

Gestión de la inocuidad en la era de las compras *on line* y las entregas multicanal

Por

JAIRO ROMERO, M. A.

Experto en Gestión de Riesgos de Inocuidad

Miembro de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología
de Alimentos

Presidente de ALACCTA



E commerce

- El mundo se convierte en la tienda de abarrotes
 - Y en la bodega...
- Se puede comprar desde cualquier parte a cualquier hora, de donde sea
- Múltiples medios de entrega











UBER  EATS











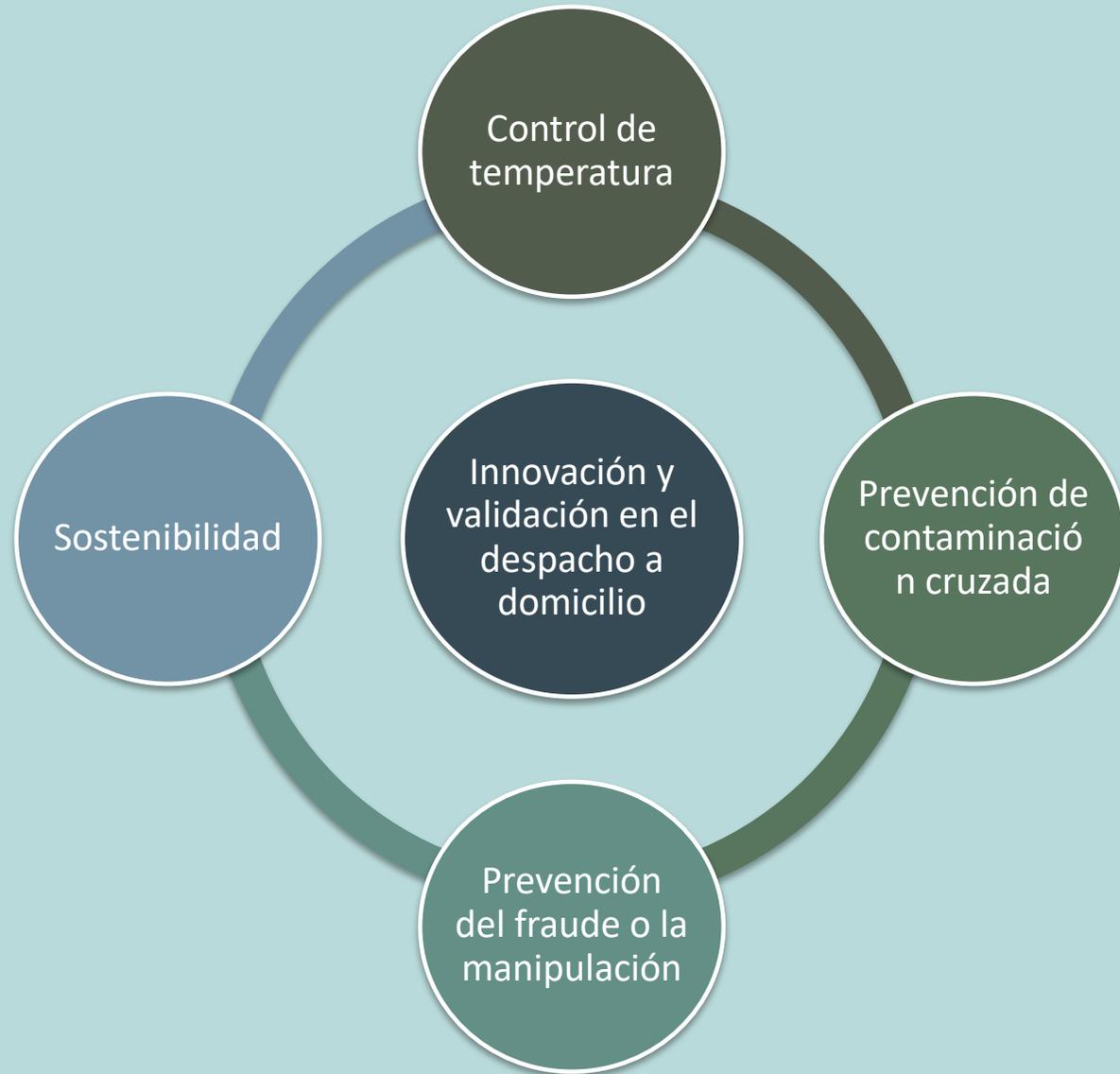




E commerce

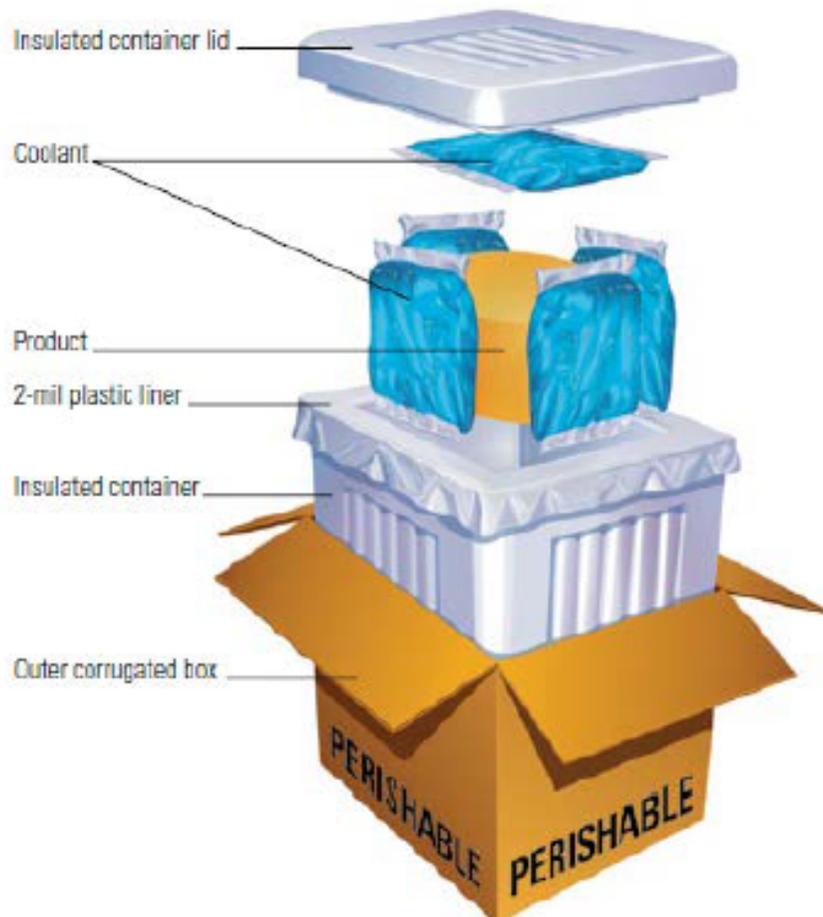
- Múltiples expectativas
 - Dietas especiales
 - Sensibilidad a de incidentes con alérgenos
 - Origen, composición, responsabilidad social...





No tenemos los empaques y sistemas adecuados

Packaging Perishable Shipments With Gel Coolants



Un estudio en EE UU mostró que

- Después de salir de la custodia de las empresas que producen o empaican los alimentos, los paquetes que contienen alimentos perecederos no son tratados en forma diferente a los demás paquetes en Fedex, UPS o USPS
- Los productos pueden alcanzar temperaturas internas de hasta 60 C durante el transporte
- Los paquetes se entregan sin firma de recibido, así que pueden quedarse en la puerta de la casa
- Los transportadores eximen su responsabilidad por la inocuidad
- Los sitios web no brindan información adecuada sobre el manejo correcto de los productos
- Los productos pueden ir sin etiqueta o mal etiquetados

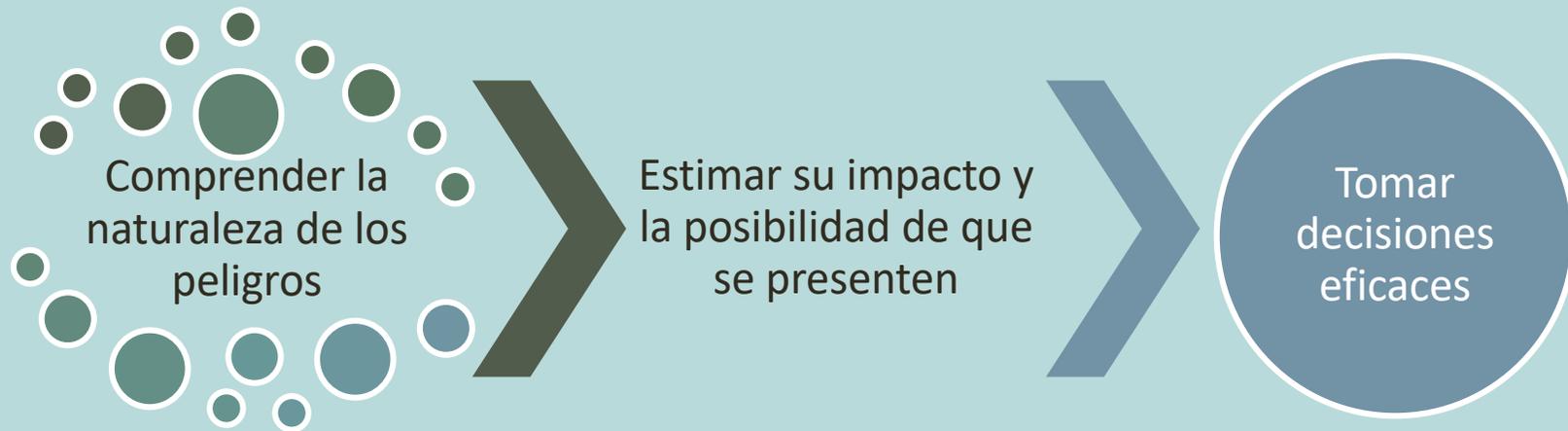
GODWIN, S. & HALLMAN, W. K. (2014)
Ordering raw meat, poultry and seafood online. Identifying risk factors
TSU / Rutgers survey



Inocuidad de alimentos en la era digital



Enfoque de riesgos de inocuidad





Un amplio rango de aplicaciones

Sanitización
Evaluación de peligros BPM
Prevención del contacto cruzado Restricción de acceso
Selección de materias primas Auditoría de proveedores
Definición de estándares internos Diseño de instalaciones y equipos
Investigación, desarrollo e innovación Defensa de los alimentos Planes de mejora
Monitoreo de patógenos ambientales **Aplicaciones** Inspección basada en riesgo
Categorización de materias primas Control de materias primas y proveedores
Etiquetado preventivo Agrupación de productos y líneas de producción
Zonificación de la planta Dotación del personal
Control de objetos extraños Plan de muestreo
Capacitación



Un mundo de herramientas para la evaluación de riesgos



Revisión
Sistemática
de Literatura

Ruta del
producto

$$H_0 - \sum R + \sum I \leq FSO$$

AMEF



FDA-iRISK 4.0



Inocuidad de alimentos en la era digital



Prevención basada en el riesgo



FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT

“ La FSMA cambia nuestro enfoque de reaccionar ante emergencias a prevenir los problemas que pueden enfermar a la gente ”



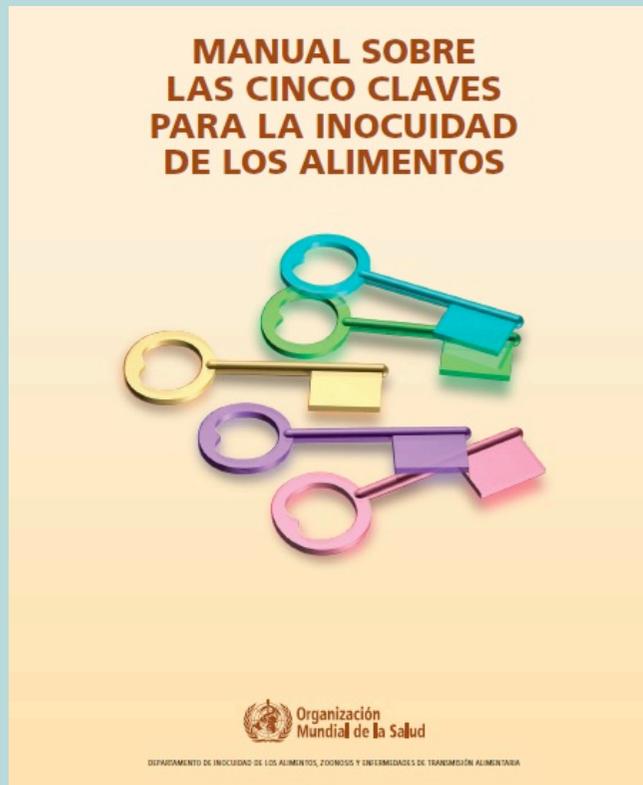
Michel R Taylor

Subdirector de Alimentos

FDA



Énfasis en la prevención



- Mantenga la limpieza
- Separe los alimentos crudos y cocinados
- Cocine los alimentos completamente
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Use agua y materias primas inocuas





FDA FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT

Reglamento sobre
Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo



Controles preventivos



Expansión del método HACCP a otros factores
claves de la gestión de la inocuidad

Inocuidad de alimentos en la era digital





Nuevas habilidades

Otro nivel de compromiso y
relacionamiento con la inocuidad



Cultura de inocuidad

Alineación total con la inocuidad

- Cultura del comportamiento autónomo, responsable con la inocuidad, a todo nivel en la organización, en forma consistente en el tiempo



Cortesía de Mónica Bello, 2014

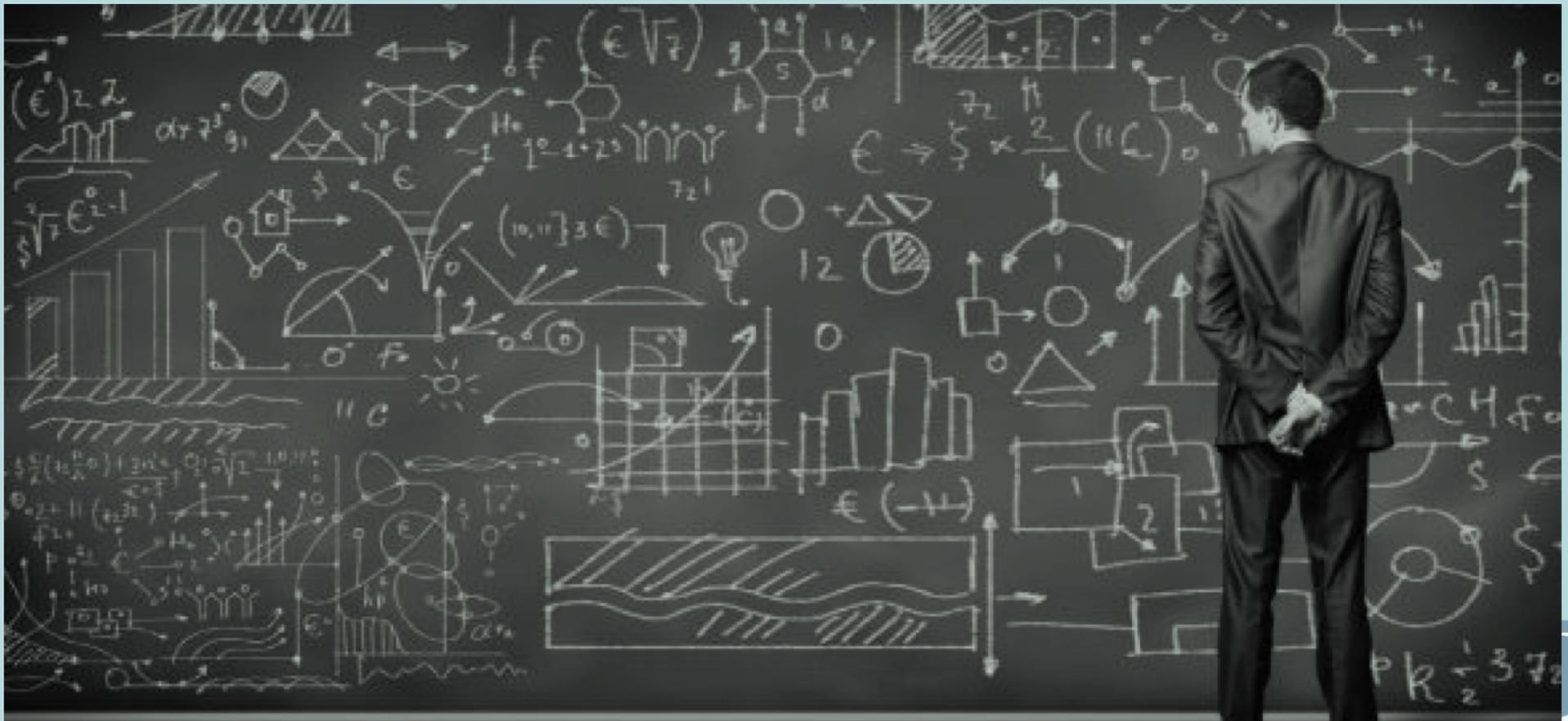


El nuevo paradigma en gestión de la inocuidad



Analista de inocuidad

Un nuevo perfil en el equipo técnico de las organizaciones



Inocuidad de alimentos en la era digital



Analítica predictiva





GLOBAL FOOD SAFETY CONFERENCE **2017**

LEADERSHIP FOR GROWTH
Innovation, networking & efficiency

27th Feb - 2nd March 2017/ Houston, USA





Internet de las cosas – IOT



Tetra Pack Plant Master



CONTROL DE LA PLANTA DE PUNTA A PUNTA



Sealed Air IntelliConsult



Inocuidad de precisión

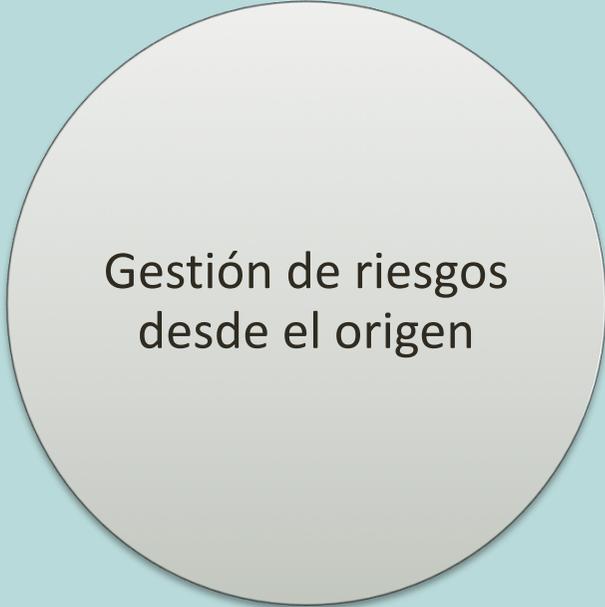


Transparencia

Para el retail



Conocer la cadena en su totalidad



Gestión de riesgos desde el origen

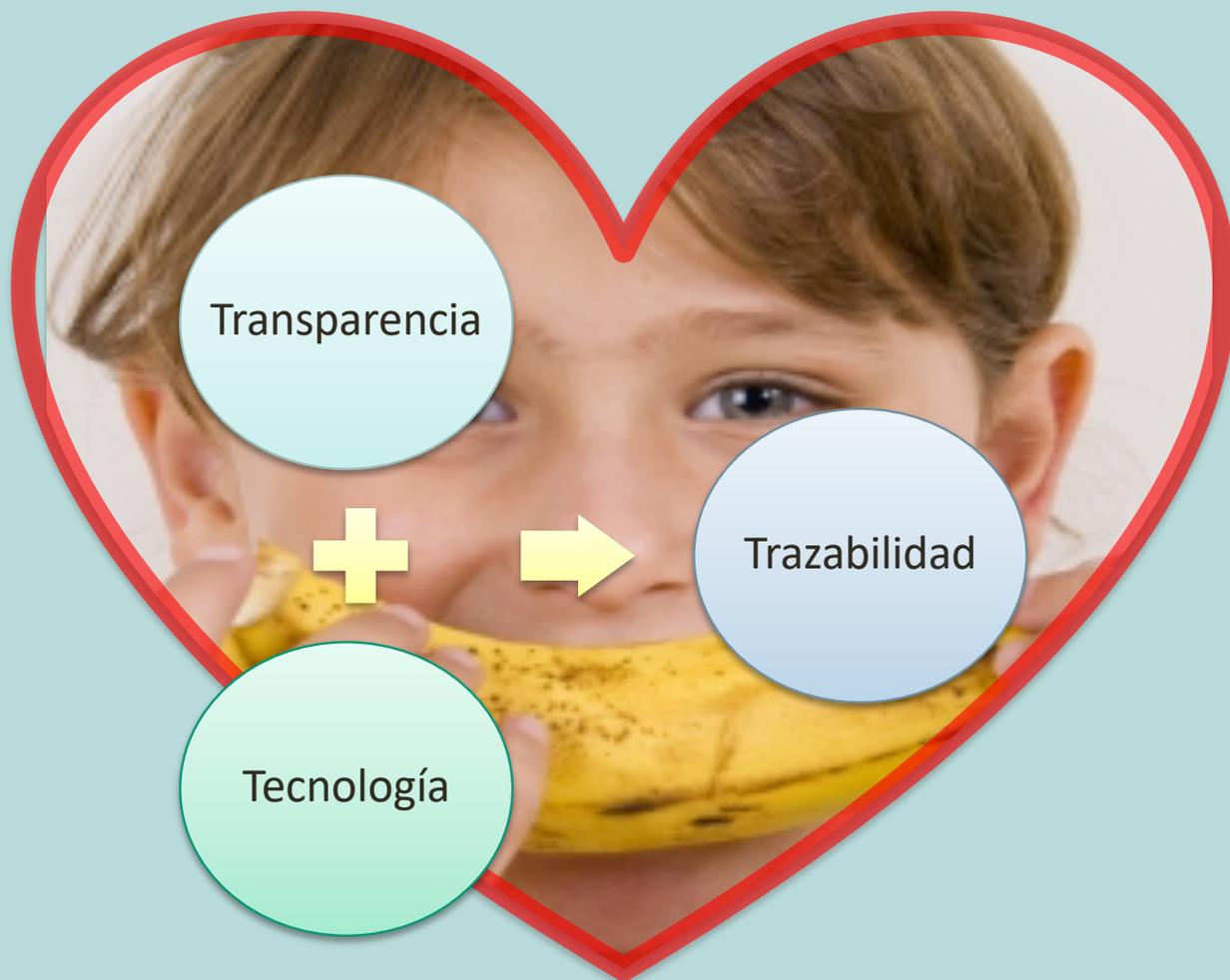


Transparencia

Para el consumidor

- El consumidor
 - Está más interesado que nunca en lo que come
 - Hay mucha especulación y sensacionalismo
 - Hace nuevas preguntas
 - Quién produce mis alimentos
 - De dónde vienen
 - Son seguros
 - Es cierto lo que ofrecen





Trazabilidad

- Demostración de
 - Origen
 - Autenticidad
 - Condiciones de procesamiento
 - Capacidad de recall



<http://focoblanco.com.uy/2017/10/uruguay-unico-pais-en-el-mundo-con-100-de-trazabilidad-e-historia-sanitaria-de-la-carne/>



FoodLogi  Produce Traceability Initiative



TRACEONE
drive consumer trust

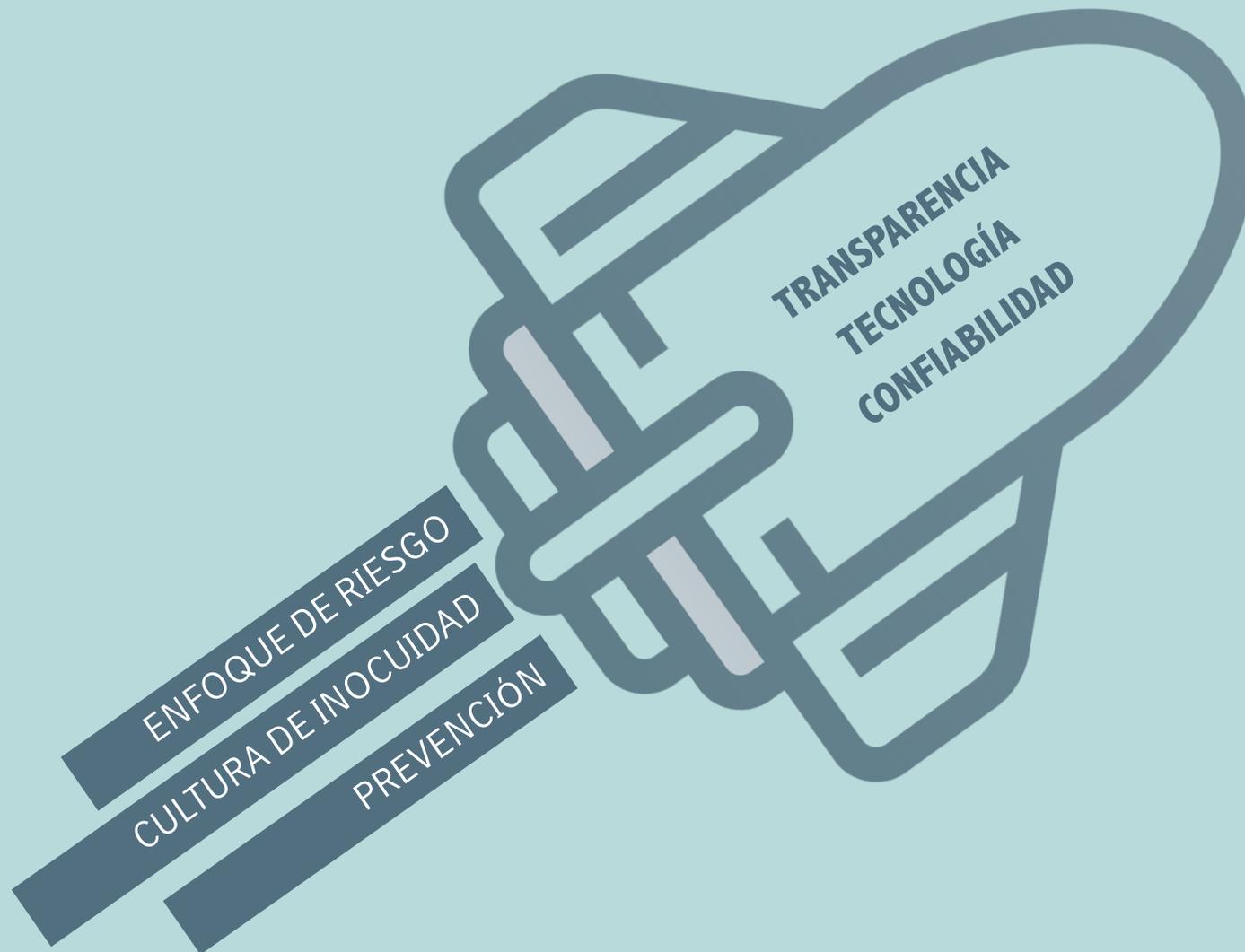
QUALITY
FOOD
Traceability
Scheme
Gold 2017



Inocuidad de alimentos en la era digital



Inocuidad de alimentos en la era digital



Muchas gracias
jr1@jairoromero.co



Jairo Romero
& Asociados

El siguiente paso en
Gestión de la Inocuidad