

De una planta local al mercado global: estrategia integral de calidad e inocuidad alimentaria.

Morete, M.L.¹; Elizagoyen, P.S.¹ y Fernandez, J.G.¹

¹Departamento de Alimentos de la Subgerencia Operativa Regional Pampeana del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Sede La Pampa. General Pico (6360) La Pampa.
alimentospampeana@inti.gob.ar

RESUMEN

La creciente demanda de alimentos seguros y de calidad impulsa a las empresas apícolas a adoptar sistemas de gestión reconocidos internacionalmente. En este contexto, se desarrolló el presente trabajo, cuyo objetivo fue implementar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria con miras a obtener la certificación bajo el esquema FSSC 22000, reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI). De forma complementaria, se trabajó en el cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley FSMA (Food Safety Modernization Act), lo que habilitó a la empresa a iniciar exportaciones hacia el mercado estadounidense. La intervención se desarrolló en cinco etapas: 1) diagnóstico inicial de condiciones higiénico-sanitarias y del sistema de gestión existente; 2) diseño e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y construcción de un sistema de calidad integrado; 3) aplicación del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control); 4) desarrollo e implementación de los requisitos de la norma ISO 22000; y 5) consolidación del sistema bajo el esquema FSSC 22000. Como resultado, la empresa obtuvo la certificación internacional y cumplió con los requisitos regulatorios de la Ley FSMA, fortaleciendo su sistema de gestión y consolidando su capacidad exportadora.

Palabras clave: miel, certificación, seguridad alimentaria, normativa internacional, calidad.

From a local plant to the global market: comprehensive strategy for food quality and safety

ABSTRACT

The growing demand for safe and high-quality food drives beekeeping companies to adopt internationally recognized management systems. In this context, the present work was developed with the objective of implementing a food safety management system aimed at obtaining certification under the FSSC 22000 scheme, recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI). Additionally, work was carried out to ensure compliance with the requirements established by the FSMA (Food Safety Modernization Act), enabling the company to begin exports to the United States

market. The intervention was carried out in five stages: 1) Initial diagnosis of hygiene-sanitary conditions and the existing management system; 2) design and implementation of Good Manufacturing Practices (GMPs) and construction of an integrated quality system; 3) application of the HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Points); 4) development and implementation of the requirements of the ISO 22000 standard; and 5) consolidation of the system under the FSSC 22000 scheme. As a result, the company achieved international certification and compliance with FSMA regulatory requirements, strengthening its quality management system and consolidating its export capacity.

Keywords: honey, certification, food safety, international normative, quality.