



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Normalización Alimentaria

Profesora Carolina Peñalver

Profesora Janet Rodríguez



Normalización Alimentaria

CONTENIDO

1. Cumbre Mundial Alimentación y Seguridad Alimentaria.
2. CODEX Alimentarius.
3. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.
4. Comité Nacional del CODEX Alimentaria.
5. Fondo Norma.
6. Marca Norven.
7. Certiven.
8. Sistema Gestión Integrado.
9. Normas ISO.
10. Sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria.
11. Normas ISO y relación HACCP.



Cumbre mundial sobre alimentación reconoció

“....Existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana” (Roma, 1996).

FAO-SENACAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.




Para lograr un suministro de Alimentos Inocuos se deben cumplir
REQUISITOS BÁSICOS DE CALIDAD:

- Valor nutricional
- Propiedades organolépticas
- Propiedades funcionales

Con la **finalidad** de:

- Suministrar un contenido adecuado de nutrientes
- Alimentos suficientemente variados
- No poner en peligro la salud del consumidor


FAO-SENACAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

- 
- La publicación de **NORMAS** es fundamental para una gestión eficaz de la calidad del producto.
 - Las normas constituyen la base para lograr una gestión sólida de la calidad del producto alimenticio que abarque también la inocuidad.

- Para lograr todo esto surge la **Normalización Alimentaria:**

“conjunto de normas publicadas con el fin de lograra las gestiones sólidas y eficaces para el control de producción de alimentos abarcando la inocuidad del mismo y protegiendo la salud del consumidor”

14 octubre día mundial de la normalización.

- 
- 1961 propuesta FAO realizar programa conjunto para realizar el CODEX
 - ↓
 - FAO Y OMS (1962) creado como organismo intergubernamental en el marco del programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.
 - ↓
 - Comisión del Codex Alimentarius (CCA), (1963), (168 gobiernos miembros, se reúne cada 2 años, adopta las normas del CODEX, revisa presupuesto)
 - ↓
 - La Asamblea Mundial de la Salud aprueba el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y aprueba los estatutos de la comisión.




La expresión CODEX Alimentarius




código alimentario



Un código de Normas Alimentarias para todos los países



para proteger al consumidor
de los alimentos nocivos y
de las prácticas fraudulentas

- 
- EMPRESAS (con el desarrollo de sistemas de calidad)
 - AUTORIDADES COMPETENTES (como responsables de la vigilancia y control)
 - EL CONSUMIDOR (participación en casos de exigencias, reclamos o denuncias)
 - TODOS CONFORMAN UN EQUIPO
 - INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

FAO-SENACAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Codex alimentario

- Conjunto de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de manera uniforme para alimentos elaborados, semielaborados y sin elaborar.
- Establecen requisitos que deben cumplir los alimentos para garantizar al consumidor productos inocuos, nutritivos, genuinos, no adulterados y debidamente etiquetados.
- La Comisión del Codex Alimentarius también proporciona un gran conjunto de normas para productos **básicos** (actualmente 224) sobre todo tipo de alimentos. Cada producto cuenta con un conjunto de normas a las que se debe atener, pero todos ellos están sujetos a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos en lo relativo a garantizar su inocuidad para los consumidores (2020).
- La Comisión del Codex Alimentarius actualizó el código alimentario con información más exhaustiva sobre contaminantes químicos y ahora incluye una orientación más profunda sobre la gestión de alérgenos. Insistirá con el etiquetado (2020).
- Otra actualización 2020 es la diferencia entre niveles de calidad del agua aceptables según su uso previsto. Esto reduce la presión sobre el agua potable y aportar amplios beneficios para ahorrar este recurso natural cada vez más escaso.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

FAO. Un salto de gigante en la inocuidad de los alimentos. De los viajes espaciales a la COVID-19, la higiene alimentaria perdura. 9/10/2020. <http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1312563/>




El CODEX ayuda a los gobiernos a:

- Ampliar y mejorar las normas relativas al contenido nutritivo
- Examinar la posibilidad de formular y adoptar normas internacionales similares para facilitar y proteger el intercambio de productos entre países
- En la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas, incluido el uso de plaguicidas, normas alimentarias para elaborar productos y códigos de higiene



Para que los alimentos sean inocuos en el comercio internacional



Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

- Proteger la salud de los consumidores.
- Asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
- Coordinar el trabajo sobre Normas Alimentarias a nivel internacional.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.



Producción de alimentos inocuos

- Campo
- Industria
- Mesa del consumidor

FAO/OMS. Folletos CODEX Alimentarios para consumidores, agricultores, industria o comercio, profesionales y científicos del sector sanitario. Roma. [www. Fao.org/catalog/giphome.htm](http://www.Fao.org/catalog/giphome.htm). Publications-sales@fao.org. Codex@fao.org.

Evolución histórica de la Normalización en Venezuela:

- 31-12-1958 se publicó el decreto 501 para crear la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN). Empezó el proceso de normalización desde los años 40 pero con la aparición de COVENIN que empezó a operar en 1960.
- COVENIN su función es planificar, coordinar y llevar adelante las actividades de Normalización y Certificación de la calidad en el país y es órgano asesor en esta materia. Se consulta y estudio de normas internacionales, asociaciones, empresas relacionadas en la materia, así como la investigación en esta materia.
- 1973 se crea el ct10 de productos alimenticios. Es el encargado de la elaboración de Normas Venezolanas COVENIN en el sector alimentos.
- 1973 se instaura el Fondo para la normalización y certificación de la calidad. (Decreto 1195 Ministerio de Fomento al crear Marca Noryen, Certiven y el Decreto 3939 este Ministerio señala todos los detalles solicitud, estudios, concesión y vigilancia de los sellos venezolanos de calidad).
- 1979 se publicó la Ley sobre Normas Técnicas y Control de Calidad
- 1993 Comité Técnico ISO/TC 207 Gestión Ambiental para desarrollar sistemas y herramientas aplicables en el terreno ambiental dando las ISO 14000.
- 2001 ONU conferencia sobre medio ambiente y el desarrollo celebrada en Rio Janeiro el compromiso de crear normas ambientales internacionales.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2


Venezuela

- Se creó el comité técnico nacional del CODEX Alimentarius
- (Decreto No 1343 del 13 junio de 2001)

FAO-SENACAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blogspot.com/2010/06/calida-total-2



EL Codex Alimentarius no sustituye ni es la solución alternativa a la legislación nacional.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

- MINISTERIO DEL PODER POPULAR RELACIONES EXTERIORES
- MINISTERIO DEL PODER POPULAR ALIMENTACIÓN
- MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
- MINISTERIO DEL PODER POPULAR CIENCIA Y TECNOLOGÍA
- SECRETARIO TÉCNICO DEL CNA
- PRESIDENTE DEL INN
- PRESIDENTE DEL INHRR
- PRESIDENTE DE FONDONORMA
- INDECU
- CAVIDEA
- ASOCIACIÓN DE CONSUMIDORES

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

FONDONORMA (FODENORCA)

- ▶ Fondo para la Normalización y Certificación de la calidad
- ▶ Organismo mixto (público y privado), organización civil sin fines de lucro.
- ▶ Su objetivo es desarrollar actividades de normalización y certificación de calidad con normas para los productos y servicios.
- ▶ Se instauró en 1973, pero fue en 1979 cuando se publicó la ley de normas técnicas y control de calidad
- ▶ Fondo norma esta acreditada por el gobierno venezolano desde 1996 por SENCAMER para ejecutar el proceso de Normalización y Certificación de calidad en Venezuela.
- ▶ 2000= 3685 normas aprobadas.
- ▶ 2001= aprobaron 290 normas COVENIN, 100 son productos, 91 métodos de ensayo, 99 referidas a vocabularios, muestreo y criterios de evaluación de procesos.
- ▶ Hasta la fecha han creado 44 comités y 12 comisiones técnicas.
- ▶ 2000= 408.631 certificaciones. en 158 países. Se deben revisar cada 5 años.
- ▶ 2003= comité técnico ISO/TC176, ISO publica 15 diciembre la serie ISO 9000 nueva versión año 2000.
- ▶ FODENORMA (22 Noviembre 2019) = Fondo de Desarrollo para la Normalización, Calidad, Certificación y Metrología.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2

FONDONORMA (FODENORCA)

- Es el ente nacional de normalización
- Coordina la elaboración de las Normas Venezolanas COVENIN
- Es uno de los organismos de certificación de la calidad
- Otorga la certificación de sistemas COVENIN-ISO 9000
- La certificación de sistemas de gestión ambiental COVENIN-ISO 14001
- La certificación de productos Marcas Norven
- La certificación de lotes para importación y exportación CERTIVEN
- Normas COVENIN 4001:2000 Sistema de gestión de seguridad e higiene ocupacional (SGSHO). Requisitos.
- Norma COVENIN 4004:2000 Sistema de gestión de seguridad e higiene ocupacional (SGSHO). Guía para su implementación, comparten los mismos principios generales de las normas de gestión de la calidad ISO 9000 y ISO 14001 norma gestión ambiental.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2



El Ministerio de industrias ligera controla a través de SENCAMER (Servicio Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos) las actividades de FONDONORMA.

Ministerio del Poder Popular para Comercio Nacional.

FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2

Marca NORVEN



- La Marca NORVEN es el símbolo distintivo mediante el cual el Estado Venezolano garantiza que los productos que lo ostentan han sido fabricados conforme a las Normas Venezolanas COVENIN y bajo estrictos sistemas de Control de la Calidad. Nace en 1973.
- Este sello de calidad está respaldado por una serie de disposiciones legales entre las cuales la más importante es la Ley del Sistema Venezolano para la Calidad artículo 85. Es reconocida por la Comunidad Andina de Naciones en atención a la Decisión 506. Hay acuerdos bilaterales con Colombia y Ecuador para el reconocimiento mutuo a los respectivos sellos.
- Procederá a realizar supervisiones periódicas en las fábricas y someterá a ensayos, muestras de los productos que la ostentan, tomadas tanto a nivel de la empresa como del mercado.
- Estas evaluaciones o seguimientos, además de los ensayos es lo que constituye el proceso de "Supervisión y Control del uso de la Marca NORVEN".

Marca NORVEN

- ▶ Los industriales que fabriquen sus productos de acuerdo a las Normas Venezolanas COVENIN, pueden solicitar por escrito a FONDONORMA la autorización para el uso de la Marca NORVEN. Actualmente 2020 se solicita por correo a través de la Gerencia de certificación.
- ▶ Una vez recibida la solicitud, FONDONORMA procederá a evaluar la información preliminar consignada por la empresa, y posteriormente se auditarán los sistemas de Control de la Calidad de la empresa e igualmente se verificará, mediante ensayos realizados en laboratorios calificados, si el producto cumple con las especificaciones establecidas en las Normas Venezolanas correspondientes.
- ▶ Si la empresa y el producto cumplen con todos los requisitos establecidos, se le autoriza el uso de la Marca NORVEN.
- ▶ Existen muchos beneficios para la empresa, venta de productos, consumidos y comerciante.

Normativas para productos venezolanos: NORVEN. Fondo Norma. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm
UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2



CERTIVEN



- El Certificado Venezolano de Calidad (CERTIVEN) certifica la conformidad con una norma o un reglamento técnico en vigor y es otorgado por el Estado y FONDONORMA.
- Es un certificado que otorga Fondonorma mediante el cual se hace constar que un prototipo, tipo, lote o partida de productos, materiales, partes y/o componentes destinados a la importación o exportación cumplen con una norma o especificación técnica en particular.
- **MODELO EFQM de Calidad Total:** modelo de excelencia creado 1988 basado en la satisfacción del cliente, de los empleados y un impacto positivo en la sociedad se consiguen mediante el liderazgo en política y estrategia, una acertada gestión del personal, el uso eficiente de los recursos y una adecuada definición de los procesos, lo que conduce a la excelencia de los recursos empresariales. Es un modelo de aplicación continua con 9 elementos o criterios desglosados en sub criterios con uso independiente o conjunto donde evalúa y pondera para determinar el proceso de organización hacia la excelencia. Es una herramienta de gestión de la calidad. Autoevaluación.
- **ONGCONCALIDAD:** es una norma española específica para ONG'S desarrolladas por estos mismos a través de personas interesadas del propio sector y que tiene mucha acogida del tercer sector social. (sociedad) basadas en principios y valores. Actúa con valores como dignidad humana, derechos fundamentales, solidaridad, voluntariedad, orientación al cliente, la transparencia y otros.

Sistema de Gestión Integrado (SIG)

En el ámbito actual de las organizaciones los aspectos vinculados a la calidad (SGC), el medio ambiente y la salud (SGA), seguridad ocupacional (SGSSO) se encuentra relacionados e interdependientes, de modo que desatender uno, repercute en los otros. Estos son el resultados de un trabajo bien hecho, de forma tal que los defectos, impactos ambientales y los accidentes y enfermedades laborales significa que las cosas no se están haciendo bien.

Es un sistema integrado compuestos por ramas:

- Calidad (ISO 9000, ISO 22000).
- Medio ambiente (ISO 14000).
- Seguridad laboral (OHSAS 18000= Sistema de Gestión de la seguridad y la salud en el trabajo).
- Seguridad de información (ISO 26000).

NUEVO POR COVID

- OHSAS 18001. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 15 marzo 2017
- Norma ISO 45001 y el efecto COVID-19. 11 agosto 2020
- Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por COVID-19

González H. Calidad & Gestión. Consultoría para empresas. Normas Internacionales de Sistema de Gestión ISO 9001, ISO 45001, ISO 50001 ISO 22000. calidadgestion.wordpress.com/2012/11/13/sistemas...

Universidad de Jaén. Sistema Integrado de gestión de la calidad de los servicios y unidades administrativas de la Universidad de Jaén. Manual de calidad. Guía de gestión del SIGC-SUA. ISO 9001:2015. Rev. 04. 24 julio 2019. www.ujaen.es/spe/SIGCSUA_MANUAL.CALIDAD

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Normas ISO



- ISO= Organización Internacional para la Normalización
- Fundada en 1947
- Es una federación mundial constituida por los organismos nacionales de 135 países
- Venezuela es miembro de ISO desde 1959

El grupo de Normas ISO (AÑO 1987, CALIDAD)

Establece los criterios que debe cumplir el sistema de calidad de una empresa para asegurar la calidad de los productos: se trata de un conjunto de condiciones que ha de reunir un sistema de calidad existente.

“El objetivo de un sistema de control de calidad que satisfaga una norma ISO 9000 es disminuir costos y mejorar la calidad”

- Normas ISO 9001 (año 2015, certificable)
- Normas ISO 9002 (año 1994)
- Normas ISO 9003 (año 1989)
- Normas ISO 9004 (año 2009)
- Normas ISO 14001 (año 2004, certificable): gestión del medio ambiente.
- Normas ISO 22000 (año 2005): gestión de riesgo y seguridad.
- Normas ISO 26000 (año 2010): modelos responsabilidad social organización pública y privada voluntaria.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

Gestión y Aseguramiento de la Calidad. COVENIN ISO 9000. COMPENDIO DE NORMAS. ISO 9000.

Gestión de la Calidad y Elementos del Sistema de Calidad. Lineamientos, 9004-90, ISO-9004-87, CPU 658.56, 1987.

Gestión de la Calidad y Elementos del Sistema de Calidad. Parte 2: Lineamientos PARA Servicios. (1ERA. Revisión), COVENIN-ISO, 9004-2, 9004-2:1994, (ISO 9004-2:1990).

Sistema de la Calidad. Modelo para el Aseguramiento de la Calidad en la Producción, la Instalación y el Servicio Postventa, 9002, 1995.

Sistemas de Calidad. Modelo para el Aseguramiento de la Calidad Aplicable a la Inspección y Ensayos Finales, 9003-90, ISO 9003-87, CPU 658.56, 1987.

Las Normas ISO9000



- Establecen los criterios mínimos que debe cumplir el sistema de calidad de una empresa para asegurar la calidad de los productos
- Tienen que ver con la calidad de la empresa
- Son supervisadas y vigiladas por el ministerio de industrias ligeras y comercio a través de FONDONORMA
- Son sistema de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabularios.

Bolton A. Sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO 9001/2. España: Editorial Acribia, S.A. 1997
Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm
Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. versión impresa ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008.

Normas ISO



- **9001:** Es un método para asegurar la calidad en el diseño, el desarrollo, la producción, la instalación y el servicio post-venta. Es la más completa. Requisitos.
- **9002:** Es un modelo para el aseguramiento de la calidad en la producción, la instalación y el servicio postventa.
- **9003:** Asegura la calidad en la inspección y en los ensayos finales.
- **9004:** Define los elementos principales que debería satisfacer un buen sistema de la calidad. Sistema de gestión de la calidad. Directrices para la mejora del desempeño.

Bolton A. Sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO 9001/2. España: Editorial Acribia, S.A. 1997.

Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

ISO 14001

1. Norma internacional que define un proceso para controlar y mejorar el rendimiento medioambiental de una organización.
2. ISO 14001 es una norma aceptada internacionalmente que establece cómo implantar un sistema de gestión medioambiental (SGM) eficaz. La norma se ha concebido para gestionar el delicado equilibrio entre el mantenimiento de la rentabilidad y la reducción del impacto medioambiental. Con el compromiso de toda la organización, permite lograr ambos objetivos.
3. Lo que contiene ISO 14001:
 - ▶ Requisitos generales
 - ▶ Política medioambiental
 - ▶ Planificación de implantación y funcionamiento
 - ▶ Comprobación y medidas correctivas
 - ▶ Revisión de gestión

ISO 14001

- ▶ Puede identificar aspectos del negocio que tienen un impacto en el medio ambiente y comprender las leyes medioambientales que son significativas para esa situación.
- ▶ Consiste en generar objetivos de mejora y un programa de gestión para alcanzarlos, con revisiones periódicas para la mejora continua.
- ▶ Evaluar el sistema regularmente y, si cumple la normativa, registrar la compañía o la sede para la norma ISO 14001.

Normativas para productos venezolanos: NORVEN. Fondo Norma. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm
UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.compo>2010/06>calida-total-2

ISO 22000



- Gestión de riesgos de la Seguridad Alimentaria en toda la cadena de suministro alimentaria.
- Es una norma internacional que define los requisitos de un sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria que abarca a todas las organizaciones de la cadena alimentaria 'de la granja a la mesa'.
- La norma combina elementos clave comúnmente reconocidos para garantizar la Seguridad Alimentaria en la cadena alimentaria, por ejemplo:
 1. Comunicación interactiva
 2. Gestión de sistemas
 3. Control de riesgos para la Seguridad Alimentaria mediante programas de requisitos esenciales y planes de análisis de riesgos y puntos críticos de control
 4. Mejora y actualización continuas del sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria

Normativas para productos venezolanos: NORVEN. Fondo Norma. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm

UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blogspot.com/2010/06/calida-total-2

Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. versión impresa ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008

Sistemas de Gestión de la calidad en la industria alimentaria

- La fabricación de ingredientes y productos alimenticios ha aumentado su demanda por las expectativas de los consumidores y los requerimientos legales. En la actualidad por la comunicación inmediata, transporte rápido puede tener consecuencia en otro lado del mundo. Se busca productos con adecuada calidad que justifique su precio y de seguridad al consumo, por ello importante la legislación.
- En Europa la Directiva sobre Control Oficial de Productos Alimenticios (EEC, 1989) exige a los gobiernos de los estados miembros una supervisión directa sobre la industria, en el Reino Unido esto se ha puesto en funcionamiento mediante Acta sobre Seguridad Alimentaria (HMSO, 1990) introdujeron modificaciones fundamentales en la legislación:
 - a) a- Reforzó poder de inspectores que aprueban actividades relacionadas con los alimentos donde anteriormente solo intervenían cuando cometían infracción.
 - b) b- Se introdujo la defensa de la debida diligencia.
- Todo esto se centro la atención en lo que constituye la gestión competente de la calidad en la industria alimentaria. Es obligatorio que la industria debe cumplir los principios de HACCP y la Norma ISO 9001 para llevar a cabo una buena diligencia y atender a las buenas practicas. Esto también aplicado a servicios de alimentos en general.



Normas ISO y su relación con HACCP

ISO Y HACCP

“Son sistemas de control mide calidad que comprenden una serie de reglamentaciones”

MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2014.

Normas

ISO

- Sistema de control de calidad de la empresa y sus productos
- Es supervisado y vigilados por ministerio de industrias ligera y comercio a través de FONDONORMA

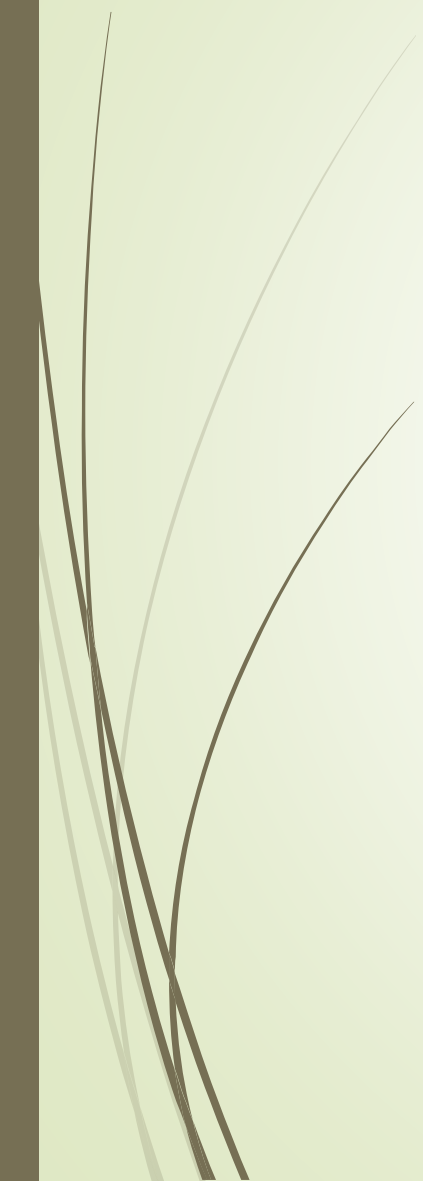
HACCP

- Sistema de control, de calidad microbiológica para asegurar la inocuidad de los alimentos
- MPPS a través de la DHA



Conclusión

Ambos sistemas se deben aplicar conjuntamente para lograr así la inocuidad los alimentos



Bibliografía

1. Bolton A. Sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO 9001/2. España: Editorial Acriba, S.A. 1997.
2. Gestión y Aseguramiento de la Calidad. COVENIN ISO 9000. COMPENDIO DE NORMAS. ISO 9000.
3. Gestión de la Calidad y Elementos del Sistema de Calidad. Lineamientos, 9004-90, ISO-9004-87, CPU 658.56, 1987.
4. Gestión de la Calidad y Elementos del Sistema de Calidad. Parte 2: Lineamientos PARA Servicios. (1ERA. Revisión), COVENIN-ISO, 9004-2, 9004-2:1994, (ISO 9004-2:1990).
5. Sistema de la Calidad. Modelo para el Aseguramiento de la Calidad en la Producción, la Instalación y el Servicio Postventa, 9002, 1995.
6. Sistemas de Calidad. Modelo para el Aseguramiento de la Calidad Aplicable a la Inspección y Ensayos Finales, 9003-90, ISO 9003-87, CPU 658.56, 1987.
7. FAO-SENCAMER. Seminario Nacional sobre Gestión del CODEX. Fortalecimiento de la gestión de los comités nacionales del CODEX en los países andinos (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela), Proyecto TCP/RLA/2904. Importancia del CODEX alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos (FAO/RLC). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias desde 1962. Caracas, 22 mayo 2003.
8. FAO/OMS. Folletos CODEX Alimentarios para consumidores, agricultores, industria o comercio, profesionales y científicos del sector sanitario. Roma. www.Fao.org/catalog/giphome.htm. Publications-sales@fao.org. Codex@fao.org.
9. Fondo Norma. Normativas para productos venezolanos: NORVEN. 7 julio 2012. normasvenezolanas.blogspot.com/2012/07/norven.htm
10. MPPS. Organigrama, organización general y programas. Dirección General de Salud, Ambiente y Contraloría Sanitaria. Dirección de Higiene de los Alimentos. Caracas, 2014.
11. UNESR. Calidad total 2-Calidad y Productividad. 20 junio 2010. cyptsu2.blospot.com/2010/06/calida-total-2
12. González H. Calidad & Gestión. Consultoría para empresas. Normas Internacionales de Sistema de Gestión ISO 9001, ISO 45001, ISO 50001 ISO 22000. calidadgestion.wordpress.com/2012/11/13/sistemas...
13. Universidad de Jaén. Sistema Integrado de gestión de la calidad de los servicios y unidades administrativas de la Universidad de Jaén. Manual de calidad. Guía de gestión del SIGC-SUA. ISO 9001:2015. Rev. 04. 24 julio 2019. www.ujaen.es/spe/SIGCSUA_MANUAL.CALIDAD
14. FAO. Un salto de gigante en la inocuidad de los alimentos. De los viajes espaciales a la COVID-19, la higiene alimentaria perdura. 9/10/2020. <http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1312563>
15. OPS/OMS. Guías para una ley básica. Legislación de la inocuidad de alimentos. [Htps: www. Paho.org](https://www.paho.org). [tps://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10720:2015-disposiciones-generales-ley-basica-alimentos&Itemid=41369&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10720:2015-disposiciones-generales-ley-basica-alimentos&Itemid=41369&lang=es)
16. OHSAS 18001. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 15 marzo 2017. <https://www.nueva-ISO-45001.com>
17. ABS Groups. Clave de la Norma ISO 45001 y el efecto COVID-19. 11 agosto 2020. www.abs-group.com
18. Comité internacional para la elaboración de consensos y estandarización en nutrición. Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por COVID-19. Investigación y desarrollo en nutrición. Mayo, 2020. www.iidenut.org/www.cienut.org.
19. Arispe I. y Tapia M. Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Agroalim v.12 n.24 Mérida jun. 2007. *versión impresa* ISSN 1316-0354. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008