

*Celebramos nuestros  
primeros*

**25 años**

# Seminario Espacio Industria Cárnica 2009

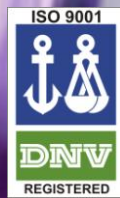


**rosmar**<sup>®</sup>

*expertos en sanidad alimentaria*



## Nuevas Perspectivas de Sanidad en la Industria Cárnica



*Una empresa ISO9001:2000*

- La industria alimentaria en los últimos 10 años ha vivido cambios revolucionarios debido a:
  - Cambio en los hábitos de consumo
  - Innovación tecnológica
  - Globalización
  - Déficit de autosuficiencia alimentaria de las economías desarrolladas y en desarrollo (BRIC)
  - Inocuidad Alimentaria
  - Lucha ANTITERRORISMO.



- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo
  - HACCP se convierte en Ley
    - USDA (Productos Cárnicos y agropecuarios)
    - FDA (Productos procesados)
  - 2002 Congreso de EUA emite el “*Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act*”
    - Título III: “*Protecting Safety and Security of the Food and Drug Supply*”



- Inocuidad Alimentaria y Lucha Anti-terrorismo (Cont...)
  - 2002 Nace de “Department of Homeland Security”
    - Principales Actividades en Alimentos
      - Sistema de Respuesta Nacional Alimenticio
      - Identifica los alimentos y la agricultura como infraestructura crítica.
      - Establece una Política Nacional para la protección de Alimentos y Agricultura.
  - 2002 FDA y USDA emiten sus políticas y procedimientos de “Seguridad Alimentaria”
    - Identifica las medidas preventivas que los fabricantes de alimentos para minimizar cualquier riesgo de actos maliciosos, criminales o terroristas.

- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo (Cont...)
  - La terminología y conceptos cambian de:
    - **Inocuidad Alimentaria**
      - Contempla la prevención de contaminación desintencionada de los alimentos.
    - **Seguridad Alimentaria**
      - Contempla la disponibilidad adecuada de alimentos inocuos.
    - **Bioseguridad Alimentaria**
      - Contempla un amplio panorama de protección de la economía, ambiente y salud de los seres vivos contra enfermedades, plagas y bioterrorismo
    - **Defensa Alimentaria**
      - Contempla la contaminación INTENCIONADA de los alimentos, considerando la posibilidad de riesgos internos y externos y hace necesario implementar estrategias para prevenir, responder y recolectar cualquier riesgo.

- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo (Cont...)
  - FDA crea la “*Food Defense and Terrorism Preventive Measures Guidance*” que impacta directamente a todos los productos importados en EUA.
    - Programas de soporte ALERT (**A**ssure, **L**ook, **E**mployees, **R**eport and **T**hreat)
      - Mantener proveedores seguros y confiables, Observancia a medidas de seguridad en planta, investigación de tus empleados, registros de la seguridad y plan de acción para amenazas.
    - Programa CARVER + Shock (**C**riticality, **A**ccessibility, **R**ecuperability, **V**ulnerability, **E**ffect, **R**ecognizability, **S**hock)
      - Ayuda a identificar las vulnerabilidades de un sistema o planta ante un ataque, señalando cuales son los puntos más vulnerables para maximizar los esfuerzos y recursos en esos puntos, así como define y cuantifica un impacto a las empresas.

<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/CARVER/default.htm>

- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo (Cont...)
  - Iniciativa SPPA (Strategic Partnership Program Agroterrorism)
    - Trabajo inter agencias (DHS, USDA, FDA, FBI y USDefense)
    - FERN (Food Emergency Response Network)
  - FDA propone en Nov 2007 “Food Protection Plan”
    - Prevención
      - Responsabilidad corporativa para evitar ETA’s
      - Identificar y evaluar vulnerabilidades y riesgos de alimentos
      - Difundir la importancia de mitigación de factores de riesgo.
    - Intervención
      - Inspección y muestreo basado en Riesgos
      - Fortalecer vigilancia basada en riesgos
      - Mejorar los sistemas de detección de contaminación
      - Autoriza a la FDA a inspecciones por 3° y rechazar importaciones si se niegan, limitan o demoran inspecciones de FDA.
    - Respuesta
      - Mejorar la respuesta inmediata
      - Mejorar la comunicación de riesgos a consumidores, publico, industria y socios.
      - Autoriza a FDA acceder todos los registros e instalaciones de los alimentos en emergencias

- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo (Cont...)
  - Administración Presidente Obama decreta el 14 de Marzo del 2009 “PRESIDENT’S FOOD SAFETY WORKING GROUP”
    - Incorpora a:
      - US HHS (Health and Human Services)
      - USDA (US Department of Agriculture)
      - FDA (Food and Drug Administration)
      - FSIS (Food Safety and Inspection Services)
      - CDC (Center of Disease Control and Prevention)
      - USDS (US Department of State)
      - EPA (Environmental Protection Agency)
      - Whitehouse



- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo (Cont...)

- *We are a nation built on the strength of individual initiative. But there are certain things that we can't do on our own. There are certain things that only a government can do. And one of those things is ensuring that the foods we eat ...are safe and don't cause us harm.*

*President Barack Obama  
March 14, 2009*



- Inocuidad Alimentaria y lucha Anti-terrorismo (Cont...)
  - 3 PRINCIPIOS BÁSICOS “FOOD SAFETY WORKING GROUP”
    - *Prioridad principal para la prevención de daños a los consumidores*
    - *Inspecciones y cumplimiento efectivo de Inocuidad alimentaria basado en registros y análisis.*
    - *Crisis de ETA's deben de ser rápidamente identificadas y paradas.*

<http://www.foodsafetyworkinggroup.gov/Home.htm>



- Crisis económica y financiera mundial
- Devaluación 30% aprox MXN-USD
- Pandemia H1N1 y rebrotes
  - Fuerte golpe a la Industria del Cerdo
- Complejo panorama político
- Pérdida de competitividad





**rosmar**<sup>®</sup>

expertos en sanidad alimentaria

# Análisis del Entrono

¡Momento de Oportunidades!



**expertos en sanidad alimentaria**

- Incorporación en la estrategia del negocio
- Pleno convencimiento
- Incentivos en Corto, Mediano y Largo Plazo
  - Nuevos mercados
  - Nuevos Clientes
  - Fortaleza de Marca
  - Incrementos de Vida de Anaquel
  - Reducción de Pérdidas
  - Eliminación de Riesgos Potenciales
  - Optimización de Recursos (Infraestructura y RH)
- Inocuidad Generadora de Valor (Espacio Industria Cárnica 2008)



- Panorama de Estándares
  - SQF y GFSI
    - Safe Quality Foods (Empuje Wal-Mart)
    - Global Food Safety Initiative (GFSI) reconoce:
      - SQF
      - BRC (British retail consortium)
      - IFS (International Food Standard)
  - GMA-SAFE (transición a QMI-SAI GLOBAL)
    - Asociación de Procesadores de Alimentos y Asociación de Fabricantes de Abarrotes
  - ISO



# Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

## – ISO22000

- Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria
  - Reconocimiento UE
  - Poca aceptación en EUA, Canadá y Asia



# Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

## – SQF

- Sección 5 Fundamentos de Inocuidad Alimentaria
  - 5.1 Requerimientos y Aprobaciones del lugar
  - 5.2 Áreas de Manipulación de Alimentos
  - 5.3 Suministros de Agua y Hielo
  - 5.4 Instalaciones de almacenaje (Incluyendo el área de químicos)
  - 5.5 Prevención de Contaminación Cruzada
  - 5.6 Laboratorios en Sitio
  - 5.7 Servicios para el personal
  - 5.8 Instalaciones de Primeros Auxilios
  - 5.9 Disposición de Residuos
  - 5.10 Exteriores (Terrenos y Carreteras)



# Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria



## – SQF

- Sección 6 Prerrequisitos del Programa
  - 6.1 Prácticas del personal
  - 6.2 Practicas del Personal de Proceso
  - 6.3 Capacitación del Personal
  - 6.4 Calibración de equipos
  - 6.5 Prevención de Plagas
  - 6.6 Mantenimiento de Equipos
  - **6.7 Limpieza y Sanitización**
  - 6.8 Control Microbiológico y Calidad del Agua
  - 6.9 Control de Contaminantes Físicos
  - 6.10 Evaluación y Aprobación de proveedores
  - 6.11 Embarques y entregas
  - 6.12 Manejo de Residuos
  - 6.13 Control de Alergenos



## – SQF

- 6.7 Limpieza y Sanitización
  - 6.7.1 Programa de Limpieza y Sanitización
  - 6.7.2 Evaluación de la Efectividad de la limpieza y sanitización
  - 6.7.3 Compra, Almacenaje y uso de Detergentes y Sanitizantes
  - 6.7.4 Disposición de Detergentes y Sanitizantes usados.



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- **Principal Objetivo:**
  - Prevenir
  - Controlar
  - Eliminar

## Riesgos y/o Amenazas



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- Del Personal
  - 6.1 Prácticas del personal, 6.2 Practicas del Personal de Proceso y 6.3 Capacitación del Personal



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- Del Mantenimiento y los Equipos de Proceso
  - 6.4 Calibración de equipos y 6.6 Mantenimiento de Equipos



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- Control de Plagas
  - 6.5 Conciencia de Prevención de Plagas



- Limpieza y Sanitización
  - 6.7.1 Programa de Limpieza y Sanitización
  - 6.7.2 Evaluación de la Efectividad de la limpieza y sanitización
  - 6.7.3 Compra, Almacenaje y uso de Detergentes y Sanitizantes
  - 6.7.4 Disposición de Detergentes y Sanitizantes usados.



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- Del Agua
  - 6.8 Control Microbiológico y Calidad del Agua



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- **Contaminación Física**
  - 6.9 Control de Contaminantes Físicos.



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- **Desarrollo de Proveedores**
  - 6.10 Evaluación y Aprobación de proveedores



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- Logística
  - 6.11 Embarque, distribución y entrega



# Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad

- Fuentes de Contaminación
  - 6.12 Manejo de Residuos y Desperdicios



- **Alergenos**
  - 6.13 Control de Alergenos





**rosmar**<sup>®</sup>

expertos en sanidad alimentaria



**expertos en sanidad alimentaria**



**rosmar**<sup>®</sup>

*expertos en sanidad alimentaria*



***expertos en sanidad alimentaria***



**rosmar**<sup>®</sup>

expertos en sanidad alimentaria

# ¡GRACIAS!



**expertos en sanidad alimentaria**