



Software para la inocuidad en los alimentos

Una herramienta para evitar contaminaciones

Por Jose Cavoret, Director Regional, Infor Cono Sur

La contaminación de alimentos es una fatalidad que ocurre con demasiada frecuencia. Uno de los últimos ejemplos fue la contaminación con *Salmonella* de maníes en los EE.UU., brote que afectó a más de 600 personas, con nueve decesos, y que causó la furia del público. Como resultado, se produjo la caída de una importante empresa procesadora de maní. Lamentablemente, estas situaciones parecen que se repetirán en el futuro. Existen una cantidad de factores en juego: la demanda de los clientes de productos más frescos y la aparición de más servicios tercerizados aumenta las complejidades en la industria de alimentos y hacen que la necesidad de una mayor vigilancia y control sea cada vez más indispensable.

Para resolver estas complejidades, las empresas de manufactura deben contar con soluciones que disminuyan los riesgos del retiro de alimentos (recall) y, en el caso que éste ocurra, ofrecer la capacidad para ejecutar rápidamente la recuperación para evitar daño al público y perjudicar a la marca.

Hay varios tipos de software empresarial dedicados a garantizar seguridad en la manufactura de alimentos. A continuación indicamos un resumen de los software más importantes. Las soluciones no están presentadas en orden de importancia debido a que cada negocio tiene necesidades diferentes*.

Gestión de Activos Empresariales - EAM

Las empresas que realmente deseen evitar la contaminación de sus productos deben pensar seriamente en soluciones EAM para la gestión del mantenimiento. El adecuado mantenimiento de los activos y de las instalaciones es crítico. Por ejemplo, una de las alegaciones en el caso del maní contaminado fue que la bacteria ingresó por medio de una gotera en el techo que se encontraba sobre un contenedor. Los problemas no son siempre tan

**Para una visión en más en profundidad, P.J. Jakovljevic tiene un excelente artículo en el blog de tecnología que describe la estrategia de Infor para cumplimiento del producto: <http://blog.technologyevaluation.com/blog/2009/02/26/food-and-drug-safety-prevention-better-than-cure-for-sure-%E2%80%93-part-2/>*

obvios. El mantenimiento preventivo de equipos complejos debe incluir inspección sanitaria y visual de todas las áreas. Como parte del proceso de mantenimiento preventivo se puede aplicar el sistema HACCP (sigla en inglés de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) que cuenta con documentación y auditoria de soporte.

Gestión del Ciclo del Producto - PLM

Como no toda la contaminación puede evitarse, las empresas deben contar con procedimientos de testeo y de seguridad diseñados dentro de los procesos de producción. Se debe integrar un plan de análisis de peligros y de puntos de control críticos dentro del proceso de PLM. El proceso de PLM debe incluir una verificación cuidadosa que garantice que todo el proceso y los sistemas están actualizados. PLM debe permitir que el proveedor aclare las características específicas o ingredientes que afectan la seguridad y el cumplimiento, y debe permitir la protección de la propiedad intelectual conforme al reglamento existente.

Planeamiento de

Recursos Empresariales - ERP

En el caso que exista un recall o retiro de alimentos por mal estado, las empresas deben poder hacer el seguimiento del producto y de los ingredientes a lo largo de la cadena de suministro. Para esto deben contar con una solución ERP que almacene los datos y ofrezca las herramientas adecuadas para minimizar el tiempo del relevamiento del riesgo y minimizar el tiempo del recall. Cuando el ERP se encuentra integrado al PLM ofrece una visibilidad y permite a las empresas hacer un análisis de causa raíz para identificar la razón que pudo haber producido la contaminación e identificar otros materiales que puedan estar sujetos a algún riesgo.

Gestión de Almacenes - WMS

Las soluciones para la cadena de suministro, como los sistemas de almacenes y bodegas, son un ítem importante en la estrategia de seguridad de los alimentos. Por ejemplo, un WMS con capacidades de RFID puede hacer el seguimiento a través de los almacenes, identificando la ubicación exacta del ítem, cuándo y dónde fue enviado a los centros de distribución, retailers, restaurantes, etc. Un WMS simplifica el retiro de alimentos (recall) ubicando sólo los productos contaminados e informando qué productos deben

retirarse de las estanterías antes de que sean comprados por los consumidores. La integración de WMS junto con el ERP garantiza que se utiliza una sola fuente para la trazabilidad y seguimiento completo.

Gestión de Eventos

Para la mayoría de las empresas, los procesos de seguridad alimentaria son principalmente procesos departamentales o corporativos. Las empresas deben poder detectar riesgos, relevarlos, mitigarlos y formar un plan integral de acción notificando a todas las plantas y alertar al CEO. Como muchos sistemas son en general pasivos, cada hora perdida aumenta la probabilidad de que la contaminación se disperse. El software para la gestión de eventos detecta los temas de manera de que puedan aislarse. Los procesos departamentales y corporativos, incluyendo la documentación, también se automatizan. El software para la gestión de eventos es un sistema temprano de alarmas que conecta cada nivel de la organización con temas de seguridad potenciales antes de que se disparen.

Las empresas deben ser proactivas y colocar a los procesos en su lugar para evitar la contaminación, probar la trazabilidad y ofrecer rápidas respuestas basándose en información precisa. A la larga, invertir e integrar las soluciones ayudará a automatizar los procesos de inocuidad de los alimentos, así como ofrecer otros beneficios de negocio. Si esto no se hace correctamente, se corre un riesgo del cual ninguna empresa ni ejecutivo pueda darse el lujo. Es un riesgo demasiado grande.

Acerca de Infor

Infor es un proveedor líder de software empresarial con 8000 empleados que sirve a más de 70.000 clientes en 125 países. El software de Infor es sencillo de adquirir, implantar y gestionar. El foco de Infor en la automatización de los principales procesos de negocio y la integración de más de 70 adquisiciones de aplicaciones probadas y de amplio despliegue ha demostrado su eficacia entre sus clientes.

Más información:

www.latinamerica.infor.com - nfo-ar@infor.com