesidad de asegurar la calidad del producto y la satisfacción del cliente. Además, otras prioridades incluían la necesidad de cumplir con las regulaciones y requerimientos gubernamentales y la necesidad de reducir el número y la severidad de los eventos de problemas de calidad, no conformidades y retiros de producto de mercado.

Las mejores compañías en su clase respondieron que las estrategias clave que han implementado para abordar estos asuntos, incluyen construir un sistema de cumplimiento con las regulaciones y un sistema robusto de trazabilidad e implementarlos a los procesos de producción; crear o mejorar la visibilidad y control de la calidad a lo largo del ciclo de vida del producto, incluyendo innovación, fabricación y en la cadena de suministro; incrementando la respuesta a las no conformidades y también mejorando el desempeño de la calidad y el cumplimiento de los proveedores clave.

Otro hallazgo importante de este estudio fue el impacto que tuvo el Acta de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés) en las compañías que fabrican alimentos. Mientras que el estudio de Arbedeen demostró que el mayor impacto del FSMA ha sido el incremento en la documentación y mantenimiento de registros, también se encontró que los fabricantes son más diligentes en relación a la certificación y auditoría de sus proveedores; auditorías e inspecciones internas e inversión en sistemas de manejo de documentos y flujo de trabajo para estar al día con los requerimientos del FSMA.

Para conseguir estos resultados, estas compañías han implementado sistemas y protocolos para incorporar el cumplimiento con la inocuidad alimentaria y los sistemas de trazabilidad; tales como ISO 22000 o SQF. Existe un compromiso a nivel ejecutivo para el cumplimiento, trazabilidad y mejoras en la calidad en los procesos a lo largo de la organización. Además, todos los niveles de la organización tienen visión y responsabilidades definidas en caso de una no conformidad o un evento de retiro de producto. Auditorías internas y simulaciones de retiro son llevadas a cabo con regularidad con el objetivo de abordar cualquier área de oportunidad y tomar acciones correctivas inmediatas para mejorar el rendimiento. También los datos de trazabilidad son colectados automáticamente a lo largo de la operación y se utilizan herramientas de movilidad para recopilar y mostrar datos de trazabilidad que son críticos.

Con todo lo que implica cumplir con todos los requerimientos de la inocuidad alimentaria, trazabilidad y regulaciones gubernamentales, muchas compañías han reconocido la necesidad de mejorar las capacidades de manejo de riesgos y han adoptado un proceso formal de manejo de riesgos que continuamente monitorea y evalúa las operaciones.

Conforme los negocios y los marcos regulatorios evolucionen y cambien, las compañías deben tener una rápida capacidad de adaptación. Las compañías con mejores prácticas continuarán anticipándose a estas necesidades e implementar procesos para mejorar sus operaciones para asegurar de manera continua la inocuidad de los alimentos y los sistemas de trazabilidad.

Importancia de la Trazabilidad

Las leyes, regulaciones y estándares de inocuidad alimentaria como ISO 22000 y SQF establecen como necesario para las compañías que fabrican alimentos, que tengan visibilidad de sus procesos para asegurar la inocuidad a lo largo de ellos.

Es crítica una rápida respuesta a una no conformidad o a un evento de retiro de producto para la protección de la salud pública y el bienestar financiero de la compañía, así como sus marcas. La habilidad de seguir un ingrediente o producto a lo largo de toda la cadena de suministro y distribución, es vital para la seguridad del

consumidor. No solo es prudente que una compañía tenga sistemas de trazabilidad implementados, es un requerimiento regulatorio para las compañías que producen alimentos el ser capaces de buscar y trazar su producto al menos un paso atrás y uno delante de ellos.

También las compañías deben tener sistemas de trazabilidad implementados para los materiales a granel y hasta el producto terminado. Para hacer esto, deben de ser capaces de mantener registros y documentar todos los ingredientes y materiales usados de cada uno de sus proveedores al momento de fabricar sus productos. También deben registrar el movimiento que tienen estos materiales a lo largo del proceso y también aquellos que proveerán a otros clientes dentro y fuera de la organización. Las compañías deberán tener implementados sistemas de prevención y de calidad para poder relacionar los hallazgos y/o registros con pruebas y análisis.

Puede parecer muy básico, pero es importante que todos los materiales recibidos, y que se mueven a lo largo del proceso de producción, hasta convertirse en producto terminado, sean etiquetados debidamente con el objetivo de identificarlos en cualquier punto del proceso. El uso de códigos de barra, Identificación por Radio Frecuencia, y otros sistemas de localización, facilita que se puedan identificar los materiales desde "la granja hasta la mesa" y es de ayuda para cuando es necesario señalar un ingrediente o producto como posible fuente de contaminación cuando se requiere llevar a cabo un retiro de producto del mercado.

Existen tecnologías muy avanzadas que utilizan las grandes compañías que juegan un papel crítico cuando hablamos de trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro. Algunas de estas son: soluciones de etiquetado, visibilidad en la cadena de suministro, manejo de quejas, tableros, manejo de calidad y cumplimiento regulatorio, y sistemas automatizados de cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura. Estas tecnologías y sistemas proporcionan datos en tiempo real que le permiten a la organización responder rápidamente a un evento adverso que pudiera llevar a un retiro de producto del mercado.

Las soluciones tecnológicas de hoy, le permiten a las compañías manejar sus procesos y productos de manera que puedan asegurar la inocuidad y calidad de los mismos.

Fuentes: Investigación de Arbedeen Group, Inocuidad alimentaria y trazabilidad, 2011; FDA e ISO.
Por: Carol Kozlowski, CPIM, Gerente de Manejo de Crisis, RQA, Inc.

CALENDARIO DE EVENTOS

Eventos Futuros	Eventos Futuros
INTERNATIONAL POULTRY EXPO 2013 **29-31 de Enero, 2013** **Atlanta, Estados Unidos de America** http://www.internationalpoultryexposition.com/ **EXPO CARNES MONTERREY 2013** **13-15 de Febrero, 2013** **Monterrey, México** http://www.expocarnes.com/ **FEINCO** **12-16 DE Marzo, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.feinco.com.br/	**VITAFOODS SOUTH AMERICA** **26-27 de Marzo, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.vitafoodssouthamerica.com **EXPOVINIS BRASIL 2013** **24-26 de Abril, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.exponor.com.br/expovinis **FIAR 2013 EXPOAMERICARNE** **8-11 de Mayo, 2013** **Santa Fe, Argentina** http://www.fiar.com.ar/

RETIRO DE CEREALES

Una reconocida empresa estadounidense, productora de cereales para el desayuno, realizó voluntariamente un retiro a mediados de Octubre pasado. Esto fue debido a una falla en aspectos de calidad; esto es, que fueron afectados dos tipos de una misma linea de cereal en particular. Fueron retirados varios lotes por temor a que contuvieran fragmentos de malla de metal flexible, según informes de un documento entregado a las autoridades sanitarias del mismo país. De acuerdo con declaraciones de la empresa, estos fragmentos de metal provendrían de una maquina defectuosa en la cadena de producción. Por lo tanto, la compañía decidió proceder a su recolección y destrucción para evitar riesgos a los consumidores.

Este retiro se realizó en Estados Unidos, México y Canadá. Se estima que fueron retiradas aproximadamente 2.8 millones de cajas del cereal con fecha preferente de consumo de abril a septiembre de 2013. En México hay una distribución muy limitada de este producto, la mayoría de los paquetes se encontraban en nuestras bodegas y fueron destruidos, aseguró la empresa. La compañía precisó en un comunicado publicado por separado en el sitio de internet del regulador de la Bolsa estadounidense, SEC, que esta retirada le costará entre 20 y 30 millones de dólares. Según analistas de Euromonitor International, este retiro del mercado evidentemente perjudica la confianza de los consumidores en el corto plazo.Por otro lado, ya que no hubo muertes o lesiones causados por los fragmentos de metal, se espera que los consumidores tarde o temprano volveran a comprar los productos en cuestion.

Fuente:El Universal

INTOXICADOS

Más de veinticinco jovenes se intoxicaron en la ciudad de Calama, Chile. Sufrieron de problemas estomacales y cólicos hepáticos. Asi se presentaron al hospital los afectados tras consumir una mayonesa aparentemente en malas condiciones que se encontraba en unos sándwiches de ave mayo. En grupos comenzaron a llegar los afectados hasta el servicio de urgencia del Hospital Carlos Cisternas, donde fueron atendidos por el médico de turno, Joaquín Zambrano."Llegaron varios pacientes, menores de edad, con problemas gastrointestinales, algunos con dolores abdominales, diarrea, vómitos y otros con las tres cosas", explicó el profesional. Teniendo en consideración estos síntomas, Zambrano dijo que el diagnóstico era un "cuadro de gastroenterocolitis aguada, que teniendo una sola fuente alimentaria puede haber una intoxicación, aunque eso debe ser investigado". Los médicos señalaron que la mayoría de los pacientes son estudiantes que pertenecen a colegios católicos de la zona y que participaban en un retiro espiritual en el sector sur de la ciudad.

Los afectados ya fueron dados de altas y no sufrieron mayores complicaciones, pero sí se realizará una investigación de los alimentos consumidos.Esta situación se le informó a la Seremía de Salud, para que con todos los antecedentes, inicie una investigación de lo ocurrido.

Fuente: soychile.cl

Crisis y Seguridad **es un Boletín de Seguridad de Productos de RQA, Inc. para Chartis Latino América**

Para información sobre estos asuntos y más, por favor contacte:

Dan Cahill
RQA, Inc.
Tel: 602-331-9151
Email: D.Cahill@rqa-inc.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Miguel Criscuolo
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email: Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.chartisinsurance.com