

## Las normas de calidad y seguridad alimentaria facilitan el acceso a los mercados de distribución

Reflexionamos sobre los desafíos y las soluciones para la industria alimentaria, desde la formación hasta la consultoría especializada.



### Manuel Luaces Naranjo

**Luaces Consultores. 02.06.2024**

Socio director de Luaces Consultores, S.L. Tiene formación en gestión empresarial y sistemas ISO y FSSC. Especializado en gestión estratégica y reingeniería de procesos. Cuenta con más de 35 años de experiencia como consultor.

#### 01. La calidad y la seguridad alimentaria, ¿en qué consisten y por qué son importantes para las empresas?

**Manuel Luaces (ML):** La calidad y la seguridad alimentaria son aspectos fundamentales para las empresas del sector. La preocupación por la alimentación ha evolucionado en Europa; ahora buscamos no solo comer, sino comer bien. ¿Qué implica esto? Pues que los consumidores esperan productos de calidad, con un etiquetado claro que incluya información sobre alérgenos y garantías de inocuidad. Además, las grandes cadenas de distribución están exigiendo como requisito a sus proveedores certificaciones en esquemas de seguridad alimentaria como GFSI.



Los consumidores esperan productos de calidad, con un etiquetado claro que incluya información sobre alérgenos y garantías de inocuidad

#### 02. Menciona las normas GFSI, ¿qué significan?

**ML:** Las normas GFSI, o Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria, son un conjunto de estándares internacionales que supervisan y armonizan los criterios de seguridad alimentaria. El objetivo es claro: buscan promover alimentos seguros. Este sistema incluye normas como FSSC 22000, IFS, BRC o GlobalGAP, entre otras. Es un sistema de armonización de lo que son esquemas de implantación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Las grandes superficies suelen exigir el cumplimiento con normas concretas, como por ejemplo IFS Food, o con el esquema GFSI en general, lo que permite flexibilidad en la elección de la norma, siempre y cuando cumpla con los estándares de seguridad alimentaria requeridos.

### 03. Apostar por la seguridad alimentaria, ¿qué mejoras aporta a las empresas y, especialmente, a la industria alimentaria canaria?

**ML:** Estas normas son muy exigentes y abarcan todos los aspectos de la cadena de valor del producto final. Requieren instalaciones de alta calidad para prevenir riesgos de contaminación, lo que implica inversiones en infraestructura como techos, pisos, segregación de vestuarios, etc. Además, exigen que el personal esté altamente cualificado en buenas prácticas de seguridad alimentaria, incluyendo el uso de uniformes, las medidas de higiene personal y la promoción de una cultura de seguridad alimentaria liderada por la dirección. Cumplir con estas normas puede ser un desafío para empresas que no estén bien estructuradas, pero, una vez implementadas, facilitan la evolución continua y el acceso a los grandes mercados de distribución. La certificación en estas normas es crucial para evitar incidentes que puedan dañar la reputación de las marcas, especialmente en el caso de marcas propias de distribución.



Cumplir con estas normas es un desafío, pero, una vez implementadas, facilitan la evolución continua y el acceso a los grandes mercados de distribución.

### 04. Las normas de seguridad alimentaria, ¿qué relación tienen con la sostenibilidad?

**ML:** Lo cierto es que existe una relación muy estrecha. Por ejemplo, incluyen el control del desperdicio de alimentos como parte de sus requisitos. Además de cumplir con la legislación, las normas de seguridad alimentaria también abordan aspectos ambientales y promueven la sostenibilidad. Controlar el desperdicio de alimentos es un aspecto importante que se incluye en estas normas, y a medio plazo podría incluso convertirse en un requisito eliminatorio para obtener la certificación.

### 05. La gran distribución exige que sus proveedores cuenten con certificados de seguridad alimentaria. ¿Cuáles son los motivos?

**ML:** Existen dos razones fundamentales. Por un lado, está el aspecto reputacional. Un incidente de seguridad alimentaria, como la presencia de productos contaminados, puede generar una crisis de imagen, si se difunde en los medios de comunicación y en las redes sociales. Esto afectaría tanto a la reputación de la marca del distribuidor como a las ventas, especialmente si se trata de una marca propia de la distribución. Por lo tanto, hay un interés económico en evitar este tipo de incidentes. En segundo lugar, está la cuestión económica directa. Las grandes superficies no solo buscan proteger su reputación, sino también evitar pérdidas económicas derivadas de la disminución de ventas. Para los fabricantes, una alerta sanitaria grave puede tener consecuencias catastróficas, ya que podría dañar gravemente la reputación de la marca e, incluso, provocar el cierre del negocio.



Una alerta sanitaria grave puede tener consecuencias catastróficas, ya que podría dañar gravemente la reputación de la marca e incluso provocar el cierre del negocio.

## 06. Sin duda, la seguridad alimentaria se fundamenta en requisitos legales y sanitarios.

**ML:** Efectivamente, todas las normas de seguridad alimentaria están inspiradas en el Codex Alimentarius, un documento internacionalmente reconocido que busca uniformar los criterios de control de aspectos críticos y elementos de seguridad relacionados con la temperatura, el peso y la calidad de los alimentos. El Codex Alimentarius cuenta con el reconocimiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Cumplir con la legislación es uno de los requisitos clave durante las auditorías de certificación en seguridad alimentaria.

---

## 07. ¿Cuáles son los puntos clave en un sistema de calidad de seguridad alimentaria?

**ML:** Son muchos y abarcan varios aspectos. Por ejemplo, en el esquema IFS Food versión 8, se chequean 213 aspectos durante la auditoría de certificación. Sin embargo, hay 10 puntos críticos (KO) y su incumplimiento supone la suspensión de la auditoría. Estos puntos incluyen el compromiso de la dirección; la provisión de recursos; la formación del personal; la vigilancia de los puntos críticos de control (PCC); la higiene del personal; el control y la mitigación de riesgos de materiales extraños; el cumplimiento de acuerdos con los clientes; la trazabilidad del producto desde su origen hasta el consumidor final; el control de las especificaciones de materia prima; la capacidad de recuperación y retirada de productos del mercado en caso de incidentes; y la gestión y aplicación de acciones correctivas ante errores. La complejidad de estos requisitos evidencia la necesidad de que las empresas cuenten con una estructura organizativa sólida para abordarlos. En este sentido, existen consultoras como la nuestra, que pueden brindar apoyo en la implementación y la gestión de estos sistemas de calidad y seguridad alimentaria.

---

## 08. La suspensión de la auditoría, ¿qué podría suponer para una empresa?

**ML:** Puede tener graves implicaciones para una empresa, especialmente en el contexto del esquema IFS, por el que el resultado de la auditoría debe publicarse dentro de las 48 horas posteriores. Esto significa que todos los grandes clientes, principalmente las grandes cadenas de distribución alimentaria, estarán informados sobre cualquier incumplimiento. Además, si la empresa no alcanza al menos el 75 % en la evaluación de los más de 200 puntos revisados durante la auditoría, no logrará la acreditación IFS Food.

Es importante tener en cuenta que las normas de IFS también requieren auditorías no anunciadas cada tres años. Esto significa que un auditor de IFS podría presentarse en la planta de la empresa sin previo aviso. Estas auditorías están diseñadas para garantizar la integridad del proceso de certificación valorando al certificador.

La divulgación inmediata de los resultados de la auditoría significa que las empresas se enfrentan a una gran presión para mantener altos estándares de seguridad alimentaria. La clave para mantener la certificación es seguir una dinámica de mejora continua y estar comprometido con la innovación y la excelencia en la seguridad alimentaria.



La clave para mantener la certificación es apostar por la mejora continua y estar comprometido con la innovación y la excelencia en la seguridad alimentaria.

---

## 09. ¿Cómo va a evolucionar la seguridad alimentaria en el futuro? ¿Cuáles son las previsiones?

**ML:** Es difícil predecir con certeza, pero es probable que los requisitos continúen aumentando en función de la investigación y la innovación. Quizá exista una mayor presión ambiental para garantizar el uso adecuado de materiales y la fabricación de productos más naturales, con menos ingredientes y conservantes, lo que puede complicar su vida útil. Se espera una mayor exigencia en el control de calidad de los productos, con cambios importantes en las normativas, como la necesidad de realizar validaciones con mayor frecuencia en los puntos críticos de control.

---

## 10. Manuel, ¿podrías contarnos alguna experiencia de éxito cercana?

**ML:** ¡Son muchas! Tenemos 280 clientes certificados en diversos esquemas de seguridad alimentaria, con una fuerte presencia en la industria y distribución alimentaria. Cuando una empresa entra en los sistemas de seguridad alimentaria, inicialmente, puede requerir inversión y esfuerzo, pero una vez que se compromete, su volumen de ventas se dispara. La confianza que genera en el mercado y la mejora en la calidad de sus productos son evidentes. En muchos casos, al realizar controles de etiquetado, identificamos desviaciones graves que, una vez corregidas, mejoran significativamente la calidad del producto, que luego perciben los consumidores. No conozco ningún caso en el que una empresa haya retrocedido después de certificarse en un esquema de seguridad alimentaria; al contrario, incluso frente a tensiones de precios, siguen creciendo de manera positiva.



*Cuando una empresa entra en los sistemas de seguridad alimentaria, inicialmente requiere inversión y esfuerzo, pero, una vez que se compromete, su volumen de ventas se dispara.*

---

## 11. ¿Qué consejos o recomendaciones darías hoy a las empresas sobre este tema?

**ML:** La recomendación básica es que dentro de su estrategia de compañía ponga el foco en la cultura de seguridad alimentaria. Además de obtener la certificación, es importante que la empresa promueva una conciencia de seguridad alimentaria entre su personal; que implante medidas higiénicas adecuadas en la manipulación de productos; que trabaje con proveedores que ofrezcan materias primas certificadas y adecuadas para el producto final; y que mantenga las instalaciones actualizadas y bien mantenidas para garantizar la calidad y la seguridad de los productos. Es crucial tener en cuenta que estos son productos vivos, que están en continua evolución biológica y que, evidentemente, la contaminación es muy probable si no se tiene una infraestructura y una manipulación adecuada.

---

## 12. Desde Luaces Consultores, ¿cómo ayudáis a las empresas a implantar estas normas de seguridad alimentaria?

**ML:** Podemos ayudar a las empresas a implementar normas de seguridad alimentaria de varias maneras. Contamos con un equipo especializado de consultores, que incluye veterinarios con experiencia en seguridad alimentaria. Trabajamos con los clientes para evaluar sus instalaciones y, una vez que se determina que cumplen con los requisitos, comenzamos el proceso de certificación, que puede durar de tres a seis meses. Durante este proceso, ofrecemos orientación y asistencia en la elaboración de la documentación necesaria y en la preparación para las auditorías.

La experiencia adquirida en nuestras más de cuarenta certificaciones nos permite ofrecer soluciones eficientes y evitar gastos innecesarios. Además, compartimos lecciones aprendidas y nuevos criterios entre nuestro equipo para mejorar continuamente nuestros servicios.

Recomendamos que las empresas se formen y se informen sobre estas normas, y estamos disponibles para proporcionar orientación y asesoramiento sobre cómo abordar el proceso con solvencia y sin sobresaltos.

Además de las instalaciones, sugerimos que las empresas designen a una persona interna, preferiblemente titulada en biología o veterinaria, para llevar el seguimiento de los controles de calidad y seguridad alimentaria, ya que esto garantiza un monitoreo exhaustivo y ayuda a mantener el cumplimiento en la industria.

Estamos aquí para ofrecer toda la información y las referencias necesarias para que las empresas aborden el sistema de seguridad alimentaria con solvencia.



La experiencia adquirida en nuestras más de cuarenta certificaciones anteriores nos permite ofrecer soluciones eficientes y evitar gastos innecesarios. Además, compartimos lecciones aprendidas y nuevos criterios entre nuestro equipo para mejorar continuamente nuestros servicios.

### 13. Si una empresa quiere obtener buenos resultados en seguridad alimentaria, ¿a qué otros recursos puede acudir?

**ML:** El Gobierno desempeña un papel importante con sus inspecciones de sanidad, que proporcionan criterios y regulaciones que deben seguirse. Sin embargo, desde mi punto de vista, la formación es crucial. Dotarse de un equipo humano competente en seguridad alimentaria es fundamental para garantizar prácticas seguras y cumplir con las normativas.

Si una empresa carece de personal cualificado en seguridad alimentaria, creo que deberían considerar la posibilidad de cualificarse o recurrir a consultoras especializadas en el tema. En la industria alimentaria es inconcebible no tener a alguien que entienda de alimentos y seguridad alimentaria. Creo que la clave está en informarse y aprovechar la experiencia y los conocimientos de los técnicos cualificados en el sector.

Desde mi perspectiva, en el mercado canario, nuestra consultora cuenta con una amplia experiencia y conocimiento en seguridad alimentaria. Creo que podemos ser un recurso valioso para las empresas que buscan mejorar sus prácticas en este ámbito.

LUACES  
CONSULTORES

## Sobre Luaces Consultores

Opera en el mercado desde 2011 y anteriormente como PROESFORM desde 1991.

Está especializada en sistemas de dirección estratégica, organización y sistemas de gestión en normas ISO, FSSC, IFS, BRC y GlobalGAP, así como en el desarrollo de métodos de reingeniería de procesos y sistemas de mejora continua.

Cuenta con un equipo de ocho consultoras/es.

Ha certificado 280 clientes y más de 96 con su software Qualitas CLOUD.

 [luacesconsultores.com](http://luacesconsultores.com)

 [clientes@luacesconsultores.com](mailto:clientes@luacesconsultores.com)

 +34 659 644 898 / 677 500 511

 Urb. el Arco, 5 35307 Santa Brígida Las Palmas España

---

Las entrevistas del Observatorio de la Calidad de Tenerife tratan de divulgar la cultura de la certificación, la normalización, la sostenibilidad y la gestión de los sistemas empresariales; y también promover las actividades, los productos y los servicios de las empresas y profesionales de estos ámbitos. Si desea colaborar en la realización de entrevistas, póngase en contacto con nosotros:

[www.calidadtenerife.es](http://www.calidadtenerife.es) - [observatorio@tenerife.es](mailto:observatorio@tenerife.es) - 922 445 710