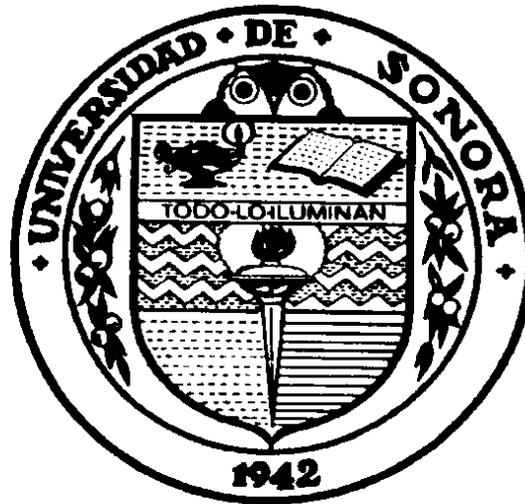


# UNIVERSIDAD DE SONORA



## DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN

### TESIS:

Comparación de esquemas de certificación comercial de inocuidad y calidad agroalimentaria.

### ELABORADA POR:

Ing. Ana Carolina Contreras Valenzuela

### DIRECTOR DE TESIS:

Dr. Reginaldo Baez Sañudo

Hermosillo, Sonora, Enero 2015

# Universidad de Sonora

Repositorio Institucional UNISON



**"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"**



Excepto si se señala otra cosa, la licencia del ítem se describe como openAccess

## **AGRADECIMIENTOS**

**A DIOS**, por acompañarme y guiarme a lo largo de mi vida personal y profesional. Por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y bendecirme con el don de la vida.

**A MIS PADRES Luchy y Hery**, por apoyarme en todo momento a lo largo de mi vida y en todos los proyectos emprendidos. Por brindarme la oportunidad de contar con una excelente educación pero sobre todo por los valores que me han enseñado a través de su ejemplo.

**A MI HERMANA Carmen**, por creer en mí y acompañarme durante toda mi vida, por ser parte importante en mí y ser un ejemplo en todos los aspectos.

**A MI NOVIO Ricardo**, por ser mi amigo y compañero y una parte importante en mi vida. Por apoyarme y acompañarme en mis proyectos pero sobre todo por su paciencia y amor.

**A MIS AMIGAS Rocío y Leslie**, porque siempre me acompañan, me ayudan, me animan a seguir adelante y me apoyan, gracias por su amistad incondicional.

**A MIS MAESTROS**, por haber compartido conmigo sus conocimientos, experiencia y amistad.

**A MI DIRECTOR DE TESIS Dr. Reginaldo Baez**, porque sus conocimientos, orientaciones, manera de trabajar, paciencia y motivación han sido fundamentales para mi formación profesional y por haberse ganado mi admiración.

## **TABLA DE CONTENIDOS**

<b>RESUMEN</b>	<b>iii</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO 1. LA INOCUIDAD O SEGURIDAD AGROALIMENTARIA Y SU LEGISLACIÓN</b>	<b>3</b>
1.1. ANTECEDENTES	3
1.2. LA INICIATIVA GLOBAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	4
<b>CAPÍTULO 2. ESTÁNDARES O ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI PARA EL SECTOR PRIMARIO</b>	<b>10</b>
2.1. GLOBALG.A.P.	10
2.1.1. LOS REQUERIMIENTOS	11
2.1.2. LOS BENEFICIOS	13
2.1.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	13
2.2. CANADAGAP	15
2.2.1. LOS REQUERIMIENTOS	19
2.2.2. LOS BENEFICIOS	20
2.2.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	21
2.3. PRIMUSGFS	21
2.3.1. LOS REQUERIMIENTOS	22
2.3.2. LOS BENEFICIOS	23
2.3.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	23
2.4. ALIMENTOS SEGUROS Y DE CALIDAD (SQF)	26
2.4.1. LOS REQUERIMIENTOS	27
2.4.2. LOS BENEFICIOS	31
2.4.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	32
<b>CAPÍTULO 3. ESTÁNDARES O ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI PARA EL SECTOR DE PROCESAMIENTO</b>	<b>34</b>
3.1. CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE INOCUIDAD 22000 (FSSC)	34
3.1.1. LOS REQUERIMIENTOS	35
3.1.2. LOS BENEFICIOS	36
3.1.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	37
3.2. ESTANDAR INTERNACIONAL PARA LOS ALIMENTOS L (IFS)	39
3.2.1. LOS REQUERIMIENTOS	40
3.2.2. LOS BENEFICIOS	42
3.2.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	43

## **TABLA DE CONTENIDOS – *Continuación***

3.3. ASOCIACIÓN DE COMERCIOS MINORISTAS BRITÁNICOS (BRC)	45
3.3.1. LOS REQUERIMIENTOS	46
3.3.2. LOS BENEFICIOS	47
3.3.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	48
3.4. PRIMUSGFS	49
3.4.1. LOS REQUERIMIENTOS	50
3.4.2. LOS BENEFICIOS	51
3.4.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	51
3.5. ALIMENTOS SEGUROS Y DE CALIDAD (SQF)	54
3.5.1. LOS REQUERIMIENTOS	55
3.5.2. LOS BENEFICIOS	60
3.5.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	61
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	<b>63</b>
<b>REFERENCIAS</b>	<b>67</b>

## RESUMEN

Dentro de la industria agrícola y el mercado internacional las certificaciones en inocuidad y calidad son indispensables para la comercialización de los productos agrícolas tanto por el aspecto legal como el aspecto comercial.

En el desarrollo de este estudio se explica cómo es que la Iniciativa Global de Inocuidad alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés de Global Food Safety Initiative), que se ha convertido en el estándar de las normas y se hace un comparativo entre los esquemas comerciales de certificación de inocuidad y calidad para el sector agrícola, entre los que se encuentran: PrimusGFS, el International Featured Standard (IFS), Safe Quality Food (SQF), GlobalG.A.P., CanadaG.A.P., BRC Global, Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000).

Dependiendo de la naturaleza de la operación y el objetivo de la empresa al decidir certificarse, se agrupan las certificaciones mencionadas: si es solamente para la producción de productos frescos sin empaque central, las opciones son GlobalGAP, CanadaGAP, PrimusGFS y SQF. Si la empresa cuenta con empaque central las opciones son PrimusGFS y SQF. Y se menciona que SQF sería la mejor opción si la organización desea diferenciarse y trabajar bajo un sistema de gestión no solo de inocuidad sino también de calidad que le permita estar preparado ante las exigencias del mercado.

Finalmente, independientemente del esquema de certificación que se seleccione, lo que importa es el compromiso de la dirección de la organización y la manera en que se entienden de manera interna los procesos de operación, lo que hará que se tenga una respuesta efectiva y eficiente a las demandas del mercado.

## INTRODUCCIÓN

Dentro de la industria agrícola y el mercado internacional, las certificaciones en inocuidad y calidad son indispensables para la comercialización de los productos agrícolas tanto por el aspecto legal como el aspecto comercial. Los consumidores quieren estar seguros que el producto que ingieren no les causará un problema de salud.

Existen muchos esquemas comerciales de certificación de inocuidad y calidad para el sector agrícola.

La mayoría de los agricultores se ven en la necesidad de dedicar parte de sus recursos a varios esquemas de certificación a la vez. Sin embargo, cada esquema cuenta con sus ventajas y desventajas, por lo que se estudiarán varios esquemas y se hará un comparativo general de manera que el lector, dependiendo de sus expectativas y mercados, pueda elegir qué esquema se ajusta mas a sus necesidades para evitar utilizar los recursos en esquemas que no le favorecen para sus propósitos como agricultor y generar mayor valor hacia el cliente.

Este estudio es importante porque será una herramienta para los agricultores de Hermosillo para seleccionar el esquema de certificación comercial que se ajusta a su operación y mercado.

Una vez que los agricultores conozcan las ventajas y desventajas de los esquemas y su comparación tendrán más información que les permita tomar la decisión de qué certificación elegir para dedicar sus recursos. Es por esto que es

importante proporcionar al agricultor información comparativa sobre los diferentes esquemas de certificación comercial de inocuidad y calidad de manera que puedan elegir la que mejor se ajuste a su proceso y mercado.

## **CAPÍTULO 1**

# **1. LA INOCUIDAD O SEGURIDAD AGROALIMENTARIA Y SU LEGISLACIÓN**

### **1.1. ANTECEDENTES**

La inocuidad o seguridad alimentaria es generalmente reconocida como el estado biológico, químico o físico de un alimento que permita su consumo sin incurrir en riesgos excesivos de lesiones, la morbilidad o la mortalidad. También es cierto que la evaluación del riesgo de la seguridad alimentaria se empapa con frecuencia en una o ambas consideraciones políticas y normativas. Los gobiernos nacionales promueven y promulgan leyes de seguridad alimentaria, reglamentos y legislación que pueden estar en agudo contraste con las de otros países. Estas disparidades suelen dar lugar a barreras comerciales onerosas que se disfrazan como la protección de la salud pública. *(Boisrobert Christine, 2009)*

La legislación sobre los alimentos no sólo está ampliamente distribuida en el tiempo, sino también en el espacio. Podemos esperar encontrar la ley en relación a la alimentación en todos los rincones del globo. Se presentan una variedad de sistemas (Internacional, India, África del Sur, África del Este, Australia y Nueva Zelanda, Estados Unidos de América, Canadá, América Latina, la UE, el Cercano Oriente, el noreste de Asia, China y la Federación Rusa) en la perspectiva de su desarrollo para dar una idea de las características que se encuentran en la legislación alimentaria y las razones por las que han tomado ciertas formas. *(Boisrobert Christine, 2009)*

Además de la legislación de inocuidad o seguridad alimentaria existen requerimientos comerciales de parte de los clientes sobre esquemas de certificación privados que ellos desean que se cumplan por parte de los productores de manera que se asegure la inocuidad de los productos. La mayoría de los clientes o socios comerciales requieren que los productos frescos provengan de empresas que estén certificadas bajo un esquema reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés de Global Food Safety Initiative).

## **1.2. LA INICIATIVA GLOBAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA**

La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI), coordinado por el CIES (Comité Internacional d'Entreprise à succursales; The Food Business Forum), fue lanzado en mayo de 2000 como una reacción a la proliferación de normas privadas. Gran parte de las ventajas de la legislación alimentaria privada se perdería, si todos los jugadores importantes en el mercado definieran un conjunto separado de normas privadas.

La GFSI comenzó realizar una evaluación comparativa de las normas privadas. Esto le da a las empresas la oportunidad de enviar el mensaje en el mercado que para ellos no importa que norma en particular se aplique, siempre y cuando sea aprobada por la GFSI. De esta manera la GFSI se está convirtiendo en el estándar de las normas. Los más poderosos minoristas en Europa, Asia y los EE.UU. se han puesto de acuerdo para exigir la certificación conforme la GFSI para sus productos de marca propia. La misión de la GFSI es: la mejora continua de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores.

Los objetivos de la GFSI son:

1. Convergencia entre esquemas o normas de inocuidad alimentaria a través del mantenimiento de un proceso de comparación entre los sistemas de administración de la inocuidad.
2. Mejorar la eficiencia del costo a través de la cadena de suministro mediante la aceptación común de los esquemas o normas reconocidas por la GFSI por los minoristas alrededor del mundo.
3. Proporcionar una plataforma de concertación internacional única para la creación de redes, el intercambio de conocimientos y el intercambio de las mejores prácticas de inocuidad alimentaria e información.

A la luz de la gran cantidad de normas de inocuidad alimentaria, el Grupo de GFSI decidió no escribir una nueva norma. En su lugar, ellos compilaron un conjunto de "elementos clave" para servir como los requisitos a los cuales se cotejan esquemas o normas de inocuidad alimentaria existentes. Los "elementos clave" definidos por el Grupo de Trabajo son:

1. Sistema de Administración de la Inocuidad Alimentaria.
2. Buenas Prácticas para Agricultura, Manufactura y Distribución
3. HACCP

Bajo el paraguas de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria, ocho grandes minoristas (Carrefour, Tesco, ICA, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart y Delhaize) han llegado inicialmente a una aceptación común de cuatro esquemas de inocuidad alimentaria reconocidos por la GFSI como punto de referencia. Los minoristas aceptan certificados basados en normas con el fin de ser capaces de hacer

una evaluación de sus proveedores de productos de marca propia y productos frescos y carne, para asegurar que la producción se lleva a cabo de una manera segura. Existen muchas de estas normas y proveedores con muchos clientes que pueden ser auditados varias veces por año, a un alto costo y con poco beneficio adicional.

El Documento Guía de Sexta Edición (lanzado enero de 2011) de la GFSI, contiene criterios comunes para las normas de inocuidad alimentaria, contra el cual ningún alimento o la garantía de la finca puede evaluarse de forma comparativa. Además de los "elementos clave" del documento de orientación posee 'requisitos para la entrega de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria' en materia de certificación y acreditación. La GFSI no asume las actividades de certificación ó de acreditación.

El trabajo de evaluación comparativa llevado a cabo por los propietarios de las normas y otras partes interesadas clave en cuatro esquemas de inocuidad alimentaria (inicialmente BRC, IFS, Dutch HACCP y SQF) ha llegado a un punto de convergencia. Cada esquema se alineó con criterios comunes definidos por expertos en inocuidad alimentaria de la empresa productora de alimentos, con el objetivo de hacer de su fabricación lo más seguro posible. Como resultado, esto también impulsa la eficiencia de costos en la cadena de suministro y reduce la duplicación de las auditorías.

La visión de la GFSI "una vez certificado, aceptado en todas partes" se ha convertido en una realidad en el sentido de que las cadenas de minoristas como Carrefour, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart y Delhaize han acordado reducir la duplicación de auditorías en la cadena de suministro a través de la aceptación común de cualquiera de los esquemas evaluados comparativamente por La GFSI. El minorista Tesco, sin embargo, se ha retirado. No estaba dispuesto a aceptar otros

sistemas como equivalentes a su propia "elección de la Naturaleza" (Nature's Choice en inglés). El número de métodos reconocidos por la GFSI ha crecido continuamente.

El Patronato de la Fundación de la GFSI, un grupo impulsado por minoristas, con miembros asesores de los fabricantes, proporciona la dirección estratégica y supervisa la gestión cotidiana. La composición de la Junta es por invitación solamente.

El Comité Técnico de la GFSI se formó en septiembre de 2006 y está integrado por los minoristas, fabricantes, propietarios de los estándares, organismos de certificación, organismos de acreditación, asociaciones industriales y otros expertos técnicos. Proporciona los conocimientos técnicos y el asesoramiento para la Junta de la GFSI y sustituye a la fuerza de trabajo anterior de solo minoristas. La composición del Comité Técnico es sólo por invitación.

Un momento crucial en su desarrollo fue la entrada del minorista Wal-Mart en el esquema (febrero de 2008). Llama la atención el comentario de Wal-Mart: "Las normas GFSI proporcionan detalles de tiempo real en el que los proveedores están a la altura en la inocuidad alimentaria de forma planta por planta y van más allá del proceso de auditoría actual de FDA o USDA necesario. 'Wal-Mart es la primera cadena de supermercados con sede en EE.UU. en exigir cualquier esquema reconocido por la GFSI, afirma la compañía. La compañía ha publicado un calendario a los proveedores que requieren la terminación de la certificación inicial, entre julio y diciembre de 2008, con la certificación completa requerida para julio de 2009. Aunque ello no se ha cumplido totalmente, el requerimiento es refrendado anualmente para todos los proveedores y ha provocado la eliminación de algunos de ellos y la aprobación de nuevos proveedores que han logrado la certificación.

A través de la evaluación comparativa de la legislación alimentaria, la GFSI privada parece estar logrando lo que la legislación alimentaria pública (a través de la Comisión del Codex Alimentarius), nunca podría: armonización verdaderamente global de las normas de seguridad alimentaria. *(Van der Meulen, 2011)*

Los esquemas de certificación reconocidos por la GFSI y que aplican al sector agrícola son los siguientes:

- **PrimusGFS**, se enfoca en la seguridad alimentaria de aquellos productos agrícolas que están destinados al consumo humano, ya sea frescos o procesados mínimamente. Determina los requisitos para gestionar la producción, manipulación, procesamiento y operaciones de almacenamiento para garantizar la seguridad de los consumidores. El esquema PrimusGFS cubre toda la cadena de suministro (producto dentro de la explotación y una vez sale de la misma) y utiliza un enfoque integrado de cadena de suministro. *(Azzule, 2014)*
- **International Featured Standards (IFS)**, Las normas IFS fueron desarrolladas para todas las partes involucradas en la cadena de suministro, que busca utilizar normas uniformes para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y productos no alimenticios y servicios relacionados. Ayuda a cumplir con todos los requisitos legales de alimentos y no alimentos de calidad y seguridad y da las normas comunes y transparentes para todos los proveedores, así como una respuesta concreta y firme a las expectativas de seguridad y calidad de los clientes. *(International Featured Standards, 2014)*
- **Safe Quality Food (SQF)**, es una certificación que ofrece pruebas verificables de que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se han

implementado efectivamente. Estos sistemas deben haber sido validados adecuadamente y mostrar evidencia de los procedimientos de monitoreo continuo. (*Safe Quality Food Institute, 2014*)

- **GlobalG.A.P.**, es la norma con reconocimiento internacional para la producción agropecuaria. Su objetivo es una producción segura y sostenible con el fin de beneficiar a los productores, minoristas y consumidores en todas partes del mundo. (*GlobalG.A.P., 2014*)
- **CanadaGAP**, es un programa de inocuidad alimentaria para las empresas que producen y manipulan frutas y verduras. Está diseñado para ayudar a implementar y mantener procedimientos eficaces de seguridad alimentaria dentro de las operaciones de productos frescos. (*CanadaGAP, 2014*)
- **BRC Global**, La norma garantizan la estandarización de la calidad, la seguridad y los criterios operacionales, así como asegura el cumplimiento de sus obligaciones legales y proporciona protección para el consumidor final. (*BRC Global Standards, 2014*)
- **Food Safety System Certification (FSSC)**, El objetivo de este esquema es armonizar los requisitos y procedimientos para los sistemas de inocuidad de los alimentos en la cadena alimentaria para garantizar la emisión de certificados de inocuidad alimentaria de confianza que son comparables en cuanto al contenido y alcance. (*Food Safety System Certification 22000, 2014*)

## **CAPÍTULO 2**

### **2. ESTÁNDARES O ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI PARA EL SECTOR PRIMARIO (BPA)**

#### **2.1. ESQUEMA GLOBAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (GLOBALG.A.P., POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)**

El esquema Global de Buenas Prácticas Agrícolas Globales (GlobalG.A.P. por sus siglas en inglés) promueve las buenas prácticas agrícolas (BPA) y, como tal, se ha comprometido a apoyar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad en las cadenas de suministro agrícola, pecuaria y acuícola. El cumplimiento de los estándares GlobalG.A.P. asegura que los productos alimenticios sean seguros y cultivados de una forma sostenible. Esto significa que los impactos ambientales de las operaciones agrícolas se reducen al mínimo, los insumos químicos se reducen y que a través de cada aspecto del proceso de producción la salud, inocuidad y el bienestar animal han sido considerados.

El estándar GlobalG.A.P. reúne a las necesidades de los productores agrícolas y minoristas. Cubre todos los aspectos del proceso de producción hasta la puerta de la finca. Esto incluye los alimentos, semillas y todas las actividades agrícolas hasta el punto de que el producto abandona el sitio. Se ha convertido en un punto de referencia clave para las BPA's. Las Frutas y hortalizas, material de propagación, el aseguramiento integral en la granja (ganado, productos lácteos,

cerdos, aves de corral, cultivos a granel y granos , té, café y la acuicultura) y flores y plantas ornamentales están cubiertos por la norma.

Los miembros de GlobalG.A.P. están formados por agricultores, ganaderos, organizaciones de comercialización de productos, cooperativas de productores, fabricantes de alimentos y los minoristas. La norma y la certificación es aprobada por los Comités Técnicos de Normalización y para cada sector de productos: los cultivos; ganadería; y la acuicultura. Estos comités son apoyados por FoodPLUS, que es la secretaría GlobalG.AP con sede en Alemania.

### **2.1.1. LOS REQUERIMIENTOS**

Las normas se dividen en cuatro categorías diferentes:

- La norma GlobalG.A.P. Aseguramiento Integrado de Fincas Estándar (IFA por sus siglas en inglés)
- La norma GlobalG.A.P. Fabricante de Compuestos de Alimentos (CFM por sus siglas en inglés)
- La norma GlobalG.A.P. Material de Propagación de Plantas (PPM por sus siglas en inglés)
- La norma GlobalG.A.P. Evaluación de Riesgos en la Práctica Social (GRASP por sus siglas en inglés)

Dentro de cada uno, los requisitos están organizados en seis secciones, cada una de las cuales tiene su propio conjunto de elementos necesarios. Las organizaciones que son evaluadas contra la norma o estándar combinan los elementos aplicables de cada una de las seis secciones para hacer un paquete relevante para su negocio. Las seis secciones son las siguientes:

- Reglas del sistema que es conocido como Reglamento General Requerimientos GlobalG.A.P. conocidos como Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento
- Documentos de inspección conocidos como listas de verificación Requisitos Nacionales GAP conocidos como Guías Aprobadas de Interpretación Nacional
- Directrices y documentos de apoyo
- Herramientas de armonización conocidas como Lista de verificación de Comparación de Referencia Cruzada cuando aplique.

#### **Módulo Base para toda la Finca**

- Historia del Sitio y Administración del Sitio
- Mantenimiento de registros y autonomía interna
- Evaluación / Inspección Interna
- Salud, Seguridad y Bienestar de los Trabajadores
- Subcontratistas
- Residuos y Gestión de la Contaminación , Reciclaje y Reutilización
- Medio Ambiente y Conservación
- Quejas
- Procedimiento de Retiro / Retirada
- Defensa de los Alimentos (no aplicable para las flores y plantas ornamentales)
- Estado GlobalG.A.P.
- Uso de logotipo
- Trazabilidad y Segregación (obligatoria cuando los productores estén registrados en producción paralela / propiedad paralela)

#### **Módulo Base Cultivo (Aplica para: frutas y verduras; cultivos combinables, café verde y té)**

- Trazabilidad
- Material de Propagación
- Historia del Sitio y Administración del Sitio

- Manejo de Suelo
- Aplicación de Fertilizante
- Riego / Fertirriego
- Manejo Integrado de Plagas
- Productos Fitosanitarios
- Equipo

### **Módulo Frutas y Verduras**

- Manejo de Suelo
- Sustratos
- Actividades de Pre-cosecha
- Cosecha
- Manejo de Producto

### **2.1.2. LOS BENEFICIOS**

Certificar Sistemas de Administración On-Farm contra los requerimientos GlobalG.A.P. proporciona una organización con los siguientes beneficios:

- Mejora de la Inocuidad On-Farm
- Sistemas de Gestion
- Demuestra compromiso con la producción o comercialización de alimentos seguros
- Conduce hacia la aceptación de la comunidad GlobalG.A.P.
- Aumenta la confianza del consumidor y cliente en la inocuidad y Calidad del producto

### **2.1.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

El proceso de certificación GlobalG.A.P. consiste en cinco pasos:

- *Paso A* – Se proporciona una propuesta en función del tamaño y la naturaleza de la organización. Una vez que esta propuesta es aceptada, el proceso de auditoría puede proceder.

- *Paso B* – Existe una etapa “gap-analysis” opcional para evaluar la preparación de la organización para la auditoría. Esto suele ser útil en la identificación de los puntos débiles en los sistemas y en la construcción de la confianza antes de la auditoría formal.
- *Paso C* – La primera parte de la auditoría formal es la “Fase 1 - Proceso de Evaluación: Revisión de documentos” (opción 2 solamente). Aquí el cumplimiento del sistema documentado de una organización se evalúa con los requisitos de la norma con el objetivo de lograr una mejor comprensión de la naturaleza de la organización, la planificación del resto de la auditoría con la mayor eficacia posible y el examen de los elementos clave del sistema en un nivel básico. Después de esto, las organizaciones reciben un informe que identifica cualquier preocupación o incumplimientos observados de manera que la acción inmediata se puede tomar según sea necesario. Todas las no conformidades mayores deben ser cerradas o llevadas a cabo antes de la auditoría Fase 2.
- *Paso D* – Esto es "Etapa 2 - Proceso de Evaluación: Auditoría de Certificación del proceso de auditoría inicial. La auditoría incluye entrevistas con empleados y revisión de los registros. La observación de las prácticas de trabajo de una organización determina el grado de cumplimiento de sus procesos reales con la norma y con su sistema de documentación. Al final de esta etapa, los resultados de la auditoría junto con otras observaciones y oportunidades de mejora se presentan a la organización. Una vez que las no conformidades se han abordado, una revisión técnica de la auditoría se lleva a cabo por un Gerente de Certificación autorizado para confirmar la emisión de un certificado.
- *Paso E* – Las visitas no anunciadas de vigilancia están programadas entre las certificaciones. Durante las visitas, se examina el mantenimiento de la implementación de la norma. La regla al momento de una auditoría no anunciada es:

- Opción 1 Certificación de Productor Individual (dependiendo del organismo de certificación, se muestrea el 10% de todos los certificados emitidos por el organismo de certificación)
  - Opción 2 Certificación en Grupo (obligatorio)
- *Paso F* – Se programan auditorías de certificación completas en intervalos de 12 meses. Al mismo tiempo, se revisa la implementación de un plan de acción para dirigir las no conformidades pasadas. También se revisan ciertas partes obligatorias y otras no seleccionadas del sistema para asegurarse de que están en línea con un plan de auditoría siempre antes de cada visita.

### **2.3. CANADAGAP**

CanadaGAP es un programa de seguridad alimentaria para las empresas que producen y manejan las frutas y verduras. Está diseñado para ayudar a implementar y mantener procedimientos eficaces de seguridad alimentaria dentro de las operaciones de productos frescos. Dos manuales; uno específico para las operaciones de invernadero y el segundo para otras operaciones de frutas y verduras; han sido desarrollados por la industria de la horticultura y revisados para la solidez técnica por parte de funcionarios del gobierno de Canadá. Los manuales están diseñados para empresas que implementan buenas prácticas agrícolas (BPA) en su producción, embalaje y las operaciones de almacenamiento, y para reempacadores y mayoristas de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los programas de HACCP en estos productos frescos.

Los manuales se basan en un análisis de riesgos riguroso aplicando los siete principios del enfoque HACCP reconocido internacionalmente (Análisis de Peligos y Puntos Críticos de Control). El programa se encuentra referenciado y oficialmente

reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI). Los servicios de auditoría y certificación para el programa son entregados por organismos de certificación acreditados.

Certificación es el término utilizado por CanadaGAP para describir la determinación de una autoridad competente de que el proveedor cumple con la norma y que su programa de inocuidad de los alimentos se mantiene en forma permanente. Esto implica tener un auditor externo del Organismo de Certificación visite la operación, revise el manual (es) la inocuidad alimentaria y los registros relacionados, en entrevista al operador y el personal, y evalúe la conformidad de la empresa con la lista de verificación de auditoría CanadaGAP. Puesto que la lista de verificación de auditoría cubre todas las agrupaciones de cultivos, las operaciones multi-cultivos pueden ser capaces de cubrir la totalidad de su producción en una sola auditoría. Los que pasan la auditoría están certificados para el programa.

La certificación indica que la operación tiene un sistema de procedimientos para reducir al mínimo el riesgo de contaminación del producto. El Organismo de Certificación certifica procesos, no productos. El auditor reúne evidencia para dar fe del mantenimiento contínuo del sistema de inocuidad de los alimentos, en lugar de simplemente obtener una fotografía instantánea en un punto dado en el tiempo.

Existen 2 opciones de certificación CanadaGAP reconocidas por la Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (GFSI):

- Opción B – Certificación para grupos (multisitios)
- Opción C – Auditoría Anual En Sitio

## **Certificación Opción B: Certificación para Grupos**

Los productores pueden ser certificados en el Programa CanadaGAP organizándose a si mismos como un grupo y operando un sistema central de gestión de inocuidad (multisitios).

Este enfoque fue desarrollado basado en la certificación en grupo del esquema GlobalG.A.P. Si las consideraciones de costo son el motivo principal para la certificación en grupo, se debe destacar que este enfoque a la fecha ha sido probado como el más beneficioso para grupos más grandes (ejemplo al menos 75 miembros) donde los recursos existentes del grupo se pueden aplicar con eficacia y economías de escala alcanzadas.

Esencialmente, la Certificación en Grupo ofrece un enfoque de dos niveles para la auditoria, que implica:

- i. El uso de auditores internos calificados contratados por el Grupo para auditar sitios de los socios (por ejemplo producción, almacenamiento y ubicaciones de empaque) e internamente audita el Sistema de Gestión del Grupo y
- ii. Auditorías externas del Grupo por un organismos de certificación autorizado

### **Auditorías Internas**

El uso de un auditor (es) interno (s) calificado (s), se debe a que el Grupo debe realizar auditorías cada año a todos los miembros de grupo registrados a todas las instalaciones de almacenamiento central y de empaque, y el Sistema de Gestión de Grupo. Las auditorías de los centros de producción, almacenamiento y empaque debe cubrir completamente el total de la Lista de Verificación CanadaGAP. Los nuevos miembros deben aprobar la auditoría antes de ser introducidos en la lista registrada.

Los informes de auditoría, acciones correctivas, etc., deben ser revisados de manera imparcial por el Auditor Interno del Sistema de Gestión del Grupo u otra persona calificada que no realice la auditoría de la operación del miembro del grupo.

El Grupo debe contratar a un Auditor Interno del Sistema de Gestión del Grupo cualificado para llevar a cabo una auditoría interna anual con el uso de la Lista de Verificación CanadaGAP del Sistema de Gestión. En efecto, el grupo está acusado de actuar como si se tratara de un organismo de certificación que opera con la certificación inicial y las auditorías de supervisión de las operaciones de sus miembros.

### **Auditorías Externas**

Auditorías del Grupo por parte de un organismo de certificación aprobado. Las funciones de la auditoría externa deben ser realizadas por un organismo de certificación autorizado por CanadaGAP anualmente. El muestreo de los miembros del grupo (es decir, sitios de producción, almacenamiento y empaque) permite certificar al Grupo en la Opción B.

### **Certificación Opción C: Auditoría Anual En Sitio**

Para permitir que los proveedores canadienses continúen utilizando el Programa CanadaGAP a la vez que la satisfacen de las demandas de los clientes internacionales que requieren los programas reconocidos por GFSI, la Certificación Opción C incluye una auditoría anual en sitio. Algunos clientes nacionales también pueden exigir a sus proveedores estar certificados bajo la Opción C, o pueden requerirla sólo para los proveedores identificados "de alto riesgo". Esta opción está

igualmente a disposición para cualquier participante del programa que simplemente prefiere una visita anual en sitio.

### **2.2.1. LOS REQUERIMIENTOS**

- Revisión de la Inocuidad CanadaGAP
  - Manual de CanadaGAP
  - Manual Actualizado
  - Auditoría Interna
- Material de Propagación
  - Organismos Genéticamente Modificados
  - Variedades registradas en Canadá
- Premisas
  - Evaluación del Terreno (Sitios de Producción)
  - Instalaciones
- Equipo
  - Equipo del Sitio de Producción (Mantenimiento y Limpieza)
  - Equipo de las Instalaciones (Mantenimiento y Limpieza)
- Insumos Agronómicos
- Agua para uso Agrícola
- Materiales de Limpieza y Mantenimiento
- Manejo de Desperdicios
- Instalaciones de Higiene
- Capacitación
- Política de Visitantes
- Agua para Limpieza y Uso General
- Programa de Control de Plagas en Instalaciones
- Materiales de Empaque
- Producción y Cosecha
- Selección, Clasificación, Empaque, Reempaque y Almacenamiento

- Almacenamiento de Producto
- Transportación
- Identificación y Trazabilidad
- Desviaciones y Manejo de Crisis

### **2.2.2. LOS BENEFICIOS**

La Certificación para el Programa CanadaGAP ofrece los siguientes beneficios para las empresas cuyos clientes se les exige ser certificadas en una norma de seguridad alimentaria reconocida:

- *Consistencia de Auditorías:* La auditoría se basa específicamente en las necesidades de los manuales CanadaGAP. No hay sorpresas o requisitos adicionales. Los auditores tienen que pasar el entrenamiento CanadaGAP específico antes de que hagan auditorías in situ, lo que garantiza que todos empiezan en igualdad de condiciones y comprender las realidades de la agricultura, las operaciones de campo, empaque, reempaque, almacenamiento y operaciones mayoristas.
- *Supervisión del Desempeño del Auditor:* Los auditores son revisados y supervisados por el Organismo de Certificación, que también revisa todos los resultados de la auditoría y garantiza la integridad de las evaluaciones. Cualquier queja o litigio relacionados con las auditorías serán manejados por el Organismo de Certificación. Se requieren revisiones regulares del desempeño.
- *Elección:* Varios diferentes opciones de certificación están disponibles, para adaptarse a las situaciones y demandas de los compradores diferentes.
- *Acceso a mercados internacionales:* CanadaGAP las opciones de certificación B y C están oficialmente reconocidas por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI). Las empresas certificadas por CanadaGAP tienen la ventaja de utilizar un programa de hecho-en-Canadá para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria de los mercados internacionales.

### **2.2.3. EL PROCESO DE AUDITORÍA**

- *Paso A* - Llenar una forma de inscripción para el Programa CanadaGAP y presentarla a la oficina de CanadaGAP. Entre más información pueda ser proporcionada en la forma, más rápidamente se podrá procesar la inscripción. Se requerirá pagar la cuota del Programa Anual y el cargo anual a CanadaGAP cuando se presente la forma de inscripción y a partir de ahí anualmente en el aniversario de la inscripción.
- *Paso B* - Si aun no se cuenta con una copia del (los) manual (es) y listas de verificación del sitio web CanadaGAP se descargan del sitio web para que ayuden en prepararse antes de la auditoría.
- *Paso C* - Las formas de inscripción se transmitirán por parte de CanadaGAP al organismo de certificación, quien contacta al proveedor para agendar la auditoría. El alcance y duración de la auditoria se determinará por adelantado por el organismo de certificación. Proporcionar la mayor información posible acerca de la operación permite a la auditoria ser más rentable y concisa.
- *Paso D* - Después de la auditoria el reporte del auditor se envía al organismo de certificación para una decisión en la certificación. El organismo de certificación envía el reporte de auditoría final y el certificado.
- *Paso E* - Las cuotas de auditoria, gastos de viaje, y cualquier tiempo de seguimiento son negociados con el organismo de certificación y serán facturados después de la auditoria.

### **2.3. PRIMUSGFS**

La norma PrimusGFS se centra en la inocuidad alimentaria de los productos agrícolas destinados a la alimentación humana en fresco o de una manera mínimamente procesados. PrimusGFS establece una serie de requisitos para la gestión

de la producción, manejo, procesamiento y operaciones de almacenamiento, que deben cumplirse para la seguridad del consumidor.

El esquema PrimusGFS cubre la cadena de suministro, desde pre- hasta post puerta de la finca, con un enfoque integrado de la cadena de suministro. Se trata de un esquema de certificación de productos del sector agropecuario voluntaria en todo el mundo. En él se establecen niveles mínimos aceptables en relación con cada uno de los requisitos que incluye.

### **2.3.1. LOS REQUERIMIENTOS**

- Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria
  - Sistema Administrativo
  - Control de Documentos y Registros
  - Procedimientos y Acciones Correctivas
  - Inspecciones Internas y Externas
  - Rechazo y liberación de producto
  - Control de Proveedores
  - Rastreabilidad y Recuperación
  - Bioseguridad
- Buenas Prácticas Agrícolas
  - Aspectos Generales de BPA
  - Identificación del sitio
  - Historia del Terreno
  - Uso de los terrenos adyacentes
  - Control de Plagas y Materia Extraña
  - Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos)
  - Fertilizantes/Nutrición del Cultivo
  - Riego/ Uso del Agua
  - Protección del Cultivo

- Higiene de los Empleados de Campo
- Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento
- Actividades del Personal de Cosecha e Instalaciones Sanitarias
- Prácticas de Cosecha
- Transporte y Rastreo
- Almacenamiento en sitio

### **2.3.2. LOS BENEFICIOS**

- Es un esquema referenciado y reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) como punto de referencia y que cubre tanto Prácticas Buena Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPA), así como los Sistemas de administración de inocuidad alimentaria (SAIA).
- Ayuda a mover la industria de frutas un paso más hacia el objetivo deseado de la armonización mundial de inocuidad alimentaria.
- Cubre el ámbito de la cadena de suministro de pre y post- producción a puerta de la explotación y ofrece un enfoque integrado de la cadena de suministro.

### **2.3.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

- *Paso A* – Decidir el tipo de operación que necesita ser auditada:
  - BPA – Área de Producción (Campo o Invernadero), Cuadrilla de Cosecha
  - BPM/HACCP - Enfriamiento y Cuarto Frío, Empaque, Procesamiento, Almacenamiento y Distribución
- *Paso B* – Revisar los documentos relevantes en el sitio web de PrimusGFS especialmente:

- Reglamentos Generales
- Lista de Verificación y Expectativas
- Guías de Interpretación relevantes (con el fin de entender mejor las preguntas y expectativas en la auditoría).
- *Paso C* - Elegir un organismo de certificación (OC) para trabajar con él.
  - Hablar con el organismo de certificación acerca de las necesidades de la auditoría y revisar que se cuenta con el alcance de auditoría y tipo de operación correctos. Extender el alcance de una auditoría después de la certificación es difícil y no siempre posible; es importante tener todos los productos y procesos cubiertos en la auditoría que se está programando.
  - Hablar con el organismo de certificación acerca de la disponibilidad de auditor, gastos y costos de auditoría.
  - Considerar una auditoría opcional de pre-evaluación si se considera benéfico.
  - Programar la auditoría recordando que los auditados necesitan al menos 3 meses de registros disponibles en el momento de la auditoría para obtener un cumplimiento completo.
  - Algunos pasos del proceso de certificación utilizan el software en línea PrimusGFS por ejemplo, solicitud, registro de acciones correctivas. El organismo de certificación elegido ayuda a configurar la cuenta en línea y proporcionar asistencia utilizando el software PrimusGFS para el auditado.
- *Paso D* – Realizar una auto-auditoría. Se recomienda realizar una auto-auditoría completa en las operaciones. Una buena auto-auditoría permite encontrar no conformidades potenciales e implementar acciones correctivas antes de la auditoría formal, esto mejorara el desempeño el día de la auditoría externa.
- *Paso E* – Realizar la auditoría. El auditor realizará una reunión de apertura, un recorrido y auditoría de la operación, auditoría de la documentación y luego una reunión de cierre. Se recomienda que se asegure que el auditor

deje una copia ya sea en físico o electrónica de las no conformidades detectadas ya sea el día de la auditoría o dentro de las siguientes 24 hrs de la auditoría, de manera que pueda estar listo en iniciar con la fase de terminación de las acciones correctivas.

- *Paso F* – Terminación de acciones correctivas.
  - Terminar las acciones correctivas puede ayudar a mejorar la calificación de la auditoría.
  - Los auditados tienen treinta (30) días desde el día de la auditoría para terminar y registrar el trabajo de acciones correctivas.
- *Paso G* – Decisión de certificación.
  - Una vez que el reporte de auditoría y las acciones correctivas están terminadas, el organismo de certificación revisa todos los detalles en preparación para la decisión de certificación.
  - Los organismos de certificación se supone que emiten la decisión de certificación dentro de cuarenta y cinco (45) días después del día de la auditoría.
  - Los organismos de certificación pueden negar una certificación no solo a causa de fallar en la auditoría en general o calificaciones en las secciones de la auditoría sino también si se detectan problemas críticos de inocuidad no contemplados en el plan de auditoría. Lo que es más, un organismo de certificación también puede negar la certificación por la presentación de registros falsificados y comportamiento inapropiado del auditado, entre otros.
  - Los auditados pueden apelar (por escrito) los reportes de auditoría y las decisiones de certificación con sus organismos de certificación si desean hacerlo.
- *Paso H* - Certificados PrimusGFS
  - Los certificados usualmente son válidos por 12 meses desde el día de la decisión de certificación.
  - Los certificados se envían vía correo electrónico junto con una copia del reporte final de auditoría.

#### **2.4. ALIMENTOS SEGUROS Y DE CALIDAD (SQF, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS SAFE QUALITY FOOD)**

El Código SQF es un estándar de certificación de procesos y productos. Es un sistema de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) que utiliza el Comité asesor nacional sobre criterios microbiológicos para alimentos (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, NACMCF) en Estados Unidos de Norteamérica y los principios y lineamientos de HACCP de la Comisión del CODEX Alimentarius, e intenta apoyar los productos de marca de empresas o la industria y ofrecer beneficios a los proveedores y sus clientes. Los productos producidos y fabricados conforme a la certificación del Código SQF mantienen un alto grado de aceptación en los mercados globales.

El programa SQF, desarrollado por primera vez en Australia, en 1994, que el Instituto de comercialización de alimentos (Food Marketing Institute, FMI) posee y administra desde 2003, fue reconocido (en el nivel 2) en 2004 por la Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (Global Food Safety Initiative, GFSI)\* como un estándar que cumple con sus requisitos de referencia. El Código SQF nivel 3 supera los requisitos de los documentos de referencia de la GFSI.

La característica principal del Código SQF es su énfasis en la aplicación sistemática del HACCP para el control de los peligros para la calidad y la inocuidad de alimentos. La implementación de un sistema de gestión SQF aborda los requisitos

de inocuidad y calidad de los alimentos de un comprador, y proporciona la solución para las empresas que abastecen los mercados de alimentos locales y globales.

La certificación de los sistemas SQF otorgada por un organismo de certificación autorizado por el Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad (Safe Quality Food Institute, SQFI) no es una declaración de que el organismo de certificación garantiza la inocuidad de alimento o servicio de un proveedor ni de que cumple con todas las regulaciones de inocuidad de alimentos en todo momento. Sin embargo, es una garantía de que los planes de inocuidad de alimentos del proveedor han sido implementados de acuerdo con el método HACCP y los requisitos regulatorios correspondientes, y de que se verificó y determinó que son efectivos para gestionar la inocuidad de alimentos. Es también una declaración del compromiso del proveedor de hacer lo siguiente:

1. Producir alimentos inocuos y de calidad;
2. Cumplir con los requisitos del Código SQF; y
3. Cumplir con la legislación alimentaria aplicable.

Existen tres niveles de certificación para el esquema SQF:

- Nivel 1: Aspectos básicos de inocuidad alimentaria;
- Nivel 2: Planes certificados de inocuidad alimentaria basados en HACCP;
- Nivel 3: Sistema integral de gestión de inocuidad y calidad alimentaria., sin embargo los reconocidos por la GFSI son el nivel 2 y el nivel 3

#### **2.4.1. LOS REQUERIMIENTOS**

El SQFI reconoce que las prácticas de inocuidad de los alimentos difieren según el riesgo para la inocuidad de los alimentos del producto y del proceso, y ha

diseñado el Código para cumplir con los requisitos específicos, de cada sector de la industria.

El proveedor puede seleccionar los módulos pertinentes si visita el sitio web SQF (<http://www.sqfi.com>) y selecciona la versión más actualizada del Código SQF, Edición 7.2 y elige el(los) sector(es) pertinente(s) de la industria.

A continuación los módulos aplicables para el caso de la producción primaria de alimentos (categoría 3):

Categoría del sector de alimentos (CSA)	Categoría (Alcance de la certificación de los proveedores)	Módulos pertinentes del Código SQF	Parámetros de GFSI
3	Cultivo y producción de productos agrícolas frescos	Módulo 2: Elementos del sistema Módulo 7: BPA para la producción de productos derivados de plantas (frutas y verduras)	SÍ

**MÓDULO 2.** Es aplicable a todos los sectores de alimentos y que representa el sistema de gestión de la producción inocua y de calidad.

- Compromiso de la gerencia
  - Política de la gerencia
  - Responsabilidad de la gerencia
  - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
  - Evaluación de la gerencia
  - Gestión de Quejas
  - Planificación para la continuidad comercial
- Control de documentos y registros
  - Control de documentos
  - Registros
  - Desarrollo y realización de productos
  - Materias primas y materiales de empaque
  - Proveedores de servicio, con contrato

- Fabricantes con contrato
- Producto Terminado
- Alcance de la inocuidad de los alimentos
  - Legislación (regulación) alimentaria
  - Plan de inocuidad de los alimentos
  - Bienes y servicios entrantes
  - Producto o equipo no conformes
  - Reprocesamiento de productos
  - Despacho de productos
  - Rotación del inventario
- Verificación del sistema de SQF
  - Responsabilidad, frecuencias y métodos
  - Validación y efectividad
  - Cronograma de verificación
  - Verificación de las actividades de control
  - Medidas preventivas y correctivas
  - Muestreo, inspección y análisis de Productos
  - Auditorías Internas
- Identificación, trazabilidad, retiro y recuperación de productos
  - Identificación de productos
  - Trazabilidad de productos
  - Retiro y recuperación de productos
  - Seguridad de la planta (Instalación)
  - Defensa alimentaria
- Alimentos de identidad preservada
  - Control de Alérgenos
- Capacitación
  - Requisitos de capacitación
  - Programa de capacitación
  - Instrucciones
  - Requisitos de capacitación sobre el HACCP

- Idioma
- Capacitación de actualización
- Registro de las técnicas de capacitación

MÓDULO 7. Es específico para la producción primaria de alimentos frescos.

- Requisitos de las instalaciones
  - Ubicación de la propiedad
- Manejo de productos y áreas y equipos de almacenamiento
  - Instalaciones de almacenamiento y campo
  - Invernaderos, hidroponía
  - Enfriadores y almacenamiento en frío
  - Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios
  - Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja, bandas transportadoras y equipos de recolección y de procesamiento
  - Vehículos, equipos y utensilios
  - Protocolo de mantenimiento
  - Calibración de equipos
  - Gestión de plagas y alimañas
  - Control de animales
  - Limpieza y saneamiento
- Bienestar e higiene personal
  - Prácticas de personal
  - Instalaciones sanitarias y lavado de manos
  - Ropa protectora
  - Joyas y efectos personales
  - Visitantes
  - Servicios
  - Primeros Auxilios
- Prácticas de manejo y de empaque en campo
  - Prácticas de personal, para el empaque en campo

- Gestión del agua
  - Descripción del sistema de agua
  - Agua de riego
  - Tratamiento del agua de riego
  - Evaluación de riesgos del sistema de agua
  - Plan de gestión del agua
  - Acciones correctivas
  - Hielo
  - Evaluación del agua/hielo en la recolección
- Almacenamiento y transporte
  - Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo
  - Transporte
  - Transporte desde el campo hasta la planta empacadora
- Gestión del suelo
  - Uso de fertilizantes (nutrientes para el suelo)
  - Nutrientes para el suelo
  - Adquisición de productos químicos
  - Sustancias químicas agrícolas
- Recolección
  - Evaluación antes de la recolección
  - Procedimientos relacionados con materia extraña y vidrios
- Eliminación de desechos
  - Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres

#### **2.4.2. LOS BENEFICIOS**

- SQF es reconocido por los minoristas y proveedores de servicios de alimentos de todo el mundo que requieren de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria rigurosa y creíble.
- El uso del programa de certificación SQF ayuda a reducir las incoherencias y los costos de múltiples estándares de evaluación.

- El Programa SQF es reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) y enlaza de la certificación de la producción primaria de alimentos con la certificación de fabricación, distribución y certificación de gestión de agente/corredor o broker.
- Es administrado por el Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI; Food Marketing Institute). SQF se beneficia de la retroalimentación continua de los minoristas acerca de las preocupaciones de los consumidores. Estos beneficios se transmiten a los proveedores certificados SQF, manteniéndolos un paso por delante de sus competidores.

### **2.4.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

El proceso de certificación SQF consta de siete pasos:

- *Paso A* - Se proporciona a los fabricantes una propuesta en función del tipo y del tamaño de la organización. Si aceptan la propuesta, podrán proceder con la auditoría.
- *Paso B* - Cuando una organización acepta la propuesta realizada, se registra en el sitio web del Instituto SQF ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)). Este es un requisito del SQFI.
- *Paso C* - Cuando Existe la posibilidad de realizar un análisis previo de las deficiencias, en el que se evalúa el grado de preparación de una organización de cara a la auditoría. Este paso suele resultar útil para identificar los puntos débiles que presentan los sistemas y para reforzar la confianza antes de la auditoría formal.
- *Paso D* - Cuando La primera parte de la auditoría formal es la «Fase 1. Proceso de evaluación: revisión de documentos». En esta fase se determina si el sistema documentado de una organización cumple los requisitos del estándar, con el fin de entender mejor la naturaleza de la organización y programar el resto de la auditoría de la manera más eficaz posible y examinar los elementos fundamentales del sistema en un nivel básico.

A continuación la organización recibe un informe que recoge los puntos de interés o las No Conformidades observadas, para que se puedan adoptar de manera inmediata las medidas oportunas al respecto. Deberán abordarse las principales No Conformidades antes de pasar a la auditoría de la Fase 2.

- *Paso E* - Cuando «Fase 2. Proceso de evaluación: auditoría de certificación». Se trata de la segunda fase del proceso de auditoría inicial. La auditoría incluye entrevistas con los trabajadores y revisión de los registros. La observación de las prácticas de trabajo determina la conformidad de los procesos con el estándar y con el propio sistema de documentación de la organización. Tras esta fase, se presentan a la organización los resultados de la auditoría junto a otros comentarios y oportunidades de mejora. Una vez abordadas las No Conformidades, un Gerente de Certificación autorizado realizará una revisión técnica con el fin de confirmar la emisión del certificado.
- *Paso F* - En caso necesario, se programarán visitas de seguimiento cada seis meses, en función del resultado de la auditoría de certificación y la calificación recibida. En estas inspecciones se revisará la aplicación del plan establecido, abordando las No Conformidades observadas en el pasado y examinando algunas partes del sistema, algunas de carácter obligatorio, según un plan de auditoría que se proporcionará antes de cada inspección.
- *Paso G* - Se programan auditorías de recertificación cada doce meses, con el fin de comprobar que el sistema de una organización en su totalidad continúa siendo eficaz.

## **CAPÍTULO 3**

### **3. ESTÁNDARES O ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI PARA EL SECTOR DE PROCESAMIENTO (BPM)**

#### **3.1. CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE INOCUIDAD 22000 (FSSC 22000, FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)**

El esquema FSSC 22000 (también conocido como FS 22000) ha sido desarrollado por la Foundation for Food Safety Certification (Fundación para la certificación de la inocuidad alimentaria) y combina el Estándar de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000 con la especificación PAS 220 (o ISO/TS 22002-1), junto con otros requisitos.

La norma ISO 22000 resultaba insuficiente para obtener la aprobación de la GFSI, dadas las deficiencias de los programas de prerrequisitos. Como resultado, un grupo de importantes multinacionales elaboró la especificación PAS 220, que cubre dichos programas de prerrequisitos.

Sin embargo, la GFSI exigió un esquema para todo el sector que combinara ambos programas, poniendo especial hincapié en los requisitos relacionados con las exigencias de los clientes y de la normativa.

Con esta idea nació el estándar FSSC 22000. La combinación de ambos programas en el FSSC 22000 supuso la creación de un estándar reconocido

íntegramente por la GFSI y que sirve como referente mundial en materia de inocuidad alimentaria.

Este esquema está diseñado para fabricantes de alimentos que suministren o tengan previsto suministrar sus productos a las principales empresas minoristas del sector de la alimentación.

Aquellas empresas que ya posean la certificación ISO 22000 únicamente requerirán de una evaluación adicional sobre el cumplimiento del PAS 220 para poder obtener la certificación aprobada por la GFSI.

El estándar FSSC 22000 puede aplicarse a una amplia variedad de organizaciones de fabricación de alimentos, independientemente de su tamaño o de la complejidad de sus procesos de gestión alimentaria.

Entre estas organizaciones se incluyen las empresas públicas y privadas, los fabricantes de productos perecederos de origen animal o vegetal, productos con un largo periodo de conservación, ingredientes alimentarios o aditivos.

### **3.1.1. LOS REQUERIMIENTOS**

El estándar FSSC 22000 exige el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000
- Programas de prerrequisitos PAS 220 o ISO/TS 22002-1
- Requisitos adicionales (3 requisitos adicionales)
- Inventario de normativa aplicable
- El fabricante de productos alimentarios debe tener un inventario de:
  - Requisitos que deba cumplir de conformidad con la legislación extranjera, con la normativa y con las leyes aplicables en materia de inocuidad alimentaria, incluidos los que se apliquen a las materias primas y

servicios proporcionados y a los productos fabricados y entregados.

- Códigos de práctica aplicables en materia de inocuidad alimentaria, exigencias de los clientes en relación con la inocuidad alimentaria, así como cualquier otro requisito adicional respecto a la inocuidad alimentaria establecido por la organización en cuestión.
- El sistema de inocuidad alimentaria deberá garantizar y demostrar el cumplimiento de estos requisitos.
- Especificación de servicios.
- El fabricante deberá garantizar que todos los servicios (incluidos los servicios públicos, el transporte y el mantenimiento) que puedan influir en la inocuidad alimentaria:
  - Cuentan con requisitos específicos;
  - Aparezcan descritos en documentos en la medida necesaria para llevar a cabo un análisis de peligros;
  - Se gestionan según lo dispuesto en la cláusula 9 de los requisitos de BSI-PAS 220.
- Supervisión del personal en relación con los principios aplicables en materia de inocuidad alimentaria.
- La organización deberá garantizar la supervisión del personal en relación con la correcta aplicación de las prácticas y principios de inocuidad alimentaria correspondientes a su actividad.

### **3.1.2. LOS BENEFICIOS**

La mayor parte de las ventajas que ofrece el estándar de inocuidad alimentaria FSSC 22000 vienen dadas por su carácter exhaustivo. Así:

- Proporciona el marco adecuado para que las organizaciones puedan desarrollar sus sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, no es excesivamente descriptivo y cuenta con la flexibilidad necesaria para

que la organización en cuestión pueda elegir el mejor modo de controlar su propio sistema;

- Incorpora exhaustivos requisitos en los que especifica el modo en el que la organización puede llevar a cabo estudios en materia de HACCP o un análisis HACCP eficaz;
- Fomenta una mejora continua de la inocuidad alimentaria;
- Se centra en la inocuidad alimentaria y el cumplimiento normativo;
- Se integra con facilidad en el sistema de gestión de la organización u otros sistemas existentes, como los sistemas de gestión de la calidad, sistemas de gestión medioambiental, etc.;
- Permite que las organizaciones pequeñas o menos estructuradas puedan poner en práctica un sistema desarrollado externamente;
- Muchas de las principales marcas han adoptado este sistema y aplicado este estándar, por lo que a los proveedores les resulta beneficioso armonizar sus sistemas con los de estos clientes.

Asimismo, otra importante ventaja del estándar FSSC 22000 es su aceptación por parte de la EA (European Cooperation for Accreditation). Este reconocimiento, otorgado en octubre de 2010, supone que la mayoría de los organismos de acreditación deberán aceptar dicho estándar.

### **3.1.3. PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

El proceso de certificación del estándar FSSC 22000 es idéntico al de la Norma ISO 22000 y consta de seis pasos:

- *Paso A* - El organismo de certificación proporciona una propuesta a la empresa en función del tipo y del tamaño de la organización. En caso de aceptación de la propuesta, se podrá proceder con la auditoría.

- *Paso B* - Existe la posibilidad de solicitar una auditoría previa, que suele resultar útil para identificar los puntos débiles que presentan los sistemas y para reforzar la confianza antes de la auditoría formal.
- *Paso C* - La primera parte de la auditoría formal consiste en la «Fase 1: Análisis del grado de preparación». Consiste en una auditoría in situ que evalúa la conformidad del sistema documentado de una organización con los requisitos exigidos por el estándar. Esta auditoría garantiza la integridad y exactitud de la identificación de peligros y de la determinación de puntos críticos de control, así como el hecho que la organización cuenta con programas de prerrequisitos y que estos resultan apropiados para la actividad en cuestión. Tras esta etapa se podrá programar el resto de la auditoría y realizar un análisis inicial de los principales elementos del sistema. A continuación se elaborará un informe que recoja los puntos de interés o las No Conformidades observadas, de manera que se puedan adoptar de manera inmediata las medidas oportunas al respecto.
- *Paso D* - Se trata de la «Fase 2» del proceso de auditoría inicial. La auditoría incluye entrevistas con los trabajadores y el examen de los registros. La observación de las prácticas de trabajo determina la conformidad de los procesos con el estándar y con el propio sistema de documentación de la organización.  
Tras esta fase, se presentan los resultados de la auditoría junto a otros comentarios y oportunidades de mejora. Una vez abordadas las No Conformidades, un Gerente de Certificación autorizado realizará una revisión técnica de la auditoría con el fin de confirmar la emisión del certificado.
- *Paso E* - Se programarán inspecciones de seguimiento cada seis o doce meses. En estas visitas se revisará la aplicación del plan establecido, abordando las No Conformidades observadas en el pasado y examinando algunas partes del sistema, algunas de carácter obligatorio, según un plan de auditoría determinado. Desde la certificación inicial

se llevará a cabo una visita para la auditoría de re certificación al año de vencimiento. En lo sucesivo, las visitas de seguimiento tendrán lugar cada tres años.

### **3.2. ESTANDAR INTERNACIONAL PARA LOS ALIMENTOS (IFS, INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS – FOOD POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)**

Los miembros asociados de la Federación alemana de distribuidores, Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE), y su homólogo francés, Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), redactaron un estándar de calidad y seguridad alimentaria para los productos bajo marca del distribuidor, llamado IFS Food, cuyo objetivo es facilitar la evaluación de la seguridad alimentaria de los proveedores y sus sistemas de calidad, en base a un enfoque unitario. Esta norma se aplica a todos los niveles de procesamiento de alimentos.

La primera versión implementada (versión 3) de la norma IFS Food fue desarrollada por HDE y lanzada al mercado en 2003. En Enero de 2004, la versión 4, fue diseñada e introducida en colaboración con FCD. En el periodo de 2005/2006, la asociación italiana de distribuidores también se unió a IFS. El desarrollo de la versión 5 fue una colaboración de las asociaciones de distribuidores de Francia, Alemania e Italia así como contó con el apoyo de distribuidores de Suiza y Austria.

Para el desarrollo de la versión 6 de IFS Food, el Comité Técnico Internacional y los grupos de trabajo francés, alemán e italiano se han visto activamente envueltos así como distribuidores, partes implicadas, representantes de la

industria, servidores alimentarios y entidades de certificación. Además se han obtenido más inputs del recién formado grupo de trabajo norteamericano y de los distribuidores de España, Asia y Latinoamérica. La última versión de IFS Food versión 6 fue actualizada en abril del 2014.

El objetivo del IFS es ofrecer una garantía uniforme de calidad y un estándar de inocuidad alimentaria a los productos alimentarios de marca vendidos al menudeo. Mediante un sistema de evaluación y procedimientos de auditoría uniformes el estándar genera transparencia en toda la cadena de suministro, a la vez que garantiza el cumplimiento de la normativa aplicable y protege a los minoristas y mayoristas de responsabilidades.

El estándar IFS proporciona una variedad de controles integrados en relación con la inocuidad y la calidad alimentaria en las empresas que procesan alimentos. Cubre todas las gamas de producto y ofrece certificaciones en todo el espectro de procesado de alimentos, con la excepción de la producción agrícola primaria. El estándar IFS cubre toda la cadena de suministro con tres estándares relacionados: estándar alimentario IFS, IFS Broker e IFS Logistics.

### **3.2.1. LOS REQUERIMIENTOS**

La auditoría evalúa si los elementos del sistema de gestión de calidad de una organización están documentados y si son objeto de aplicación, mantenimiento y aprobación continuada. Se examinan los siguientes elementos:

- Responsabilidad de la dirección
  - Política empresarial / principios empresariales
  - Procesos y estructura empresarial

- Enfoque al cliente
  - Revisión por parte de la dirección
- Sistema de gestión de calidad HACCP
- Sistema HACCP
- Creación del equipo de HACCP
- Análisis HACCP
  - Requisitos relativos a la documentación
  - Mantenimiento de registros
- Gestión de recursos
  - Gestión de recursos humanos
  - Recursos humanos
- Higiene personal
- Ropa protectora para personal y visitantes
- Procedimientos aplicables a enfermedades infecciosas
  - Formación
  - Instalaciones sanitarias, equipamiento para la higiene e instalaciones para el personal
- Proceso productivo
  - Revisión de contratos
  - Especificaciones del producto
  - Desarrollo del producto
  - Compras
  - Envasado del producto
  - Normas del entorno de las fábricas
  - Limpieza e higiene
  - Residuos y eliminación de residuos
  - Riesgo de cuerpos extraños, metal, vidrio roto y madera
  - Vigilancia y control de plagas
  - Recepción y almacenamiento de mercancías
  - Transporte
  - Mantenimiento y reparaciones

- Equipamiento
- Validación del proceso
- Trazabilidad (incluidos los organismos modificados genéticamente y los alérgenos)
- Organismos modificados genéticamente (OMG)
- Alérgenos, métodos especiales de producción y tratamiento
- Mejoras y análisis de mediciones
  - Auditorías internas
  - Inspecciones de fábricas
  - Control de proceso
  - Calibración y verificación de los dispositivos de medición y control
  - Verificación de la cantidad (control de la cantidad / cantidades de llenado)
  - Análisis del producto
  - Cuarentena y puesta en circulación del producto
  - Gestión de reclamos realizados por autoridades y clientes
  - Gestión de incidentes, retiro de productos
  - Gestión de productos no conformes
  - Acciones correctivas

### **3.2.2. LOS BENEFICIOS**

Entre las ventajas de la certificación IFS se incluyen las siguientes:

- Cuenta con un proceso de certificación sencillo, ya que únicamente requiere una auditoría in situ, sin necesidad de realizar ningún estudio técnico adicional.
- Se centra en la calidad, así como en la inocuidad alimentaria y la legalidad.

- Una vez obtenida la certificación no es necesario volver a realizar una nueva auditoría y certificación hasta que no transcurra un año desde la inicial. Esto se aplica a todos los niveles (Básico y Superior).
- Cuenta con una red mundial de oficinas estratégicamente situadas en Europa, América y Asia, que dan apoyo a minoristas, proveedores y organismos de certificación con desarrollo empresarial, operativo y formativo.
- Se concede un plazo de doce meses a los proveedores para llevar a cabo acciones correctivas (cuando no se encuentren directamente relacionadas con la inocuidad alimentaria o el cumplimiento normativo), lo que facilita la planificación del presupuesto y las mejoras continuas.
- Las auditorías se podrán elaborar de manera electrónica con apoyo informático, lo que permite presentar los resultados año tras año, importar y analizar las auditorías de certificación y realizar evaluaciones comparativas globales..
- La certificación de inocuidad y la de calidad se incluyen en una única auditoría, lo que ahorra dinero al reducir el potencial para otras auditorías.
- Todos los criterios del IFS se basan en la evaluación del riesgo y no existen elementos prescriptivos.
- El portal de auditorías de IFS es una base de datos y una herramienta de presentación de información y notificación.
- El estándar IFS ofrece un Programa de Integridad que garantiza la calidad y que proporciona un sistema formal de gestión de los reclamos que favorece la confianza de los minoristas.

### **3.2.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

El estándar IFS cuenta con dos niveles de certificación: nivel básico y nivel superior. El proceso de certificación consta de cuatro pasos y no exige la realización de un estudio previo a la auditoría in situ:

- *Paso A* - Se proporciona a los fabricantes una propuesta en función del tipo y del tamaño de la organización. Si aceptan la propuesta, podrán proceder con la auditoría.
- *Paso B* - Existe la posibilidad de realizar una auditoría previa, que suele resultar útil para identificar los puntos débiles que presentan los sistemas y para reforzar la confianza antes de la auditoría formal.
- *Paso C* - La auditoría formal es una auditoría in situ. Se evalúan todas las partes del lugar y del proceso incluidas en la auditoría con el fin de determinar el cumplimiento de cada una de las cláusulas del estándar. Tras la auditoría, las organizaciones reciben un informe de acción correctiva en el que se recogen todas las No Conformidades observadas. En un plazo de dos semanas, se emite un informe previo en el que se recogen los puntos de interés o las No Conformidades observadas. La organización cuenta con un plazo de dos semanas desde la recepción del informe para responder las No Conformidades (es decir, cuatro semanas desde la fecha de la auditoría). Dichas No Conformidades deberán resolverse mediante la aportación de pruebas o mediante la visita in situ. Una vez solucionadas las No Conformidades y aceptadas por parte del auditor las pruebas aportadas, un Gerente de Certificación autorizado realizará una revisión técnica independiente y aprobará la emisión del certificado.
- *Paso D* - El certificado es válido durante un año, por lo que doce meses después se procederá a realizar una recertificación completa. La auditoría de recertificación consiste en una reauditoría completa que se lleva a cabo de la misma forma que la auditoría inicial. No obstante, también se revisa la aplicación del plan establecido, abordando las No Conformidades observadas en el pasado.

### **3.3. ASOCIACIÓN DE COMERCIOS MINORISTAS BRITÁNICOS (BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)**

El British Retail Consortium (Asociación de Comercios Minoristas Británicos o BRC por sus siglas en inglés) es la principal organización comercial británica de representación de los intereses de los comerciantes minoristas británicos. Ya se trate de una cadena de tiendas, de grandes almacenes o de un pequeño establecimiento independiente, el BRC se encarga de proteger sus intereses.

El BRC ha desarrollado una serie de Estándares Globales que establecen un esquema internacional de inocuidad y de certificación de la calidad de los productos alimentarios. En la actualidad, proveedores de más de cien países han obtenido dicha certificación. Los minoristas y fabricantes de todo el mundo aplican a sus proveedores los estándares BRC.

El BRC cubre toda la cadena de suministro con cuatro estándares relacionados: BRC Estándar Global de Productos Alimentarios, BRC Almacenamiento y Distribución, BRC / IOP Envases y Material de embalaje, y BRC Productos de Consumo.

El estándar global de productos alimentarios del BRC se desarrolló con el objetivo de determinar la inocuidad, calidad y criterios operativos exigidos a los fabricantes de productos alimentarios para garantizar el cumplimiento de la normativa y proteger a los consumidores. Todas las empresas que participan en la cadena de suministro deben conocer de manera precisa los productos que producen y distribuyen y contar con los sistemas necesarios para identificar y controlar peligros en la inocuidad de los alimentos.

### 3.3.1. LOS REQUERIMIENTOS

Los principales requisitos del estándar BRC son los siguientes:

- Mejora continua y compromiso por parte de la dirección de la organización
- Sistema de gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria:
  - Declaración de política de calidad y de inocuidad alimentaria
  - Manual de calidad y de inocuidad alimentaria
  - Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de la dirección
  - Revisión de los contratos y enfoque al cliente
  - Auditoría interna
  - Compras: aprobación y control de los proveedores
  - Control de documentación
  - Acciones correctivas y preventivas
  - Trazabilidad
  - Gestión de reclamos
  - Gestión de incidentes, retiro de productos
- Normas relativas al entorno de la fábrica
  - Estándares relativos al exterior
  - Seguridad
  - Estándares relativos al interior
  - Servicios
  - Equipamiento
  - Mantenimiento
  - Instalaciones del personal
  - Control de riesgo de contaminación química y física del producto
  - Limpieza e higiene
  - Residuos / retiro de residuos

- Control de plagas
- Almacenamiento y transporte
- Control del producto
  - Diseño / desarrollo del producto
  - Requisitos para la manipulación de materiales específicos: materiales que contienen alérgenos y de identidad preservada
  - Detección de cuerpos extraños
  - Envasado del producto
  - Inspección del producto y pruebas de laboratorio
  - Control de producto no conforme
  - Envío del producto
- Control de procesos
  - Control de operaciones
  - Control de la cantidad: control del peso, volumen y número
  - Calibración y verificación de los dispositivos de medición y control
- Personal
  - Formación
  - Acceso y movimiento del personal
  - Higiene personal
  - Revisiones médicas
  - Ropa protectora

### **3.3.2. LOS BENEFICIOS**

Los fabricantes que cuentan con certificación BRC se benefician con un gran número de ventajas. Algunas de estas ventajas las comparte con otros estándares, pero el estándar global de inocuidad alimentaria BRC cuenta con algunas que le son propias, como las siguientes:

- Describe los requisitos aplicables al control de procesos y de la higiene, proporcionando unas directrices claras en relación con el tratamiento de la inocuidad alimentaria.
- Cuenta con un proceso de certificación sencillo, ya que únicamente requiere una auditoría in situ, sin necesidad de realizar ningún estudio técnico adicional.
- Incluye la posibilidad de realizar una auditoría voluntaria de recertificación con el fin de permitir a la organización demostrar su alto nivel de compromiso, ya que se podrá solicitar al organismo de certificación que audite las instalaciones en cualquier momento.
- Se centra en la calidad, así como en la inocuidad alimentaria y las regulaciones (legalidad).

### **3.3.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

El proceso de certificación BRC consta de cuatro pasos:

- *Paso A* - Se proporciona a los fabricantes una propuesta en función del tipo y tamaño de la organización. Si aceptan la propuesta realizada por el organismo de certificación, podrán proceder con la auditoría.
- *Paso B* - Existe la posibilidad de realizar una auditoría previa, que suele resultar útil para identificar los puntos débiles que presentan los sistemas y para reforzar la confianza antes de la auditoría formal.
- *Paso C* - La auditoría formal es una auditoría in situ. Se evalúan todas las partes del lugar y del proceso incluidas en la auditoría con el fin de determinar el cumplimiento de cada una de las cláusulas del estándar. Tras la auditoría, los fabricantes reciben un informe de acción correctiva en el que se recogen todas las No Conformidades observadas. En función de su naturaleza, dichas No Conformidades deberán resolverse mediante la entrega de pruebas o mediante la visita in situ en un plazo de 28 días desde la auditoría. Una vez solucionadas las No Conformidades y aceptadas por parte del auditor las pruebas

aportadas, un Gerente de Certificación autorizado realizará una revisión técnica independiente y aprobará la emisión del certificado.

- *Paso D* - En función de los resultados obtenidos en la auditoría de certificación, se programarán auditorías de recertificación en determinados plazos. Las auditorías con calificación A y B realizarán auditorías de recertificación en el transcurso de doce meses, mientras que las auditorías con calificación C las tendrán que realizar en un plazo de seis meses. La auditoría de recertificación consiste en una reauditoría completa que se lleva a cabo de la misma forma que la auditoría inicial. No obstante, también se analiza la aplicación del plan establecido para resolver las No Conformidades observadas y la realización de la reauditoría en la fecha prevista.

### **3.5. PRIMUSGFS**

La norma PrimusGFS se centra en la inocuidad alimentaria de los productos agrícolas destinados a la alimentación humana en fresco o de una manera mínimamente procesados. PrimusGFS establece una serie de requisitos para la gestión de la producción, manejo, procesamiento y operaciones de almacenamiento, que deben cumplirse para la seguridad del consumidor.

El esquema PrimusGFS cubre la cadena de suministro, desde la pre- hasta post puerta de la finca, con un enfoque integrado de la cadena de suministro. Se trata de un esquema de certificación voluntaria en todo el mundo de productos del sector agropecuario. En él se establecen niveles mínimos aceptables en relación con cada uno de los requisitos que incluye.

### **3.4.1. LOS REQUERIMIENTOS**

- Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria
  - Sistema Administrativo
  - Control de Documentos y Registros
  - Procedimientos y Acciones Correctivas
  - Inspecciones Internas y Externas
  - Rechazo y liberación de producto
  - Control de Proveedores
  - Rastreabilidad y Recuperación
  - Bioseguridad
- Buenas Prácticas de Manufactura
  - Aspectos Generales de BPM
  - Control de Plagas
  - Áreas de Almacenamiento y Materiales de Empaque
  - Prácticas Operacionales
  - Prácticas de los Empleados
  - Equipo
  - Limpieza del Equipo
  - Limpieza general
  - Edificios y Terrenos
  - Archivos de Químicos
  - Documentación de Control de Plagas
  - Registros del Monitoreo de las Operaciones
  - Archivos del Mantenimiento y Sanitización
  - Documentación de los Empleados
  - Registros de Pruebas / Análisis
  - Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas
  - Control de Alérgenos
- Requerimientos del Sistema HACCP
  - Pasos Preliminares

- Desarrollo del Plan HACCP
- Ejecución del Plan HACCP en la planta

### **3.4.2. LOS BENEFICIOS**

- Es un esquema referenciado y reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) como punto de referencia y que cubre tanto Prácticas Buena Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), así como los Sistemas de Administración de Inocuidad Alimentaria (SAIA).
- Ayuda a mover la industria de frutas un paso más hacia el objetivo deseado de la armonización mundial de inocuidad alimentaria.
- Cubre el ámbito de la cadena de suministro de pre y post- producción a puerta de la explotación y ofrece un enfoque integrado de la cadena de suministro.

### **3.4.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

- *PASO A* – Decidir el tipo de operación que necesita ser auditada:
  - BPA – Área de Producción (Campo o Invernadero), Cuadrilla de Cosecha
  - BPM/HACCP - Enfriamiento y Cuarto Frío, Empaque, Procesamiento, Almacenamiento y Distribución
- *PASO B* – Revisar los documentos relevantes en el sitio web de PrimusGFS especialmente:
  - Reglamentos Generales
  - Lista de Verificación y Expectativas
  - Guías de Interpretación relevantes (con el fin de entender mejor las preguntas y expectativas en la auditoría).
- *PASO C* – Elegir un organismo de certificación (OC) para trabajar con él.

- Hablar con el organismo de certificación acerca de las necesidades de la auditoría y revisar que se cuenta con el alcance de auditoría y tipo de operación correctos. Extender el alcance de una auditoría después de la certificación es difícil y no siempre posible; es importante tener todos los productos y procesos cubiertos en la auditoría que se está programando.
- Hablar con el organismo de certificación acerca de la disponibilidad de auditor, gastos y costos de auditoría.
- Considerar una auditoría opcional de pre-evaluación si se considera benéfico.
- Programar la auditoría recordando que los auditados necesitan al menos 3 meses de registros disponibles en el momento de la auditoría para obtener un cumplimiento completo.
- Algunos pasos del proceso de certificación utilizan el software en línea PrimusGFS por ejemplo, solicitud, registro de acciones correctivas. El organismo de certificación elegido ayuda a configurar la cuenta en línea y proporcionar asistencia utilizando el software PrimusGFS para el auditado.
- *PASO D* – Realizar una auto-auditoría. Se recomienda realizar una auto-auditoría completa en las operaciones. Una buena auto-auditoría permite detectar no conformidades potenciales e implementar acciones correctivas antes de la auditoría formal, esto mejorara el desempeño el día de la auditoría.
- *PASO E* – Realizar la auditoría. El auditor realizará una reunión de apertura, un recorrido y auditoría de la operación, auditoría de la documentación y luego una reunión de cierre. Se recomienda que se asegure que el auditor deje una copia ya sea en físico o electrónica de las no conformidades detectadas ya sea el día de la auditoría o dentro de las siguientes 24 hrs de la auditoría, de manera que pueda estar listo en iniciar con la fase de terminación de las acciones correctivas.
- *PASO F* – Terminación de acciones correctivas.

- Terminar las acciones correctivas puede ayudar a mejorar la calificación de la auditoría.
- Los auditados tienen treinta (30) días desde el día de la auditoría para terminar y registrar el trabajo de acciones correctivas.
- *PASO G* – Decisión de certificación.
  - Una vez que el reporte de auditoría y las acciones correctivas están terminadas, el organismo de certificación revisa todos los detalles en preparación para la decisión de certificación.
  - Los organismos de certificación se supone que emiten la decisión de certificación dentro de cuarenta y cinco (45) días del día de la auditoría.
  - Los organismos de certificación pueden negar una certificación no solo a causa de fallar en la auditoría en general o calificaciones en las secciones de la auditoría sino también si se detectan problemas críticos de inocuidad no contemplados en el plan de auditoría. Lo que es más, un organismo de certificación también puede negar la certificación por la presentación de registros falsificados y comportamiento inapropiado del auditado, entre otros.
  - Los auditados pueden apelar (por escrito) los reportes de auditoría y las decisiones de certificación con sus organismos de certificación si desean hacerlo.
- *PASO H* – Certificados PrimusGFS
  - Los certificados usualmente son válidos por 12 meses desde el día de la decisión de certificación.
  - Los certificados se envían vía correo electrónico junto con una copia del reporte final de auditoría.

### **3.5. ALIMENTOS SEGUROS Y DE CALIDAD (SQF, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS SAFE QUALITY FOOD)**

El Código SQF es un estándar de certificación de procesos y productos. Es un sistema de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) que utiliza el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, NACMCF por sus siglas en inglés) y los principios y lineamientos de HACCP de la Comisión del CODEX Alimentarius, e intenta apoyar los productos de marca de empresas o la industria y ofrecer beneficios a los proveedores y sus clientes. Los productos producidos y fabricados conforme a la certificación del Código SQF mantienen un alto grado de aceptación en los mercados globales.

El programa SQF, desarrollado por primera vez en Australia, en 1994, que el Instituto de comercialización de alimentos (Food Marketing Institute, FMI) posee y administra desde 2003, fue reconocido (en el nivel 2) en 2004 por la Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (Global Food Safety Initiative, GFSI)\* como un estándar que cumple con sus requisitos de referencia. El Código SQF nivel 3 supera los requisitos de los documentos de referencia de la GFSI.

La característica principal del Código SQF es su énfasis en la aplicación sistemática del HACCP para el control de los peligros para la calidad y la inocuidad de alimentos. La implementación de un sistema de gestión SQF aborda los requisitos de inocuidad y calidad de los alimentos de un comprador, y proporciona la solución para las empresas que abastecen los mercados de alimentos locales y globales.

La certificación de los sistemas SQF otorgada por un organismo de certificación autorizado por el Instituto de Alimentos Seguros y de Calidad (Safe Quality Food Institute, SQFI) no es una declaración de que el organismo de certificación garantiza la inocuidad de alimento o servicio de un proveedor ni de que cumple con todas las regulaciones de inocuidad de alimentos en todo momento. Sin embargo, es una garantía de que los planes de inocuidad de alimentos del proveedor han sido implementados de acuerdo con el método HACCP y los requisitos regulatorios correspondientes, y de que se verificó y determinó que son efectivos para gestionar la inocuidad de alimentos. Es también una declaración del compromiso del proveedor de hacer lo siguiente:

1. Producir alimentos seguros y de calidad;
2. Cumplir con los requisitos del Código SQF; y
3. Cumplir con la legislación alimentaria aplicable.

Existen tres niveles de certificación para el esquema SQF:

- Nivel 1: Aspectos básicos de inocuidad alimentaria;
- Nivel 2: Planes certificados de inocuidad alimentaria basados en HACCP;
- Nivel 3: Sistema integral de gestión de inocuidad y calidad alimentaria., sin embargo los reconocidos por la GFSI son el nivel 2 y el nivel 3

### **3.5.1. LOS REQUERIMIENTOS**

El SQFI reconoce que las prácticas de inocuidad de los alimentos difieren según el riesgo para la inocuidad de los alimentos del producto y del proceso, y ha

diseñado el Código para cumplir con los requisitos específicos, de cada sector de la industria.

El proveedor puede seleccionar los módulos pertinentes si visita el sitio web SQF (sqfi.com) y selecciona la versión más actualizada del Código SQF, Edición 7.2 y elige el(los) sector(es) pertinente(s) de la industria.

A continuación los módulos aplicables para el caso de operaciones de una planta empacadora de productos agrícolas frescos (categoría 4):

Categoría del sector de alimentos (CSA)	Categoría (Alcance de la certificación de los proveedores)	Módulos pertinentes del Código SQF	Parámetros de GFSI
3	Operaciones de una planta empacadora de productos agrícolas frescos	Módulo 2: Elementos del sistema Módulo 10: BPM para el procesamiento previo de productos derivados de plantas	SÍ

**MÓDULO 2.** Es aplicable a todos los sectores de alimentos y que representa el sistema de gestión de la producción inocua y de calidad.

- Compromiso de la gerencia
  - Política de la gerencia
  - Responsabilidad de la gerencia
  - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
  - Evaluación de la gerencia
  - Gestión de Quejas
  - Planificación para la continuidad comercial
- Control de documentos y registros
  - Control de documentos
  - Registros
  - Desarrollo y realización de productos
  - Materias primas y materiales de empaque
  - Proveedores de servicio, con contrato

- Fabricantes con contrato
- Producto Terminado
- Alcance de la inocuidad de los alimentos
  - Legislación (regulación) alimentaria
  - Plan de inocuidad de los alimentos
  - Bienes y servicios entrantes
  - Producto o equipo no conformes
  - Reprocesamiento de productos
  - Despacho de productos
  - Rotación del inventario
- Verificación del sistema de SQF
  - Responsabilidad, frecuencias y métodos
  - Validación y efectividad
  - Cronograma de verificación
  - Verificación de las actividades de control
  - Medidas preventivas y correctivas
  - Muestreo, inspección y análisis de Productos
  - Auditorías Internas
- Identificación, trazabilidad, retiro y recuperación de productos
  - Identificación de productos
  - Identificación de producto
  - Trazabilidad de productos
  - Retiro y recuperación de productos
  - Seguridad de la planta
  - Defensa alimentaria
- Alimentos de identidad preservada
  - Control de Alérgenos
- Capacitación
  - Requisitos de capacitación
  - Programa de capacitación
  - Instrucciones

- Requisitos de capacitación sobre el HACCP
- Idioma
- Capacitación de actualización
- Registro de las técnicas de capacitación

MÓDULO 10. Es específico para el procesamiento previo de productos derivados de plantas.

- Requisitos y aprobación de la planta
  - Ubicación de las instalaciones
  - Aprobación para la construcción y operación
- Construcción y control de las áreas de manipulación y almacenamiento de productos
  - Materiales y superficies
  - Pisos, drenajes y trampas de desechos
  - Paredes, divisiones, puertas y techos
  - Escaleras, pasarelas y plataformas
  - Iluminación y accesorios de iluminación
  - Área de inspección
  - Protección contra polvo, moscas y alimañas
  - Ventilación
  - Mantenimiento de equipos e instalaciones
  - Calibración
  - Control de plagas y alimañas
  - Equipo, utensilios y ropa protectora
  - Limpieza y saneamiento
- Bienestar e higiene del personal
  - Personal
  - Lavado de manos
  - Ropa
  - Joyas y efectos personales
  - Visitantes

- Servicios para el personal
- Vestidores
- Instalaciones sanitarias
- Comedores
- Primeros auxilios
- Prácticas de procesamiento del personal
  - Personal que desempeña tareas de manejo, procesamiento y empaque de productos
- Suministro de agua, hielo y aire
  - Suministro de agua
  - Control de la microbiología y calidad del agua
  - Entrega de agua
  - Tratamiento del agua
  - Suministro de hielo
  - Análisis
  - Calidad del aire
- Almacenamiento y transporte
  - Almacenamiento en frío, almacenamiento en atmósfera controlada y enfriamiento de alimentos
  - Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y productos empacados que no necesitan refrigeración.
  - Almacenamiento de equipos y recipientes
  - Almacenamiento de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas
  - Almacenamiento alternativo y manejo de productos
  - Prácticas de carga, transporte y descarga
  - Carga
  - Transporte
  - Descarga
- Separación de funciones
  - Flujo de proceso

- Recepción de materias primas, materiales de empaque e ingredientes
- Los ingredientes secos y los materiales de empaque deberán recibirse y almacenarse
- Procesos de alto riesgo
- Control de contaminación con cuerpos extraños
- Detección de cuerpos extraños
- Gestión de incidentes de contaminación, con cuerpos extraños
- Laboratorios en las instalaciones
- Eliminación de desechos
  - Eliminación de desechos líquidos y secos
- Exterior
  - Terrenos y vías

### **3.4.2. LOS BENEFICIOS**

- SQF es reconocido por los minoristas y proveedores de servicios de alimentos de todo el mundo que requieren de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria riguroso y creíble.
- El uso del programa de certificación SQF ayuda a reducir las incoherencias y los costos de múltiples estándares de evaluación.
- El Programa SQF es reconocido por la Iniciativa Global de Alimentos (GFSI) y enlaza la certificación de la producción primaria de alimentos con la certificación de fabricación, distribución y certificación de gestión de agente/corredor.
- Es administrado por el Instituto de Alimentos Marketing (FMI), SQF se beneficia de la retroalimentación continua de los minoristas acerca de las preocupaciones de los consumidores. Estos beneficios se transmiten a los proveedores certificados SQF, manteniéndolos un paso por delante de sus competidores.

### 3.4.3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

El proceso de certificación SQF consta de siete pasos:

- *Paso A* - Se proporciona a los fabricantes una propuesta en función del tipo y del tamaño de la organización. Si aceptan la propuesta, podrán proceder con la auditoría.
- *Paso B* - Cuando una organización acepta la propuesta realizada, se registra en el sitio web del Instituto SQF ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)). Este es un requisito del SQFI.
- *Paso C* - Existe la posibilidad de realizar un análisis previo de las deficiencias, en el que se evalúa el grado de preparación de una organización de cara a la auditoría. Este paso suele resultar útil para identificar los puntos débiles que presentan los sistemas y para reforzar la confianza antes de la auditoría formal.
- *Paso D* - La primera parte de la auditoría formal es la «Fase 1. Proceso de evaluación: revisión de documentos». En esta fase se determina si el sistema documentado de una organización cumple los requisitos del estándar, con el fin de entender mejor la naturaleza de la organización, programar el resto de la auditoría de la manera más eficaz posible y examinar los elementos fundamentales del sistema en un nivel básico.

A continuación la organización recibe un informe que recoge los puntos de interés o las No Conformidades observadas, para que se puedan adoptar de manera inmediata las medidas oportunas al respecto. Deberán abordarse las principales No Conformidades antes de pasar a la auditoría de la Fase 2.

- *Paso E* - «Fase 2. Proceso de evaluación: auditoría de certificación». Se trata de la segunda fase del proceso de auditoría inicial. La auditoría incluye entrevistas con los trabajadores y el examen de los registros. La observación de las prácticas de trabajo determina la conformidad de los procesos con el estándar y con el propio sistema de documentación de la organización. Tras esta fase, se presentan a la organización los resultados de la auditoría junto a otros comentarios y oportunidades de

mejora. Una vez abordadas las No Conformidades, un Gerente de Certificación autorizado realizará una revisión técnica con el fin de confirmar la emisión del certificado.

- *Paso F* - En caso necesario, se programarán visitas de seguimiento cada seis meses, en función del resultado de la auditoría de certificación y la calificación recibida. En estas inspecciones se revisará la aplicación del plan establecido, abordando las No Conformidades observadas en el pasado y examinando algunas partes del sistema, algunas de carácter obligatorio, según un plan de auditoría que se proporcionará antes de cada inspección.
- *Paso G* - Se programan auditorías de recertificación cada doce meses, con el fin de comprobar que el sistema de una organización en su totalidad continúa siendo eficaz.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La problemática general a la que se enfrentan las empresas productoras y exportadoras de productos frescos, se desprende de la gran variedad de clientes y países destino a los que van sus productos ya que cada uno requiere de ciertos requerimientos de inocuidad. Otra problemática provocada por la variedad de clientes y mercados es el número de auditorías a las que las organizaciones tienen que someterse en cada ciclo productivo así como los costos de las mismas.

Una alternativa a esta problemática la provee la GFSI que ha creado un estándar o esquema global que sirve de referencia para los demás y es aceptado por la mayoría de los clientes.

Ser certificado por un estándar o esquema aprobado por la Iniciativa Global de Inocuidad Agroalimentaria (GFSI) significa que la empresa certificada está lo suficientemente preparada para satisfacer los requerimientos de los clientes alrededor del mundo. Además demuestra que la empresa se encuentra comprometida con los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

La mayoría de los estándares o esquemas aprobados por la GFSI tienen como requisito el compromiso por parte de la gerencia de la empresa. Las exigencias de los clientes hacia las empresas certificadas es que definan sus procesos y comprueben que existe un control sobre los peligros identificados en el análisis. De esta manera, las empresas pueden mejorar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria y adaptar los cambios pertinentes durante el proceso, requisitos o normativa.

Pero ¿Cuál es el mejor estándar reconocido por la GFSI para certificarse? La respuesta a esta pregunta dependerá de la naturaleza de la operación y el objetivo de la empresa al decidir certificarse.

En la siguiente tabla, se resumen las características principales que componen a los esquemas en general y cuáles de ellas contiene cada uno de ellos. De esta manera se puede identificar qué esquema cumple mejor dependiendo de lo que cada empresa busca.

CARACTERÍSTICA	Global GAP	Canada GAP	Primus GFS	SQF	FSSC 22000	IFS	BRC
<b>Producción primaria</b>	•	•	•	•			
<b>Procesado de alimentos (Empaque)</b>			•	•	•	•	•
<b>Pre-requisitos y BPMs</b>	•	•	•	•	•	•	•
<b>HACCP</b>	•	•	•	•	•	•	•
<b>Regulaciones (O/D)</b>	•	•		•			•
<b>Calidad</b>				•			
<b>Reconocida por GFSI</b>	•	•	•	•	•	•	•
<b>Responsabilidad social</b>	•			•			
<b>Responsabilidad ambiental</b>	•			•			
<b>Bioseguridad</b>	•		•	•			

Por ejemplo:

- Si se trata solamente de una empresa productora de productos frescos que se empacan en campo, es decir, no cuentan con un proceso de empaque central, nuestras opciones se reducen a cuatro; los esquemas aplicables a la industria primaria o buenas prácticas agrícolas: GlobalGAP, CanadaGAP, PrimusGFS y SQF. Al evaluar estos cuatro estándares o esquemas encontramos que los más completos con respecto a inocuidad son PrimusGFS y SQF ya que incluyen además de los requerimientos operativos de inocuidad un compromiso de la gerencia y un sistema de gestión que la respalde.

- Si se trata de una empresa que produce productos frescos que además cuenta con un empaque central, y se desea encontrar una sola certificación que incluya ambas operaciones (producción y empaque) con el fin de optimizar los recursos, tendríamos que los esquemas que aplican para estas características y están más completos son PrimusGFS y SQF.

Sin embargo, si la organización desea diferenciarse y trabajar bajo un sistema de gestión que le permita estar preparado ante las exigencias del mercado es necesario analizar el valor agregado que ambos esquemas ofrecen al productor. En base a esto, se concluye que el mejor estándar en el que una empresa productora y empaadora de productos frescos puede certificarse es SQF.

SQF al ser administrado por el Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en inglés Food Marketing Institute) obtiene retroalimentación directa y continua de los minoristas acerca de los requerimientos de los consumidores ya que pertenecen a este instituto lo cual permite tener al día a las empresas certificadas y manteniéndolos un paso delante de la competencia.

SQF ofrece además de los requerimientos de inocuidad reconocidos por la GFSI, un sistema de gestión para la calidad que permite a la organización diferenciarse de las demás empresas, por lo que resulta ser un excelente punto de referencia para convertirse en el sistema de gestión de una empresa para la inocuidad y la calidad. Las empresas se mantienen por la calidad de sus productos y/o eficiencia de sus procesos y sólo SQF proporciona una herramienta para mantener estas características.

Adicionalmente, SQF cuenta con módulos adicionales de requerimientos de responsabilidad social, requerimientos que cada vez son más demandados por los

clientes y que cada vez más se convierten en un pilar casi tan importante como la inocuidad y la calidad de los productos frescos.

No obstante, una empresa puede crear un sistema de seguridad alimentaria que se adapte a un único esquema o lo que resulta más eficaz, construir un sistema sólido basado en los requisitos más rigurosos de varios esquemas principales, lo que le proporcionará una mayor flexibilidad para satisfacer las necesidades de sus clientes o para proteger su sistema frente a los futuros cambios. A la hora de elegir un esquema de seguridad alimentaria aprobado por la GFSI, lo más importante es que la organización se asegure que el esquema se adapta perfectamente a sus necesidades.

Independientemente del esquema elegido, la organización habrá aprendido a entender mejor sus procesos y estará mejor posicionada para satisfacer de manera constante la necesidad de una gestión de inocuidad alimentaria.

## REFERENCIAS

Azzule. (2014). *PrimusGFS*. Obtenido de <http://www.primusgfs.com/>

Boisrobert Christine, S. A. (2009). *Ensuring Global Food Safety: Exploring Global Harmonization*. Academic Press. United States of America: Academic Press.

BRC Global Standards. (2014). *BRC Global Standards*. Obtenido de <http://www.brcglobalstandards.com/>

CanadaGAP. (2014). *CanadaGAP*. Obtenido de <http://www.canadagap.ca/>

Food Safety System Certification 22000. (2014). *Food Safety System Certification 22000*. Obtenido de <http://www.fssc22000.com/>

GlobalG.A.P. (2014). *GlobaG.A.P*. Obtenido de <http://www.globalgap.org/>

International Featured Standards. (2014). *International Featured Standards*. Obtenido de <http://www.ifs-certification.com/>

Safe Quality Food Institute. (2014). *Safe Quality Food Institute*. Obtenido de <http://www.sqfi.com/>

Van der Meulen, B. M. (2011). *Private Food Law: Governing Food Chains Through Contracts Law, Self-regulation, Private Standards, Audits and Certification Schemes*. The Neederlands: Wageningen Academic.