

Implementación Aceptada Globalmente

Sistemas de Administración de Inocuidad Alimentaria



¿QUÉ ES GFSI?

La Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria es un Consorcio Internacional de Comerciantes al detalle (CEOs), que representan más del 70% del comercio al detalle alrededor del mundo. Ellos cooperan para determinar cuáles sistemas de auditorías en inocuidad alimentaria cumplen con las directrices recomendadas para alcanzar la excelencia en la gestión de calidad y la inocuidad alimentaria. Cualquier sistema de auditoría GFSI que haya sido referenciado (aceptado) es generalmente aceptado por los minoristas en todo el mundo.

¿QUÉ ES SQF?

SQF (Safe Quality Food) es un programa de certificación que cumple con los requisitos establecidos por la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria para los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. El Programa SQF es un sistema de inocuidad alimentaria y de gestión de calidad total aplicable a todos los niveles de la cadena de suministro de alimentos. SQF proporciona certificación independiente y acreditada para demostrar el cumplimiento con la normativa internacional y otros estándares específicos. Permite a los proveedores de alimentos garantizar que los alimentos han sido producidos, elaborados y manipulados de acuerdo con los más altos estándares y estimula el comercio.

Mientras SQF es ante todo un programa de inocuidad alimentaria, la auditoría también cubre la calidad del producto. Asegurar la calidad consistente y cumplir con las especificaciones de los clientes son aspectos importantes de la relación cliente-proveedor.

El Programa SQF es propiedad del Food Marketing Institute, la asociación líder mundial en representación de los minoristas de alimentos y la industria mayorista.

La Certificación en SQF es apoyado por un número cada vez mayor de minoristas en Estados Unidos, minoristas internacionales y proveedores de servicios de alimentos, muchos de los cuales están expresando preferencia por los proveedores certificados en SQF debido a su sede en los Estados Unidos.

El programa SQF es el único en ofrecer una certificación en la primera visita con la oportunidad de obtener revisión de los documentos sin tener un impacto en el resultado final de la primera auditoría de certificación.

¿QUÉ BENEFICIO OFRECE SQF A LOS PROVEEDORES?

- Se puede reducir la necesidad de auditorías incompatibles, costosas y múltiples.
- Es un programa aceptado y respaldado por los principales minoristas de Estados Unidos e internacionales.
- Crea una mayor confianza entre los compradores y los vendedores.
- Ayuda a garantizar el cumplimiento de los requisitos normativos y de trazabilidad de productos, tales como los de la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria.
- Es un estándar reconocido internacionalmente respaldado por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria.
- Es apto para todo tipo de proveedores de alimentos que operan en los mercados nacionales y mundiales.
- Proporciona un sistema integral de inocuidad alimentaria y gestión de calidad desde la granja hasta el minorista.



CÓMO LOGRAR LA CERTIFICACIÓN

La certificación es esencial para su negocio. HCG recomienda la contratación de un consultor para asegurarse de que sus recursos (tiempo y dinero) le lleven con confianza a una auditoría exitosa de SQF. HCG entiende la importancia de la simplicidad y eficiencia. Sabemos lo que se necesita para obtener la certificación de una manera práctica. Nuestra experiencia asistiendo a numerosas empresas a través en este proceso nos da la capacidad de proporcionar herramientas y sugerencias a la medida de su empresa. Tenemos un Auditor SQF entre nuestro personal que puede responder a sus preguntas y ayudarlo a asegurarse de que se mantiene en el camino correcto. Somos un Centro de Entrenamiento SQF y proporcionamos capacitación aprobada en SQF. Los pasos habituales para la certificación son los siguientes.

- Determinar el nivel de certificación por lograr (generalmente solicitado por el cliente).
- Contratar a un consultor o designar a un miembro del personal como practicante SQF o el coordinador del sistema de inocuidad alimentaria, que deben asistir a un curso de capacitación en el Sistemas SQF y un curso de HACCP.
- Llevar a cabo un análisis Gap o tienen uno realizado para determinar el estado de su sistema.
- Seleccione un organismo de certificación autorizado y acreditado para llevar a cabo una auditoría de

certificación.

- **Desarrollar, validar, verificar e implementar su sistema. Considere la posibilidad de ayuda externa para sus revisiones internas preparatorias.**
- **Participar en la auditoría. Para los solicitantes de primera vez, habrá una auditoría de escritorio (a menudo fuera del sitio) seguido de una auditoría de certificación en el sitio.**
- **Si el auditor recomienda la certificación, ésta tiene una validez de 12 meses y se emite después de la revisión por parte del Organismo de Certificación.**
- **Si no se recomienda la certificación, la acción correctiva se debe implementar antes de solicitar una segunda auditoría.**
- **La re-certificación de la auditoría se realiza anualmente y dentro de los 30 días siguientes a la fecha de la auditoría programada. La frecuencia de la auditoría puede ser anual o menos dependiendo de la puntuación lograda en la auditoría.**

Para más detalles, póngase en contacto con nosotros y consulte nuestra información en capacitación SQF.

**HACCP Consulting Group, 4022 Nicholas Court, Fairfax, VA 22033
Oficina: 703-385-1989/ FAX 703-385-9175/ Email: savager3@verizon.net**

www.haccpcg.com

Marzo de 2014