

Sistemas de Calidad y Certificación.

¿Cuál puede ser la participación del
nutriólogo?



Lic. Livier Alejandra Tapia García
Gerente Quality Assurance
Mars México



Porqué hablar de calidad?

- Mecanismo para el cumplimiento de promesa al consumidor
- Ventaja competitiva
- Efectividad (Calidad-Precio)
- Inocuidad alimentaria / Alimento seguro



Donde esta el foco de la calidad?



- Exterior



- Interior



Sistemas de Calidad



Conjunto de estándares, mediciones, herramientas que aseguran la **calidad** de un producto y la **integridad del consumidor**

Seguridad Alimentaria

- ① Calidad de proceso (consecuencia el producto)
- ② Mejora Continua
- ③ Aseguramiento de calidad (auditorías)
- ④



Sistemas de Calidad



Conjunto de estándares, mediciones, herramientas que aseguran la **expectativa** de un producto y la **integridad del consumidor**

Seguridad Alimentaria

Calidad de proceso (consecuencia el producto)

Mejora Continua

Aseguramiento de calidad (auditorías)

M
E
T
O

A
S
E
G
U
R
A
M
I
E
N
T
O



Control de Calidad



FOR IMMEDIATE RELEASE – September 2, 2009 - A laboratory test by the Georgia Department of Agriculture (GDA) found **Listeria monocytogenes** in a sample of **Buttermilk Waffles** manufactured at an Atlanta plant.

The sample was taken as part of a routine inspection by GDA of the plant. This product was not shipped into the marketplace. While no illnesses have been reported, out of an abundance of caution, the company is voluntarily recalling a limited number of the following products produced in the same facility. (FDA.com/recalls)

FOR IMMEDIATE RELEASE – October 30, 2009 – Today a company WA, in cooperation with FDA is voluntarily recalling packages of its **Olive Oil, Sun-Dried Tomatoes & Pesto Oven Reds** for an undeclared **allergen**, pine nuts.

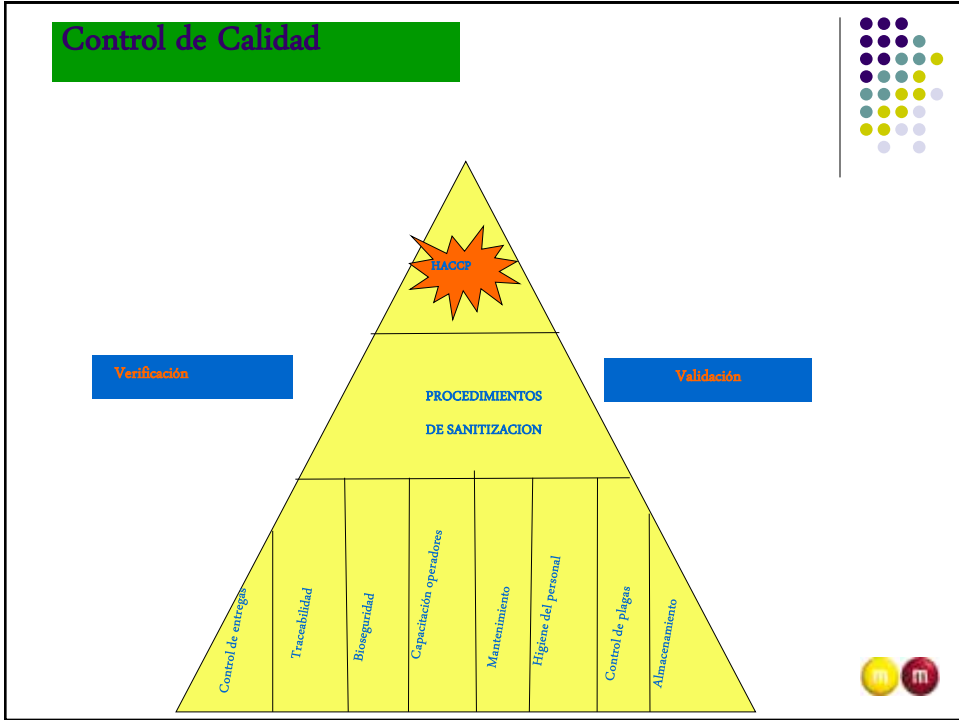
76 000 casos de enfermedades gastrointestinales al año

7.8% Muertes en niños de 0-4 años

3 Causa de Morbilidad en niños

13 causa de Morbilidad en adultos





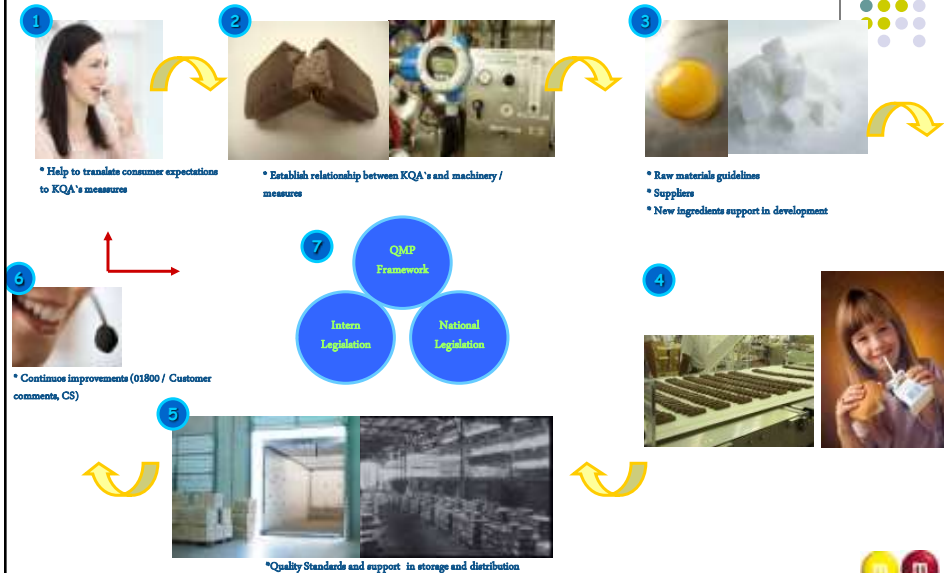
Sistemas de Calidad



- SQF (Safety Quality Food / GFSI Global Food Safety Initiative org privada de la unión europea/ 2003)
- ISO (International Standardization Organization / inicio en 1946 Suiza Safety Iniciative formado por consorcio de más de 157 naciones con representantes/ más de 16500 std/ industria, servicios, ambiental/ última revisión 2008)
- BRC (British Retail Consortium / conjunto de minoristas, UK/ Global standards org privada de la unión europea/ 2003)
- TPM (Mantenimiento Productivo Total / 1971)



Papel del Lic. Nutrición



Sistemas de Calidad



Monitorizar los principales procesos
 Asegurar su efectividad
 Mantener registros de gestión, procesos y procedimientos.
 Mejorar la satisfacción de los clientes o usuarios
 Mejora continua de procesos
 Reducir las incidencias de producción o prestación de servicios



SQF

La seguridad alimentaria como un objetivo

SQF (Safety Quality Food) es un estándar de seguridad alimentaria que especifica los requisitos necesarios en un sistema de gestión de la calidad para identificar los riesgos de seguridad y calidad, así como para validar y comprobar el funcionamiento de las medidas de control.

SQF comprende los Códigos de Calidad SQF 2000 y SQF 1000. El Código de Calidad SQF 2000 es un sistema de gestión de riesgos de seguridad y calidad alimentaria basado en el modelo del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), que cubre todas las organizaciones de la cadena alimentaria. El Código de Calidad SQF 1000, fue desarrollado en respuesta a las necesidades de la industria, para tener un programa de auditorías de tercera parte sobre los proveedores de productos a las compañías certificadas conforme a SQF 2000.

La certificación del sistema de gestión de seguridad alimentaria conforme a los requisitos del estándar SQF, aportará los siguientes beneficios a su organización:
 Mejora el sistema de gestión de seguridad alimentaria de la organización e incrementa la seguridad de los productos elaborados.

Demuestra el compromiso de la organización para producir y comercializar alimentos seguros.

Incrementa la confianza los clientes y consumidores.

Mejora la imagen corporativa y de marca de la organización.

Ayuda a la organización cuando recibe la inspección de las autoridades sanitarias y de clientes.

Facilita el acceso a nuevos mercados y nuevos clientes.

Proporcionar certificaciones, análisis y servicios de verificación para la industria alimentaria es una de las principales líneas de negocio de SGS. En los últimos 125 años, SGS ha expandido sus operaciones relativas a esta línea de negocio en 140 países, habiendo establecido más de 800 laboratorios.

SGS dispone de un amplio equipo de auditores cualificados y con una dilatada experiencia en el sector alimentario, que pueden realizar una auditoría profesional que le aporte un valor añadido en sus objetivos de seguridad alimentaria. Hasta la fecha, más de 2000 compañías, pequeñas, medianas e internacionales, han elegido a SGS como la entidad de certificación para auditar sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria conforme al estándar APPCC y otros estándares basados en el APPCC, confirmando a SGS como el organismo de certificación de referencia a nivel mundial para este estándar.





We contribute to the creation of beautiful environment and a healthy society, guiding enterprises along the path to better manufacturing, with a constant focus on the creation of true value.