



Brétema
Seguridad Alimentaria

**CONSULTORÍA
SERVICIOS TÉCNICOS
FORMACIÓN**



¿ QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ?

NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO Y SU INSPECCIÓN

La seguridad alimentaria es el cumplimiento de una **normativa estricta y exhaustiva** que se ocupa de que los alimentos no supongan un riesgo para la salud del consumidor. Se puede entender como un conjunto de requisitos recogidos en un manual de procedimientos integrado en la operativa diaria de una empresa alimentaria.

La **empresa alimentaria** es la que opera cualquier punto de la cadena de suministro de los alimentos en su recorrido del campo a la mesa.

El cumplimiento de las obligaciones relativas a la seguridad alimentaria se consigue mediante **procedimientos** en el manejo y transformación de los alimentos, y relativos a la higiene de quien lo manipula, los lugares y maquinarias utilizadas para la manipulación y transformación, los materiales que están en contacto con los alimentos y la información sobre éstos de cara al consumidor.

La base de la seguridad alimentaria es el **plan de autocontrol**, que aplica la normativa vigente en ese momento a la casuística de la empresa que lo diseña y ejecuta.

El plan de autocontrol tiene en cuenta, en primer lugar, planes de higiene generales que aplican según las características de cada empresa.

Estos planes de higiene profundizan en aspectos tales como el control de la temperatura y cadena de frío, la limpieza, desinfección y control de plagas, mantenimiento de maquinaria e instalaciones, trazabilidad y control de proveedores, agua y residuos, y la formación de los trabajadores en contacto con los alimentos.

Empresas a partir de un volumen de gestión de alimentos o de sectores determinados, están requeridas a avanzar en el plan de autocontrol mediante la definición, implantación y ejecución de unos procedimientos de actuación que suponen poner a la cabeza del día a día operativo al análisis y control de posibles peligros en el recorrido del alimento; desde su origen hasta la salida hacia el canal.

Estos procedimientos se basan en principios generales de calidad, definidos en un **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control - APPCC**.

La normativa de seguridad alimentaria es exhaustiva y evoluciona a la misma velocidad que aparecen nuevos peligros para la salud de los consumidores relacionada con los alimentos y/o las empresas alimentarias. Esto supone una actualización y adecuación continua de los planes de autocontrol de las empresas alimentarias.

La normativa y la autoridad competente que vela por su cumplimiento **acepta y promueve los criterios de flexibilidad y proporcionalidad** en su aplicación, que favorecen que ésta pueda ser aplicada todas las situaciones y empresas, independientemente de su tamaño.

La correcta aplicación de la normativa, su inclusión en los planes de autocontrol que se implantan y se ejecutan, y su supervisión y examen por parte de las autoridades competentes no están exentas de subjetividad, fundamentada en los criterios de flexibilidad y proporcionalidad antes mencionados.

Por esto, es muy importante contar con profesionales de la seguridad alimentaria competentes y con experiencia para garantizar que la empresa cumple con lo que tiene que cumplir, y no incurre en peligros para la salud del consumidor con consecuencias y sanciones de distinta naturaleza y gravedad.

DOCUMENTACION OBLIGATORIA

La empresa alimentaria ha de darse de alta en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos RGSEAA** y tener un **plan de autocontrol** (actualizado y con los registros necesarios al día) adecuado a su actividad (planes de higiene - esquema APPCC).

SERVICIOS TÉCNICOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

REDACCIÓN E IMPLANTACION DE LOS PLANES DE HIGIENE - PLAN DE AUTOCONTROL BASADO EN EL APPCC, SEGÚN APLIQUE LA NORMATIVA VIGENTE.

Todas las empresas alimentarias han de tener redactado , implementado, y actualizado durante el transcurso de su actividad un plan de autocontrol que garantice la inocuidad de los alimentos para el consumidor.

Los planes de autocontrol basados en los planes generales de higiene y en análisis de peligros y puntos de control críticos se adecuan al sector de actividad y su alcance lo define la normativa vigente, y se basan en el *Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de autocontrol DOESA* publicado por la Junta de Andalucía , documento de referencia en las inspecciones de sanidad.

Las empresas de restauración que sirven menos de 200 comidas al día solo requieren de los planes de higiene adecuados a su actividad.

Éstos inciden en el control del agua para consumo humano, limpieza y desinfección , control de plagas (desinsectación y desratización) , mantenimiento de instalaciones y equipos , mantenimiento de la cadena de frío , trazabilidad de los productos , control de proveedores , eliminación de residuos y formación de manipuladores de alimentos.

El resto de empresas de restauración necesitan avanzar hacia un plan basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC.

Éste incluye el control definido en los planes de higiene, y además avanza hacia un análisis de peligros y medidas de control, diagramas de flujos de los procesos, determinación de los *Puntos de Control Críticos PCC* , establecimiento de los límites críticos para cada PCC, vigilancia de cada PCC, medidas correctoras, procedimientos de comprobación del sistema y sistema de documentación y registros.

Estas empresas serían las de restauración que sirvan más de 200 comidas al día, caterings, y lo que la normativa denomina restauración colectiva: colegios, guarderías, hospitales, hoteles, comedores de empresa.

AUDITORÍA HIGIÉNICO - SANITARIA - MANTENIMIENTO DEL PLAN DE AUTOCONTROL. Servicio trimestral.

Auditoría sin anunciar en la que se realiza una verificación de los procedimientos y registros de obligado cumplimiento en el plan de autocontrol del establecimiento, y se realiza un muestreo , análisis y recomendación de acciones correctoras en zonas de riesgo de acuerdo al reglamento europeo 2073/2005 y 1441/2007 de criterios microbiológicos aceptables para empresas alimentarias, y 854/2004 de higiene de los productos alimentarios.

La auditoria replica la que haría un inspector de sanidad, e incide en los problemas más habituales de higiene y sanidad, y que pueden conllevar sanciones e incluso cierre del establecimiento.

Se incide especialmente en lo siguiente:

Control de instalaciones

Revisión de instalaciones. Comprobación de la adecuación de las instalaciones, la maquinaria y el equipo a las condiciones descritas en el sistema APPCC, y de la existencia de posibles desperfectos o incidencias que impliquen un riesgo para la salubridad de los alimentos.

Las áreas objeto de control, según el establecimiento visitado:

- Recepción de materias primas.
- Almacén de materias primas (percederas y no percederas).
- Limpieza y preparación de productos crudos.
- Elaboración (en frío y en caliente).
- Conservación de productos elaborados.
- Distribución de alimentos.
- Servicios higiénicos y vestuarios.
- Lavado (automático y manual).
- Almacén de productos no alimenticios.
- Zona de comedor

Control de temperaturas

Comprobación del adecuado mantenimiento de la temperatura en cámaras, congeladores, muebles frigoríficos, recintos de elaboración, materias primas recibidas, alimentos elaborados, alimentos elaborados dispuestos para su venta, etc. mediante termómetro calibrado.

Supervisión de actuaciones de vigilancia y control

Comprobación del adecuado cumplimiento de las actuaciones de vigilancia y control que se tengan establecidas, tales como recepción de materias primas, control de temperaturas en recintos de almacenamiento frigorífico, control de limpieza y desinfección, vigilancia de procesos productivos.

Control higiénico de superficies , alimentos , manipuladores y aceites .

Tomas de muestras y análisis microbiológicos para comprobar el cumplimiento de los criterios de obligado cumplimiento en la normativa vigente

Verificación de funcionamiento de lavavajillas

Comprobación, mediante termómetro simulador de plato o test colorimétrico, de la temperatura que alcanza el agua en los aparatos lavavajillas / lavavasos para confirmar correcta realización del proceso de higienización.

Elaboración de informe (check-list)

Al finalizar las actuaciones de verificación, el técnico de Brétema Seguridad Alimentaria elaborará un informe describiendo, de forma objetiva, las incidencias observadas, así como, cuando lo considere necesario, las acciones correctivas que deban emprenderse.

Dicho informe tendrá un formato tipo check-list ponderado de tal forma que tras la auditoría se podrá conocer la valoración precisa obtenida así como, en caso de que se hubieran producido, la identificación de situaciones críticas para la seguridad alimentaria.

ASISTENCIA DE URGENCIA EN INSPECCIONES SANITARIAS

La inspección sanitaria es un procedimiento formal y continuo por parte de la autoridad competente. En las inspecciones se revisan el estado de las instalaciones, la documentación de plan de autocontrol, los registros y fichas técnicas asociadas a el mismo, y se pueden realizar tomas de muestras y análisis de laboratorio para verificar que se todo se encuentra en los parámetros microbiológicos dictados por la normativa vigente.

Frente a una no-conformidad, el veterinario inspector de sanidad inicia un expediente con fecha de corrección de los errores: En casos muy graves ordena el cierre del

establecimiento de manera inmediata. En casos menos graves exige correcciones documentales y en las propias instalaciones. Dependiendo del riesgo frente a la inocuidad alimentaria del producto que se comercialice, en caso de no cumplir con el dictamen del inspector, la empresa se enfrenta a una sanción administrativa - económica, o al cierre temporal del negocio.

Frente a la inspecciones prestamos **servicios técnicos de urgencia** para la resolución de las no conformidades.

FORMACION CONTINUA

La legislación obliga a la formación continua de los manipuladores de alimentos. Creamos e impartimos cursos de seguridad alimentaria adaptados al sector de actividad y el negocio del cliente.

Además, somos empresa formadora y organizadora de FUNDAE (www.fundae.es) de formación bonificada sin costes para la empresa.

CONSULTORIA

Asistencia continua y sin coste adicional para nuestros clientes en todo lo relacionado con la seguridad alimentaria.

INDUSTRIA: CERTIFICACIONES Y SAE

A la industria alimentaria, además de los mismos requisitos normativos y servicios citados anteriormente, se ofrecen los servicios técnicos de auditorías externas, formación e implantación de las certificaciones internacionales de calidad y seguridad alimentaria **IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000 y GLOBAL GAP.**

Estas normas son requisitos usuales para proveer a empresas ya certificadas en estas normas, y/o para introducir los productos en la gran distribución.

Para la exportación de productos alimentarios de origen animal se ofrecen los servicios técnicos de implantación de normas, y de redacción e implementación de un **Sistema de Autocontrol Específico SAE** necesario para la exportación a países fuera de la UE.



DEL CAMPO

A LA MESA

La empresa alimentaria es la que opera en cualquier punto de la cadena de suministro del alimento en su recorrido del campo a la mesa.

Esto incluye desde la producción primaria y transformación, el transporte y almacenamiento, venta minorista o mayorista y consumo final .



CERTIFICACIONES DE CALIDAD & SEGURIDAD ALIMENTARIA

Una vez finalizado el proceso de obligado cumplimiento en materia de seguridad alimentaria, la empresa se presenta la oportunidad de **avanzar y ampliar el alcance los procedimientos implantados** y optar a las distintas certificaciones de calidad y seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente.

Estas certificaciones sirven para crear valor, validar y comunicar procedimientos que ya se pueden estar ejecutando, y en algunos casos facilitan la exportación, pues algunas son requisitos para la comercialización de marcas propias o blancas en el canal de distribución internacional.

Incluso pueden ser necesarias para la distribución en España por parte de una empresa internacional, o como requisito para proveer a marcas internacionales.

Asumiendo como punto de partida necesario los planes de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), las certificaciones evalúan entre otros los siguientes condicionantes: su correcta medición y mejora continua, el lugar de procesado y su entorno, los recursos humanos y la correcta formación continua de los trabajadores, el control eficaz de todos los proveedores, los registros documentales, su organización y su control, la prevención de riesgos físicos, químicos y biológicos,, fraude y defensa alimentaria y la atención al cliente, especialmente en la gestión de productos no conformes con los estándares estipulados de venta.

Las certificaciones más comunes son la norma **ISO 22000** el esquema **FSSC 22000** que añade al cumplimiento de la ISO 22000 requisitos adicionales como la validación de los laboratorios de análisis, plan de defensa de los alimentos , fraude alimentario, control ambiental y etiquetado; la **IFS - International Food Standard** reconocida en el canal de distribución internacional - y la **BRC - British Food Consortium** necesaria para exportar al Reino Unido.

Tanto la IFS como la BRC avanzan en los requisitos de la ISO 22000 y la FSSC 22000, y tienen distintas categorías dependiendo de la actividad de la empresa alimentaria.

El proceso de certificación en Calidad y Seguridad Alimentaria exige la implicación de toda la organización, la dotación de recursos suficientes para su puesta en marcha,

evaluación y mejora continua, la alineación de todos los procedimientos y estrategias para la consecución de la excelencia en la producción y comercialización de alimentos seguros para el consumidor, y mantener un enfoque al cliente.

Para garantizar en éxito en las certificaciones más exigentes es necesario un proceso largo de adecuación a una lista exhaustiva de requisitos específicos que empiezan siempre con planes de higiene bien ejecutados, y planes de autocontrol bien definidos, ejecutados y con medidas de análisis y examen que faciliten la prevención de peligros y resolución inmediata de incidencias.

Es muy importante contar con buenos profesionales especializados en seguridad alimentaria y con la suficiente experiencia para poder navegar entre la subjetividad y flexibilidad de algunos requisitos de normas mas generales y avanzar con los requerimientos estrictos de las normas internaciones mas específicas.

Es también importante analizar cada empresa y encontrar un proceso de certificación óptimo que pueda realizarse por fases si fuera necesario, para estar en disposición en un plazo determinado de poder certificarse en las normas más exigentes.



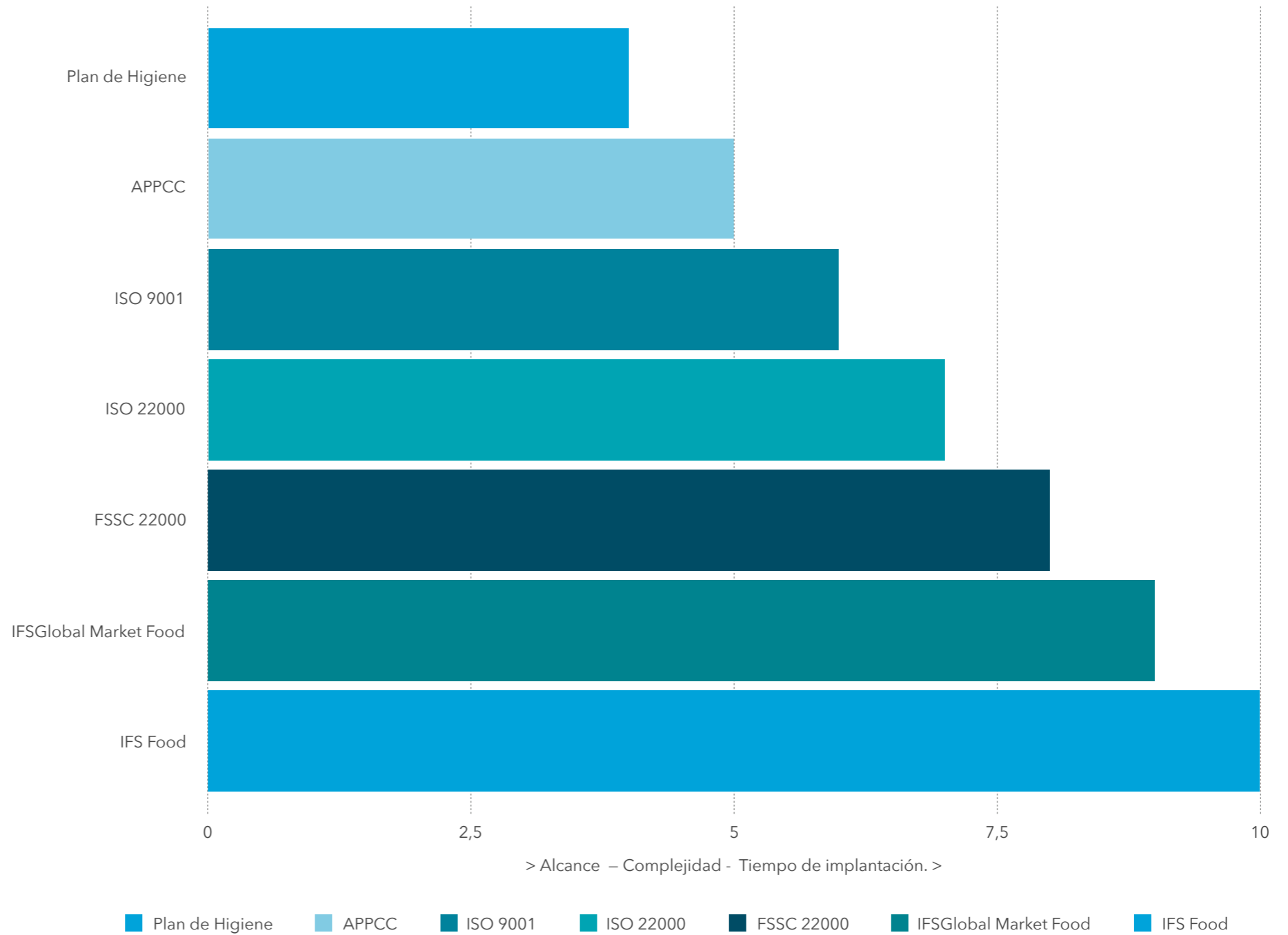
CERTIFICARSE POR FASES

La norma más exigente incluye todos los aspectos obligatorios de las normas menos exigentes, y las aumenta hasta un control exhaustivo de todos los procesos en la empresa alimentaria, y las instalaciones.

Normalmente encontramos que la solución óptima en muchos casos es implantar normas intermedias, y desde ahí avanzar hasta las normas más complejas. Es menos costoso para la organización, requieren menos cambios estructurales y de procedimientos y hábitos de trabajo, y el objetivo se alcanza antes.

La elección del proceso de certificación se facilita con un análisis honesto por parte del profesional de la seguridad alimentaria previa **auditoría de diagnóstico inicial**.

Ejemplo de implantación de la IFS Food por fases



SERVICIOS

Seguridad Alimentaria		
Plan de Autocontrol - Planes de Higiene y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)	Obligatorio para todas las empresas alimentarias	Análisis y toma de datos de los procedimientos de la empresa en relación a : Agua de consumo humano, limpieza y desinfección, control de plagas, mantenimiento de las instalaciones y los equipos, mantenimiento de la cadena de frío, trazabilidad de los alimentos, formación de manipuladores de alimentos, la gestión de residuos y el control de los alérgenos. Redacción y puesta en marcha de planes de higiene adecuados a la actividad de la empresa. En casos específicos definidos por la normativa estos planes de higiene se han de complementar con documentación y procedimientos mas amplios incluidos en el sistema APPCC. En Industria y en empresas certificadas el APPCC es siempre obligatorio.
Externalización del departamento de calidad y seguridad alimentaria	Recomendado para todas las empresas con certificaciones de seguridad alimentaria que quieran tener en todo momento el sistema en funcionamiento. Las auditorias anuales serán NO anunciadas una vez cada 3 años.	Servicio mensual de control y asistencia a empresas alimentarias certificadas. Incluye auditorias internas anuales a cargo de auditores externos.
Implantación de normas de calidad y seguridad alimentaria reconocidas a nivel mundial.	Necesario para la introducción del alimento en las grandes cadenas de distribución y en minoristas a nivel europeo y mundial. Obligatorio para ser proveedores de empresas certificadas.	BRC, IFS, FSSC, ISO 22000, Global GAP. La certificación de una empresa alimentaria obliga a sus proveedores a cumplir con los requisitos específicos de la norma.
Auditorías internas	Revisión puntual del cumplimiento de la normativa , y en su caso del cumplimiento de los requisitos de las certificaciones en seguridad alimentaria. Es un procedimiento común que se externaliza al departamento de calidad de una empresa alimentaria	El alcance depende del objetivo. En empresas que auditan los planes de autocontrol, se incluyen tomas de muestras y análisis de laboratorios con informes completos específicos. Para los certificados se audita el sistema completo.
Audoria de proveedores	Obligatorio para certificar la trazabilidad en las normas de seguridad alimentaria internacionales.	Para proveedores de empresas certificadas en normas de calidad y seguridad alimentaria que no dispongan de una certificación reconocida por la GFSI (IFS, BRC, FSSC y Global GAP) . Anual, al igual que la certificación de la norma.
Etiquetado de los alimentos	Obligatoriedad de cumplir la normativa europea - nacional - local - de producto y del país de venta.	El etiquetado erróneo por acción u omisión es la primera causa de Fraude alimentario , que es un delito y está muy perseguido. La correcta información al consumidor es uno de los campos con mayor control a nivel normativo europeo.
Certificado de productos	Obligatoria para poder utilizar denominaciones de alimentos protegidas por la normativa local - nacional y europea. Equivalencias entre denominaciones UE - USA de ecológico, biológico y orgánico.	AOVE, Ibérico, Ecológico, Biológico, Orgánico. Jamón Serrano, Halal, Kosher, Denominación de Origen Protegida DOP , Indicación Geográfica Protegida IGP, Especialidad Tradicional Garantizada ETG.
Certificados de responsabilidad animal	Obligatorios en algunos casos para la comercialización de marca blanca en la distribución, y para proveer a empresas con la certificación-.	Bienestar animal para carne de porcino, bovino, pollo y conejo ; también a la leche y los huevos de gallinas de puesta. de , Marine Stewardship Council de pesca Sostenible MSC ,
Formación presencial y online en Seguridad Alimentaria, incluida formación bonificada por FUNDAE	Obligatoria. Bretema es además empresa organizadora y formadora de formación bonificada por FUNDAE, antigua Fundación tripartita.	La formación de los trabajadores es obligatoria en empresas alimentarias con planes de higiene y APPCC , y en empresas certificadas en normas de seguridad alimentaria.
SAE y requisitos legales para la exportación	Obligatorio para exportar alimentos de origen animal a países que exigen requisitos adicionales a los incluidos en la Unión Europea.	Las empresas interesadas en exportar alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal a terceros países que exigen requisitos adicionales a los aplicables para los intercambios dentro de la Unión Europea, deberán implantar un sistema de autocontroles específicos (SAE) que garantice el cumplimiento de estos requisitos adicionales.
Tramitación del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos RGSEAA	Obligatorio para todas las empresas alimentarias	El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) es una base de datos de carácter informativo, gestionada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) , cuya finalidad es la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores.
Calidad & Medio Ambiente & RSC		
Implantación de normas de calidad y medio ambiente, responsabilidad social y turismo	Competencias incluidas en el equipo técnico de Brétema.	ISO 14001, ISO 14001, Cálculo de la huella de carbono e hídrica, Modelo EFQM : modelo europeo de excelencia empresarial. Q-Turística, Certificado SAFE TOURISM del ICTE, Certificados EMAS : Declaración Ambiental Europea, Bienestar animal, FSC para la cadena de custodia de madera- papel

LA EMPRESA & EL EQUIPO TÉCNICO

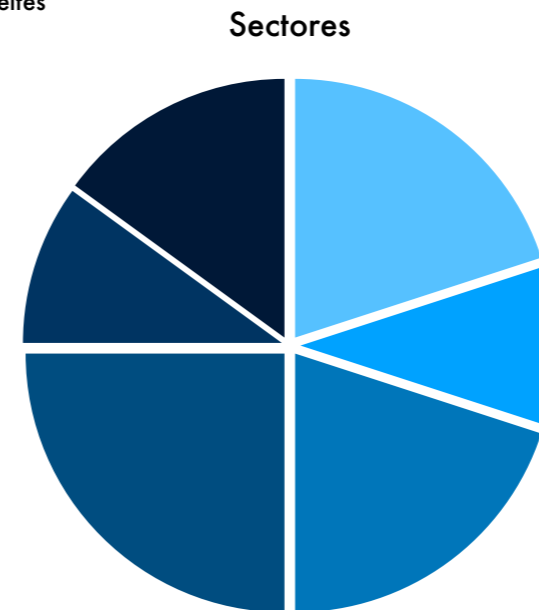
Brétema Seguridad Alimentaria es un proyecto ambicioso que reúne las aptitudes, capacitaciones y habilitaciones de un grupo de profesionales altamente cualificados de la seguridad alimentaria y prestación de servicios que aspira a establecerse como una consultora de referencia en seguridad alimentaria, y subir el listón de calidad de servicios profesionales en gestión de proyectos alimentarios.

El equipo está formado por profesionales con largo recorrido de éxito en proyectos de higiene, sanidad ambiental e implantaciones de las normas de calidad y seguridad alimentaria más exigentes, en los sectores muy diversos : allí donde se nos requiera trabajar.

- Veterinaria : María, Ines, Ana
- Química: Ana
- Ciencias ambientales : Mercedes
- Ingeniera Agrónoma : Gloria
- Farmacia : Elena
- Biología : Soledad



- Restauración, y colectividades
- Hortofrutícola y Aceites
- Jamones
- Alcoholes
- Dulces
- Etiquetas



Estamos preparados y con muchas ganas de enfrentarnos a todo tipo de proyectos relacionados con la seguridad alimentaria., y convencidos que el mejor servicio que podemos prestar al cliente es nuestro estándar de excelencia profesional y nuestro compromiso con el trabajo bien hecho.

Trabajos destacados

Implantación de **IFS Food, BRC Food e ISO 22000** en fábrica de **bebidas espirituosas.**

Consultoría en **proyectos y legalización** de fábricas de **cerveza**

Implantación **IFS GM, IFS Food, e ISO 9001, norma del jamón ibérico, serrano y SAE** en secadero de **jamones**

IFS Food en empresa de **tortas de aceite**

Planes de Autocontrol APPCC en **cocinas centrales y cocinas fantasma.**

Implantación **ISO 22000** en **Refinería de Aceite de Oliva**

Implantación **BRC Packaging** en fábrica de **etiquetas** para alimentación.

IFS GM en empresa productora de **Quesos** artesanales

Desarrollo y mantenimiento del Sistema De Gestión De Calidad Empresa Agraria Certificada en **BRC, IFS, GLOBAL GAP, NURTURE Y GRASP.**

Proyecto Ambiental y Sistema APPCC fábrica de **oleínas para piensos**

Implantación y desarrollo de **GLOBAL GAP "opción 2"** grupo de productores para **cítricos y fruta de hueso**

Implantación **FSC CoC** en empresa **industrial de papeles.**



CONTACTO



[Antonio Cortés Lladó 4, Bajo. 41004 - Sevilla](#)

<https://www.bretema.es/>

[Brétema en LinkedIn](#)

[Brétema en Google MyBusiness](#)

Joaquin Blanco Cárdenas

joaquin.blanco@bretema.es

Colaboramos de manera altruista con el Banco de Alimentos de Sevilla donde somos titulares del departamento de seguridad alimentaria.



Acercamos la seguridad alimentaria a los más de 250 socios de la Confederación de Empresas de Industria y Comercio de Alimentación y Perfumería Sevilla.

