



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



Alex Makow, es director de AsiaInspection para Europa, una empresa dedicada al control de calidad, fundada en Hong Kong en 1997, con el fin de ofrecer servicios de inspección, auditoría y test de laboratorio.
www.asiainspection.es

Un buen control de calidad, necesario para los productos fabricados en Asia

15-03-2013

Alex Makow

El 'Barómetro Q4' correspondiente al último trimestre de 2012 reveló que, a pesar de que se han incrementado un 111% las inspecciones en Estados Unidos, se estima que unas 8.500 muertes son causadas cada año por productos alimenticios elaborados en China (The New York Times).

Aunque está claro que fabricar en Asia no conlleva necesariamente que un producto sea defectuoso o peligroso, la cifra es suficientemente escandalosa como para ratificar la necesidad de analizar los productos de alimentación para lograr que los que estén en malas condiciones no lleguen al consumidor final.

Es necesario, pues, un buen control de calidad previo y posterior de los alimentos que se importan de otros países, para erradicar cualquier tipo de tara. Esto se debe hacer no sólo teniendo en cuenta la calidad de cada producto que se va a importar, sino cuidando el mínimo detalle tanto el embalaje como el traslado.

Desde mi punto de vista, existen 5 tipos de controles básicos que deberían llevar a cabo todas las empresas que importan productos alimenticios a España.

- 1.- Control materia prima: al ser la base de cualquier producto, cualquier anomalía supone un agravio para el resto del proceso de producción.
- 2.-Control en la producción y auditoría social: es imprescindible analizar las condiciones de higiene y salubridad del espacio de trabajo, así como la forma de manipular los alimentos.
- 3.- Post-auditoría de control: antes de iniciar el embalaje de los productos, es crucial tomar una muestra de los mismos y analizar de nuevo sus características. De esta forma, se ahorrará tiempo y costes en caso de posibles taras.
- 4.-Control de embalaje: las cajas de comercialización deben estar adaptadas específicamente para cada producto, y tener la resistencia necesaria para sobrellevar el traslado sin sufrir desperfectos.
- 5.-Control de transporte: el contenedor ha de estar debidamente desinfectado y tener las características necesarias para cada tipo de alimento. En caso de tratarse de congelados, es vital no romper la cadena de frío. También se debe tener especial cuidado a la hora de transportar productos de diferentes categorías juntos.

Además de este tipo de controles, al recibir la mercancía hay que comprobar que los recipientes estén íntegros y adecuadamente colocados. Es crucial corroborar que el artículo que llega al consumidor final ofrece la mejor calidad y, sobre todo, que no será lesivo para la salud.

De este modo, siguiendo estos requisitos indispensables, el importador se asegurará de que los productos alimenticios lleguen a su destino con todas las propiedades y características necesarias requeridas, de forma que no se ponga en riesgo la salud de los consumidores.

Hay que tener en cuenta que un producto no adquiere realmente valor hasta que no llega al consumidor final; por ello, las inspecciones no se deben realizar solo en las fábricas. Resulta esencial asegurarse de que todos los procedimientos en el transporte de productos son los adecuados. El producto debe estar totalmente protegido de los cambios climáticos, golpes, facilitar su transporte, almacenaje... En definitiva, un buen control en las diferentes fases logrará que el producto llegue en perfectas condiciones a su lugar de destino.

Desde AsiaInspection recomendamos a todos los importadores que, además de poner "sus ojos en la fábrica", tengan especial precaución en cumplir los requisitos básicos. Un control a tiempo puede evitar consecuencias irreparables en el futuro.

