

## Iniciativa mundial para la seguridad alimentaria

Ing. en Alimentos Gerardo Blasco / Ing. en Alimentos Eduardo Peralta

Universidad Nacional de Quilmes, Tasker Consultores

La inocuidad de los alimentos implica la seguridad de que estos no se encuentran contaminados al momento de su uso por parte del consumidor y es una responsabilidad conjunta de todos los eslabones que forman parte de la cadena agroalimentaria.

A los fines de poder brindar dicha seguridad alimentaria grandes corporaciones han ido trabajando en estos últimos años de manera conjunta para poder lograr alimentos aptos para consumo humano. De esta forma y bajo el amparo de que también son necesarias distintos tipo y tamaños de organizaciones dentro de la cadena productiva se ha creado un Foro de la Industria de los Alimentos (The Food Business Forum). Esta red mundial constituida por empresas minoristas de alimentos y sus proveedores tiene como misión el alcanzar la mejora continua de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y garantizar la inocuidad para todos los consumidores a nivel mundial.

En el año 2000 The Food Business Forum ha creado una fundación denominada GFSI (Global Food Safety Initiative, o su adaptación al español Iniciativa Mundial para la Seguridad Alimentaria).

### ¿Por qué surge GFSI?

Previamente a la existencia del GFSI las diferencias entre los reglamentos y normas sobre inocuidad alimentaria de cada país causaban inconvenientes entre los países exportadores e importadores, creando obstáculos en el comercio y duplicación de auditorías. Esos inconvenientes comenzaron a resolverse con la adopción de normas y estándares internacionalmente reconocidos, sin embargo se generaban a la par dudas y disyuntivas en cuanto a qué norma o estándar era más apropiado para cada organización. Tampoco existía un criterio específico para considerar cuáles eran equivalentes.

En el año 2000 se crea la GFSI para lograr solucionar de manera definitiva esos inconvenientes mediante la adopción normas y estándares internacionales



equivalentes entre sí. Con lo cual se podría a) contribuir a la mejora continua de la inocuidad alimentaria, y b) facilitar el comercio.

GFSI fija los requisitos que deben contener los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, y tiene como objetivo mejorar la eficiencia de los costos en la cadena de suministro de alimentos a través la aceptación común de las normas, minimizar la falta de inocuidad de los alimentos brindando equivalencia entre los estándares y normas y proveer una plataforma internacional de partes interesadas para establecer contactos e intercambiar información y conocimientos, entre otros.

### ¿Homologación o Certificación?

La GFSI no es una norma o un esquema en sí mismo, por lo tanto no se certifica. Pero si recurre al proceso denominado como Homologación.

Para homologar un estándar o norma de inocuidad alimentaria, GFSI establece un mecanismo de evaluación comparativa solo en términos de inocuidad. Es decir, lleva a cabo una comparación entre la norma que se quiere homologar contra el Documento de Orientación de la GFSI, que es un documento que contiene los requisitos para los esquemas de inocuidad alimentaria. En caso de haber concordancia se establece que dicha Norma es reconocida por la GFSI.

Para lograr el reconocimiento de GFSI una Norma debe, al menos, contemplar los siguientes requisitos mínimos: a) HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), b) Sistema de Gestión y Seguridad Alimentaria, c) Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), d) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y e) Buenas Prácticas de Distribución.

### Estándares Reconocidos por GFSI

Las Normas homologadas ante GFSI al momento -Enero de 2013- incluyen las siguientes:

- SQF CODE 7TH EDITION LEVEL 2
- BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6
- BRC/IOP GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS ISSUE 4
- IFS FOOD VERSION 6

Los siguientes esquemas se encuentran en etapa de estudio, acerca de su esta de homologación o rehomologación:

- CanadaGAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program)
- FSSC 22000 Food Products
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard



- GLOBALG.A.P.
- Global Red Meat Standard (GRMS)
- PrimusGFS

**Fuentes:**

- [www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)
- [www.tuv.com](http://www.tuv.com)

## ARTÍCULO

ENERO 2013



**Tasker Consultores**  
[www.taskerconsultores.com.ar](http://www.taskerconsultores.com.ar)  
[info@taskerconsultores.com.ar](mailto:info@taskerconsultores.com.ar)  
(54) 11 4601.3189  
Aquino 6061 (C1439AEE) CABA, AR