

Inocuidad alimentaria: “*Del espacio exterior a la mesa diaria*”

Mayo de 2011

Ing. Pablo Barbuto
Director de Quality Consulting & Solutions
Consultor de HLTnetwork
pablo@qcsolutions.com.ar

Inocuidad alimentaria

“Del espacio exterior a la mesa diaria”

Los consumidores son cada vez más conscientes y se muestran más preocupados por la seguridad y la calidad de los alimentos que consumen.

Desde leche adulterada para consumo infantil, hasta un sinfín de distintos alimentos han estado involucrados en los últimos años en escándalos y retiros del mercado (recalls). En muchos de los casos el impacto en la salud de los consumidores ha sido altísimo, incluso con muertes, al igual que el impacto económico asociado.

La inocuidad de los alimentos se refiere a la existencia de peligros asociados a los alimentos en el momento de su consumo. Como la introducción de peligros para la inocuidad de los alimentos puede ocurrir en cualquier punto de la cadena alimentaria, es esencial un control adecuado a través de la misma. Así, la inocuidad de los alimentos está asegurada a través de la combinación de esfuerzos de todas las partes que participan en la cadena.

Las organizaciones dentro de la cadena alimentaria varían desde productores de alimentos para animales y productores primarios, hasta fabricantes de alimentos, operadores logísticos y de almacenaje, minoristas y centros de servicios de alimentación. También aparecen organizaciones interrelacionadas como productores de equipamiento e instalaciones, de materiales de packaging, de aditivos e ingredientes y de agentes de limpieza y desinfección. Los proveedores de algunos servicios también están involucrados.

El sistema HACCP (de sus siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Points) se ha convertido en sinónimo de inocuidad de los alimentos. Es un procedimiento sistemático y preventivo, reconocido internacionalmente para abordar los peligros biológicos, químicos y físicos mediante la previsión y la prevención, en vez de mediante la inspección y comprobación de los productos finales.

Los pioneros en este campo fueron durante los años 60 la compañía Pillsbury, el Ejército de los Estados Unidos y la Administración Nacional de Aeronáutica y del Espacio (NASA). Estos últimos desarrollaron conjuntamente este concepto para producir alimentos inocuos para el programa espacial de los Estados Unidos. La NASA quería contar con un programa con “cero defectos” para garantizar la inocuidad de los alimentos que los astronautas consumirían en el espacio.



A comienzos de los años 80, el sistema HACCP ya había sido adoptado por varias importantes compañías productoras de alimentos. En el año 1985 la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos recomendó que las plantas elaboradoras de alimentos adoptaran la metodología HACCP con el fin de garantizar la inocuidad de los productos que elaboraban.

Los países en vías de desarrollo han sido alentados a usar el sistema HACCP para permitir que sus exportaciones sean aceptadas en el mundo desarrollado.

Actualmente podemos afirmar que los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria van un poco más allá y combinan los siguientes elementos clave para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, hasta el momento de consumo final:



- ❖ *Comunicación interactiva (a lo largo de toda la cadena alimentaria, clientes-proveedores)*
- ❖ *Gestión del sistema*
- ❖ *Programas de prerrequisitos*
- ❖ *Principios del HACCP*

Está comprobado que los sistemas más eficaces en materia de inocuidad de los alimentos están establecidos, ejecutados y actualizados dentro del marco de trabajo de un sistema de gestión estructurado, y están incorporados dentro de las actividades globales de gestión de toda la organización. Esto proporciona el máximo beneficio para la organización y para todas las partes interesadas, incluyendo el consumidor.

Hoy el desafío para las compañías de alimentos es seleccionar una herramienta beneficiosa de gestión, en la que se combinen la seguridad alimentaria y los procesos de negocio, permitiendo cumplir con los requisitos cada vez más exigentes de sus clientes y sin atentar contra los objetivos de rentabilidad.

Acerca del autor

El Ing. Pablo Barbuto es Ingeniero en Alimentos. Consultor de HLTnetwork y Director de QCSolutions. Experto en gestión, implementación de procesos, aseguramiento y control de la calidad, implementación y certificación de normas ISO y Seguridad Alimentaria, coordinación de laboratorios y gestión de calidad en el mercado.

Ex Director Regional de Calidad y Tecnología de Procesos de AB-INBEV Latinoamérica Sur, con responsabilidad sobre 23 plantas de Argentina, Bolivia, Uruguay, Paraguay y Chile.

Docente universitario en asignaturas relacionadas con la Inocuidad Alimentaria y Gestión de la Calidad.

Master en la Universidad Politécnica de Madrid (2005) y en la Universidad de San Andrés (2004).