

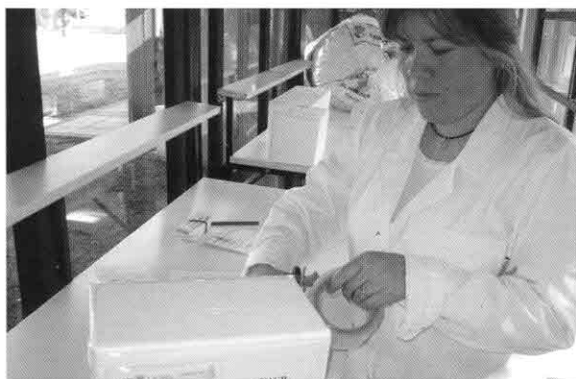
PRIMERA ACREDITACIÓN ISO 43/ILAC G13 PARA LABORATORIO PROVEEDOR DE ENSAYOS DE APTITUD EN ARGENTINA.



Transición a la ISO/IEC 17043:2010

La Norma ISO/IEC 17043:2010 para la acreditación de Proveedores de Ensayos de Aptitud cuya publicación ya se encuentra disponible, reemplaza plenamente a la Guía ISO/IEC 43-1:1997 y Guía ISO/IEC 43-2:1997 (equivalentes a la IRAM 305-1:1997 e IRAM 305-2:1997) y la Guía ILAC G 13: 08/ 2007.

ILAC ha establecido un período de transición de dos años a partir del 1 de febrero de 2010 durante el cual los Proveedores de Ensayos de Aptitud deberán implementar la nueva norma de modo de completar de manera satisfactoria dicha transición.



Todos los laboratorios que realizan mediciones, necesitan contar con herramientas de aseguramiento de la calidad que les permitan demostrar la calidad, confiabilidad y validez de sus resultados. Una manera de demostrar esa competencia es que dispongan de la posibilidad de participar en intercomparaciones para verificar si sus mediciones son comparables con la de sus pares, o con las de un laboratorio de referencia.

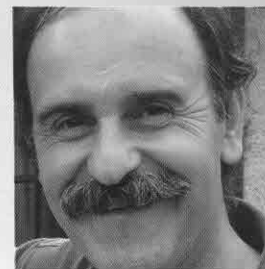
De esta forma se logra cumplir con el objetivo de demostrar la capacidad técnica del laboratorio, detectar los desvíos que se produzcan en las mediciones de los parámetros de su interés, y contar con herramientas que permitan corregir estos desvíos. Teniendo en cuenta éstas necesidades fue que INTI- LÁCTEOS creó en 1991 la Red Argentina de Laboratorios Lácteos de Calidad Asegurada, REDELAC, cuyo principal objetivo fue armonizar las prácticas que habitualmente emplean los laboratorios en la medición de los parámetros en el ámbito del control de la calidad de la leche y los productos lácteos. Para ello tuvo que desarrollar herramientas tales como los ensayos de aptitud, para los cuales se implantó un sistema de calidad según la norma ISO 43 y Guía ILAC G13, acreditados

recientemente por el OAA. De esta manera el INTI LACTEOS se transformó en el 1º "Proveedor de Ensayos de Aptitud por comparaciones interlaboratorios" acreditado en Argentina y Latinoamérica.

La Red está conformada por laboratorios de industrias lácteas, de productores de leche, de alimentos, de análisis clínicos y de entes nacionales o provinciales. Cuenta actualmente con alrededor de 40 socios, y un total de 100 laboratorios participantes de los cuales 20 son extranjeros, de Uruguay, Bolivia, República Dominicana, Panamá, El Salvador, Chile, Paraguay, Colombia, Ecuador, Perú, Honduras, Costa Rica y Brasil. La red ofrece sus servicios internacionalmente, a través de su página Web: www.redelac.gob.ar, mediante la página web de la RILAA www.panalimentos.org/RILAA/e/INTERLABORATORIOS.asp ó contactándolos directamente por vía telefónica o e-mail.

Además de las intercomparaciones ofrecidas, se ha desarrollado e implementado un Sistema de Seguimiento y de Alarma de los resultados de estos ensayos interlaboratorio, a partir del cual

Experiencia del Proveedor de Ensayos de Aptitud: INTI- LÁCTEOS.



Lic. Roberto Castañeda
Director Técnico de INTI Lácteos

se brindan recomendaciones y se estudian las necesidades de asistencia técnica, con el objetivo de lograr la mejora continua de los laboratorios de la red. EL cronograma anual 2009 de la REDELAC cuenta con 10 programas interlaboratorio, realizándose anualmente un total de 37 intercomparaciones sobre diferentes matrices.

El mejoramiento significativo de la performance metrológica de los laboratorios lácteos desde 1991 hasta la fecha han probado que la red funciona como una importante herramienta de mejoramiento de las mediciones, otorgándoles a los laboratorios una importante y real ventaja competitiva interna y externa, permitiéndoles uniformizar la expresión de sus resultados y la actualización de la metodología de análisis. También demuestra que la REDELAC se ha consolidado como red de asistencia técnica e intercomparación de resultados, alcanzando presencia internacional, no sólo a través de sus participantes extranjeros, sino también a través de sus presentaciones ante organismos internacionales tales como, el International Committee for Animal Recording (ICAR) y Lucian Blaga Sibiu University- Rumania.

Este esquema metrológico permite a los laboratorios lácteos en Argentina mantener una buena trazabilidad con el laboratorio de referencia (el INTI) e instituciones internacionales por medio de las inter-comparaciones.

¿Por qué es importante ser un proveedor de EA acreditado?

Para nosotros la importancia de acreditar el sistema de calidad con la que se preparan y gestionan los ensayos de aptitud es otorgarles, a los mismos, fortaleza ante el usuario externo y seguridad ante nosotros mismos. En este caso un organismo

externo independiente como el OAA otorga un reconocimiento formal de que el laboratorio cumple con los requisitos de una norma específica y que es competente técnicamente para desarrollarla. Es un reconocimiento a que INTI LACTEOS se ajusta en todo momento a los criterios vigentes que son los mismos que se aplican internacionalmente, generando la confianza que posibilita la aceptación mutua de resultados entre proveedores de EA de los diferentes países.

¿Cuál es el valor agregado por la acreditación del OAA a los programas de INTI LÁCTEOS?

La acreditación ha generado confianza entre las partes. Ya que los resultados de los ensayos de aptitud son usados para evaluar la performance de los laboratorios es importante que las partes interesadas tengan confianza en el diseño y la operación del mismo. También ha generado un clima de confianza internacional que permite una credibilidad muy importante respecto al sistema metrológico relacionado con la leche y los productos lácteos, lo que promueve una mejor competitividad de nuestros productos a la hora de la exportación. Asimismo el haber sido acreditado por el OAA nos vincula con organismos internacionales como la IAAC, IAF e ILAC a través de la firma de los acuerdos de reconocimiento mutuo con el OAA. La función de esos acuerdos es lograr que las mercaderías ensayadas por laboratorios y certificadas por organismos acreditados en un país signatario del MLA sean aceptadas por otros países signatarios del acuerdo evitándose así barreras técnicas al comercio. Cuando la acreditación está reconocida internacionalmente otorga credibilidad y transparencia al mercado y facilita el comercio.

Frecuencia y tipos de interlaboratorios ofrecidos:

| Interlaboratorios | Frecuencia | Matriz | Cantidad Parámetros |
|-----------------------------|---------------|-------------------|---------------------|
| Control mensual Leche cruda | Mensual | Leche cruda | 9 |
| Control instrumental | Mensual | Leche cruda | 1 |
| EIL * | Semestral | Leche fluida | 7 (7*) |
| CPLLP * | Cuatrimestral | Leche en polvo | 10 (7*) |
| CPQ | Cuatrimestral | Queso | 8 |
| EIL SALMONELLA | Anual | Leche en polvo | 1 |
| EIL LISTERIA | Anual | Leche en polvo | 2 |
| EIL ACIDOS GRASOS | Anual | Leche en polvo | 7 |
| EIL VITAMINAS | Anual | Leche en polvo | 2 |
| EIL PESTICIDAS | Anual | Solvente orgánico | 2 |

* Acreditados