



# Acreditación: Mejorando la Inocuidad de los alimentos



## Día Mundial de la Acreditación

9 de junio 2020

(#DMA2020)

# Acreditación:

## Mejorando la Inocuidad de los alimentos



### Contexto

Para los consumidores de todo el mundo, el acceso a alimentos inocuos y nutritivos es un requisito esencial para mantener su salud y bienestar general. El término inocuidad de los alimentos describe todas las prácticas que se utilizan para mantener nuestros alimentos seguros. La inocuidad de los alimentos depende de todos los actores involucrados en el suministro de alimentos, desde agricultores y productores hasta minoristas y empresas de catering.

Cada vez más, existen aspectos internacionales en la producción de alimentos y agua, ya que los ingredientes, productos o partes de productos pueden provenir de varios países de todo el mundo, lo que requiere cada vez más pruebas de conformidad con los requisitos de las economías importadoras. Los productores de alimentos también se enfrentan a la presión de los reguladores para reducir el desperdicio de alimentos y ser eficientes en el uso de los recursos naturales como el agua limpia. Los productores de alimentos pueden utilizar los servicios de organismos de inspección, organismos de certificación y organismos de validación/verificación para supervisar y comprobar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

Las normas y la acreditación se mencionan en el Acuerdo OTC de la OMC y desempeñan un papel importante en la facilitación del comercio. La OMC informó que el 30% de las preocupaciones comerciales discutidas mencionaron ISO, el 12% mencionó IEC y el 10% mencionó ILAC. La aplicación adecuada de las normas y la evaluación de la conformidad acreditada, por lo tanto, tiene el potencial de resolver estas preocupaciones en beneficio de las economías industrializadas y en desarrollo.

En abril de 2019, una **declaración conjunta emitida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial del Comercio (OMC)**<sup>1</sup> declaró que:

*“Las enfermedades transmitidas por los alimentos tienen un impacto significativo en la salud pública, la seguridad alimentaria, la productividad y la pobreza. **Casi 600 millones de personas se enferman y 420 000 mueren prematuramente cada año a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos, y el 30% de las muertes por alimentos ocurren entre niños menores de cinco años.**”*

*Las actividades de evaluación de la conformidad contribuyen a la prevención y el tratamiento de los efectos adversos de los alimentos inseguros y adulterados.*

La OMS estima **33 millones de años** de vidas saludables se pierden debido al consumo de alimentos inseguros a nivel mundial cada año.

### El Rol de la Acreditación

Es importante que el mercado tenga la seguridad de que los organismos de evaluación de la conformidad operan con estándares aceptables y este es el propósito de la acreditación. El proceso de acreditación determina, en interés público, la competencia técnica y la integridad de estas organizaciones.

La evaluación de la conformidad es la demostración de que lo que se suministra realmente cumple con los requisitos especificados o reclamados. La evaluación de la conformidad se puede aplicar a un producto, un servicio, un proceso, un sistema, un organismo o una persona e incluye actividades como pruebas, inspección y certificación.

El Reglamento Europeo (CE) No 2017/625 se basa en la acreditación para apoyar la seguridad alimentaria en Europa. Requiere que todos los resultados analíticos de los laboratorios que llevan a cabo controles sociales deben estar acreditados de acuerdo con ISO / IEC 17025. También se extiende a toda la cadena alimentaria, con reglas más específicas para tratar el fraude, incluida la obligación de los Estados miembros de llevar a cabo controles regulares no programados para garantizar la integridad y autenticidad en toda la cadena alimentaria. Los requisitos para los laboratorios acreditados se reflejan en el Artículo 37, que ordena al laboratorio que incluya todos los métodos de análisis necesarios para la realización de los Controles que se requieren, por ejemplo, por parte de los operadores.

<sup>1</sup> Joint Statement by FAO, WHO and WTO-International Forum on Food Safety and Trade (23-24 April 2019, Geneva,)



ILAC MRA OECs Signatorios

102



Signatorios IAF MLA OECs

72

Organismos de Inspección  
10,500

GFSI Schemes  
Sitios Certificados  
80,000

Laboratorios  
76,500

Relacionados con la comida  
Normas ISO  
1,600

Organismos de Certificación  
8,400

ISO 22000  
Certificaciones  
32,000

Pruebas de Aptitud  
400

Regiones Reconocidas  
5



## Calibración y Ensayos

Los laboratorios de alimentos están acreditados para llevar a cabo una amplia gama de pruebas químicas y microbiológicas. Las pruebas también cubren aspectos como el envasado y las pruebas ambientales, el análisis sensorial, la sanidad vegetal y la microbiología veterinaria.



## Certificación

Los organismos de certificación están acreditados para llevar a cabo auditorías de sitios de manipulación de alimentos y piensos a lo largo de la cadena de suministro, desde la granja hasta la fabricación, hasta restaurantes y puntos de venta. Las acreditaciones otorgadas por los miembros de la IAF incluyen una serie de esquemas de seguridad alimentaria nacionales e internacionales como FSSC 22000, GLOBALGAP Integrated Farm Assurance (IFA), International Featured Standards (IFS), APEDA e ISO 22000. Solo tres esquemas han pasado por el riguroso Proceso de aprobación de la IAF: ISO 22000 (FSMS), GLOBALGAP IFA y FAMI-QS.



## Inspección

Los organismos de inspección están acreditados para llevar a cabo actividades en la industria alimentaria, tales como inspección previa a la expedición, sanidad vegetal, carne y mataderos.



## Pruebas de Aptitud

Los proveedores de pruebas de aptitud (PTP) están acreditados para el establecimiento y la conducción de programas de prueba de competencia utilizando ISO / IEC 17043. La prueba de aptitud es una herramienta utilizada ampliamente en las industrias de procesamiento y producción de alimentos para ayudar a garantizar que los productos alimenticios sean seguros para el consumo humano.

## Esquemas de inocuidad alimentaria

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) mejora la seguridad alimentaria y la eficiencia empresarial al garantizar la aceptación mutua de los programas de certificación reconocidos por GFSI en toda la industria, lo que permite un enfoque simplificado "una vez certificado, reconocido en todas partes". Esto reduce las ineficiencias de la duplicación de auditorías y ayuda a reducir las barreras comerciales. El proceso de evaluación comparativa de GFSI es ahora el más ampliamente reconocido en la industria alimentaria a nivel mundial.

## Esquemas de seguridad alimentaria

FAMI-QS está diseñado para organizaciones que fabrican aditivos para alimentos y / o suministran componentes individuales a la industria de alimentos. Está diseñado para garantizar la seguridad y las buenas condiciones de higiene en toda la cadena de producción de alimentos, para incluir todos los componentes. La evaluación brinda a los fabricantes de componentes de alimentos y proveedores de economías en desarrollo la oportunidad de demostrar la seguridad de sus procesos y su conformidad con los requisitos de FAMI-QS.

## Innocuidad alimentaria respaldada por acreditación en China

La administración de la Certificación del Sistema de Gestión de HACCP, publicada en 2002, como anuncio No.3 por parte de la Administración de Certificación y Acreditación de la República Popular de China (CNCA) en el Artículo 9, que las organizaciones que realizan la Certificación del Sistema de Gestión de HACCP serán aprobadas por CNCA y acreditado por el CNAS. A fines de 2019, China había emitido 120,000 certificados en el sector alimentario, involucrando a decenas de miles de compañías de alimentos, entre las cuales más de 11,000 compañías de producción de alimentos fueron certificadas para la Certificación del Sistema de Gestión HACCP.

# Acreditación en la Cadena de suministro de alimentos

## Ensayos (ISO/IEC 17025)

Los laboratorios realizan productos químicos y pruebas microbiológicas para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos crudos, piensos, residuos de pesticidas y antibióticos, sanidad vegetal, vacunas, control de enfermedades y subproductos animales.

## Inspección (ISO/IEC 17020)

Las inspecciones agrícolas verifican el cumplimiento de las normas de higiene, el bienestar animal y el control de enfermedades.

## Certificación (ISO/IEC 17065)

Las organizaciones verifican el cumplimiento de los requisitos del esquema de alimentos por ejemplo, estándares de alimentos orgánicos.

## Ensayo (ISO/IEC 17025)

Los laboratorios realizan pruebas químicas y microbiológicas de materias primas y productos finales..

## Certificación (ISO/IEC 17065).

Las organizaciones verifican el cumplimiento de los estándares de alimentos y empaques

## Certificación (ISO/IEC 17021-1)

Las organizaciones de terceros auditan y certifican los sistemas de gestión de las plantas de producción de alimentos.

## Inspección (ISO/IEC 17020)

Inspección previa al envío de inspección de vehículos de carga inspección programada de aeronaves



Producción de Cultivos Animales



Transportación



Procesamiento y Embalaje



Distribución



Distribución



Almacenamiento

**Certificación (ISO/IEC 17021-1)**  
Las organizaciones de terceros certifican los sistemas de gestión de calidad de los distribuidores de alimentos según ISO 9001, ISO 2200, etc.

**Inspección (ISO/IEC 17020)**  
Inspección de instalaciones de almacenamiento.



Transportación

## Ensayo (ISO/IEC 17025)

El software que gestiona el almacenamiento y el transporte seguro de alimentos es probado y validado por laboratorios especializados.



Menudeo

**Ensayo (ISO/IEC 17025)**  
Probar la seguridad y la eficacia de los ingredientes, aditivos y contenido nutricional.



Abastecimiento

## Inspección (ISO/IEC 17020)

Inspección de normas de higiene y manipulación de alimentos.



## Certificación (ISO/IEC 17065)

Los servicios de entrega de alimentos están certificados para la manipulación y entrega segura de alimentos.



## Certificación (ISO/IEC 17021-1)

Los sistemas de gestión de las organizaciones de restauración están certificados según la norma ISO 9001 y los requisitos del esquema de calidad de los alimentos.

La producción de alimentos involucra complejas cadenas de suministro y procesos que requieren diferentes tipos de actividades acreditadas de evaluación de la conformidad. Varios esquemas alimentarios requieren certificación para la producción de cultivos, alimentación animal y prácticas relacionadas con el abastecimiento, la cosecha y el sacrificio. La industria y los reguladores requieren inspección y pruebas de muestras para otras actividades como almacenamiento, tratamiento y procesamiento, y a su vez, empaque y distribución. El almacenamiento y exhibición de productos alimenticios en el entorno minorista también se beneficia de las actividades de certificación de los servicios, procesos y sistemas de gestión de la calidad.

# Apoyo a los funcionarios de adquisiciones garantiza la seguridad de la cadena mundial de suministro de alimentos.



Dado que los peligros para la inocuidad de los alimentos pueden introducirse en cualquier etapa del proceso, todas las empresas de la cadena de suministro de alimentos deben ejercer controles de peligros adecuados. De hecho, la seguridad alimentaria solo puede mantenerse a través de los esfuerzos combinados de todas las partes: gobiernos, productores, minoristas y consumidores finales.



## Japón depende de laboratorios acreditados para evaluar los niveles de radiactividad en los alimentos.

La cuestión de la contaminación radiactiva en los alimentos causada por el Gran Terremoto del Este de Japón, el 11 de marzo de 2011, ha planteado la importancia de la acreditación de laboratorios contra las normas internacionales más que antes.

El propósito del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) de ILAC entre los organismos de acreditación es garantizar a los usuarios que los laboratorios acreditados equivalentes en otras economías operan con el mismo estándar que los de sus propias economías. La aceptación de informes de prueba de laboratorios acreditados facilita el comercio de productos alimenticios y reduce los costos de conformidad.

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF) emitió la notificación de que los laboratorios acreditados bajo ISO / IEC 17025 son organizaciones de análisis confiables para la medición y análisis de materiales radiactivos en los alimentos.



## Se abren las pruebas acreditadas de mercados de exportación de carne a productos del Reino Unido

La carne de res del Reino Unido ahora se puede exportar a Canadá después de la aprobación de los inspectores, luego del trabajo que involucra a la Junta de Desarrollo de Agricultura y Horticultura (AHDB), el Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (Defra), la Agencia de Normas Alimentarias (FSA), UK Export Certification Partnership (UKECP), Quality Meat Scotland y HCC Meat Promotion Wales.

El acuerdo cubría tanto los cortes primarios como la fabricación de carne de res y los funcionarios del Reino Unido han estado trabajando para garantizar que la fabricación de carne de res se pruebe según los estándares microbiológicos requeridos por las autoridades canadienses. Este proceso ya está implementado y se ha evaluado de manera sólida según los estándares del Servicio de Acreditación del Reino Unido (UKAS), lo que permite que los envíos comiencen de inmediato.

## Las inspecciones acreditadas respaldan la seguridad alimentaria en la restauración comercial en France

La aplicación del Reglamento Europeo (CE) no 2017/625 abrió el camino para la implementación de nuevas herramientas de inspección para la seguridad alimentaria. Se realizan inspecciones oficiales en toda la cadena alimentaria para confirmar el nivel de conformidad de las instalaciones.

De acuerdo con los requisitos reglamentarios, la norma NF V01-015 relativa a la inspección de los niveles de higiene en las instalaciones de restauración comercial se emitió en mayo de 2016.

Los requisitos reglamentarios especificarán en qué medida los resultados de esta actividad de inspección podrían ser tomados en cuenta por la autoridad pertinente en el marco de las inspecciones sociales para la seguridad alimentaria. La acreditación de los organismos de inspección ayudará a garantizar un alto nivel de higiene y, como consecuencia directa, la protección de los consumidores.



# Acreditación que apoya el logro de

## Relacionado con la seguridad alimentaria

# Metas de desarrollo sostenible

## Acreditación, ODS y seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria está directa e indirectamente vinculada al logro de muchos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente aquellos relacionados con la erradicación del hambre y la pobreza, y la promoción de la buena salud y el bienestar. La seguridad alimentaria y nutricional se realiza solo cuando los elementos esenciales de una dieta saludable son seguros para el consumo, y cuando los consumidores lo reconocen. La inocuidad de los alimentos es vital para el crecimiento y la transformación de la agricultura, que son necesarios para alimentar a una población mundial cada vez más próspera, para la modernización de los sistemas alimentarios nacionales y para la integración eficiente de un país en los mercados regionales e internacionales.

### SIN POBREZA



Las enfermedades transmitidas por los alimentos (FBD, por sus siglas en inglés) son una de las principales causas de mala salud entre los pobres y están asociadas con una variedad de costos, que incluyen la pérdida de días de trabajo, gastos de bolsillo y la reducción del valor del ganado y otros activos. Los servicios de los organismos de inspección acreditados ISO / IEC 17020 se utilizan en diferentes etapas de la cadena de suministro para detectar alimentos inseguros y controlar los niveles de higiene. Los servicios de los laboratorios de prueba acreditados ISO / IEC 17025 se utilizan para analizar las muestras tomadas de la cadena de suministro.

Los alimentos inseguros tienen múltiples interacciones complejas con la nutrición. Por ejemplo, las toxinas pueden conducir directamente a la desnutrición, algunos de los alimentos más nutritivos son los más implicados en la FBD y las preocupaciones sobre la seguridad alimentaria pueden llevar a los consumidores a alejar el consumo de los alimentos nutritivos. Los organismos de certificación de productos que utilizan la norma ISO / IEC 17065 auditan la producción y la cadena de suministro de diversos alimentos para establecer la conformidad con los esquemas locales e internacionales (por ejemplo, los requisitos de evaluación comparativa de GFSI)

### HAMBRE CERO



### BUENA SALUD Y BIENESTAR



La carga mundial de salud de la ETA es comparable a la de la malaria, el VIH / SIDA y tuberculosis. Las personas más vulnerables a FBD son los bebés, las mujeres embarazadas, los ancianos y las personas con sistemas inmunes comprometidos. Los laboratorios médicos acreditados por ISO 15189 tienen la competencia para mejorar los servicios de salud para pacientes afectados por FBD. Los certificadores acreditados ISO / IEC 17021-1 auditan los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Esos sistemas aseguran que el Análisis de Peligros y los Puntos Críticos de Control (HACCP) para la inocuidad de los alimentos estén bien documentados, implementados y monitoreados en las diferentes etapas de la cadena de suministro de alimentos. Los certificadores de productos alimentarios acreditados por ISO / IEC 17065 auditan el cumplimiento de los productos con los esquemas de seguridad alimentaria nacionales e internacionales.

La falta de agua limpia aumenta el riesgo de que los alimentos sean inseguros, ya que los FBD infecciosos pueden ser transmitido a través del agua. El uso injusto de productos químicos en la producción de alimentos puede contaminar las fuentes de agua. Las pruebas ambientales, químicas y microbiológicas en laboratorios acreditados ISO / IEC 17025 que utilizan métodos de prueba acordados internacionalmente están bien establecidas para ayudar a mejorar la calidad del agua.

### AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## Trabajo decente y crecimiento económico

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



Los mercados de alimentos inclusivos proporcionan medios de vida y una oportunidad fuera del ciclo de pobreza para muchas personas. La prevención de FBD permite a los trabajadores desempeñarse mejor y tener una mejor oportunidad de contribuir al crecimiento económico. La certificación de personas de acuerdo con ISO / IEC 17024 permite la valoración de la competencia de los trabajadores y proporciona a los empleadores una herramienta confiable para la selección de personal competente. Los esquemas de referencia de GFSI, reconocidos por los principales minoristas del mundo, proporcionan a los procesadores y fabricantes de alimentos acceso a los mercados de exportación.

Muchos países tienen un inmenso potencial para la industrialización de alimentos y bebidas. (agroindustria) con buenas perspectivas de generación de empleo sostenida y superior productividad. Infraestructura inadecuada en la industria alimentaria, incluida la evaluación de la conformidad. servicios, conduce a una falta de acceso a mercados, empleos, información y capacitación, creando Una gran barrera para hacer negocios.

La infraestructura de calidad está positivamente relacionada con el logro de los aspectos sociales, económicos y objetivos políticos Los servicios de evaluación de conformidad acreditados respaldan los esfuerzos para actualizar Las capacidades tecnológicas de la industria alimentaria y el desarrollo sostenible e infraestructura resistente.

## Industria, Innovación e Infraestructura

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



## Sustainable Cities & Communities

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



Cientos de millones de personas trabajan en zonas urbanas, de agricultura y servicios relacionados con la alimentación. Vibrantes mercados de comida tradicional y comida callejera son contribuciones importantes a la cultura, el turismo y la vida diaria en las ciudades. Los servicios de inspección de alimentos se utilizan para proteger a los consumidores y permiten a los operadores económicos Garantizar la sostenibilidad de sus negocios.

### La Agencia de Alimentos de la India utiliza acreditación para mejorar estándares

La inocuidad alimentaria india y las normas (FSSAI) se basa en la Junta Nacional de Acreditación de Organismos de Certificación (NABCB) acreditación para mejorar los estándares de la producción de alimentos. FSSAI ha producido una tercera parte de auditoría de regulaciones de que prescriben Agencias de Acreditación NABCB para auditoría de inocuidad alimentaria. Empresas de alimentos que reciben resultados satisfactorios de auditoría pueden estar sujetos a inspección menos frecuente por parte central o estatal Autoridades de licencia. Las Auditorías de terceros reducirán la carga sobre el regulador inspección realizada por Autoridades Estatales y promoverá la autosuficiencia por parte de empresas relacionadas con alimentos.

# Acreditación que respalda el comercio mundial de alimentos inocuos



La alimentación segura es esencial para la seguridad nutricional, el desarrollo humano, la economía en general y el comercio internacional. El comercio mundial de alimentos, que se ha vuelto altamente complejo e interconectado, ahora representa \$ 1.5 trillones (Fuente: OMC).

El propósito del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Foro Internacional de Acreditación (IAF MLA) y el Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (MRA) es proporcionar a los usuarios confianza en los datos y certificados a través de la evaluación de la competencia técnica y la imparcialidad de las actividades de evaluación de la conformidad. Las acreditaciones otorgadas por organismos de acreditación que son signatarios de la IAF MLA o ILAC MRA son aceptadas en todo el mundo en función de sus reconocidos programas de acreditación, reduciendo costos y agregando valor a la industria y a los consumidores.

Los resultados de las pruebas, los informes de inspección y los certificados en los campos de los sistemas de gestión, los productos (incluidos los procesos y servicios), el personal, la validación / verificación y otros programas similares de evaluación de la conformidad emitidos por organismos acreditados por los signatarios se basan en el comercio internacional. La IAF MLA o ILAC MRA contribuyen a la libertad del comercio mundial al eliminar las barreras técnicas. IAF e ILAC trabajan juntas para encontrar la forma más efectiva de lograr un sistema único que cumpla el objetivo: "Acreditado una vez, aceptado en todas partes".



La acreditación mejora la competitividad del sector agroalimentario mexicano

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) trabajan en conjunto para coordinar esfuerzos por promover la estandarización y armonización de procedimientos, requisitos relacionados a la acreditación y aprobación de organismos de certificación, unidades de verificación y laboratorios de ensayos.

La acreditación fortalece el prestigio y la competitividad de los productos agroalimentarios producidos en México que representan el 6.2% de las exportaciones. La acreditación impulsa un mejor rendimiento y ofrece un alto grado de fiabilidad de los resultados.



La OMC informó que el comercio mundial de productos alimenticios se ha ampliado más de tres veces en las últimas dos décadas. Las economías en desarrollo participan cada vez más en el comercio mundial de alimentos, tanto como exportadores como importadores. Al mismo tiempo, las cadenas de valor agrícolas mundiales se han vuelto complejas, y los productos alimenticios a menudo se cultivan, procesan y consumen en diferentes países. Si bien estas tendencias han contribuido a aumentar la cantidad y diversidad de alimentos disponibles para los consumidores en todo el mundo, también han suscitado inquietudes con respecto a la seguridad de los alimentos comercializados y los costos de la conformidad de los productos.

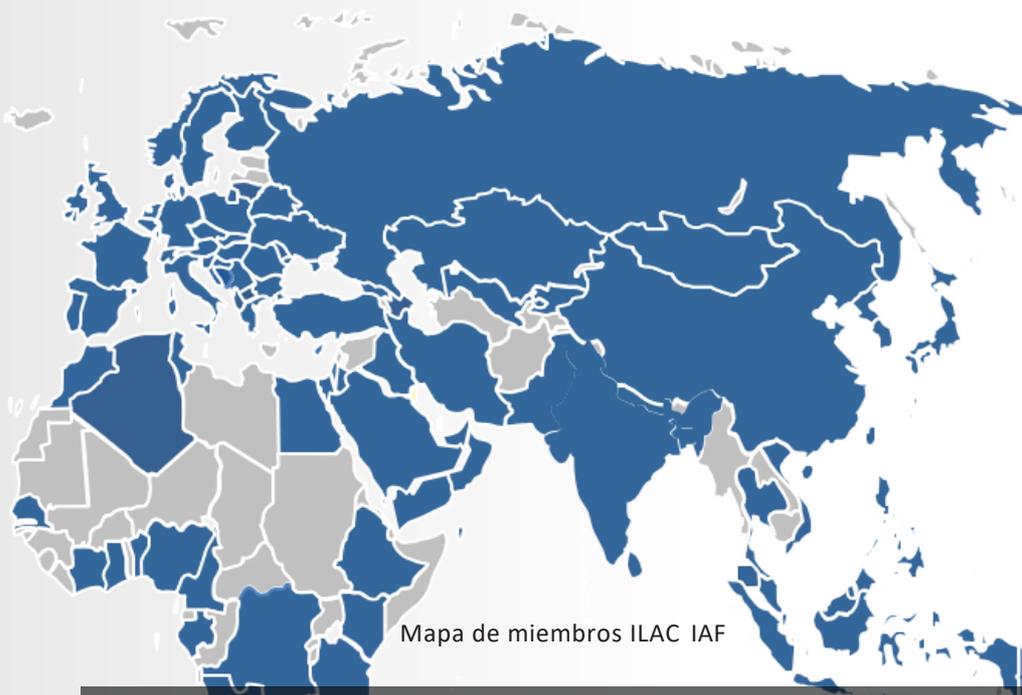
Los consumidores tienen derecho a esperar que tanto los alimentos producidos localmente como los importados sean seguros. En este contexto, el desarrollo de estándares internacionales de seguridad alimentaria para la industria, las pruebas, la inspección y la certificación se ha vuelto más importante que nunca.

Se estima que un ahorro del 1% en los costos de transacción comercial dará como resultado un beneficio comercial global de USD 43 mil millones. Los beneficios son especialmente grandes en lo que respecta al comercio de productos perecederos, incluidos los alimentos frescos. (Declaración conjunta de la FAO, la OMS y la OMC - abril de 2019)

Con más de doscientas enfermedades diseminadas a través de la cadena alimentaria, está claro que la producción segura y sostenible de alimentos es uno de nuestros mayores desafíos.

### La acreditación respalda la seguridad alimentaria y la prevención del delito alimentario

En respuesta al escándalo de la carne de caballo en Europa, el Gobierno del Reino Unido publicó un informe para recomendar que las pruebas, inspecciones y certificaciones acreditadas proporcionen un mecanismo para garantizar la integridad de los alimentos y prevenir la delincuencia alimentaria.



Mapa de miembros ILAC IAF

### El regulador de EE. UU. Utiliza la acreditación para supervisar los alimentos importados

La Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) ha adoptado el uso de la acreditación en su supervisión de los alimentos importados. La FDA reconoce la acreditación bajo el Programa voluntario acreditado de certificación de terceros.

Los organismos de acreditación reconocidos por la FDA tienen la autoridad de acreditar organismos de certificación de terceros que, una vez acreditados, pueden realizar auditorías de seguridad alimentaria y emitir certificaciones de instalaciones de alimentos extranjeros (incluidas granjas) y los alimentos, tanto para consumo humano como animal, que ellos Produce.

# Los servicios acreditados de evaluación de la conformidad **reducen la carga económica y de salud pública**

## Banco Mundial Guía del Banco Mundial

El Banco Mundial publicó una guía para evitar la carga de la comida insegura. La guía sostiene que gran parte de la carga de los alimentos inseguros puede evitarse mediante cambios prácticos y a menudo de bajo costo en el comportamiento y la evaluación de la conformidad de la infraestructura en puntos diferentes a lo largo de las cadenas de valor de los alimentos, incluidos los canales tradicionales de producción y distribución de alimentos. La ausencia de mecanismos efectivos para la acreditación y certificación de empresas se identificó como uno de los problemas en las capacidades de inocuidad de los alimentos en los países de bajos y medianos ingresos.

La guía destacó la necesidad de garantizar que los sistemas de laboratorio de análisis de alimentos estén acreditados internacionalmente, tengan una red efectiva y sean financieramente sostenibles. Cuando se realizan inversiones en la capacidad de prueba, se debe prestar atención estricta al control de calidad, a través de pruebas de competencia, capacitación de personal y, en última instancia, acreditación.



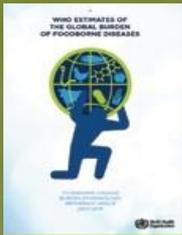
## Normas ISO

La evaluación de la conformidad se basa en estándares y esquemas internacionales para la seguridad alimentaria.

ISO tiene más de 1600 estándares para el sector de producción de alimentos diseñados para crear confianza en los productos alimenticios, mejorar los métodos agrícolas y promover compras sostenibles y éticas. ([www.iso.org](http://www.iso.org))

## OMS

### Reporte de la OMS sobre la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos



El informe de la carga mundial de enfermedades transmitidas por los alimentos realizado por la OMS en 2015 fue la primera iniciativa a una escala mundial tan expansiva. El estudio no solo ha resaltado el impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos, sino también la necesidad de tomar medidas para abordar el problema.

## OMC

### Países de bajos y medianos ingresos son los más afectados

La pérdida de productividad total asociada con la DCL en las economías de ingresos bajos y medianos se estima en US \$ 95,2 mil millones al año. De esto, los países de ingresos medios altos representan US \$ 50,8 mil millones, o el 53 por ciento del total. Las economías de ingreso medio bajo representan US \$ 40,6 mil millones (43 por ciento), y las economías de bajos ingresos por US \$ 3,8 mil millones (4 por ciento).

(el Foro internacional de Ginebra sobre inocuidad y comercio de alimentos)

## Consumidores en Polonia protegidos de la triquinosis mediante acreditación

El cerdo y la carne de venado producidos en Polonia están cubiertos por el programa de monitoreo de Trichinella. De acuerdo con los requisitos legales, las especies susceptibles a la infección por triquinosis están sujetas a pruebas obligatorias; esto se refiere a la carne de cerdo, jabalí y caballo, entre otros.

La acreditación de los laboratorios involucrados en el diagnóstico de triquinosis hace posible obtener resultados de prueba confiables, y los procedimientos desarrollados e implementados por los laboratorios no solo brindan una mayor confianza en los resultados obtenidos, sino que también ayudan a garantizar su comparabilidad.

## Acreditación que respalda la seguridad de los productos cárnicos en Australia y Nueva Zelanda

El Sistema de Acreditación Conjunta de Australia y Nueva Zelanda (JAS-ANZ) apoya a PrimeSafe, la autoridad reguladora para la seguridad de la carne, mariscos y alimentos para mascotas en Victoria, Australia. Un Esquema de gestión de inocuidad de los alimentos (FSMS) respalda a PrimeSafe en su gestión del cumplimiento de los establecimientos de la Ley de la industria de la carne de Victoria de 1993, las Regulaciones de la industria de la carne de Victoria de 2015, la Ley de seguridad de los mariscos de 2003 y las Regulaciones de seguridad de los mariscos de 2014 a través de la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad que auditar el cumplimiento de los establecimientos de carne a los estándares prescritos.



Muchos estudios de caso sobre brotes importantes de enfermedades transmitidas por alimentos o escándalos de adulteración de alimentos muestran que el uso de servicios acreditados de evaluación de la conformidad permite un cambio de comportamiento reactivo a sistemas preventivos y proactivos en muchos países del mundo. Invertir en una infraestructura de evaluación de la conformidad competente se alinea con la recomendación del Banco Mundial para inversiones sostenidas en prevención, incluidas las que desarrollan las competencias básicas de los países para gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos, y motivar y empoderar a muchos actores diferentes, desde la granja hasta la mesa, para actuar de manera responsable y con la salud del consumidor en mente.

# Día Mundial de la Acreditación

## 9 de junio 2020

### Encuentre un proveedor

La "CertSearch" de IAF se lanzó en septiembre de 2019 durante la Asamblea General Conjunta de la ILAC y la IAF. Esta base de datos es una herramienta que respalda la adquisición de comerciales. La plataforma actualmente contiene alrededor de 400,000 certificados del sistema de gestión de proveedores acreditados y permitirá a los compradores verificar si sus proveedores potenciales poseen dichos certificados. También ayudará a distinguir entre los certificados emitidos por organismos de certificación de sistemas de gestión acreditados de los certificados emitidos por certificadores no acreditados, y a verificar la autenticidad de un certificado.

[www.iafcertsearch.org](http://www.iafcertsearch.org)

### Información Adicional

La acreditación proporciona una herramienta reconocida a nivel mundial para no solo evaluar y controlar los riesgos de la operación interna de las empresas, sino también los productos y servicios que colocan en el mercado.

De esta manera, los reguladores, compradores y empleados pueden demostrar confianza en que la acreditación ofrece un mundo más seguro.

Visite <https://publicsectorassurance.org/topic-areas/food-safety-agriculture/>

para acceder a investigaciones, estudios de casos e información de apoyo relacionada con los beneficios de la acreditación en la entrega de la política de seguridad alimentaria.

Visite [www.businessbenefits.org](http://www.businessbenefits.org)

para obtener más ejemplos de cómo las empresas pueden beneficiarse de los estándares y la acreditación.



SECRETARÍA DE ILAC

Teléfono: +612 97368374

Correo: [ilac@nata.com.au](mailto:ilac@nata.com.au)

Sitio Web: [www.ilac.org](http://www.ilac.org)

 @ILAC\_Official

[www.ILAC.org](http://www.ILAC.org)



PUBLIC SECTOR ASSURANCE

<http://www.publicsectorassurance.org>



BUSINESS  
BENEFITS

Evidence. Impact. Value.

<http://www.business-benefits.org>



<https://www.youtube.com/user/IAFandILAC>



SECRETARÍA DE IAF

Teléfono: +1 (613) 454 8159

Correo: [iaf@iaf.nu](mailto:iaf@iaf.nu)

Sitio Web: [www.iaf.nu](http://www.iaf.nu)

 international-accreditation-forum-inc

 @IAF\_Global

[www.IAF.nu](http://www.IAF.nu)