

RESUMEN:

En este proyecto se han estudiado las prácticas en materia de seguridad alimentaria en una industria elaboradora de postres lácteos real, sita en Extremadura. Se trata de una industria pequeña, pero que está empezando a trabajar con grandes superficies, las cuáles le están planteando requisitos crecientes en materia de inocuidad y de seguridad alimentaria.



El proyecto está basado en una empresa real, con su consentimiento dado para ello. Pero por motivos de privacidad, el nombre de la empresa será omitido. Y nos referiremos a ésta como “Postrex Artesanos”, nombre inventado con este fin.

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*).



Se describe a continuación la sistemática de trabajo actual de dicha industria. Para ello, se analizan sus instalaciones, equipos y procesos productivos, los métodos de trabajo, el Plan APPCC que tiene implantado, o la gama de productos que elaboran. Ya con este primer apartado se detectan algunas mejoras necesarias, reflejadas en el proyecto. 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 para esta empresa en concreto. Es decir, es un estudio de caso orientado a una mejora real, susceptible de ser puesto en práctica siguiendo las orientaciones del presente trabajo, y que contribuye a mejorar la calidad y competitividad de sus productos en el mercado. 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, teniendo en cuenta los productos, procesos, instalaciones, personal y demás particularidades de esta empresa en concreto.

De entre los posibles temas para trabajos universitarios sobre normalización, el presente encaja con el de “casos de estudio y aplicación de normas a una empresa específica”, y secundariamente con los de “la contribución de las normas a la innovación de productos, servicios y organizaciones”, el de “cómo las normas contribuyen a superar los retos de una industria o sector en particular” y especialmente el de “la relación entre normas técnicas y legislación”, por cuanto el trabajo en todo momento ha confrontado las exigencias de esta norma con lo de la legislación alimentaria aplicable a este sector.

Palabras clave: FSSC 22000, GFSI, seguridad alimentaria, postres lácteos.

Tríptico-resumen del TFG, elaborado por la autora para su defensa

