

CIRCULAR Nº 13/ 69

17 de julio de 2013

FORMACIÓN/ SEGURIDAD ALIMENTARIA

Jornada Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene

Los expertos destacan las demandas crecientes en Seguridad Alimentaria.



Ayer, 16 de julio, FEDEMCO organizó en colaboración con el Instituto Tecnológico Agroalimentario AINIA una jornada formativa sobre buenas prácticas de fabricación e higiene en el sector de envases de madera y sus componentes. El evento contó también con la participación de BUREAU VERITAS.

El objetivo de esta acción por parte de la Federación es seguir promoviendo las Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene como herramienta útil hacia la conformidad y la certificación, en el marco de la legislación en vigor y de otras normas de seguridad alimentaria (BRC, IFS, ISO 22000, etc.).

José M^a Ferrer Villar, del Dpto. Legislación de AINIA, expuso el marco normativo general destacando los aspectos más importantes de la legislación comunitaria sobre materiales en contacto con alimentos y buenas prácticas de fabricación. Destacó la falta de medidas específicas en la mayoría de materiales de envase, pues de los 17 identificados solo hay regulados 4. No obstante, a pesar de ser preferible cambiar esta situación, según Ferrer primarán las medidas nacionales por mayor agilidad, aunque será motivo de discrepancias sobre requisitos entre países miembro.

A continuación, Vicenta M^a Pérez Sisternas, del Dpto. Calidad y Medio Ambiente de AINIA, destacó las demandas crecientes de los envasadores hacia los fabricantes de envases, que deben adquirir una mentalidad de empresa dentro de la cadena alimentaria mediante la aplicación eficaz de buenas prácticas, prerrequisitos de higiene, análisis de peligros y puntos críticos de control y herramientas de gestión de la calidad.

Pérez subrayó la utilidad del árbol de decisiones en la determinación de los puntos críticos de control, así como que la incidencia de los materiales dentro de las estadísticas sobre alertas o notificaciones oficiales alimentarias a escala internacional estaría en torno a un 10%.

Prosiguió con los requisitos básicos de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, haciendo referencia comparativamente al origen y desarrollo de requisitos de estándares internacionales, tanto los desarrollados por la distribución minorista BRC/ IoP v.4, como por la cadena alimentaria FSSC 22000:2011 (ISO 22000 + PAS 223). En conjunto los dos sistemas ya cuentan con más de 120 empresas certificadas en España.

Por su parte, Adrián Martínez Bazaga, Director de Actividad Agroalimentaria de BUREAU VERITAS, expuso el alcance y los requisitos dentro de la Guía de Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene de FEDEMCO lanzada en 2010, que contó con la revisión independiente de la entidad de certificación y que se ha convertido en una referencia dentro y fuera del sector de la madera.

Destacó las normas de producción, de instalaciones, de personal, etc. específicas para el sector de la madera pero en línea con las de otros estándares, y expuso su sistema de certificación "FEDEMCO-GMP" lanzado en 2012, y en el que BUREAU es entidad de referencia.

Finalmente, de cara a la implementación y mejora de los sistemas de seguridad alimentaria en la industria tanto Pérez como Martínez abordaron el papel de laboratorio, del consultor y del auditor como prestadores de servicios avanzados.

La jornada organizada por FEDEMCO se trata de una acción formativa presencial para el reciclaje de trabajadores y mandos, subvencionadas por el Servicio Público de Empleo Estatal dentro del Contrato Programa Nacional de Formación para el Sector de la Madera de CONFEMADERA.

Ver reportaje gráfico: <https://picasaweb.google.com/104197014691436109952/JornadaBuenasPracticas16713#>

Más información: Fernando Trénor, Director