

RESUMEN:

Con el presente trabajo, se pretende reflexionar sobre el diseño e implantación de un sistema de certificación de la seguridad alimentaria acorde con el esquema de certificación FSSC 22000 en una industria, en este caso de fabricación de mermeladas, considerando todos los aspectos y etapas que constituyen dicho proceso, desde la recepción de la materia prima en la industria hasta el almacenamiento y expedición.



Para ello, se describe primero el concepto de seguridad alimentaria, así como la evolución de los sistemas de certificación de la inocuidad. Se analiza la eclosión de estándares no formales, como la norma BRC (*British Retail Consortium*) o la IFS (*International Food Standard*), en dura competencia con normas internacionales como la ISO 22000. Finalmente, se opta por la norma FSSC 22000, debido al plus de reconocimiento internacional que le otorga su organismo emisor, la ISO (*International Organization for Standardization*), y el aval que supone su reconocimiento por la GFSI (*Global Food Safety Initiative*).



Posteriormente, se describen los procesos típicos de fabricación en las industrias de mermeladas. Con especial énfasis en el análisis de los peligros físicos, químicos o microbiológicos que se suelen presentar en este tipo de productos.

Finalmente, se abordan las consideraciones prácticas a la hora de aplicar un sistema de gestión de la inocuidad conforme a FSSC 22000 en una industria-tipo de este sector. Es decir, no entramos en el análisis concreto de una industria determinada, sino que consideramos las características normales en cualquier industria de mermeladas. Se trataría, por tanto, de un estudio de caso hipotético

Para ello, se va analizando punto por punto la norma ISO 22000: 2005, primero, y luego el anexo de prerequisites de la norma ISO 22002-1, estableciendo las precauciones y consideraciones a realizar en un proceso de implantación de este sistema en una industria de mermeladas

De entre los posibles temas para trabajos universitarios sobre normalización, el presente encaja plenamente con el de “casos de estudio y aplicación de normas a un sector específico”, y secundariamente con los de “el uso de estándares en la evaluación de la conformidad”, y el de “la relación entre normas técnicas y legislación”, por cuanto el trabajo en todo momento ha analizado las normas sectoriales (por ejemplo, las del *Codex Alimentarius*), así como la legislación alimentaria aplicable a este sector.

PALABRAS CLAVE: FSSC 22000, certificación, seguridad alimentaria, mermelada.

