

Informe a la Cooperación Técnica Internacional del Instituto Alemán de Metrología (PTB)



Seminario IAAC sobre acreditación para la inocuidad de alimentos

**Ulrich
Harmes-Liedtke**
uhl@mesopartner.com

Códigos:

PTB: Núm.: 95223 / BMZ-Nr.: 2006.2039.3

Mesopartner: QI-0909-bsas-ar-uhl

Duisburg y Buenos Aires
Noviembre 2009

www.mesopartner.com

mesopartner
desempeño económico local

mesopartner

Harmes-Liedtke, Meyer-Stamer und Schoen,
PartG c/o Steuerbüro Boeckstegers,
Stresemannstr. 12, 47051 Duisburg

Registered at Amtsgericht
Essen PR 1150)
USt.ID-Nr. DE230750063

Account: Postbank Dortmund, D-44137 Dortmund
Account No. 7577 34-469
IBAN DE82 4401 0046 0757 7344 69
SWIFT PBNKDEFF

Índice

1	Introducción.....	3
2	Primer Día: Seminario para Entes de Certificación y Acreditación	3
3	Segundo Día: Foro abierto.....	10
4	Tercer día: Seminario para Entes de Acreditación.....	10
4.1	Esquemas de inocuidad	10
4.2	Ejercicio de acreditación de un organismo de certificación.....	15
4.3	Identificar necesidades de capacitación.....	19
5	Conclusiones y recomendaciones.....	20

Lista de Abreviaciones

AC	Autoridad Competente
BMZ	Ministerio Alemán de Cooperación Económica y Desarrollo, Alemania
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
BRC	British Retail Consortium, Reino Unido
DAG	Deutsche Akkreditierungsgesellschaft, Alemania
ENAC	Ente Nacional de Acreditación, España
FSSC	Food Safety Management System
GFSI	Global Food Security Initiative
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point; en español: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
IAAC	Inter-Americana de Acreditación
INAC	Instituto Nacional de Carnes, Uruguay
IRAM	Instituto Argentino de Normalización y Certificación
ISO	Internacional Standard Organization
MLA	Multi-Lateral Recognition Agreement
OA	Organismo de Acreditación
OAA	Organismos Argentino de Acreditación, Argentina
PTB	Physikalisch-Technische Bundesanstalt, Alemania

1 Introducción

La Cooperación Inter-Americana de Acreditación (IAAC según sus siglas en inglés) realizó del 28 al 30 de septiembre 2009 en Buenos Aires, Argentina una serie de actividades. El anfitrión fue el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) que contó con la colaboración de otros organismos locales en la organización. Las actividades fueron apoyados por la Cooperación Técnica Internacional del Instituto de Metrología de Alemania (PTB según sus siglas en alemán) con fondos del proyecto Mejoramiento de estructuras decenarles para la aplicación de criterios de calidad en los sectores de medio ambiente y de alimentos” financiado por el Ministerio Alemán de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ según sus siglas en alemán)

El tema marco de los eventos fue *la acreditación de varios esquemas voluntarios de certificación de inocuidad de alimentos*. Cada una de las tres jornadas tuvo un enfoque específico y audiencias diferentes.

- 1er día: Seminario para representantes de organismos de certificación y organismos de acreditación introducía en esquemas voluntarios de certificación de inocuidad de alimentos y su acreditación
- 2do día: Foro abierto para instituciones y personas interesadas en el tema de certificaciones alimenticias y su acreditación.
- 3er día: Seminario interno de entes de acreditación con ejercicios de procedimientos de diferentes esquemas de acreditación.

Durante todos los tres días participaron representantes de los organismos de acreditación de los países miembros de la IAAC.

El PTB encargó al Dr. Ulrich Harmes-Liedtke, de la empresa mesopartner, con la preparación de un concepto didáctico para el seminario interno del 3er día y el asesoramiento del Organismo Argentino de Acreditación (OAA), a cargo de la organización de las jornadas, en temas de facilitación de todas las jornadas. Las responsabilidades del Dr. Harmes-Liedtke incluyeron también la facilitación de la 1a y 3a jornada más esta documentación.

2 Primer Día: Seminario para Entes de Certificación y Acreditación

La apertura del seminario hizo Beatriz García, Gerente del OAA. Después siguió una dinámica preguntando por las expectativas de los participantes con el resultado siguiente:



La estructura general del evento fue bien clásica con ponencias respaldadas con presentaciones PowerPoint.

Presentaron las siguientes personas sobre diferentes temas relacionados con los esquemas de certificación de alimentos y la acreditación:

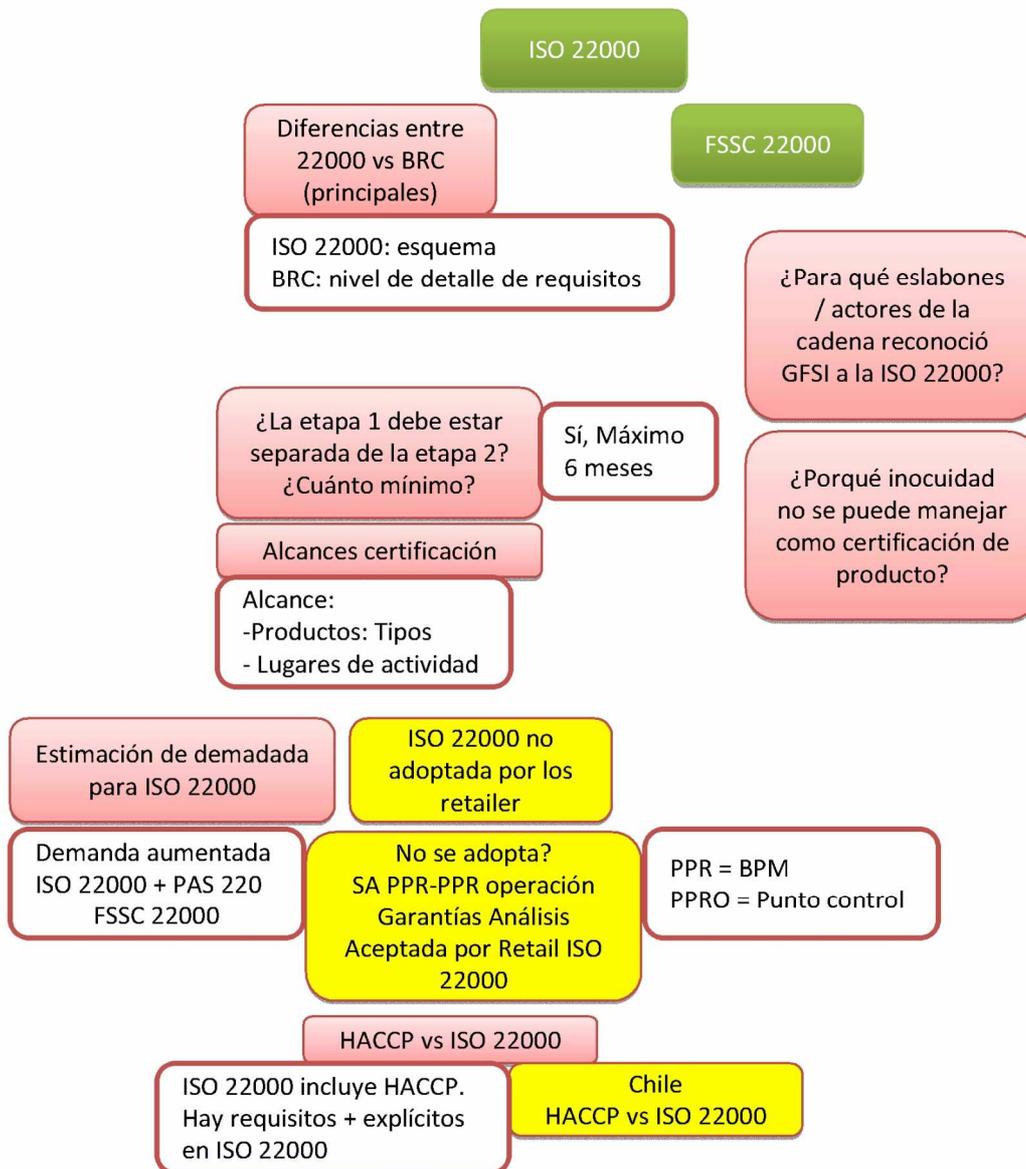
- Mauricio Herrera Hinostraza, TÜV Rheinland, ISO 22000 – Fundamentos de los Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos
- Ignacio Guerreiro, OAA, acreditación de la certificación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos
- Pilar Pérez ENAC, Sistema de autocontrol obligatorio en todas las industrias agroalimentarias
- Heidi Gremminger, GLOBALGAP – Programa de Integridad
- Jochen Neuendorff, DAG, Garantizar la integridad de productos orgánicos en la cadena productiva



Ambiente en el seminario al 1er día

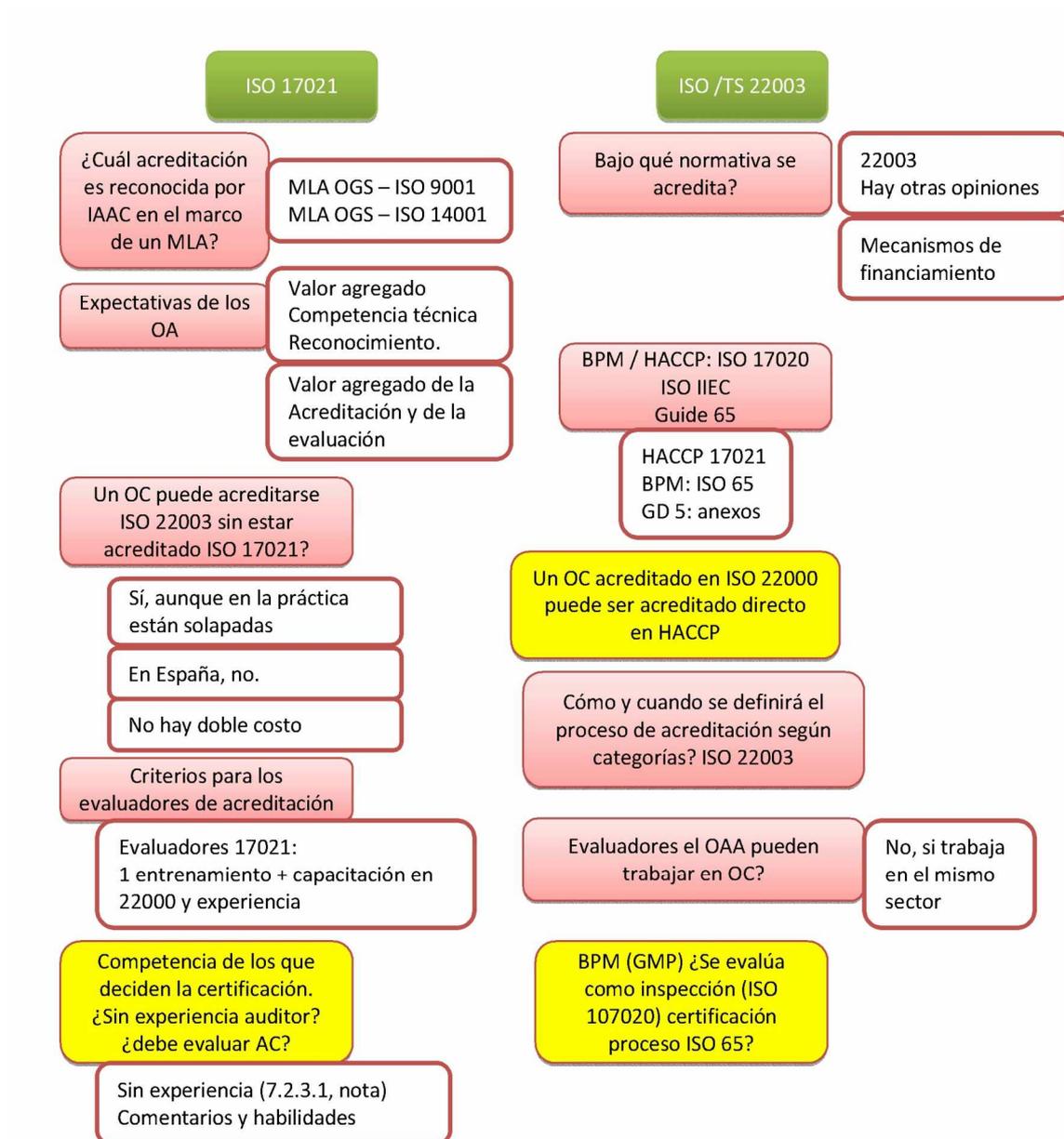
Para facilitar la sesión de debate el facilitador sistematizó las preguntas y el ponente hizo sus respuestas también escribiéndolas sobre tarjetas. Más allá de la presentación hubo interacción verbal.

La primera ronda de debate se dedicó a la certificación ISO 22000 y la aplicación con una lista de criterios específicos por GFSI llamado FSSC:

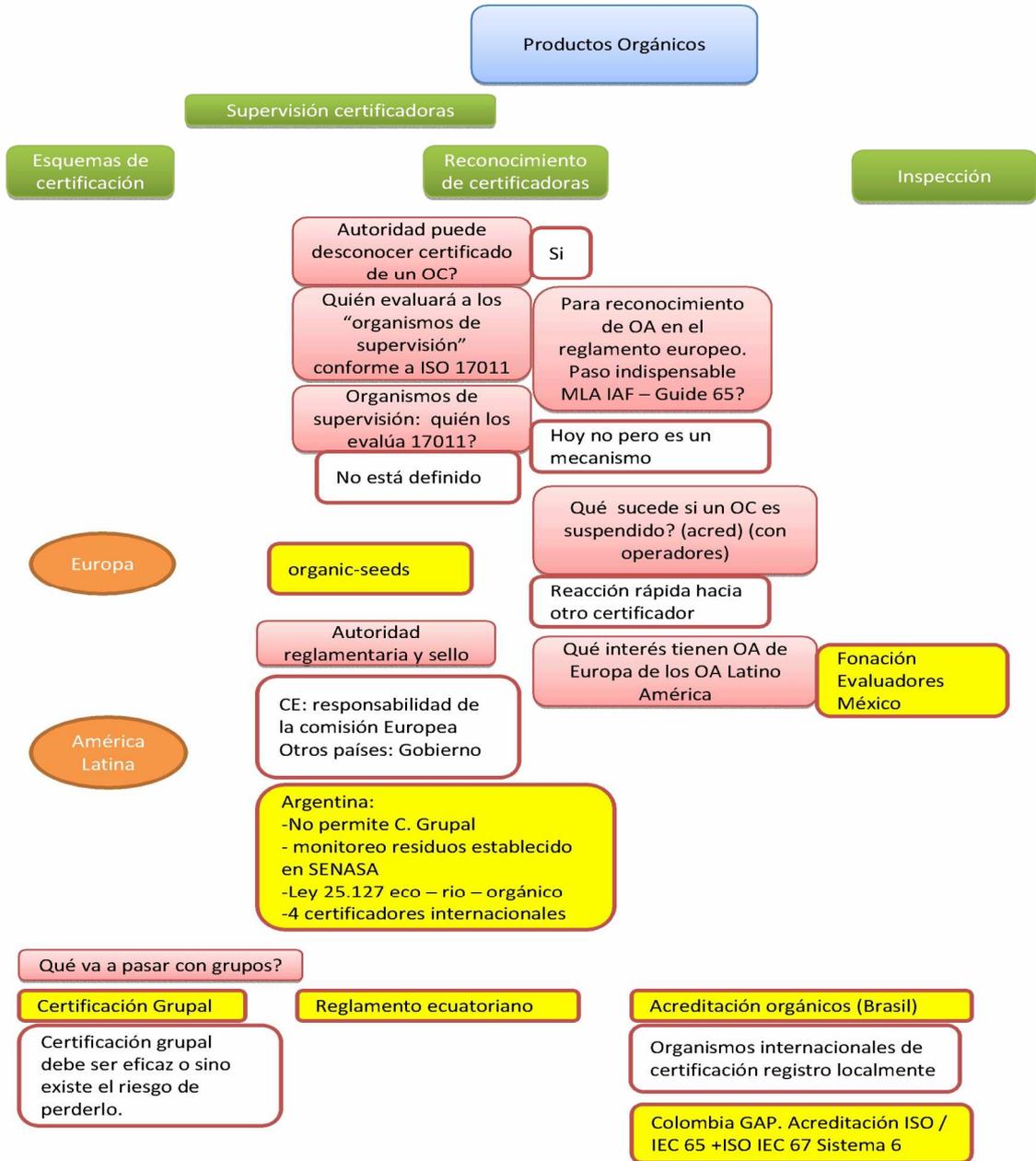


Leyenda: El color verde se usa para títulos o normas; el rosado para preguntas; el blanco para respuestas del ponente y las tarjetas amarillas indican buenas prácticas de los participantes.

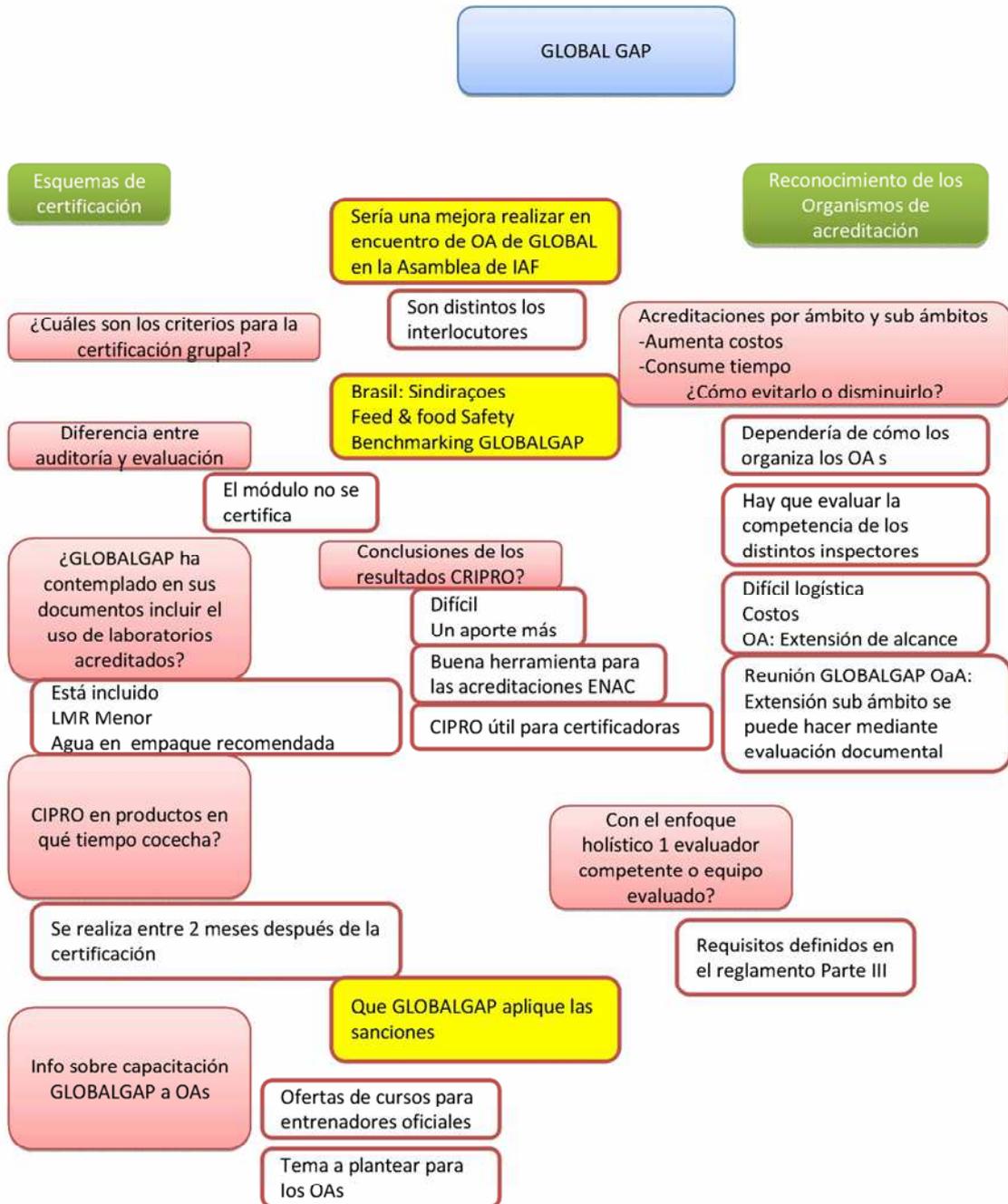
En la siguiente ronda se debatió la norma ISO 22000 y la acreditación bajo ISO 17021:



Siguió el debate sobre la certificación orgánica, incluyendo la inspección. El foco principal estaba en la nueva legislación europea:



Finalmente se trató la acreditación de las certificadoras bajo la norma GlobalGAP:



3 Segundo Día: Foro abierto

Este día fue dedicado a un público más amplio interesado en la certificación alimentaria. Organizadores fueron el Organismo Argentino de Acreditación (OAA), el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos, Productos Orgánicos y Afines (CACER). Tuvo lugar en la Universidad El Salvador y contaba con el apoyo del Gobierno de la Provincia de Salta.

El evento titulaba “Alimentos de Calidad para la Confianza de Consumidores y Mercados: Certificación de Producto por medio de la evaluación de un ente competente, independiente e imparcial (tercera parte)”.

Se realizaron las siguientes ponencias:

- Cecilia Riva (IRAM), Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos, ISO 22000: 2005
- Ignacio Guerreiro, OAA, Acreditación de la Certificación de tercera parte
- Pilar Pérez Sedeño, ENAC, certificación de productos regionales
- Heidi Gremminger; GlobalGAP, GlobalGAP
- Felipe D'Albora, INAC, Oportunidad de posicionamiento para las carnes uruguayas

Después de cada ponencia hubo una breve secuencia de preguntas y respuestas. No fueron documentadas.

4 Tercer día: Seminario para Entes de Acreditación

La tercera y última jornada tuvo los siguientes objetivos:

1. Profundizar conocimientos sobre esquemas de inocuidad
2. Practicar tareas de un organismo de acreditación
3. Identificar necesidades de capacitación, asesoramiento y acompañamiento

Previamente a la jornada hubo una reunión entre los organizadores de la OAA, representantes de PTB, ENAC y del facilitador para rediseñar el evento, reformular los objetivos y preparar un ejercicio práctico.

4.1 Esquemas de inocuidad

Partiendo de las presentaciones de los dos días anteriores se suponía que los participantes estaban ya informados sobre los principales esquemas de certificación de alimentos y la acreditación correspondiente. Así se comenzó el día revisando lo aprendido en grupos de trabajo sobre las siguientes normas:

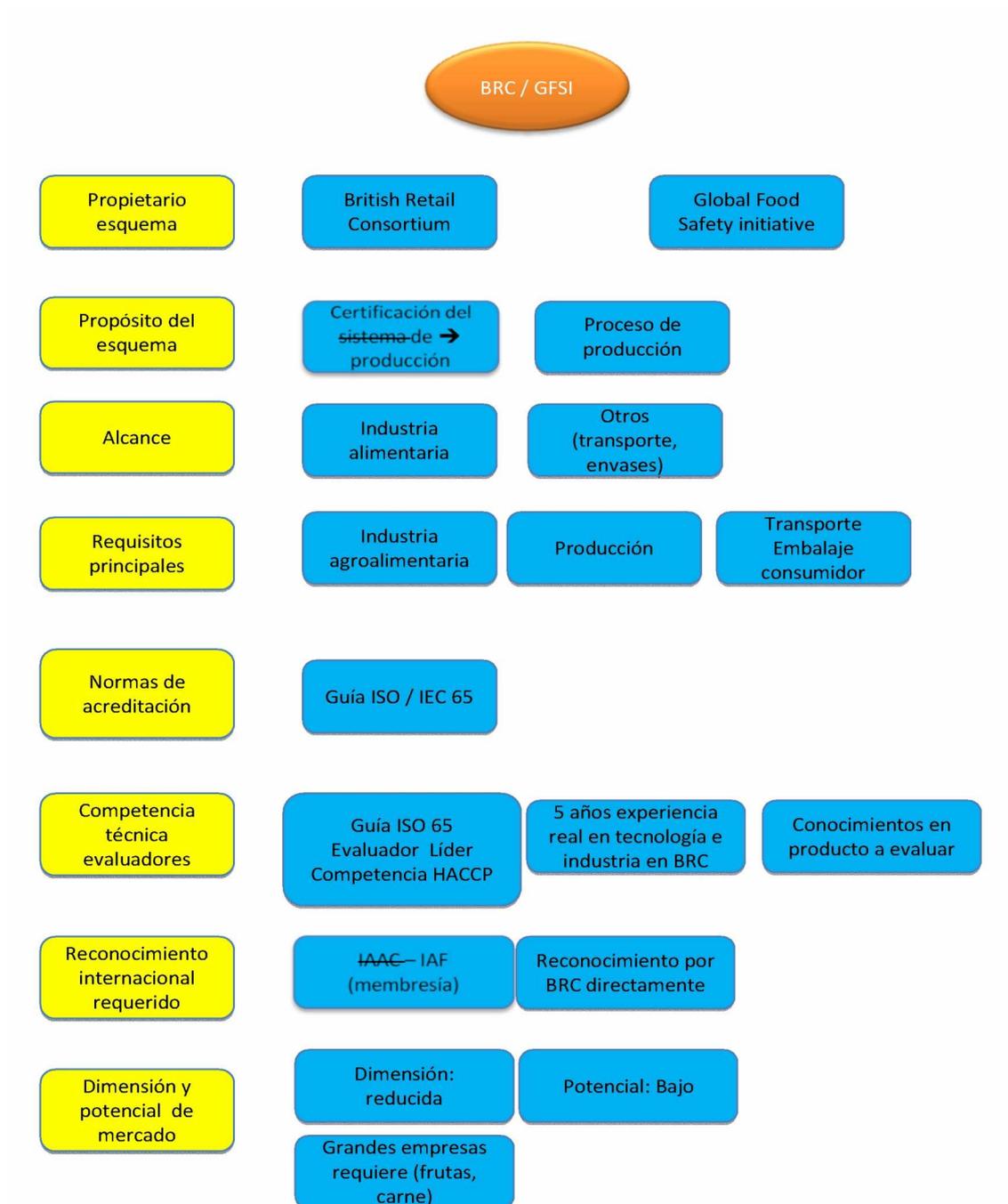
- GlobalGAP
- BRC/ GFSI
- ISO 22000
- Certificación Orgánica
- Denominación de Origen Protegida

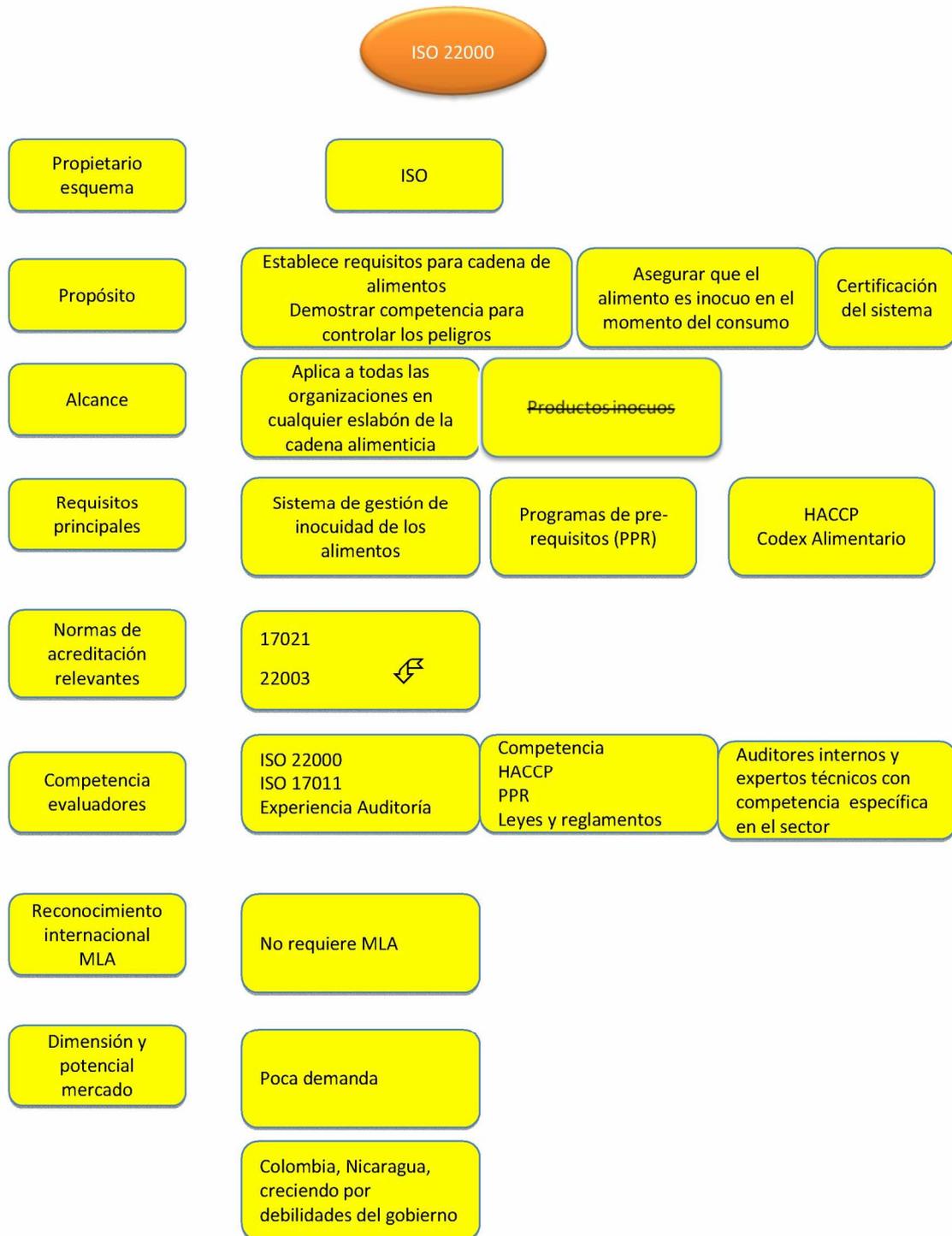
Cada grupo tuvo la tarea de elaborar un póster describiendo los siguientes aspectos:

- 1) Dueño del esquema
- 2) Propósito del esquema
- 3) Alcance
- 4) Principales requisitos

- a) Normas de acreditación relevantes,
 - b) competencia requerida para los evaluadores y
 - c) ¿reconocimiento internacional requerido (MLA)?
- 5) Dimensión y potencial del mercado

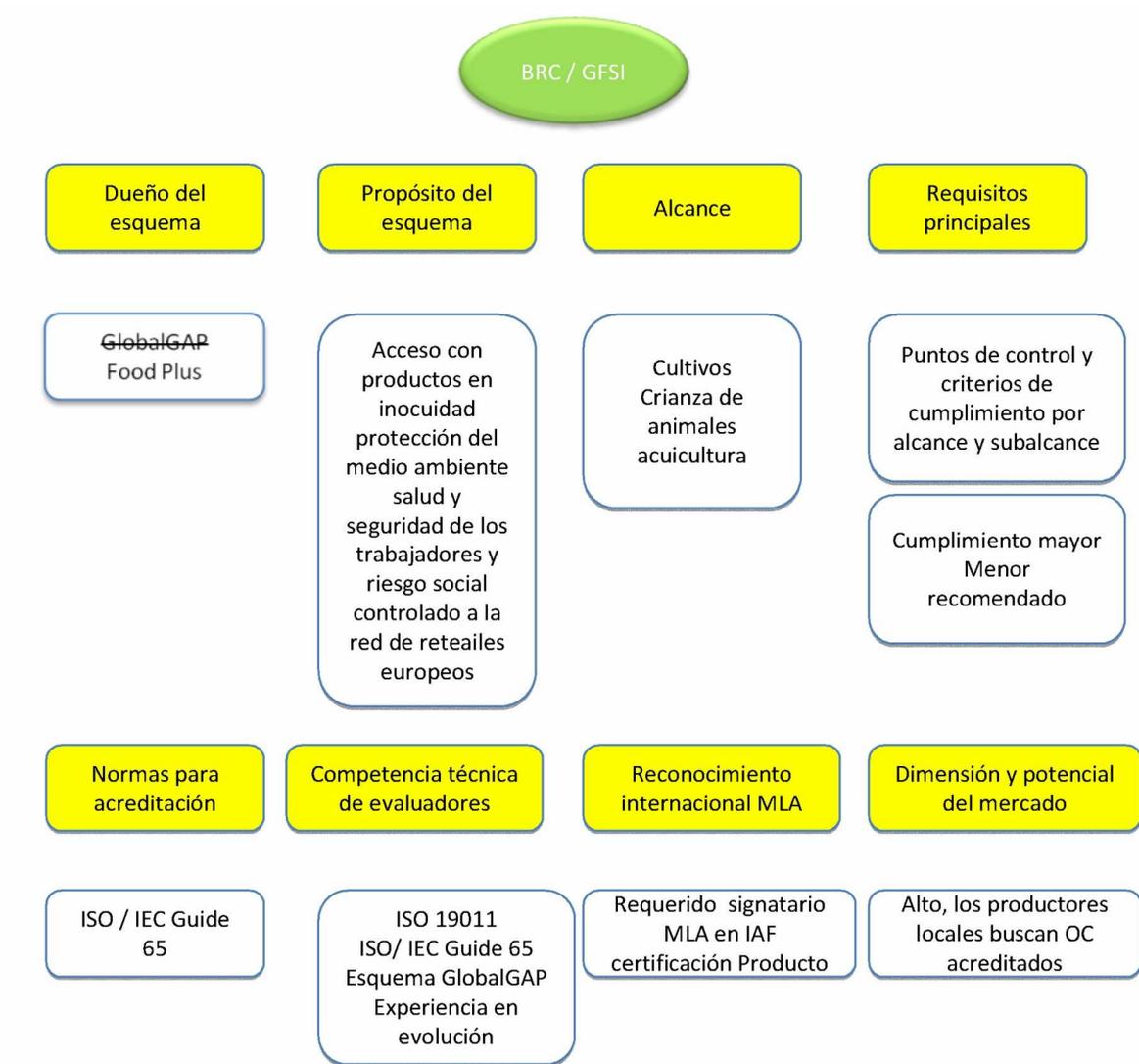
Las visualizaciones de los trabajos grupales fueron las siguientes:





DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Dueño esquema	Privado Mixto (privado - público)	
Propósito esquema	Diferenciar producto por características únicas de origen geográfico	
Alcance	Área geográfica definida	
Requisitos principales	Características únicas del producto y su elaboración / obtención	
Normas acreditación relevantes	ISO 65	
Competencia técnica evaluadores	Evaluador líder y evaluador + experto técnico	Requisitos establecidos en ISO 65 (ISO 19011)
MRA requerido?	No	
Dimensión y potencial mercado	Muy alta	



El trabajo grupal concluyó con la presentación de los resultados. Allí los expertos presentes hicieron una retroalimentación y sugirieron correcciones donde estaban indicadas. Todo ayudó a consolidar los conocimientos de los participantes sobre los diferentes esquemas.

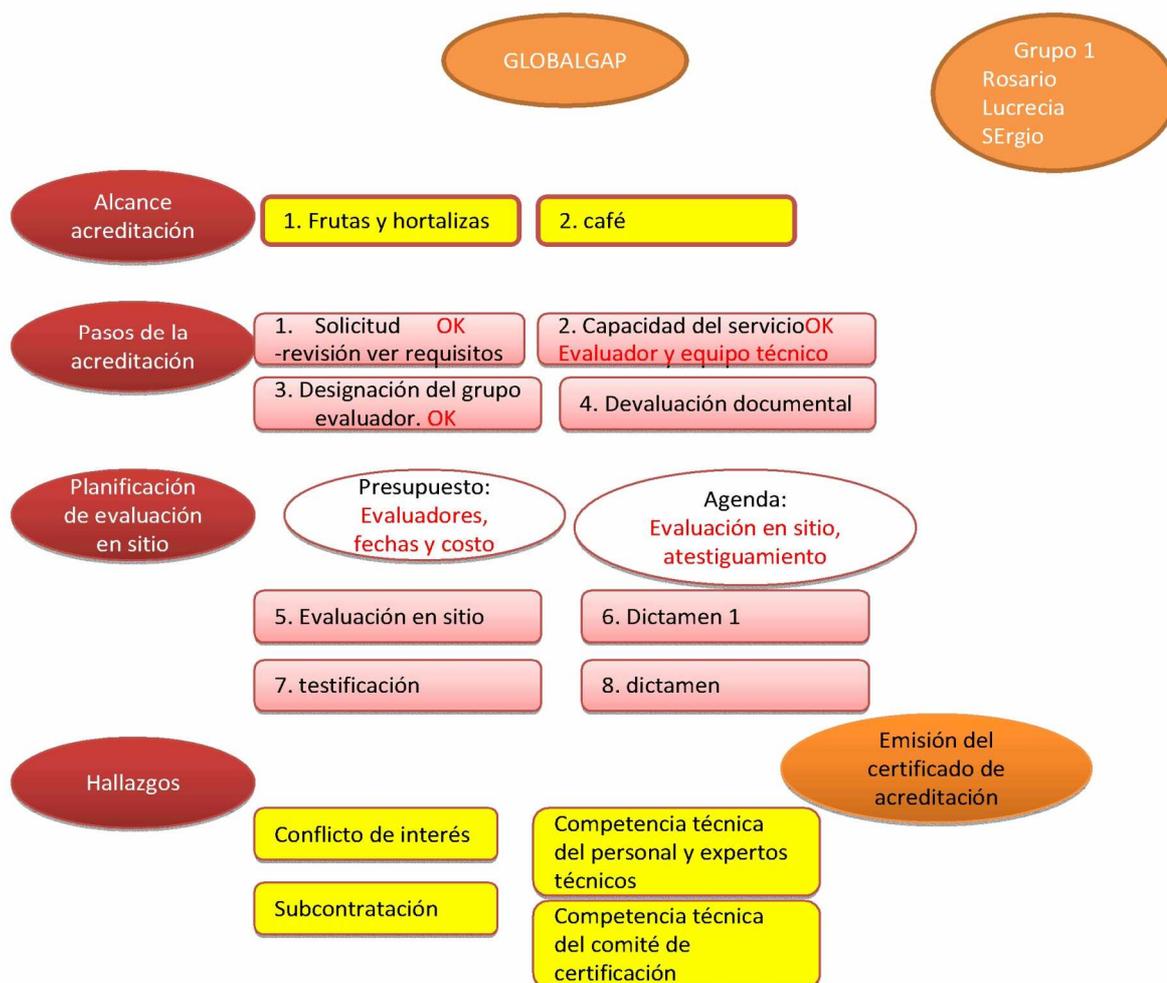
4.2 Ejercicio de acreditación de un organismo de certificación

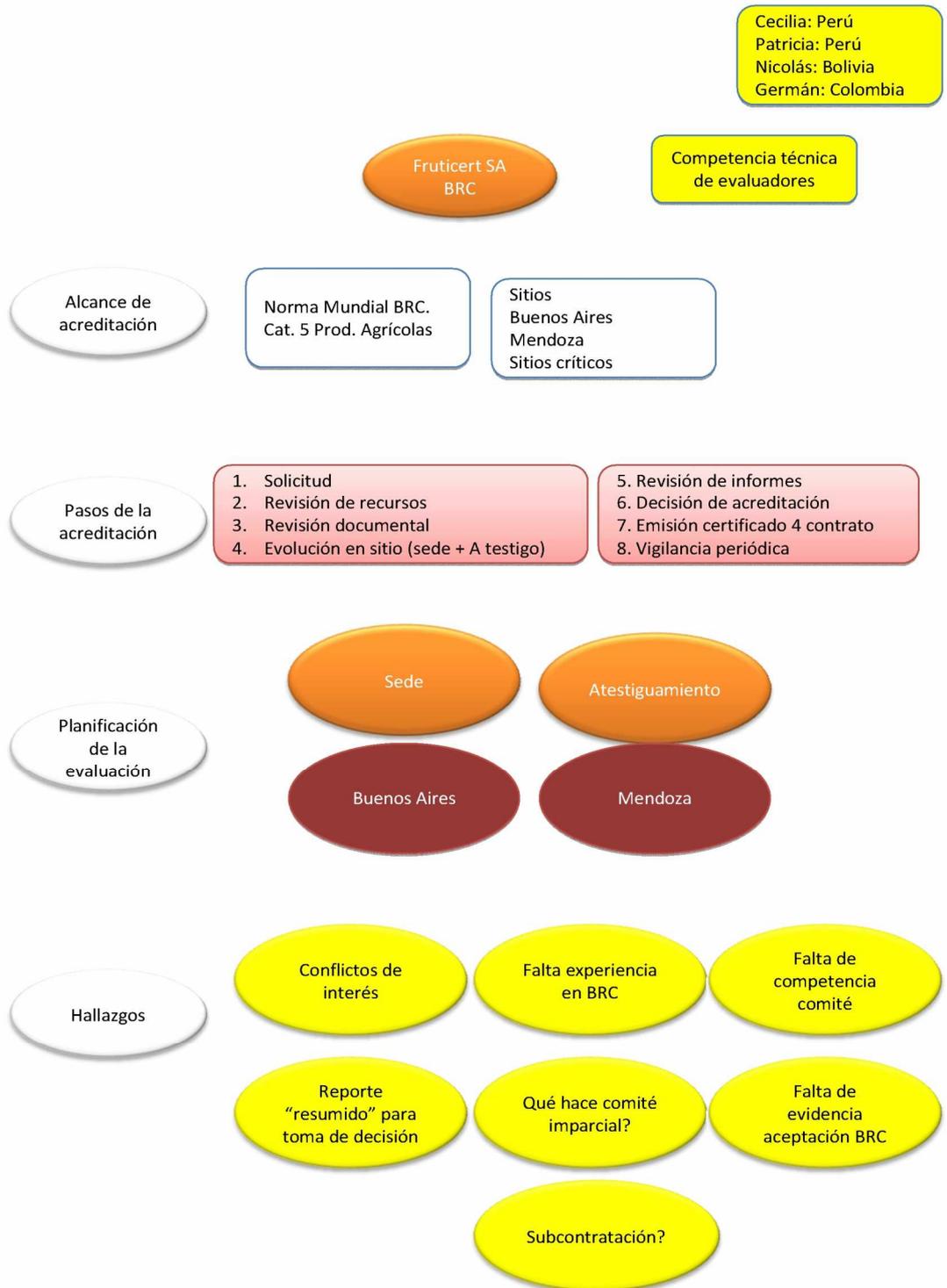
El punto culminante del día fue un ejercicio práctico en que los participantes tuvieron de evaluar una solicitud (ficticia) de acreditación por parte de un organismo de certificación (Fruticert SA).

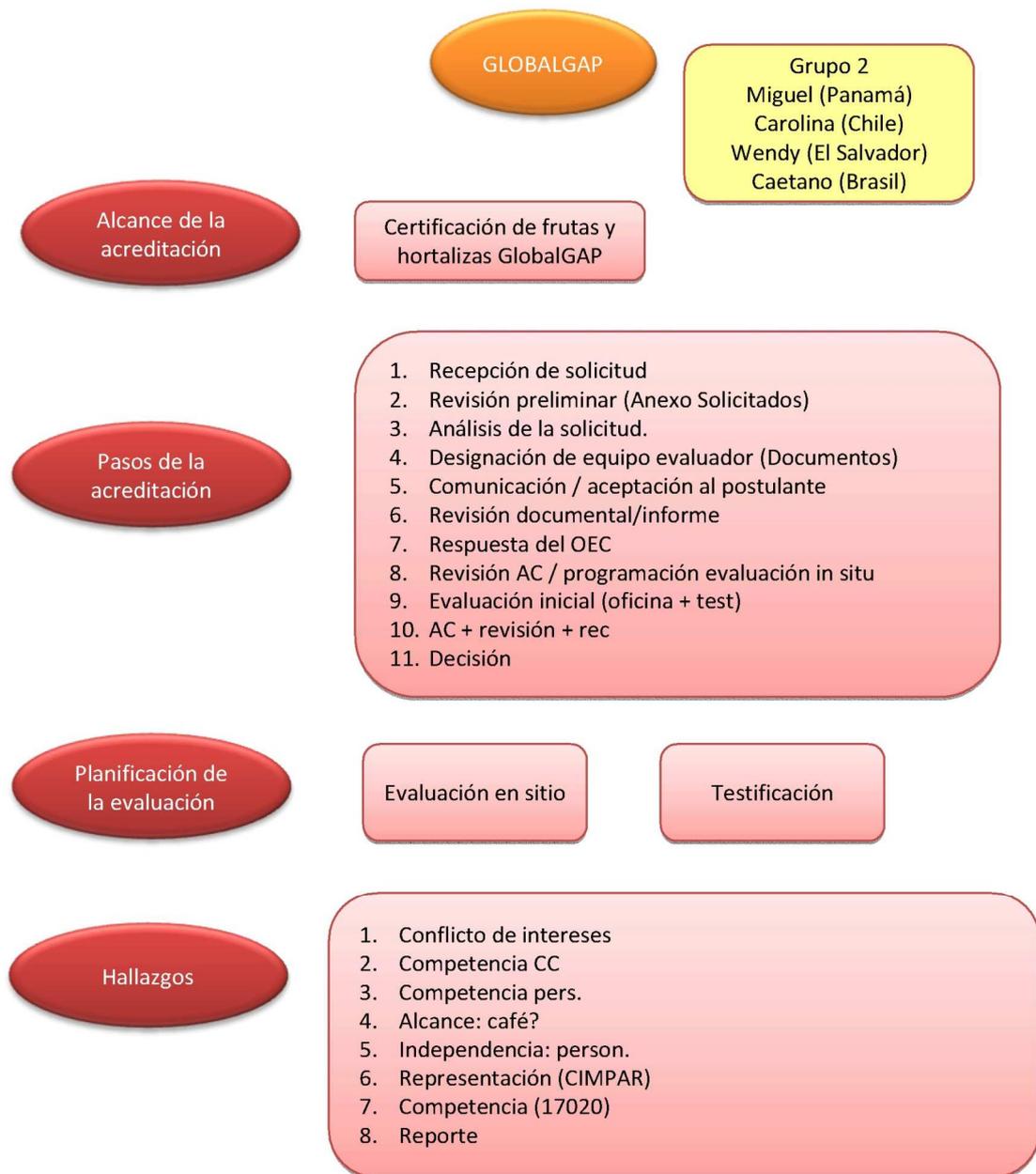
Insumo para el trabajo grupal fue una solicitud rellena basada en el formulario de la OAA. Los grupos tuvieron trabajar los siguientes aspectos:

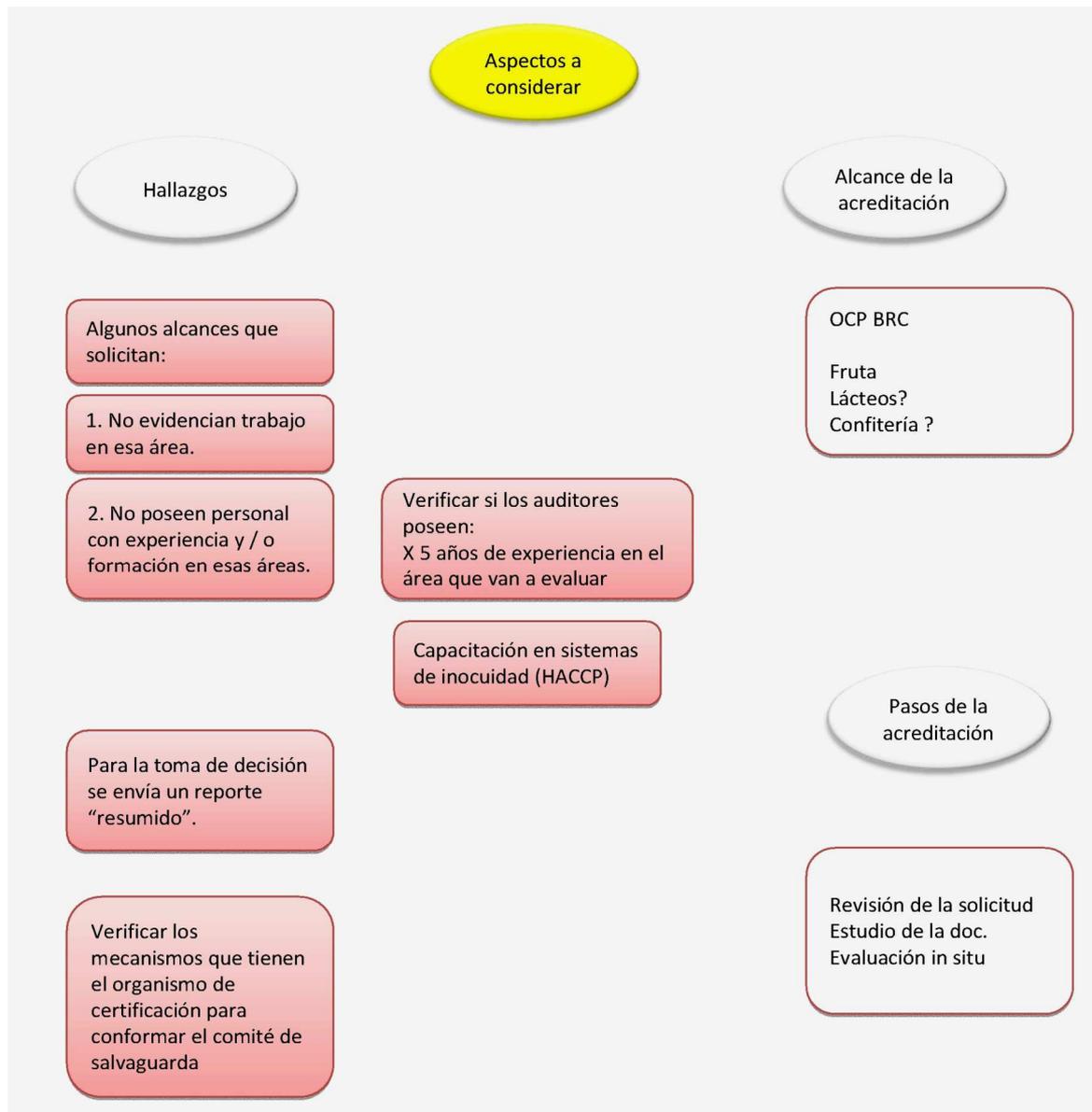
- Alcance de la acreditación
- Pasos de la acreditación
- Planificación de la evaluación
- Hallazgos

Siguen las visualizaciones de los grupos de trabajo.









El ejercicio mostró una distribución desigual de conocimiento. Esto se explica, sobre todo, porque algunos organismos de acreditación fueron representados por personas con larga experiencia y otros recién iniciaron el trabajo en un OA. Pilar Pérez Sedeño (ENAC) e Ignacio Guerreiro (OAA) asumieron un rol de coach de los grupos y retroalimentaron los resultados de los ejercicios.

5 Conclusiones y recomendaciones

Todas las jornadas satisficieron las necesidades de información de los participantes. Las presentaciones aportaron una visión general sobre los diferentes esquemas de acreditación en inocuidad de alimentos.

Un complemento importante fue el trabajo grupal que servía para profundizar los conocimientos y transferirlos a la realidad de cada OA. Además hubo una importante



Equipo organizador con cestas manzanas de Río Negro

transferencia de conocimiento entre las personas con más conocimiento y los principiantes. Esta diferencia en nivel de experiencia y conocimiento causó también la inquietud de ofrecer capacitaciones diferenciadas por nivel de participante en el futuro. Las jornadas sirvieron también para profundizar la interacción entre los OA miembros de la OAA. Fue muy apreciada la participación de Pilar Pérez Sedeño (ENAC) y hubo mucho interés de profundizar la colaboración entre ENAC y IAAC.

La participación de Heidi Gremminger de GlobalGAP creó la propuesta de intensificar la colaboración entre IAAC y GlobalGAP, incluso invitar a GlobalGAP al comité de acreditación de la IAAC.

Finalmente cabe destacar el compromiso y entusiasmo del equipo del OAA en organizar el evento. La elaboración del caso Fruticert SA fue también un aporte crucial para hacer el evento más práctico e innovador.