

Certificación del Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos según la NTP ISO 22000:2005 en Gloria S. A.



Expositor:

Carlos E. Deza Urquiaga

Superintendente de Gestión de Calidad

“La Calidad que Usted conoce”

la producimos desde 1942



GLORIA



aruba



LECHE
PURA
VIDA



TAMPICO
Citrus Punch



“Se hace camino al andar ...”

Gloria S. A. y los Sistemas de Gestión

- | | |
|--|------------------------------|
| ★ Sistema HACCP | Septiembre 2000 |
| ★ ISO 9002:1994 Planta Lurín | Enero 23 del 2001 |
| ★ ISO 9002:1994 Planta Lima | Abril 22 del 2002 |
| ★ ISO 9001:2000 Migración | Febrero 25 del 2004 |
| ★ ISO 9001:2000 Planta Arequipa | Diciembre 12 del 2006 |
| → ISO 22000:2005 | |
| Plantas Lima y Arequipa | Junio 1° del 2007 |
| ★ ISO 90012000 Renovación | |
| Lima y Arequipa | Junio 1° del 2007 |



Evolución de los Sistemas de Aseguramiento de la inocuidad en Gloria S. A.

- Desde el año 2000, Gloria S. A. cuenta con Sistemas HACCP para todos sus productos elaborados en las plantas de la empresa.
- Actualmente en sus dos plantas cuenta con 12 planes HACCP implementados y otros en implementación
- Los planes se desarrollan antes de iniciar la producción y se validan con la producción.



Evolución de los Sistemas de Aseguramiento de la inocuidad en Gloria S. A.

- Los planes HACCP, permitieron el desarrollo e implementación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el celo de todos en el cumplimiento “no negociable” de las normas legales.
- Nuestros productos alimenticios van desde el campo hasta la mesa de nuestros consumidores.
- Norma ISO 22000 nos ayudó a visualizar mejor el carácter sistémico de la producción de alimentos



Evolución de los Sistemas de Aseguramiento de la inocuidad en Gloria S. A.

- Seguimos el desarrollo de la Norma hasta su aprobación final en septiembre de 2005, fecha para la cual ya teníamos conceptualizado el Sistema en nuestro Equipo de Inocuidad (formado por 12 equipos HACCP y el representante de la Dirección).
- Estudiamos la NTP ISO 22000:2005 desde su gestación, lo cual nos facilitó el diseño e implementación del Sistema en la empresa



Evolución de los Sistemas de Aseguramiento de la inocuidad en Gloria S. A.

- Nuestra política de la Calidad debía evolucionar
- Consultamos a los implicados los matices que debía considerar
- Con la aprobación de la Gerencia General, implementamos el Sistema en aproximadamente diez meses



Política de Calidad e Inocuidad

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
ISO 9001:2001 - ISO 22000:2006

Gloria S. A., consciente de que la calidad y la inocuidad deben ser el resultado del esfuerzo responsable de todos, quiere entregar a sus clientes y consumidores productos sanos y nutritivos y que todos los trabajadores de Gloria S. A. estén conscientes de la importancia de su participación en esta misión.

Todas las personas implicadas - directamente o indirectamente - en las actividades y procesos relacionados con los productos elaborados por Gloria S. A. deben:

1. Cumplir las normas legales vigentes aplicables, los requisitos expresados por los clientes y aquellos establecidos por la empresa necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados;
2. Garantizar la calidad e inocuidad de los productos que elaboramos desde su diseño y desarrollo hasta su entrega a los clientes y consumidores;
3. Asegurar que los equipos e instalaciones utilizadas garanticen la calidad e inocuidad de los productos elaborados;
4. Contar con personal competente, instruido sobre su responsabilidad y autoridad respecto a la calidad e inocuidad de los productos elaborados por la empresa;
5. Entregar a nuestros clientes y consumidores formación suficiente para asegurar el uso correcto de los productos que les entregamos de modo que no se afecte su calidad e inocuidad;
6. Promover y mantener una comunicación suficiente, eficaz y oportuna con nuestros clientes, personal, consumidores, proveedores, autoridades y otras personas u organizaciones relacionadas con la calidad e inocuidad de nuestros productos; y
7. Mejorar continuamente la calidad de los procesos y de los productos entregados para satisfacción de nuestros clientes y consumidores.

Lima, 01 de Septiembre del 2007




Luis Benavides González del Riego
Gerente General

Aprendizaje y Beneficios de la NTP ISO 22000

- Identificamos con claridad los peligros que no veíamos y que afortunadamente no se habían manifestado antes
- Nos permitió anticiparnos diseñando y validando medidas de control que previeran su aparición en nuestros productos.
- Trabajamos con más exigencia y comunicación con nuestros proveedores, punto de partida del Sistema de Gestión de la Inocuidad



Aprendizaje y Beneficios de la NTP ISO 22000

Aprendimos:

- ➡ nuevas formas de medición y de control y nuevas formas de verificación de resultados,
- ➡ a diseñar formas de validar las medidas, y maneras de evaluarlas para categorizarlas,
- ➡ a crear, a idear formas de trabajar para diseñar un sistema eficaz y eficiente, y
- ➡ a planificar, desde el diseño de las medidas de control hasta la evaluación de los resultados de la verificación.

Aprendizaje y Beneficios de la NTP ISO 22000

- Pasamos por la gestión de los procesos y por la aplicación del ciclo Planear-Hacer-Verificar-Actuar
- Aplicamos también su versión Planear-Estudiar-Hacer-Actuar, pues tuvimos que estudiar y repasar nuestros conocimientos de microbiología y otros
- Investigar en toda fuente a nuestro alcance las normas vigentes, nacionales e internacionales.
- Estudiamos y discutimos mucho trabajando en equipo

Aprendizaje y Beneficios de la NTP ISO 22000

- Investigamos los manuales de operación de equipos y maquinaria para asegurar que cada etapa estaba validada para eliminar los posibles peligros o reducirlos a un nivel aceptable.
- Todo eso se cumplía en nuestros procesos, pero la norma exige que estemos concientes de ello y podamos demostrarlo fehacientemente.

Todo esto se hizo



Todos nos preguntaron ...

→ ¿Qué beneficios obtuvieron con la implementación de la NTP ISO 22000:2005?

Y respondemos:

→ No fueron los económicos al poder evitar reprocesos o desechos por eventuales productos contaminados como se pudiera pensar.

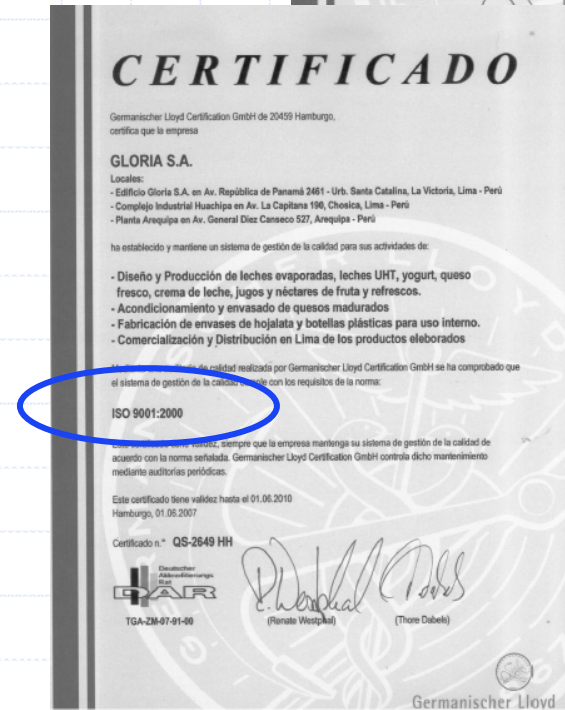
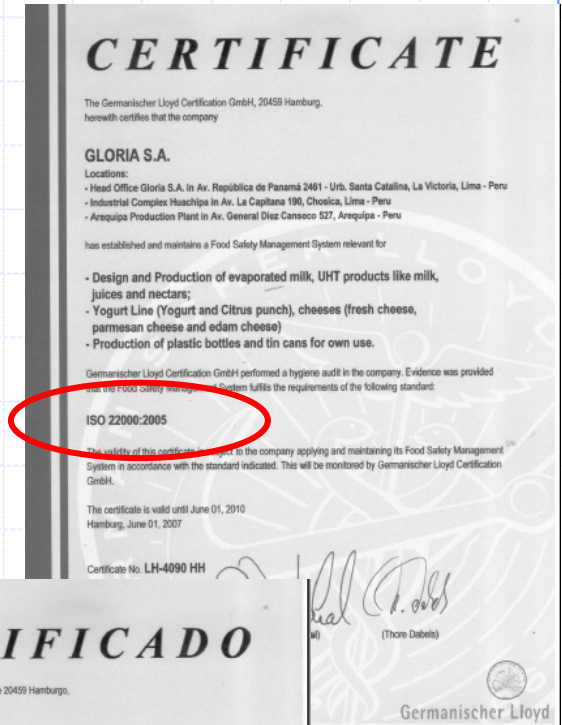
→ Nuestra Calidad está encima de estos aspectos.

→ Tampoco está en primer lugar la experiencia adquirida para replicarla en las otras empresas del Grupo Gloria.



Lo más importante fue

→ La gran satisfacción y tranquilidad de saber con certeza que la salud de nuestros consumidores en cualquiera de las empresas del Grupo está protegida y que eso se convierte en nuestro mejor elemento de fidelización de clientes.



Las Mejores Prácticas producen Mejores Resultados para nuestros consumidores



GLORIA



Cada vez hace mejor
“La Calidad que Usted conoce”