



# COMPARANDO LOS ESTÁNDARES RECONOCIDOS POR LA INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (GFSI)

UNA EXPOSICIÓN SOBRE LAS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS ENTRE LOS DISTINTOS ESTÁNDARES  
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EVALUADOS POR LA GFSI

**ABRIL 2011**

## **AUTORES**

Supreeya Sansawat  
Directora Global de Servicios Alimentarios, SGS

Victor Muliyl  
Director Técnico para Norteamérica de Servicios de Seguridad Alimentaria, SGS

**SGS**

# RESUMEN

El propósito de este documento es proporcionar una visión general sobre la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative, GFSI) y sobre lo que supone para un estándar internacional de seguridad alimentaria la aprobación por parte de la GFSI. Luego se ofrece información sobre los distintos programas aprobados por la GFSI de manera individual, deteniéndose particularmente en los principales esquemas: Global Food Standard (BRC),

FSSC 22000, International Featured Standard Food (IFS Food), Safe Quality Food SQF 2000 y 1000, y GlobalG.A.P. Se analizarán los requisitos, las ventajas y los procesos de certificación de cada uno de estos esquemas. También se incluye una breve referencia a otros cinco esquemas. A continuación se comparan los esquemas más genéricos y adoptados mayoritariamente por los fabricantes de productos de marca (FSSC 22000, BRC, SQF 2000, IFS) y se analizan los criterios, similitudes

y diferencias existentes entre los distintos esquemas. El documento también incluye una exposición de las ventajas de elaborar una auditoría alimentaria unificada y personalizada. Ello podría resultar beneficioso, ya que los estándares de seguridad alimentaria están muy relacionados con los estándares en materia de medio ambiente, calidad, y salud y seguridad. La combinación de varios esquemas en una única auditoría podría resultar una opción más apropiada.

# CONTENIDOS

<b>I. RESUMEN EJECUTIVO.....</b>	<b>2</b>
<b>II. INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (GFSI).....</b>	<b>3</b>
<b>III. ESQUEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA RECONOCIDOS POR LA GFSI.....</b>	<b>5</b>
<b>IV. COMPARATIVA ENTRE LOS ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI.....</b>	<b>16</b>
<b>V. COMBINACIÓN DE LOS ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI Y LOS RELACIONADOS CON EL MEDIO AMBIENTE, CALIDAD Y SALUD Y SEGURIDAD.....</b>	<b>24</b>
<b>VI. CONCLUSIÓN.....</b>	<b>25</b>



# I. RESUMEN EJECUTIVO

Comerciantes, fabricantes, operadores alimentarios, servicios de catering, asociaciones del sector, expertos técnicos, gobiernos... Todos tienen algo en común en lo que respecta a la seguridad alimentaria. Todos ellos reconocen que la confianza de los consumidores alcanzó mínimos históricos hace algo más de diez años, tras una serie de alertas alimentarias que conmocionaron a todo el sector. Al igual que ocurre en muchos sectores, esta preocupación generalizada por la seguridad llevó a adoptar medidas y los comerciantes comenzaron a auditar a sus proveedores con el fin de garantizar su capacidad para cumplir con las exigencias de seguridad alimentaria. Como consecuencia, en ocasiones los proveedores tenían que someterse a varias auditorías por parte de comerciantes individuales, lo que daba lugar a una duplicación innecesaria de procedimientos de auditoría.

Empezaron a buscarse soluciones para mejorar la situación del sector y reducir la presión a la que estaban sometidos los proveedores, manteniendo los niveles adecuados de seguridad. Los consumidores necesitaban tener la seguridad que los alimentos que

estaban adquiriendo y consumiendo eran aptos para el consumo, pero al mismo tiempo se debían reducir las duplicaciones innecesarias de auditorías. También resultaba importante que, dada la extensión de las cadenas de suministro por todo el mundo, las soluciones adoptadas por el sector cubrieran toda la cadena y pudieran influir en todo el sector a escala internacional. La combinación de todas estas cuestiones dio lugar a la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI). Todas las partes interesadas de todo el mundo unieron sus fuerzas para apoyar la creación de un esquema de aprobación y de evaluación que sentara las bases de una expectativa para todo el sector en términos de sistemas de gestión de seguridad alimentaria. A partir de ese momento, pasó a ser el marco de referencia que serviría para evaluar todos los estándares de seguridad alimentaria: la adecuación a un estándar determinado por parte de una organización demuestra que la producción o manipulación de alimentos se está llevando a cabo según el nivel de seguridad especificado.

Las certificaciones aprobadas por la GFSI se están convirtiendo rápidamente

en una norma para el sector, ya que cada vez más organizaciones solicitan que todas las cadenas de suministro de un producto determinado cumplan con este requisito. Las organizaciones que han sido objeto de auditoría y que han obtenido una certificación mediante alguno de los esquemas aprobados por la GFSI aumentan sus posibilidades de trabajar con comerciantes y fabricantes que exigen este tipo de certificación a sus proveedores. La idea que tenía la GFSI de que una vez obtenida la certificación se aceptaría en todas partes, está empezando a convertirse en una realidad en todo el sector y en todo el mundo. En la actualidad existen varios estándares internacionales de seguridad alimentaria aprobados por la GFSI y los proveedores competitivos o bien ya han obtenido su certificación, o bien están desarrollando los procesos necesarios que les lleven a determinar cuál es el esquema de certificación que mejor se adapta a su organización. Hay que confiar en que la generalización de este tipo de certificación sirva para recuperar por completo la confianza de los consumidores y para que las alertas alimentarias pasen a formar parte del pasado.

## II. INICIATIVA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (GFSI)

La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria surgió como resultado de las alarmas alimentarias que se produjeron a principios del año 2000. Su objetivo principal es garantizar la seguridad de los alimentos a los que tienen acceso los consumidores de todo el mundo, aunque también se propone desarrollar eficiencias, fomentar la transparencia, ahorrar costos y convertirse en una plataforma de mejora continua en el ámbito de la seguridad alimentaria. Para ello, dirige al sector alimentario mundial hacia un enfoque armonizado de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Con anterioridad a la aparición de la GFSI, los minoristas y los principales compradores del sector alimentario exigían determinados requisitos de seguridad alimentaria para productos concretos. Con el fin de demostrar el cumplimiento de dichos requisitos, los proveedores debían someter a sus locales y sistemas a distintas auditorías, lo que les suponía tiempo y dinero. Además, entre una auditoría a otra se producían considerables repeticiones.

Algunos esquemas nacionales o regionales, tales como el estándar BRC (British Retail Consortium, Asociación de comercios minoristas británicos) o el estándar IFS (International Food Standard, Estándar alimentario internacional), abordaron en cierto modo estas cuestiones. Se consiguieron cubrir las necesidades y exigencias de algunos compradores, pero aún se daban circunstancias en las que los proveedores debían someterse a numerosas auditorías.

Como resultado de esta duplicidad de auditorías, la GFSI desarrolló una estructura uniforme para los estándares de seguridad alimentaria. Para ello,

especificó los criterios de seguridad alimentaria que deberían incorporarse y estableció procedimientos comunes para los organismos de acreditación y certificación que comprueban la aplicación de los estándares.

La GFSI se basa en dicho enfoque para cumplir su principal misión: «Mejorar de forma continua los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos a los consumidores de todo el mundo». Con este fin, funciona con cuatro objetivos principales:

1. Reducir los riesgos de seguridad alimentaria mediante la equivalencia y convergencia entre los distintos sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
2. Gestionar los costos del sistema alimentario mundial mediante la eliminación de la redundancia y la mejora de la eficacia operativa.
3. Desarrollar las competencias y capacidades en seguridad alimentaria con el fin de crear sistemas alimentarios mundiales uniformes y eficaces.
4. Proporcionar una plataforma internacional de partes interesadas única en su género para colaborar, intercambiar conocimientos y establecer contactos.

La GFSI es coordinada por el Consumer Goods Forum, que reúne a los directores generales y a la alta dirección de 650 minoristas, fabricantes, proveedores de servicios y otros participantes del sector alimentario. El Forum cubre todas las áreas, tanto de producto como de ubicación geográfica, por lo que se considera que representa las necesidades del sector en su conjunto.

Bajo la coordinación del Forum, la GFSI se rige por una Junta Directiva, Grupos Técnicos de Trabajo y un Grupo de Partes Interesadas. Mientras que la Junta establece la dirección estratégica y supervisa la actividad diaria de la GFSI, los Grupos Técnicos de Trabajo proporcionan asesoría y conocimientos técnicos. Los Grupos Técnicos se combinan para formar un Comité Técnico compuesto por minoristas, fabricantes, operadores alimentarios, propietarios de estándares, organismos de certificación y acreditación, asociaciones sectoriales y otros expertos técnicos. El Grupo de Partes Interesadas de la GFSI reúne en un foro a minoristas, fabricantes, organismos de certificación y acreditación, propietarios de estándares, expertos en seguridad alimentaria y asesores con el fin de tratar cuestiones relacionadas con la GFSI.

Todas estas partes interesadas han trabajado unidas para elaborar el Documento de Orientación de la GFSI, que establece los requisitos de los esquemas de gestión de seguridad alimentaria y proporciona a dichos esquemas un marco de referencia. Determina los tres elementos clave para la producción de alimentos:

- Sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Buenas prácticas (agrícolas, de fabricación y de distribución) y principios para el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
- Requisitos de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

## ELEMENTOS DE TODOS LOS ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI



*Fuente: GFSI: Enhancing Food Safety Through Third Party Certification (Mejora de la seguridad alimentaria mediante la certificación de tercera parte).*

En junio de 2007 la GFSI logró un importante avance que contribuyó a aumentar el beneficioso papel que desempeña en el ámbito de la seguridad alimentaria internacional. En dicha fecha, siete importantes minoristas del sector de la alimentación acordaron reducir la duplicación en la cadena de suministro

mediante la aceptación común de algunos de los esquemas de referencia de la GFSI. Carrefour, Tesco, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart y Delhaize allanaron el camino para el crecimiento futuro de la aceptación de los esquemas aprobados por la GFSI y consiguieron que ésta empezase a hacer realidad su

visión: «una vez obtenida la certificación, se aceptará en todas partes». Posteriormente muchos otros minoristas y fabricantes del sector alimentario han reconocido los esquemas de referencia de la GFSI: Asda, ConAgra Foods, Coop, Campbells, Cargill, ICA, Kroger, Sodexo, The Coca Cola Company, entre otros.

# III. ESQUEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA RECONOCIDOS POR LA GFSI

En la actualidad, existe una amplia gama de esquemas de fabricación, esquemas de producción primaria y esquemas combinados que han sido objeto de evaluación comparativa y aprobación por parte de la GFSI. Cada uno de ellos presenta características diferentes en relación con el alcance y los criterios analizados, así como con la estructura, el proceso de certificación, la validez y los procedimientos de presentación de la información y de gestión utilizados.

Cada uno de los estándares presenta una estructura y unos procedimientos diferentes para cubrir las tres áreas principales de objetivos: sistema de gestión de seguridad alimentaria, buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas de distribución y buenas prácticas agrícolas, y análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

A continuación, analizaremos de manera individual cada uno de los esquemas.

## ESQUEMAS DE FABRICACIÓN

### Estándar global BRC

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 seguridad 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 seguridad, 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 seguridad de los alimentos.

### Requisitos

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 seguridad alimentaria:
  - Declaración de política de calidad y de seguridad alimentaria
  - Manual de calidad y de seguridad 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
  - Puesta en circulación 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

### Beneficios

Los fabricantes que cuentan con certificación BRC se benefician de un gran número de ventajas. Algunas de estas ventajas las comparte con otros estándares, pero el Estándar global de seguridad 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 seguridad 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 seguridad alimentaria y la legalidad.

### Proceso de certificación

El proceso de certificación BRC consta de cuatro pasos:

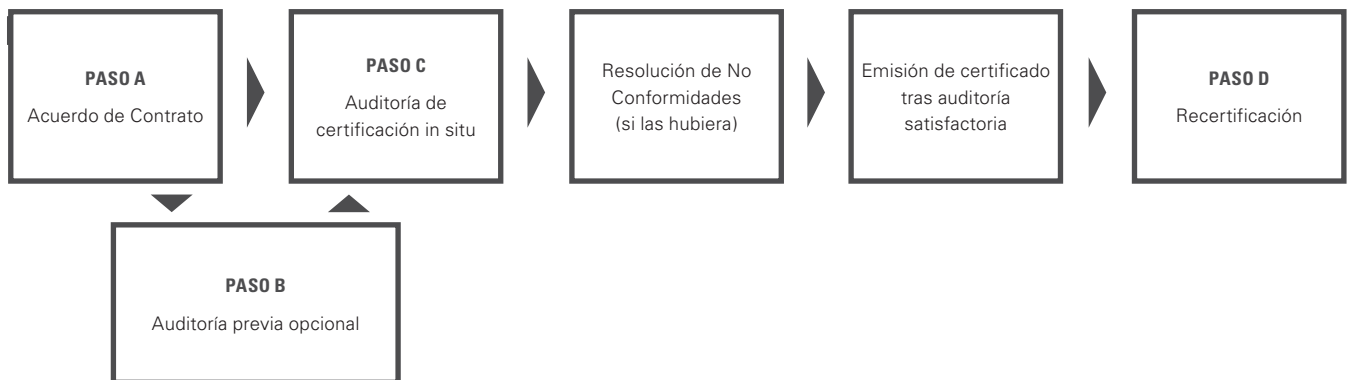
- Paso A: Se proporciona a los fabricantes una propuesta en función del tipo y tamaño de la organización. Si aceptan la propuesta realizada por el organismo de certificación, podrán proceder con la auditoría.
  - Paso B: Existe la posibilidad de realizar una auditoría previa, que suele resultar útil 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.

## PROCESO DE CERTIFICACIÓN BRC

Año 1





## Certificación de sistemas de seguridad alimentaria FSSC 22000

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 seguridad alimentaria) y combina el Estándar de Gestión de Seguridad 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 seguridad 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.

### Requisitos

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

- Sistema de gestión de seguridad 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 seguridad 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 seguridad alimentaria, exigencias de los clientes en relación con la seguridad alimentaria, así como cualquier otro requisito adicional respecto de la seguridad alimentaria establecido por la organización en cuestión.
- El sistema de seguridad 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 seguridad 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 seguridad alimentaria.
- La organización deberá garantizar la supervisión del personal en relación con la correcta aplicación de las prácticas y principios de seguridad alimentaria correspondientes a su actividad.



### Beneficios

La mayor parte de las ventajas que ofrece el estándar de seguridad 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 seguridad 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 seguridad alimentaria;
- se centra en la seguridad 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.

### Proceso de certificación

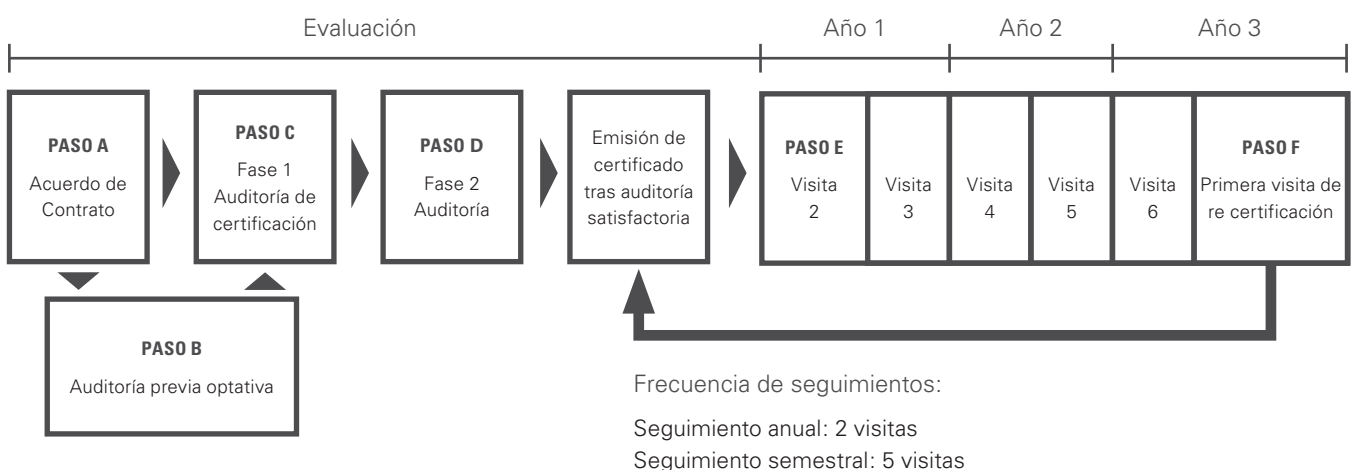
El proceso de certificación del estándar FSSC 22000 es idéntico al de la Norma ISO 22000 y consta de seis pasos:

- Paso A: El organismo de certificación proporciona una propuesta 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.
- Paso F: Antes que transcurran tres años desde la certificación inicial se llevará a cabo una visita para la auditoría de re certificación. En lo sucesivo, las visitas de seguimiento tendrán lugar cada tres años.

## PROCESOS DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000 E ISO 22000



## Estándar alimentario internacional IFS

El estándar IFS fue originalmente desarrollado por una asociación de comercios minoristas alemanes como alternativa al estándar BRC, si bien los minoristas franceses y más recientemente los italianos desempeñan un papel importante en el contenido y el funcionamiento del IFS. De forma paralela, los principales comercios minoristas de Alemania, Francia, Italia y muchos otros países de la Unión Europea exigen a sus proveedores el cumplimiento del estándar IFS.

El objetivo del IFS es ofrecer una garantía uniforme de calidad y un estándar de seguridad alimentaria a los productos alimentarios de marca vendidos al por menor. 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 seguridad y la calidad alimentaria en las empresas que procesan alimentos. Cubre todas las gamas de producto y ofrece certificaciones en todo el espectro de procesamiento 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.

### Requisitos

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

### 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 seguridad 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.
- 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 seguridad 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 por categorías.
- La certificación de seguridad 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.

#### Proceso de certificación

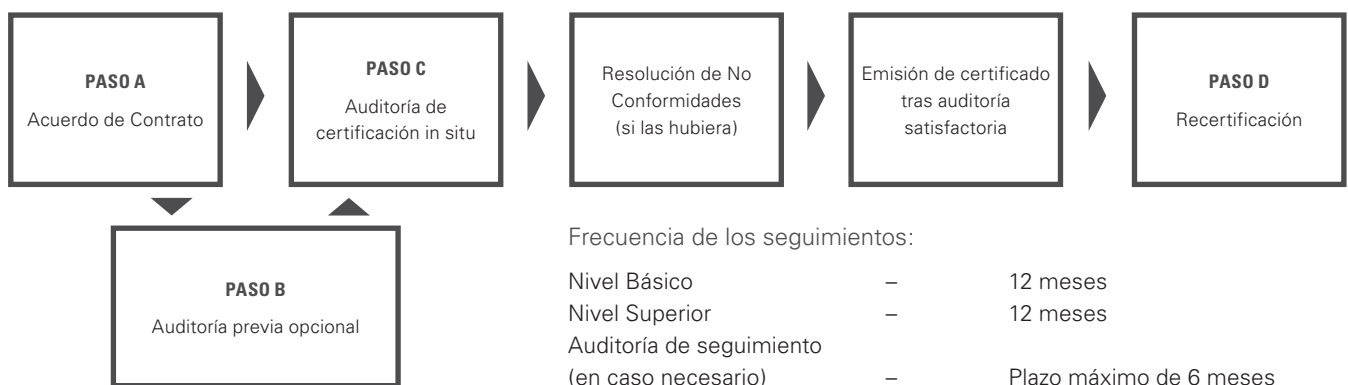
El estándar IFS cuenta con dos niveles de certificación: nivel básico y nivel superior. El proceso de certificación consta de cuatro pasos y no exige la realización de un estudio previo a la auditoría in situ:

- 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.

## PROCESO DE CERTIFICACIÓN IFS



Frecuencia de los seguimientos:

Nivel Básico	–	12 meses
Nivel Superior	–	12 meses
Auditoría de seguimiento (en caso necesario)	–	Plazo máximo de 6 meses

Para estándar IFS Logistics

Tras alcanzar nivel superior dos veces	–	18 meses
--	---	----------

Estándar SQF 2000, alimentos seguros y de calidad

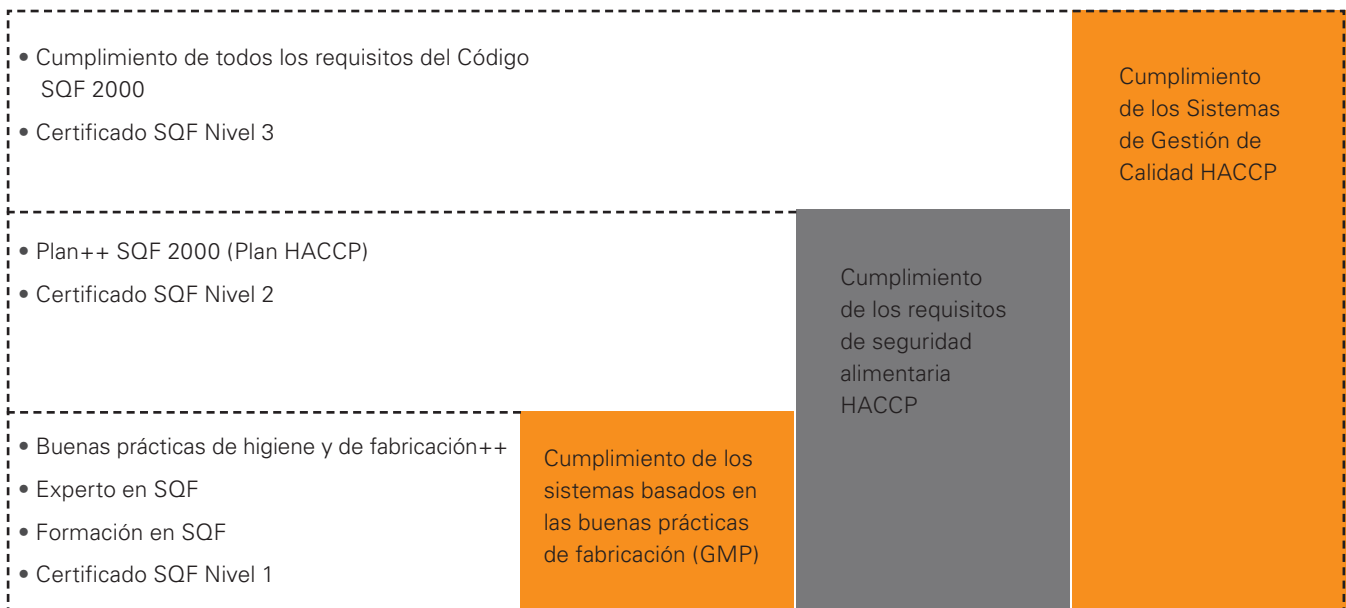
El estándar SQF 2000 conforma la mitad de un esquema de dos partes que cubre la distribución y la fabricación alimentaria, así como la producción primaria, a la que se le aplica el estándar SQF 1000. El esquema se desarrolló originalmente en Australia Occidental, pero en la actualidad es propiedad del Instituto estadounidense

de Comercialización de Alimentos (Food Marketing Institute). Su objetivo es satisfacer las necesidades de compradores y proveedores de todo el mundo. El estándar certifica que el sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria del proveedor cumple la normativa nacional e internacional en materia de seguridad alimentaria. El estándar SQF incorpora toda la cadena de suministro, por lo

que los proveedores pueden garantizar a sus clientes que la producción, procesamiento, preparación y manipulación de los alimentos se ha llevado a cabo en conformidad con los más exigentes niveles en cada una de las etapas del proceso.

Existen tres niveles diferentes en el estándar SQF, siendo el nivel 2 el que está aprobado por la GFSI.

## LOS TRES NIVELES DE CERTIFICACIÓN DE SQF



### Requisitos

El estándar SQF 2000 exige que se cumplan, según el caso, los siguientes requisitos al nivel especificado:

- Requisitos de sistema SQF 2000
  - Compromiso
  - Control de documentación y registros
  - Especificación y desarrollo de productos
  - Obtención de seguridad alimentaria
  - Verificación
  - Identificación, trazabilidad y retiro de productos
  - Seguridad de la fábrica
  - Alimentos de identidad preservada
- Indicadores de seguridad alimentaria: diseño y construcción de edificios y equipos

- Aprobación y requisitos de la fábrica
- Zona de manipulación de alimentos
- Suministro de agua y hielo
- Instalaciones de almacenamiento
- Separación de funciones
- Laboratorios in situ
- Instalaciones para el personal
- Instalaciones de primeros auxilios
- Eliminación de residuos
- Exterior
- Indicadores de seguridad alimentaria: programas de prerrequisitos.

### Beneficios

La certificación SQF del sistema de gestión alimentaria brinda las siguientes ventajas:

- Mejora el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la organización.
- Demuestra el compromiso de la organización para producir y comercializar alimentos seguros.
- Aumenta la confianza del consumidor en los productos.
- Mejora la imagen de marca de la organización.
- Prepara a la organización para las inspecciones realizadas por autoridades y otras partes interesadas.
- Facilita el acceso a nuevos mercados y a nuevos clientes.
- Las organizaciones que obtengan el nivel 3 pueden utilizar la marca de calidad SQF en sus productos.

### 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.

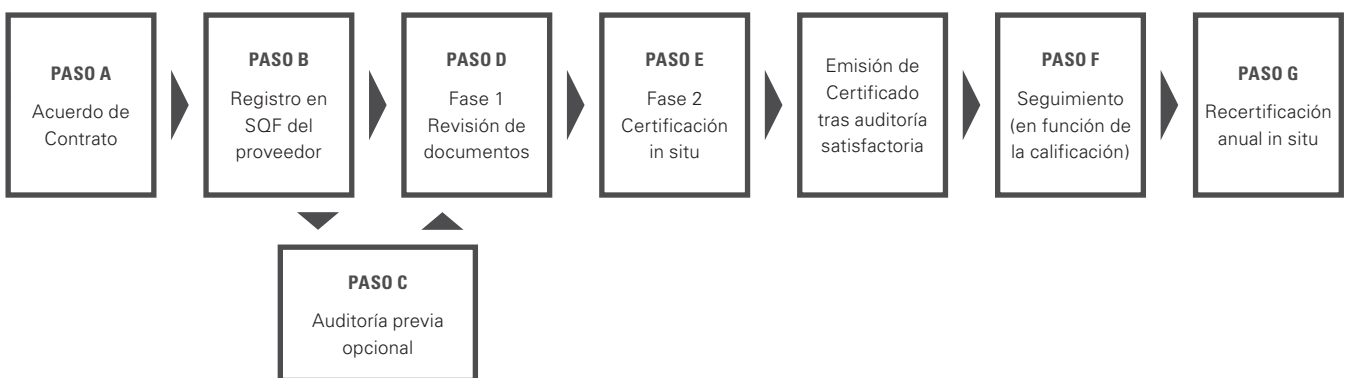
- Paso E: «Fase 2. Proceso de evaluación: auditoría de certificación». Se trata de la segunda fase del proceso de auditoría inicial. La auditoría incluye entrevistas con los trabajadores y el examen de los registros. La observación de las prácticas de trabajo determina la conformidad de los procesos 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.

## PROCESO DE CERTIFICACIÓN SQF

Año 1



### Mejores prácticas acuícolas (BAP)

El estándar de Mejores Prácticas Acuícolas (Best Aquaculture Practices) fue desarrollado por la Alianza Mundial de Acuicultura (Global Aquaculture Alliance) con el fin de abordar las cuestiones de responsabilidad social y medioambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria y trazabilidad en un programa voluntario de certificación destinado a las instalaciones acuícolas.

La Alianza Mundial de Acuicultura es una ONG sin ánimo de lucro que trabaja para avanzar en una acuicultura responsable desde un punto de vista social y medioambiental y facilitar un abastecimiento seguro de productos del mar. En este sentido, la certificación BAP cubre los elementos más importantes de la acuicultura responsable y proporciona directrices cuantitativas cuyo cumplimiento se puede certificar. El estándar se puede

aplicar a todas las organizaciones que participan en la cadena de suministro de productos marinos, desde los criaderos y las fábricas de piensos hasta las granjas y plantas procesadoras. Los estándares BAP individuales varían en función del tipo de instalación, pero todos ellos abordan las relaciones con los trabajadores y la comunidad, la conservación de la biodiversidad, la gestión del suelo y del agua y la gestión de productos químicos y farmacéuticos.

Estándar mundial para la carne roja

El Consejo Danés para la Alimentación y la Agricultura, en colaboración con la Cooperativa Danesa de Mataderos y el Instituto Danés de la Carne, desarrolló el Estándar Mundial para la Carne Roja (Global Red Meat Standard). Dicho esquema se aplica al sector de la carne y tiene como objetivo ofrecer estándares certificados EN45011 mediante un programa de auditoría. Cubre todos los aspectos relacionados con el transporte, estabulación, aturdimiento, sacrificio, deshuesado, corte y manipulación de la carne y de productos cárnicos, y evalúa los siguientes aspectos: edificios, zonas externas, equipamiento y diseño del proceso, manipulación del producto, gestión del proceso y control de la producción, reparto y almacenamiento exterior; programas de limpieza, trazabilidad, procedimientos de retiro de productos, procedimientos de no conformidad, especificaciones del producto, equipos de medición, procedimientos de reclamos, sistema HACCP, auditoría interna, compras, ventas, sistemas de gestión de la calidad, responsabilidades de la dirección, personal, visitantes y mano de obra externa, y formación.

#### Synergy 22000

La certificación Synergy 22000 combina dos estándares complementarios para ofrecer un sistema de gestión de seguridad alimentaria reconocido por la GFSI. El estándar inicial es ISO 22000, requisito para las organizaciones que forman parte de la cadena de suministro alimentaria, y deberá estar acompañado del Programa de Prerrequisitos 22000 o por el estándar ISO TS 22002-1. Ambas opciones cubren los requisitos de los PPR (programas de prerrequisitos) para las organizaciones que forman parte de la cadena de suministro en relación con los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Como parte de Synergy 22000 deberán aplicarse los PPR que resulten más apropiados, según se especifique. Synergy 22000 también determina los procedimientos operativos y el protocolo establecido para el esquema de certificación. La combinación entre ISO 22000 y PPR 22000 se puede aplicar a toda la cadena alimentaria y actividades relacionadas, mientras que la combinación ISO 22000 e ISO TS 22002-1 únicamente se puede aplicar a la fase de fabricación o procesamiento de la cadena alimentaria.

## ESQUEMAS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

### CanadaGAP

El estándar de Buenas Prácticas Agrícolas CanadaGAP pertenece al Consejo Hortícola de Canadá y consiste en un programa de seguridad alimentaria agrícola. Combina estándares nacionales de seguridad alimentaria con un sistema de certificación para la seguridad en la producción, almacenamiento y envasado de verduras y frutas frescas.

El programa está dirigido a productores, envasadores e intermediarios de almacenamiento de cultivos hortícolas y ha sido diseñado con el fin de facilitar la aplicación de procedimientos de seguridad alimentaria en sus operaciones. Se trata de un esquema específico para cultivos y establece seis grupos diferentes de Buenas Prácticas Agrícolas que han sido desarrolladas por el sector hortícola y verificadas técnicamente por las autoridades canadienses. Cada grupo de prácticas se basa en los siete principios básicos de HACCP y está reconocido por la GFSI.

La certificación permite al productor primario demostrar a sus clientes que cuenta con los sistemas y procedimientos necesarios para minimizar el riesgo de contaminación de sus productos. Asimismo, el auditor comprueba que las operaciones de la organización mantienen un sistema de seguridad alimentaria.

### GLOBALG.A.P

El estándar GlobalG.A.P fomenta las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), por lo que defiende la sostenibilidad y seguridad alimentaria en las cadenas de suministro agrícolas, acuícolas y de ganadería. El cumplimiento de los estándares GlobalG.A.P garantiza que los alimentos son seguros y han sido cultivados o criados de manera sostenible. Minimiza el impacto medioambiental de las explotaciones agrícolas, reduce los productos químicos utilizados y tiene en cuenta la salud y seguridad de los trabajadores, y el bienestar animal en todo el proceso de producción.

GlobalG.A.P reúne las necesidades de minoristas y productores agrícolas. Cubre todas las fases del proceso de producción (alimentación, siembra y todas las actividades agrícolas hasta que el producto sale de la explotación). Es

un referente fundamental de las Buenas Prácticas Agrícolas. Cubre la producción de verduras y frutas frescas, material de propagación, aseguramiento integrado de explotaciones agrícolas (ganado, productos lácteos, ganado porcino, aves de corral, cereales y cultivos combinables, té, café y acuicultura), flores y plantas ornamentales.

Los miembros de GlobalG.A.P. son agricultores, ganaderos, organizaciones de comercialización de productos, cooperativas de productores, fabricantes de productos alimentarios y minoristas. Los Comités Técnicos aprueban el estándar y la certificación para cada sector: cultivos, ganado y acuicultura. Estos comités cuentan con el apoyo de FoodPLUS, la secretaría de GlobalG.A.P. que tiene su sede en Alemania.

#### Requisitos

Los estándares se dividen en cuatro categorías:

- GlobalG.A.P. de Aseguramiento Integrado de Explotaciones Agrícolas.
- GlobalG.A.P. de Fabricantes de Piensos Compuestos.
- GlobalG.A.P. de Material de Propagación de Plantas.
- GlobalG.A.P. de Evaluación de Riesgos en la Práctica Social.

En cada categoría los requisitos se dividen en seis secciones y cada una de ellas exige elementos determinados. Las organizaciones que evalúan sus sistemas en relación con el estándar combinan los elementos aplicables de cada una de las seis secciones para confeccionar un conjunto de requisitos que resulten pertinentes para la actividad que desempeñan.

Las secciones son:

- Reglas del sistema, conocidas como Reglamento General.
- Requisitos exigidos por el GlobalG.A.P, denominados Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento.
- Documentos de inspección, conocidos como Listas de Verificación (Checklists).
- Requisitos nacionales de Buenas Prácticas Agrícolas, conocidos como Guías Nacionales de Interpretación.
- Guías y Documentos de Apoyo.

- Herramientas de armonización, denominadas Listas de Verificación de Referencias Cruzadas de Evaluaciones Comparativas, cuando proceda.

#### *Módulo base para todo tipo de explotaciones*

- Historial y gestión de la explotación
- Mantenimiento de registros y autoevaluación interna / inspección interna
- Bienestar, salud y seguridad de los trabajadores
- Subcontratistas
- Gestión de contaminación y residuos, reciclado y reutilización
- Medio ambiente y conservación
- Reclamos
- Procedimiento de retiro
- Protección de productos alimentarios (no aplicable a flores y plantas ornamentales)
- Categoría GlobalG.A.P
- Utilización del logotipo
- Trazabilidad y segregación (obligatorio cuando el productor está registrado para la producción o la propiedad paralela)

#### *Módulo base para cultivos*

- Trazabilidad
- Material de propagación
- Historial y gestión de la explotación
- Gestión del suelo
- Aplicación de fertilizantes
- Riego / riego con fertilizantes
- Gestión integrada de plagas
- Productos de protección para plantas
- Equipamiento

Se aplica a:

Frutas y verduras

Cultivos combinables

Café verde

Té

#### *Módulo base para ganado*

- Explotación
- Bienestar, salud y seguridad de los trabajadores

- Trazabilidad, identificación y procedencia del ganado
- Pienso y agua para ganado
- Establos e instalaciones para el ganado
- Salud del ganado
- Medicinas
- Eliminación del ganado muerto
- Envío de ganado

Se aplica a:

Rumiantes: ganado bovino y ovino

Productos lácteos

Terneros / ganado joven

Ganado porcino

Aves de corral

Pavos

#### *Módulo para acuicultura*

- Gestión de la explotación
- Reproducción
- Productos químicos
- Salud y seguridad ocupacional
- Cría, gestión de bienestar de los peces
- Cosecha
- Toma de muestras y realización de ensayos
- Gestión de la alimentación
- Control de plagas
- Gestión de la biodiversidad y el medio ambiente
- Utilización y eliminación del agua
- Trazabilidad y balance de masas posteriores a la cosecha
- Operaciones posteriores a la cosecha
- Criterios sociales

#### *Beneficios*

La certificación GlobalG.A.P. ofrece las siguientes ventajas:

- Mejora los sistemas agrícolas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Demuestra el compromiso de la organización para producir y comercializar alimentos seguros.
- Brinda la aceptación por parte de la comunidad GlobalG.A.P.
- Aumenta la confianza de los clientes y los consumidores en la seguridad y la calidad del producto.

#### *Proceso de certificación*

El proceso de certificación de GlobalG.A.P. consta de cinco 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: Existe la posibilidad de realizar un análisis previo 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 reforzar 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» (sólo opción 2). 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. Luego la organización recibe un informe que recoge los hallazgos o No Conformidades observadas, para poder adoptar de manera inmediata las medidas correctivas. Deberán abordarse las No Conformidades antes de pasar a la Fase 2.
- Paso D: «Fase 2. Proceso de evaluación: auditoría de certificación». La auditoría incluye entrevistas con los trabajadores y examen de registros. La observación de las prácticas de trabajo determina la conformidad de los procesos con el estándar y con el propio sistema de documentación. 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 E: Se realizan visitas de seguimiento sin previo aviso entre certificaciones. Durante ellas se revisa la aplicación del mantenimiento del estándar.

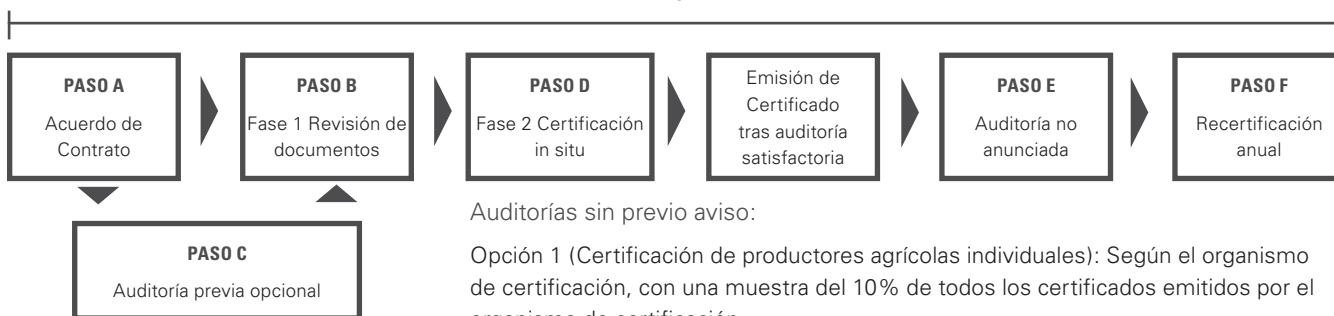
- Paso F: Se programan auditorías completas de recertificación cada doce meses y se revisa la aplicación del plan establecido para abordar las

No Conformidades detectadas. Se examinan además partes del sistema, algunas de carácter obligatorio, para confirmar que están en línea con un

plan de auditoría que se proporcionará antes de cada visita.

## PROCESO DE CERTIFICACIÓN GLOBALGAP

Año 1



Auditorías sin previo aviso:

Opción 1 (Certificación de productores agrícolas individuales): Según el organismo de certificación, con una muestra del 10% de todos los certificados emitidos por el organismo de certificación.

Opción 2 (Certificación de grupos): Obligatoria.

Estándar SQF 1000 nivel 2, alimentos seguros y de calidad

El estándar SQF 1000 es muy parecido al SQF 2000, pero no se dirige a los fabricantes, sino a los productores primarios, como los agricultores y ganaderos. Al igual que el SQF 2000 el SQF 1000 se compone de tres niveles, de los cuales el nivel 2 es el que está aprobado por la GFSI. Está compuesto por el código SQF y sus correspondientes documentos de orientación. Se trata de un código de garantía para los proveedores basado en el HACCP y diseñado para cumplir los requisitos de seguridad alimentaria y de sistemas de calidad aplicados por los productores primarios.

El alcance y los requisitos del SQF 1000 son muy parecidos a los del SQF 2000, con la excepción de una sección. El SQF 2000 tiene una sección que no forma parte del SQF 1000, titulada «Requisitos aplicables a los productos alimentarios contenidos en envases rígidos, semirrígidos o flexibles herméticamente sellados». En su lugar, el SQF 1000 contiene una sección que cubre el estándar GlobalG.A.P. y que recoge los requisitos relacionados con: organismos genéticamente modificados, fertilizantes, protección de cultivos, y bienestar, salud y seguridad de los trabajadores:

- Requisitos de sistema SQF 1000
  - Compromiso
  - Control de la documentación y registros

- Especificaciones
- Obtención de seguridad alimentaria
- Verificación
- Identificación, trazabilidad y retirada de productos
- Seguridad de la explotación

- Indicadores de seguridad alimentaria: requisitos de la explotación, instalaciones y factores de producción

- Indicadores de seguridad alimentaria: programas de prerrequisitos (Buenas Prácticas Agrícolas)

- GlobalG.A.P.

- Organismos modificados genéticamente
- Fertilizantes
- Protección de cultivos
- Bienestar, salud y seguridad de los trabajadores
- Medio ambiente

- Aplicación de los sistemas SQF 1000

- Principios y aplicación del HACCP

- Certificación de los sistemas SQF 1000

- Base de datos de proveedores, sistema de gestión de certificación y auditoría de SQFI

- Marca registrada de la certificación SQF 1000. Reglas de uso

- Certificación de explotaciones múltiples

Al igual que SQF 2000, el proceso de certificación combina los estudios

técnicos con las auditorías in situ. Antes de dicha auditoría deberán resolverse las No Conformidades observadas en la fase de revisión de documentos. La certificación tendrá una validez de un año, aunque las organizaciones que alcancen una calificación C deberán someterse a una auditoría de seguimiento a los seis meses. Más información sobre el proceso de certificación en el apartado del estándar SQF 2000.

## ESQUEMAS PRIMARIOS Y DE FABRICACIÓN

PrimusGFS

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. Es un esquema voluntario a nivel mundial de certificación de productos del sector agrícola que establece los mínimos niveles aceptables de cada uno de los requisitos que incluye.



# IV. COMPARATIVA ENTRE LOS ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI

Los esquemas comparten muchas similitudes, ya que para obtener la aprobación de la GFSI es necesario que cumplan los requisitos de la iniciativa. No obstante, presentan también características diferentes e incorporan un gran número de elementos distintos con el fin de adaptar un esquema particular a un fin o a un sector concreto. Los esquemas más amplios son el estándar FSSC 22000, el BRC, el SQF 2000 y el IFS. A continuación se ofrece una comparativa de estos esquemas.

## VISIÓN ESTRUCTURAL DE CONJUNTO DE LOS ESTÁNDARES FSSC 22000, BRC, IFS Y SQF 2000

Cumplimiento de los requisitos exigidos por la GFSI por parte de los principales estándares mundiales de seguridad alimentaria:

REQUISITOS GFSI	FSSC 22000	BRC	SQF	IFS
<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	Sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS)	Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria	Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria	Sistema de gestión de calidad
	Responsabilidad de la dirección	Compromiso de la alta dirección y mejora continua	Compromiso	Responsabilidad de la alta dirección
	Gestión de recursos	Personal	Formación de personal	Gestión de recursos
	Planificación y realización de productos seguros	Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria, control de producto	Especificación y desarrollo de producto	Proceso de producción
	Validación, verificación y mejora del FSMS	Auditoría interna, acciones correctivas y preventivas, calibración	Verificación, acciones correctivas y preventivas, calibración de equipos	Medición, análisis y mejora
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN, DE DISTRIBUCIÓN, Y AGRÍCOLAS</b>	Planificación y realización de productos seguros y PAS 220	Estándar de las instalaciones, control de producto, control del proceso, personal	Seguridad de las instalaciones, productos de identidad preservada, identificación, trazabilidad y retirada del producto e indicadores de seguridad alimentaria	Recursos humanos, requisitos de higiene de los alimentos (cláusulas 4.6-4.18)
<b>ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)</b>	Planificación y realización de productos seguros, validación, verificación y mejora del FSMS	Plan de seguridad alimentaria - HACCP	Especificación y desarrollo de producto, obtención de seguridad alimentaria	HACCP

## COMPARATIVA POR SECCIONES DE LOS ESQUEMAS PRINCIPALES

### Requisitos generales

Los requisitos generales son similares en todos los esquemas en el sentido que imponen un sistema de gestión de seguridad alimentaria aplicado de manera competente, evaluado con regularidad, sometido a mejoras continuas y basado en el HACCP.

### Política de seguridad alimentaria

Todos los esquemas requieren una política de seguridad alimentaria que cubra el ámbito de las actividades correspondientes. Dicha política debería traer consigo la aplicación de un sistema de seguridad alimentaria basado en el HACCP que se ajuste a las exigencias de la normativa y de los clientes, sea objeto de auditorías internas, esté sometido a mejoras continuas y se comunique al personal de manera eficaz. Estará respaldada por la organización en cuestión y deberá establecer unos objetivos cuantificables que serán objeto de seguimiento. El esquema IFS requiere la inclusión de la responsabilidad social y medioambiental. Por su lado, el esquema BRC requiere que esta política garantice la continuidad de la validez de la certificación del sistema de seguridad alimentaria y que la organización haya adquirido la versión actual del Estándar Mundial de Seguridad Alimentaria BRC.

### Manual de seguridad alimentaria

Todos los esquemas exigen un manual de seguridad alimentaria o un sistema documentado que cubra o recoja los procedimientos de control de los peligros importantes relacionados con la seguridad alimentaria. Ninguno de los esquemas especifica el título o el formato de dicha documentación.

### Responsabilidad / compromiso de la dirección

Todos los esquemas requieren la existencia de un organigrama y de la descripción de las funciones. Todos ellos hacen especial hincapié en la necesidad de compromiso por parte de la dirección para poner en marcha y mantener un sistema de seguridad alimentaria eficaz y continuamente actualizado. Este compromiso se demostrará mediante la celebración de reuniones periódicas, la planificación de la continuidad del negocio, el establecimiento de canales eficaces de comunicación externa e interna y la designación de un responsable de seguridad alimentaria. Dicho responsable será la persona encargada de desarrollar, poner en marcha y comunicar los elementos del sistema de gestión de seguridad alimentaria al personal de la empresa y tendrá la autoridad suficiente para poder actuar en nombre de la dirección en aquellas cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria. El esquema SQF lo denomina «Profesional SQF» (SQF Practitioner), y determina que debe tratarse de un trabajador a tiempo completo de la empresa, haber recibido formación en los principios HACCP y poder demostrar un conocimiento práctico de los requisitos aplicables del código SQF. Asimismo, el esquema exige que se comunique a todo el personal la estructura organizativa de la empresa. El esquema BRC exige que el gerente de operaciones o de producción de mayor categoría que se encuentre en las instalaciones deberá asistir a las reuniones de apertura y de cierre de la auditoría necesaria para la obtención de la certificación del Estándar Mundial de Seguridad Alimentaria y que la alta dirección deberá garantizar que se han tomado las medidas necesarias en relación con las No Conformidades observadas en la auditoría anterior.

### Revisión por parte de la dirección

Todos los esquemas exigen que la dirección de la empresa revise la verificación del sistema de gestión de seguridad alimentaria y el plan HACCP, en plazos preestablecidos, con el fin de garantizar que continúan siendo adecuados y eficaces. También se exige la revisión del sistema de seguridad alimentaria en el supuesto que se produzca algún cambio que pudiera afectar a la seguridad alimentaria. Concretamente, el esquema IFS exige que dicha revisión incluya los siguientes elementos: instalaciones, sistemas de suministro, equipos y transporte, instalaciones del personal, condiciones medioambientales, seguridad en el trabajo, condiciones higiénicas, diseño del lugar de trabajo e influencias externas (por ejemplo, ruido, vibraciones). Asimismo requiere que el resultado de dicha revisión se incluya en el presupuesto siguiente. El esquema BRC exige que el proceso de revisión incluya los siguientes elementos: documentos previos de revisión por parte de la dirección, planes de acción / plazos temporales, indicadores de comportamiento de los clientes, reclamos e información sobre el desarrollo de las mismas, incidentes, acciones correctivas, resultados no incluidos en la especificación, material no conforme, y avances científicos relacionados con los productos afectados. El esquema SQF requiere que la revisión incluya las políticas, los resultados de las auditorías internas y externas, las acciones correctivas y los reclamos de los consumidores. También deberán registrarse las modificaciones documentales, la validación y los cambios producidos en el sistema SQF.

### Gestión de recursos

Todos los esquemas exigen que la dirección proporcione los recursos apropiados para garantizar que el sistema de gestión de seguridad alimentaria sigue siendo eficaz en el cumplimiento de la normativa y de las necesidades de los clientes. También será responsable de proporcionar de manera competente las actividades y los servicios externalizados.

## Documentación

Todos los esquemas requieren la existencia de procedimientos documentados para demostrar el cumplimiento de los requisitos concretos de cada esquema, así como los registros que demuestren el control eficaz de los procesos y de la gestión de seguridad alimentaria. También deberán controlarse las especificaciones en materia de seguridad alimentaria que estén relacionadas con los proveedores y los clientes. Se exige la verificación de las emisiones y la uniformidad de las versiones, así como seguridad en el depósito de dichos documentos de manera que se pueda acceder a ellos durante el tiempo de conservación establecido con arreglo a las exigencias de la legislación o de los clientes. El esquema BRC y el SQF disponen que los documentos han de estar redactados en el idioma o idiomas del personal de la organización y que deben contener toda la información que resulte necesaria.

## Especificaciones

Todos los esquemas exigen la existencia de especificaciones documentadas para todos los artículos y servicios (incluidos los servicios públicos, el transporte y el mantenimiento) adquiridos o suministrados que puedan influir en la seguridad del producto, así como la puesta en marcha de un proceso de revisión periódica que garantice la actualización de dichas especificaciones.

## Auditorías internas

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con un sistema de auditoría interna que cubra todos los procedimientos y sistemas que resulten importantes para la seguridad de los productos, así como todos los elementos aplicables del esquema en cuestión. Dicha auditoría deberá realizarse al menos una vez al año. Su elaboración estará a cargo de personal cualificado ajeno a las actividades auditadas, sus resultados deberán quedar documentados y tras un breve plazo se realizará un seguimiento para

resolver las No Conformidades que se hubieran observado. El esquema IFS recoge ejemplos de actividades de verificación, como el análisis, la toma de muestras y la evaluación. El esquema BRC incluye entre dichos ejemplos de actividades de verificación la revisión de los registros cuando se hubieran excedido los límites aceptables, así como la revisión de los incidentes relacionados con la retirada de productos. Además, dispone que los resultados de la auditoría interna deberán comunicarse al equipo de seguridad alimentaria HACCP. El esquema SQF exige que se planifique un calendario de auditorías internas, en el que se indiquen las actividades de verificación, la frecuencia de las auditorías y la persona responsable de cada actividad.

## Acciones correctivas

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con los procedimientos necesarios para la determinación y aplicación de las oportunas acciones correctivas dirigidas a los supuestos de No Conformidades relacionadas con la seguridad de los productos. Dichos procedimientos deberán estar documentados, ser de fácil acceso y conservarse de manera segura. Se aplicarán con carácter correctivo aquellas acciones que resulten necesarias para controlar de nuevo el proceso y para evitar la reaparición de las No Conformidades observadas.

## Control de productos no conformes

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con los procedimientos oportunos para garantizar la clara identificación y control de los productos que no cumplan los requisitos de seguridad alimentaria, con el fin de impedir el uso o envío no deliberado. Dichos procedimientos deberán estar documentados, ser de fácil acceso y conservarse de manera segura.

## Puesta en circulación del producto

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con los procedimientos adecuados para garantizar el debido cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria con anterioridad a la puesta en circulación de los productos.

## Compras, aprobación y control de proveedores

Todos los esquemas exigen que la organización controle los procesos de compra con el fin de garantizar que los productos adquiridos externamente cumplen los requisitos de seguridad alimentaria. Asimismo, la organización deberá contar con los procedimientos oportunos para llevar a cabo la aprobación y el control continuo de sus proveedores. Los resultados de las acciones de seguimiento y de las evaluaciones de los proveedores deberán quedar registrados.

## Trazabilidad

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con los procedimientos necesarios para identificar todos los lotes de materias primas y paquetes desde el momento de su recepción a lo largo de todo el proceso hasta el producto acabado y, como mínimo, hasta el siguiente nivel de distribución. Se realizarán comprobaciones sobre la trazabilidad de manera anual. Los resultados de dichas comprobaciones quedarán documentados y se utilizarán para mejorar el proceso cuando los resultados no alcancen los niveles de tolerancia aceptables.

## Gestión de reclamos

Todos los esquemas exigen que la organización ponga en marcha un sistema eficaz de gestión de reclamos relacionados con la seguridad alimentaria, que deberá recoger las acciones necesarias para impedir la repetición del problema en cuestión.

## Gestión de incidentes / continuidad del negocio

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con un procedimiento eficaz de gestión de incidentes. Dicho procedimiento será objeto de comprobaciones periódicas e incluirá un plan de emergencia en relación con la continuidad del negocio, así como las medidas relacionadas con la retirada de productos si así lo exigiese la investigación.

## Calibración

Todos los esquemas exigen que la organización identifique los dispositivos de medición y control necesarios para garantizar la seguridad de los productos y cuente con los métodos oportunos para garantizar que dichos dispositivos están calibrados en cumplimiento de un estándar reconocido.

## Análisis y pruebas de producto

Todos los esquemas exigen que la organización ponga en marcha un sistema para garantizar que los análisis de ingredientes y productos terminados que resultan importantes para el cumplimiento de los principales parámetros de seguridad alimentaria se realizan de conformidad con estándares equivalentes a la norma ISO 17025. Dichos análisis deberán realizarse con la frecuencia que resulte necesaria para optimizar la seguridad alimentaria.

## Buenas prácticas de fabricación / programas de prerrequisitos

Todos los esquemas exigen que la organización cuente con programas de prerrequisitos (PPR) eficaces. Estos deberán estar sometidos a control periódico, deberán incluir acciones correctivas documentadas para resolver posibles No Conformidades y verificarán las actividades que resulten esenciales para el control de la seguridad alimentaria. Los PPR incluyen el control de: interior y exterior de las instalaciones (materiales e integridad de la

estructura); flujo de personal / servicios / producto / diseño; instalaciones para el personal; mantenimiento / diseño de equipos; riesgo de contaminación física / química / biológica (incluido el control de alérgenos); almacenamiento y transporte (incluido el control de la temperatura en el proceso de almacenamiento y transporte); rotación de existencias; higiene / limpieza; gestión de plagas; calidad del agua; manipulación de residuos; evaluación / formación / higiene del personal; etiquetado; seguridad de las instalaciones / protección de productos alimentarios; trazabilidad y procedimientos de retiro de productos. Todos los esquemas recogen requisitos en relación con la mejora del control de la higiene, de la indumentaria y del flujo de personal en las zonas de alto riesgo. En relación con dichas zonas, algunos esquemas incluyen requisitos muy concretos que se pueden evaluar de manera individual (por ejemplo, el estándar BRC exige la separación física y el control de la indumentaria), pero la mayor parte de los requisitos exigidos por los PPR son comunes para todos los esquemas de procesamiento de alimentos aprobados por la GFSI.

## HACCP

Todos los esquemas de procesamiento de alimentos aprobados por la GFSI exigen como requisito obligatorio que la organización cuente con un proceso de HACCP adecuado para el control de la seguridad alimentaria. Dicho proceso incluye cinco pasos previos al HACCP:

- Creación de un equipo formado por trabajadores de varios departamentos de seguridad alimentaria y HACCP.
- Descripción de las principales características de seguridad alimentaria de los productos terminados.
- Características de las materias primas (incluida la procedencia).
- Creación y verificación de diagramas de flujo de proceso (incluidos el

tratamiento / servicios de agua en piensos y flujo de reutilización / residuos).

- Creación y verificación de esquemas de instalaciones.

Los esquemas también exigen los principios HACCP, que cubren los siguientes elementos:

- Análisis e identificación de los peligros para la seguridad alimentaria relacionados con los ingredientes.
- Coadyuvantes tecnológicos / productos químicos no alimentarios.
- Equipamiento.
- Etapas de empaquetado y proceso (incluidos los peligros relacionados con el proveedor, los peligros controlables relacionados con el cliente o aquellos que son generados durante el transporte).
- Identificación de las medidas de control pertinentes para cada peligro.
- Determinación de los puntos críticos de control (PCC) y de los programas de prerrequisitos operativos. Los programas de prerrequisitos operativos son el nivel intermedio de control entre los controles generales definidos por los PPR y los estrictos PCC.

Cada uno de los PCC requiere un plan de HACCP, que deberá incluir los límites fundamentales para cada medida de control, la responsabilidad y la frecuencia de control de dichos límites, los procedimientos de incumplimiento y las acciones correctivas que se deban aplicar en el supuesto de No Conformidades relacionadas con dichos límites fundamentales, y la responsabilidad y frecuencia de la verificación y registro de las acciones importantes en relación con cada uno de los PCC (incluidos los registros de las acciones correctivas). Cada uno de los esquemas define estos requisitos en sus propios términos, pero los requisitos esenciales resultan comunes a todos ellos.



#### Validación, verificación y mejora continua

Todos los esquemas exigen que la organización demuestre la validación de la realización y eficacia de los controles efectuados de conformidad con el sistema de gestión de seguridad alimentaria. La organización también deberá programar actividades de verificación, que incluirán tanto actividades de carácter rutinario (por ejemplo, revisión de registros al día siguiente) como verificaciones completas del sistema (incluidas las muestras de registros en relación con las actividades importantes de seguridad alimentaria, revisión del procedimiento y del plan HACCP, evaluación y entrevistas con personal pertinente y verificaciones

in situ de operaciones). El programa de verificación debe determinar fechas y medidas concretas para mantener la eficacia del sistema de gestión de seguridad alimentaria y debe incluir todos los aspectos del esquema aplicable, lo que incluye la revisión por parte de la dirección, las actividades relacionadas con los proveedores, los PPR, los pasos previos, los estudios y actividades de HACCP y la mejora continua. Los resultados de dicha verificación deberán analizarse con el objetivo de extraer las tendencias observadas. La dirección revisará dichos resultados y se utilizarán para mejorar de manera continua el sistema de gestión de seguridad alimentaria. Se exigirá una nueva validación en el supuesto que se produzca algún cambio que pudiera

afectar a la seguridad alimentaria. La dirección se asegurará que cuenta con las medidas y el personal necesario para estudiar los cambios que se produzcan en relación con la información, la normativa y las exigencias de los clientes. Estos cambios se pondrán en conocimiento de la dirección, con el fin de actualizar el sistema de gestión de seguridad alimentaria y mantener su eficacia. Si bien los esquemas BRC y FSSC 22000 recogen detalles más concretos en relación con los requisitos de validación y verificación, todos los esquemas incluyen de manera explícita o implícita los elementos contenidos en el presente apartado.

Aspectos que una organización debe tener en cuenta a la hora de elegir un esquema concreto

A la hora de elegir un esquema de seguridad alimentaria aprobado por la GFSI, lo más importante es que la organización se asegure de que el esquema se adapta perfectamente a sus necesidades. Todos los esquemas cumplen los requisitos establecidos

por la GFSI, pero cada uno utiliza un enfoque concreto. Para decidir cuál es el esquema que mejor se adapta a una organización determinada, deberán conocerse con exactitud las exigencias de la normativa y de los clientes que afectan a la actividad de la organización en cuestión y que, por tanto, deberán incluirse en la auditoría elegida. La organización deberá estudiar estos

aspectos y una vez que los tenga claros, incluso antes de elegir la auditoría en cuestión, debería desarrollar y poner en marcha su propio sistema de seguridad alimentaria. Cuando la organización considere que su sistema es lo suficientemente sólido y que se puede someter a la correspondiente validación y auditoría, podrá elegir la auditoría que se ajuste a sus necesidades.

## COMPARATIVA ENTRE LOS ESTÁNDARES

ASUNTO	BRC	IFC	SQF	FSSC 22000
<b>REQUISITOS DEL SISTEMA</b>	Calidad y seguridad alimentaria	Calidad y seguridad alimentaria	Nivel 2 Seguridad alimentaria Nivel 2 Incluye calidad (se exige análisis de seguridad alimentaria y definición de PCC de calidad)	Seguridad alimentaria
<b>CREACIÓN Y APLICACIÓN DEL SISTEMA</b>	Requisitos normativos	Requisitos normativos	Algunos requisitos normativos. Exige Profesional SQF (a tiempo completo)	Proporciona a la empresa un marco de requisitos para demostrar cómo cumplir y demostrar su sistema de seguridad alimentaria
<b>INFORME / GESTIÓN DE DATOS</b>	Organismo de certificación y propietario del estándar	Organismo de certificación y propietario del estándar	Antes de iniciar el proceso de certificación, la empresa debe registrarse en Quickfire	Organismo de certificación y propietario del estándar
<b>PROCESO DE CERTIFICACIÓN</b>	No hay fase 1: la empresa puede proceder directamente con la auditoría de certificación in situ	No hay fase 1: la empresa puede proceder directamente con la auditoría de certificación in situ	Fase 1: in situ o fuera Fase 2: in situ	Fase 1: in situ Fase 2: in situ
			Las principales No Conformidades observadas durante la fase 1 deberán resolverse antes de la auditoría de la fase 2	Los aspectos importantes observados durante la fase 1 se resolverán durante la auditoría de la fase 2

ASUNTO	BRC	IFC	SQF	FSSC 22000
<b>VALIDEZ DEL CERTIFICADO</b>	Certificado válido durante 1 año, pero la calificación C obliga a una recertificación en 6 meses	Certificado válido durante 1 año	Certificado válido durante 1 año, pero la calificación C obliga a un seguimiento en 6 meses	Certificado válido durante 3 años
<b>AUDITORÍA INTEGRADA</b>	La recertificación depende del resultado de la auditoría (C: 6 meses), lo que también condicionará la integración	No permite integración con estándar ISO de sistema de gestión, sí permite con esquema de certificación de producto	Diferencias en la estructura de sistemas de gestión, pero permite auditoría integrada	La misma estructura de sistema de gestión que el estándar ISO, por lo que se integra fácilmente con otros estándares de sistemas de gestión
<b>RECERTIFICACIÓN / INSPECCIÓN DE MANTENIMIENTO</b>	La fecha de la auditoría coincide con la inspección de certificación	La fecha de la auditoría coincide con la inspección de certificación	La fecha de la auditoría coincide con la fase 2 in situ	La fecha de la auditoría es inferior a la fase 2 in situ
<b>MARCA DE CERTIFICACIÓN</b>	No puede aparecer en el producto	No puede aparecer en el producto	La certificación de nivel 3 permite incluir la marca de certificación en el producto	No puede aparecer en el producto

La organización puede cotejar la normativa existente y su sistema interno de seguridad alimentaria con los distintos esquemas reconocidos por la GFSI. Así, podrá comprobar las coincidencias entre unos y otros. A la hora de elegir el esquema correcto resulta fundamental que la información de la auditoría procedente de las operaciones de la organización sea completa, exhaustiva y fidedigna. Para

que un procedimiento de auditoría tenga realmente valor resulta esencial que al organismo auditor se le haya proporcionado una información precisa.

Cuando una organización coteja sus requisitos con los distintos esquemas, resulta poco probable que un único esquema se adapte por completo a las necesidades de la organización. Por el contrario, puede ocurrir que un esquema sea el más adecuado para

un elemento concreto y otro esquema resulte preferible para otros. Para este tipo de organizaciones, cabe la posibilidad de realizar una combinación de auditorías integradas, lo que permite cubrir las partes apropiadas de cada una de ellas y obtener las correspondientes certificaciones. Esto es lo que se conoce como Auditoría Unificada Personalizada.





# V. COMBINACIÓN DE LOS ESQUEMAS RECONOCIDOS POR LA GFSI Y LOS RELACIONADOS CON EL MEDIO AMBIENTE, CALIDAD Y SALUD Y SEGURIDAD

La certificación de seguridad alimentaria aprobada por la GFSI es sólo una de las muchas certificaciones que se les exigen a las organizaciones del sector alimentario. Junto a los numerosos estándares internacionales en materia de seguridad alimentaria y gestión de calidad, también se requiere la obtención de certificaciones relacionadas con los sistemas medioambientales y de salud y seguridad. Además, con frecuencia las organizaciones deben realizar auditorías en relación con los requisitos concretos de sus operaciones. La gestión de estas certificaciones y auditorías de manera individual puede

suponer un proceso costoso en tiempo y en dinero. A ello hay que añadir que las auditorías suelen afectar a áreas similares, por lo que puede ocurrir que un área concreta de las operaciones de una organización esté continuamente inmersa en periodos de auditoría si cada una de estas auditorías se lleva a cabo de manera independiente.

La Auditoría Unificada Personalizada permite combinar las auditorías correspondientes a las certificaciones aprobadas por la GFSI que resulten más apropiadas para la organización con las auditorías en materia de medio ambiente y de salud y seguridad que esta

requiera. Se elimina así la necesidad de realizar múltiples auditorías para evaluar las operaciones de una organización. Por ejemplo, al mismo tiempo que se audita a una organización para obtener la certificación FSSC 22000 aprobada por la GFSI, se la podrá auditar frente a los estándares ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001. En la tabla que aparece a continuación se puede comprobar que los requisitos del sistema de gestión del esquema de certificación FSSC 22000 aprobado por la GFSI también aparecen en las cláusulas de los esquemas de certificación mencionados:

## SIMILITUDES ENTRE VARIOS ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN EXIGIDOS EN RELACIÓN CON LOS REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN

REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTIÓN	FSSC 22000	ISO 9001	ISO 14001	OHSAS 18001
Sistema de gestión general	Cláusula 4	Cláusula 4	Cláusulas 4.1, 4.4.4, 4.4.5 and 4.5.4	Cláusulas 4.1, 4.4.4, 4.4.5 and 4.5.4
Responsabilidad de la dirección	Cláusula 5	Cláusula 5	Cláusulas 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3 and 4.6	Cláusulas 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3 and 4.6
Gestión de recursos	Cláusula 6	Cláusula 6	Cláusulas 4.4.1 and 4.4.2	Cláusulas 4.4.1 and 4.4.2
Realización de producto y control operativo	Cláusula 7	Cláusula 7	Cláusulas 4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.4.3 and 4.4.6	Cláusulas 4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.4.3 and 4.4.6
Medición, análisis y mejora	Cláusula 8	Cláusula 8	Cláusulas 4.5	Cláusulas 4.5

# VI. CONCLUSIÓN

La certificación de conformidad con los requisitos de un esquema aprobado por la GFSI significa que una organización se encuentra preparada para satisfacer las crecientes exigencias de los clientes de todo el mundo y demuestra su compromiso en la gestión de sistemas de seguridad alimentaria. Todos los esquemas aprobados por la GFSI requieren el compromiso por parte de la dirección de las empresas, a las que se les exige que periódicamente revisen las exigencias de los clientes, definan sus procesos y demuestren

un control uniforme sobre los peligros identificados, actualizando y mejorando el sistema de gestión de seguridad alimentaria para adaptarlo a los cambios que se produzcan en el proceso, los requisitos o la normativa. Una organización 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 sostenible de seguridad alimentaria.

## ABOUT SGS

SGS es el líder mundial en inspección, verificación, análisis y certificación. Es reconocido como referente mundial en calidad e integridad. Empleamos a más de 64.000 personas y operamos una red de más de 1.250 oficinas y laboratorios alrededor del mundo. Miramos más allá de las necesidades de nuestros clientes y de la sociedad para ofrecerles servicios líderes en el mercado, donde sea que éstos sean requeridos.

SGS ayuda a mejorar la seguridad y la calidad de los alimentos gracias a un exhaustivo y económico conjunto de soluciones que incluyen auditorías, análisis, inspecciones, soluciones técnicas y formación. Estos servicios pueden realizarse de manera independiente o englobarse dentro de un paquete integrado de medidas para ayudar a la empresa a mejorar continuamente su cultura empresarial con respecto a la seguridad alimentaria, la calidad y el desarrollo sostenible.

Asociarse con SGS abre las puertas a un mejor desempeño de los procesos, aumentando el nivel de competencia del personal, la consistencia y cumplimiento de las cadenas de suministros, así como mejores relaciones con los clientes, dando reales ventajas competitivas. Trabaja con el líder mundial y comprométete con los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Tenemos todo un historial de éxitos en el desarrollo y ejecución de proyectos internacionales complejos a gran escala. Con presencia en todas las regiones del mundo, hablamos el idioma y entendemos la cultura de los mercados locales, operando globalmente de forma uniforme, fiable y eficaz. SGS es un organismo independiente líder en el mercado que ayuda a las organizaciones a mejorar su funcionamiento en materia de desarrollo sostenible.

## INFORMACIÓN SOBRE LOS AUTORES

Supreeya Sansawat  
Directora Global de Servicios  
Alimentarios, SGS

Supreeya Sansawat cuenta con más de 17 años de experiencia en control de calidad en el sector alimentario, incluidas las áreas de auditoría y formación. Supreeya tiene experiencia en la auditoría de distintos esquemas de seguridad alimentaria, entre los que se incluyen el esquema GMP (Buenas Prácticas de Fabricación), el HACCP Holandés, SQF, ISO 22000, ISO 9001, BRC y GlobalG.A.P, y ha realizado más de 1.000 auditorías. En la actualidad es

la responsable del desarrollo técnico de todas las soluciones de seguridad alimentaria de SGS, lo que incluye el mantenimiento y la mejora de las competencias de los auditores y formadores en seguridad alimentaria para todos los esquemas reconocidos por la GFSI, así como también de otros estándares relacionados con el sector alimentario.

Victor Muliyl  
Director Técnico para Norteamérica  
de Servicios de Seguridad  
Alimentaria, SGS

Victor Muliyl es auditor líder acreditado multisector en programas de seguridad

alimentaria, además de formador en los estándares BRC, SQF 1000/2000, GMP/HACCP, ISO 22000 e ISO 9001. Victor también es responsable del desarrollo y actualización de los cursos de formación en seguridad alimentaria, procedimientos de auditorías de calidad y de seguridad alimentaria y programas de gestión de riesgos para varias empresas norteamericanas, clientes de SGS. Cuenta con más de 22 años de experiencia en gestión de laboratorios de análisis, control de calidad, desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria, implementación y auditoría. Posee títulos universitarios en Bioquímica, Microbiología y Ciencias de Alimentos por la Universidad de Toronto.

**SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN,  
VISITE [WWW.SGS.COM/FOODSAFETY](http://WWW.SGS.COM/FOODSAFETY) O  
ESCRIBA UN CORREO ELECTRÓNICO A  
[FOODSAFETY@SGS.COM](mailto:FOODSAFETY@SGS.COM)**

## NOTA DE DERECHOS DE AUTOR

*La información contenida en este documento representa el punto de vista actual de SGS S.A. sobre los temas discutidos hasta la fecha de publicación. SGS debe responder a las condiciones cambiantes del mercado, por lo que dicha información no deberá interpretarse como un compromiso de parte de SGS, y SGS no puede garantizar la precisión de cualquier información presentada después de la fecha de publicación.*

*El presente Documento Técnico se proporciona únicamente a efectos informativos. SGS no efectúa ninguna garantía, expresa, implícita o establecida por ley, en relación con la información contenida en este documento.*

*El cumplimiento de la legislación aplicable en materia de derechos de autor es responsabilidad del usuario. Sin limitar los derechos de autor, ninguna parte de este documento puede ser reproducida, almacenada o introducida en un sistema de recuperación de datos o transmitida en cualquier forma, por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopiado, de audio o de otro tipo) o por cualquier motivo sin la expresa autorización por escrito de SGS.*

*SGS puede tener patentes, aplicaciones de patentes, marcas registradas, derechos de autor u otros derechos de propiedad intelectual que sean de aplicación a los temas tratados en este documento. Salvo lo dispuesto expresamente en cualquier acuerdo de licencia redactado por SGS, el suministro de este documento no proporciona ninguna licencia sobre estas patentes, marcas registradas, derechos de autor u otra propiedad intelectual.*

*SALVO LO DISPUESTO EN VIRTUD DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE EN MATERIA DE DERECHOS DE AUTOR, QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN, ADAPTACIÓN O TRADUCCIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO SIN PREVIA AUTORIZACIÓN EXPRESADA POR ESCRITO. © SGS SA 2011. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.*

[WWW.SGS.COM](http://WWW.SGS.COM)