



CERTIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA

Subirats, 14 de Junio 2006

WHEN YOU NEED TO BE SURE





Fundado en 1878



40.000 empleados



870 oficinas



340 laboratorios



140 países

- **Establecida en España desde 1929, en la actualidad constituye el mayor grupo del ámbito de la calidad.**
- **92 Delegaciones**
- **2500 Empleados**
- **8 Laboratorios**



Presentación SGS

A world map with yellow highlights indicating SGS accreditation. Surrounding the map are logos and names for accreditation bodies in various countries:

- España:** ENAC (Entidad Nacional de Acreditación)
- Italia:** SINCERT
- Francia:** COFRAC (CERTIFICATION D'ENTREPRISES & DE PERSONNELS)
- Suiza:** SWISS CERTIFICATION
- UK:** NATIONAL ACCREDITATION OF CERTIFICATION BODIES
- Bélgica:** BELCERT
- Holanda:** Erkend door de Raad voor de Certificatie
- Alemania:** Deutscher Akkreditierungs Rat (DAR)
- Austria:** Austrian Accreditation Body (AZ)
- Finlandia:** Finnish Accreditation Body (K11 T04 S003 S006 S019)
- Portugal:** Portuguese Accreditation Body (Q)
- USA:** ANSI-RAB (ACCREDITED REGISTRAR)
- China:** China Accreditation Body
- Japón:** JAB (The Japan Accreditation Board for Quality System Registration)
- Indonesia:** KAN (KANTOR NASIONAL AKREDITASI MUTU)
- Canadá:** Standards Council of Canada (Accredited Registrar)
- Brasil:** INMETRO
- Tailandia:** Thai Accreditation Body
- Filipinas:** Philippine Accreditation Body (EPS)
- Chile:** INN-CHILE
- México:** ema
- Colombia:** SIC
- Sudáfrica:** SANAS (ACCREDITED CERTIFIER)
- Hong Kong:** HKAS
- Corea:** KAB (Korea Accreditation Board)
- Singapur:** Singapore Accreditation Council (SAS)
- Taiwán:** CAAB (Quality Council of Taiwan)
- Australia/N. Zelanda:** JAS-ANZ (ACCREDITED CERTIFIER)



Auditoría y Certificación de Sistemas de Gestión de acuerdo con las siguientes normas:

- **ISO 9001:2000.** Gestión de la calidad.
- **ISO 22000:2005.** Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- **EN 9100.** Sector Aeronáutico.

- **ISO 14001:2004.** Gestión medioambiental.
 - **OHSAS 18001.** Gestión de la prevención de riesgos laborales.
 - **ISO/TS 16949.** Sector Automoción.
 - **SA 8000.** Responsabilidad Social.
 - **SGE-21.** Gestión Ética. Forética.
 - **BS 7799.** Seguridad en la Información.
- Otros Esquemas:**
- **EMAS.** Verificación según el Reglamento (CE) N° 761/2001.
 - **Validación de Memoria de Sostenibilidad.** Verificación y Validación de Memorias de Sostenibilidad de acuerdo a los principios del Global Reporting Initiative.



- **Certificación de Producto Agroalimentario.**

Auditoría, certificación y control de la calidad de productos en el sector agroalimentario de acuerdo a reglamentos comunitarios (CE), nacionales o locales, normas y referenciales específicos.

- **Auditoría y certificación para los siguientes esquemas:**

- BRC
- UNE 155001
- BRC IOP
- EUREPGAP
- IFS
- Alimentación Animal Certificada



- **QUALICERT: Certificación de Servicios.**

Auditoría, certificación y control de la calidad de servicios de acuerdo a referenciales específicos diseñados en función de las expectativas del cliente.

- **Auditorías de 2ª Parte.**

Verificación del cumplimiento de estándares propios del cliente y/o cumplimiento de requisitos reglamentarios.

- **TAPA FSR.**

Requisitos de Seguridad en plataformas logísticas.



- **Esquema de Reconocimiento de Excelencia Europea.**

Sistema basado en el Modelo EFQM, que identifica a las organizaciones Excelentes, proporcionando reconocimiento social para la mejora continua en su gestión empresarial, impulsando su imagen y estimulando el progreso continuo y la participación interna.

- Integridad
- Imparcialidad
- Transparencia
- Independencia
- Innovación

- Crisis Alimentarias de los años 90.
- Se cuestiona la certificación ISO 9001 en la industria alimentaria.
- EEUU-NASA- HACCP 1.990- Producción alimentos seguros. Voluntario.
- Comisión Codex Alimentarius- Principios HACCP.
- R.D. 2207/95 – Obligatoriedad APPCC/HACCP
- Reglamento 178/2002.

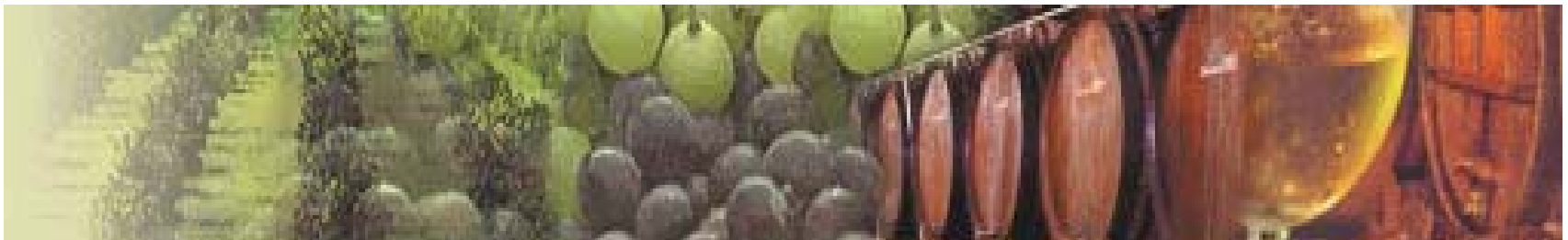
- 1.997 - Primeros esquemas de certificación de seguridad alimentaria-HACCP.

Country	Standard	Standard-setting body	Status of the standard-setting body
Argentina	IRAM 14104	Instituto Argentino de Normalización y Certificación	national standardization organization (private non-profit association mandated by government)
Columbia	ICONTEC 0104-0027	Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación	national standardization organization (private non-profit association mandated by government)
Denmark	DS 3027	Danish Standards Association	national standardization organization (private non-profit association mandated by government)
Greece	ELOT 1416	Hellenic Organization for Standardization	national standardization organization (state-owned association)
Ireland	IS 343	National Standards Authority of Ireland	national standardization organization (governmental institution)
Italy	UNI 10 854	Italian National Standards Body	national standardization organization (private non-profit association mandated by government)
Netherlands	Dutch HACCP Code (CCvD-HACCP)	National Board of Experts HACCP	board composed by representatives of the Government and of the private sector
Russia	GOST R 51705	Federal Agency on Technical Regulating and Metrology	national standardization organization (governmental institution)
UK	EFSA HACCP Standard	European Food Safety Inspection Service	private certification body

- En la Actualidad, bodegas, plantas embotelladoras y distribuidoras para su incorporación al mercado exterior, están supeditadas a certificaciones de calidad que incluyen aspectos de HACCP:

Country	Standard	Target	Standard-setting body	Status of the standard-setting body
Germany / France	International Food Standard	food manufacturers	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels / Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution	association of food retailers
New Zealand	Approved Supplier Programme	fruit and vegetable producers	Vegetable & Potato Growers' Federation / New Zealand Fruitgrowers Federation	association of primary producers
UK	BRC Global Standard - Food	food manufacturers	British Retail Consortium (BRC)	association of food retailers
USA	CertiClean	food manufacturers	Scientific Certification Systems	private certification body

- Detecta vicios adquiridos
otro punto de vista
- Vigilancia adicional
periodicidad
- Mantiene la “tensión práctica”
alerta continua

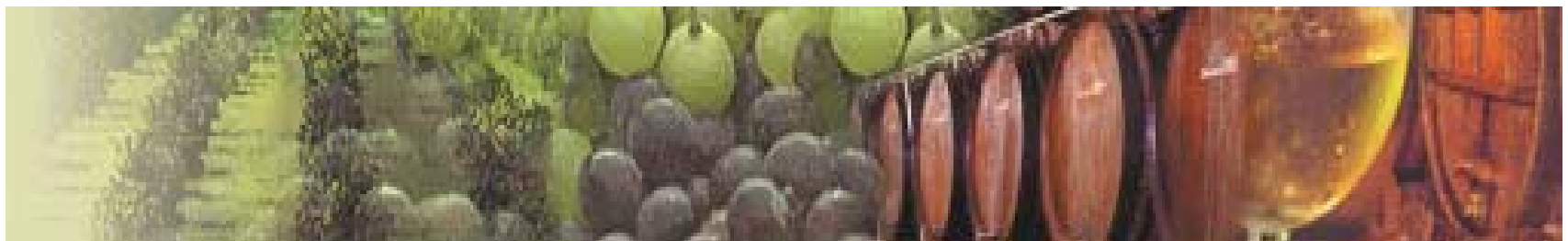


- Independiente

credibilidad

- Resultados

proceso mejora



- LEY 21/1992, de 16.07.92, de Industria
- REAL DECRETO 2200/1995, de 28.12.95 por el que se aprueba el reglamento de la infraestructura para la calidad y seguridad industrial

**ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN
ENAC**

**Entidades de
certificación**
Productos (EN 45.011)
Sistemas (EN 45.012)
Personas (EN 45.013)

**Laboratorios de
ensayo**
EN-45.001

**Entidades
auditoras y de
inspección**
EN-45.004

**Laboratorios
de calibración
industrial**
EN-45.001

CERTIFICACIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICACIÓN PRODUCTO

A	S	I	C	A	L	X	M	G
M	S	E	D	L	B	H	O	M
X	F	E	U	R	E	P	C	P
L	I	N	C	C	P	A	S	L
O	B	U	H	C	T	N	C	F
A	B	R	C	I	S	O	M	Q
E	N	A	R	U	T	A	N	S
O	H	N	L	B	E	C	I	F
B	D	F	G	F	S	I	O	S



EN 45012 / GUIA ISO 62

EN 45011 / GUIA ISO 65

EN 45011 / GUIA ISO 65

CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

CERTIFICACIÓN BRC / IFS.....

ESTANDARIZACIÓN

ALCANCE

Sistema

Características del producto

Requisitos seg. alimentaria

SISTEMA DE REFERENCIA

ISO 9000/14000
ISO 22000

Referencial de Especificaciones

Norma Técnica

VALIDACIÓN DE LA NORMA

ISO

Comité Técnico independiente

Comité Técnico compradores

CERTIFICACIÓN

AUDITORES

Entrenados en Sistemas y la Norma ISO

Entrenados en cada Referencial específico

Entrenados en cada Norma
Criterios propios

COMUNICACIÓN EN PRODUCTO

NO
Logo y nombre Norma en doc.

Logo en el producto
con características certificadas

No identificación con logo en producto

- PASANDO DE ACTITUDES REACTIVAS A PREVENTIVAS
PLANIFICACIÓN
- RESPONSABILIDAD DE TODOS LOS AGENTES IMPLICADOS
COLABORACIÓN
- TRABAJO DOCUMENTADO, CON RESULTADOS REGISTRADOS
IMPLANTACIÓN
- VERIFICACIÓN EXTERNA, INDEPENDENCIA Y GARANTIA
CERTIFICACIÓN



BRC - 1996

- Comercios de venta al por menor presentes en el Reino Unido.
- Representan el 50 % de la comercialización de alimentos
- Surge como una herramienta de ayuda al comercio minorista para fomentar la protección del consumidor en materia de seguridad alimentaria.
- Obligación legal del comercio minorista: precauciones posibles para evitar fallos en el desarrollo, fabricación, distribución ó venta de los productos alimentarios

1. Implantación de un Sistema APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius. Pto 1. BRC

2. Sistema de gestión de la Calidad. Pto 2. BRC



CERTIFICACIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA

IFS (International Food Standard)

- Minoristas etiquetan los productos con marca propia
- Aumentan las responsabilidades legales
- Minoristas alemanes miembros de la Federación Alemana de Minoristas (HDE) desarrollaron la Normativa Internacional para las Auditorias a Proveedores de Alimentos (International Food Standard-IFS)
- Basado en Codex Alimentarius, normas ISO, GMP
- Propósito: Reducir gastos de control y conseguir transparencia en toda la cadena de abastecimiento

CONTENIDO IFS



Promotores del IFS

- Asociaciones alemanas:

1. HDE (minorista)
2. BGA (mayorista)
3. BdEx (mayorista)
4. ZGV (mayorista)
5. GDH (intermediarios)
6. GDK (mayoristas) que forman el BDH.

- Asociaciones Francesas:

**Federation des Entreprises du Commerce et de la Distribution
(FCD)**

- Más información en **portal de IFS** www.food-care.info

BENEFICIOS INTERNOS

- Dirige la gestión hacia los aspectos y elementos claves para lograr la satisfacción del consumidor
- Seguimiento de los mencionados aspectos y elementos a través de objetivos medibles
- Pone de manifiesto el compromiso de la empresa con la calidad
- Reduce los riesgos comerciales y legales contribuyendo a una reacción inmediata en caso de emergencia

BENEFICIOS EXTERNOS

- Reconocimiento público del compromiso de la empresa con la calidad y la satisfacción del cliente
- Garantía independiente de que el producto de la empresa cumple en todo momento con los requisitos y criterios establecidos, superiores a los legislados
- Diferencia los productos de la empresa de los de la competencia y abre las puertas a nuevos mercados y clientes
- Mejora la imagen de la empresa ante el consumidor

- Aplican los principios de seguridad alimentaria
- Establecen requisitos al producto y/o al proceso
- Incluyen criterios medioambientales y laborales

En el objetivo:

- Productor = Diferenciación del producto
- Comprador = Herramienta de selección, pero debemos reconocerle el valor de la iniciativa.
- Consumidor = No está informado

- El que reconocen los clientes preferentes
- El que valora el mercado
- El que permite “valorizar” el producto, vender más y a mejor precio

- EUREP: Universal (para producción primaria)
- BRC: Distribución anglosajona
- IFS: Distribución franco-alemana
- SQF: EEUU y Asia
- ISO 22000: Grupos empresariales europeos



OBJETO DE LA NORMA ISO 22000 ¿LA SOLUCIÓN?

iii CONSTITUIRSE COMO UN
ESTÁNDAR RECONOCIDO A NIVEL
MUNDIAL PARA LOS SISTEMAS DE
GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA iii

**GFSI
Guide**

Dutch HACCP

BRC-Food

GMP

GTP

FAMI-QS

BRC-IoP

McDonalds system

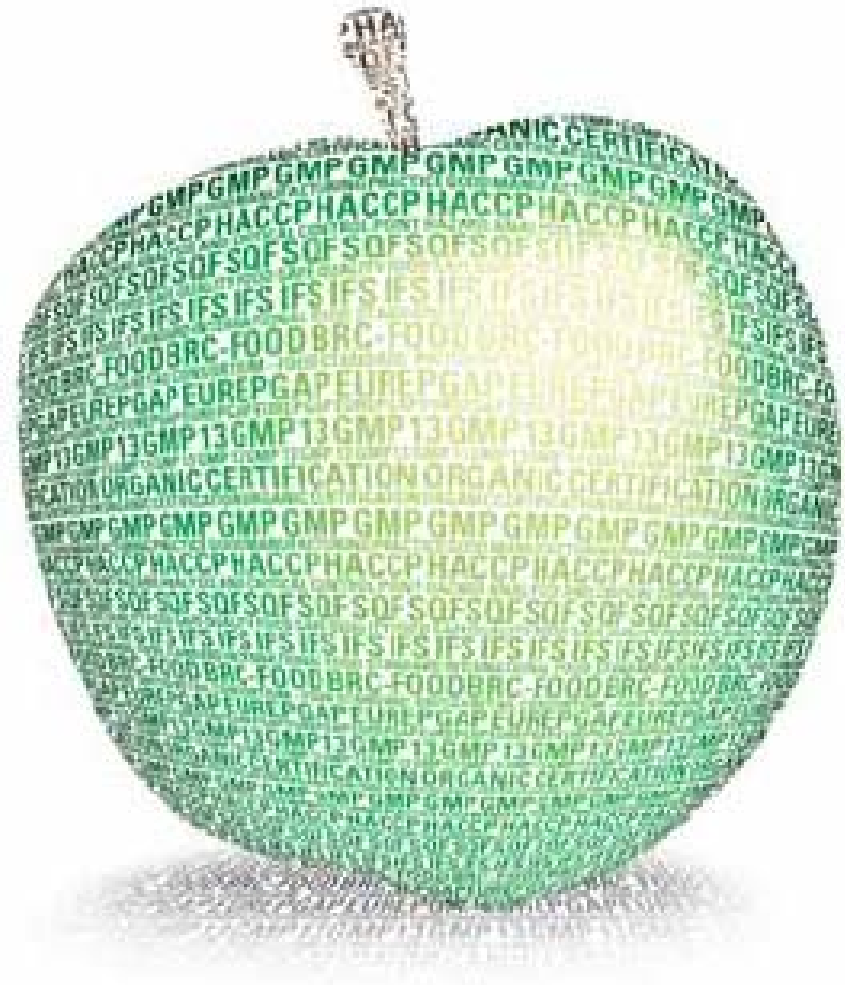
Nestlé NQS

SQF

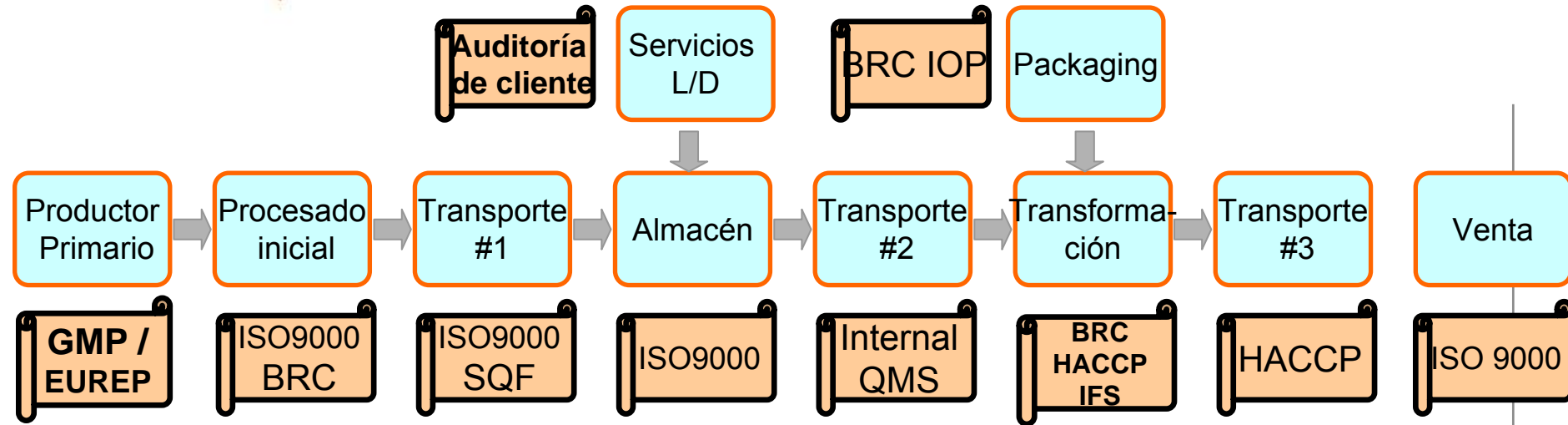
IFS

OBJETO DE LA NORMA ISO 22000 ¿LA SOLUCIÓN?

**ISO 22000 IS THE
ONE UNIVERSAL FOOD
SAFETY MANAGEMENT
STANDARD THAT WORKS
ACROSS ALL OTHERS**



SITUACIÓN ACTUAL DE LA CERTIFICACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA



Elemento Food Chain

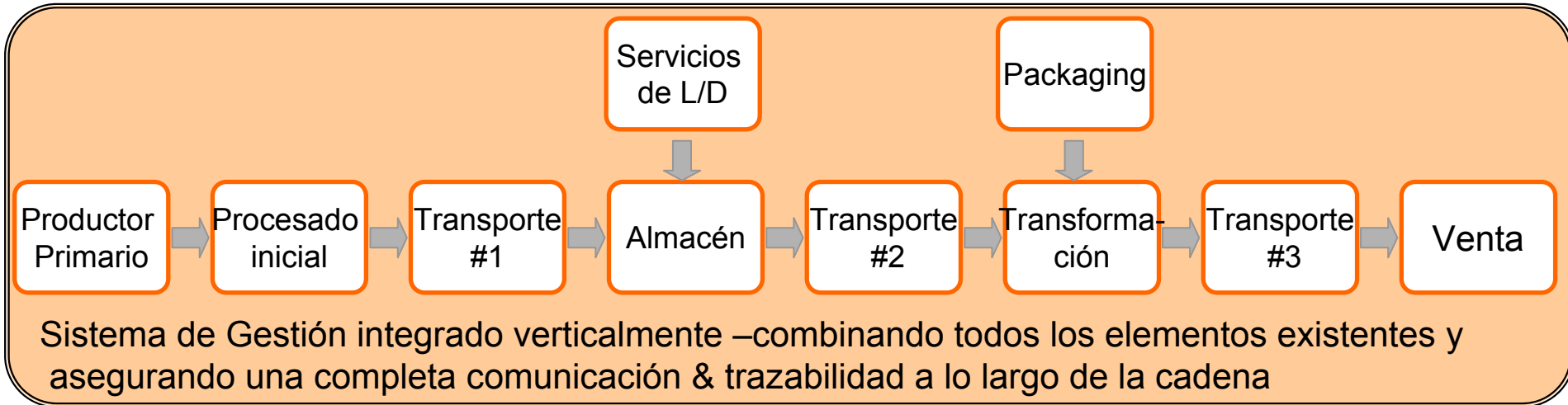
Sistema de Gestión

PROBLEMAS SIST. GESTIÓN NO INTEGRADOS

- Trazabilidad ? => No cubre todo el producto
- Control total de la cadena suministro? => No gestión completa
- Comunicaciones? => No reacción inmediata
- Reconocimiento? => Confusión /trabajo adicional

Modelo único de Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, que cubre todos los requisitos y actividades de la cadena de suministro de alimentos:

- **Integrando** los elementos de seguridad alimentaria en todos los procesos
- Con **reconocimiento mutuo** de las organizaciones
- Optimizando la **trazabilidad** en toda la cadena
- Basado en un **estándar auditable** que permite evaluar su nivel de cumplimiento
- **Políticas /Objetivos comunes** para todas las organizaciones de la cadena
- **Comunicación** de políticas y procedimientos a través de la cadena
- Enlaces de **objetivos de negocio** para las organizaciones
- **Reducción de costes** para las organizaciones



Elementos
Food Chain

Sistema
integrado

Integración de los sistemas existentes en un único sistema útil, manejable y comprensible:

- Reglas de funcionamiento en común (a través del propietario del sistema o bien a través de programas de certificación acreditados)
- Comunicación de políticas y objetivos
- Reconocimiento mutuo
- Trazabilidad completa

- Desarrollada por el Comité Técnico para Productos Alimentarios ISO TC 34
- ISO TC 34 Estandarización en los campos de :
 - Alimentación humana y animal
 - Producciones animales y vegetales
 - Terminología, muestreo, y métodos de análisis
 - Especificaciones de producto y requisitos de envasado, almacenamiento y transporte

Comité ISO TC 34 compuesto por :

- Expertos de 23 países
- Representantes de organizaciones internacionales:
 - Comisión del Codex Alimentario
 - FAO
 - CIES – Global Food Safety Initiative
 - WHO (World Health Organization)
 - International Hotel and Restaurant Association
 - Comisión Europea
 -

Normas de la Serie ISO 22000 para la Gestión de la Seguridad Alimentaria:

- **ISO 22000**: Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria
- **ISO/TS 22003**: Requisitos para las Entidades de Certificación
- **ISO/TS 22004**: Guía para la aplicación de la Norma ISO 22000
- **ISO 22005**: Trazabilidad en la cadena de alimentación humana y animal – Principios generales y guía para su diseño y desarrollo

- Productor primario
- Viticultor
- Productor de vinos
- Transporte
- Almacén
- Servicios externos a las empresas alimentarias
- Material de embalaje
- Productos de limpieza
- Aditivos e ingredientes
- Fabricantes de equipos



Ejemplos campos de aplicación ISO 22000

■ **Productores primarios:**

- Agricultores
- Producciones vitícolas: uvas
- Cooperativas de viticultores

■ **Procesadores:** lagares, bodegas.

■ **Logística:** almacenes, transporte, plataformas distribución

■ **Catering & restaurants:** preparación comidas, comedores colectivos, fast-foods, franquicias de restaurants, servicios de comidas.

■ **Ingredientes & aditivos**

Ejemplos campos de aplicación ISO 22000

■ **Detallistas / grandes empresas de distribución:**

- Super-hipermercados
- Centros de elaboración de alimentos que dan servicio a los hipermercados
- Plataformas de almacenamiento: frutas y verduras / cárnicos / pescados / panadería / perecederos

■ **Cualquiera relacionado con la industria alimentaria:**

- Fábricas de corchos
- Materiales de envase y embalaje
- Productos limpieza / desinfección
- Fabricantes de equipos y componentes
- Suministradores de servicios: empresas de control de plagas – de lavandería – de limpieza/desinfección – de mantenimiento, ...

- Trata sobre **SEGURIDAD ALIMENTARIA** exclusivamente (no calidad y no producto)
- **No sustituye a ISO 9001** en el sector alimentario.
- ISO 9001 y 22000 son complementarias: **9001 es calidad y 22000 es seguridad alimentaria**
- La relación se puede asemejar a ISO 9001 – calidad e ISO 14000 - medio ambiente.

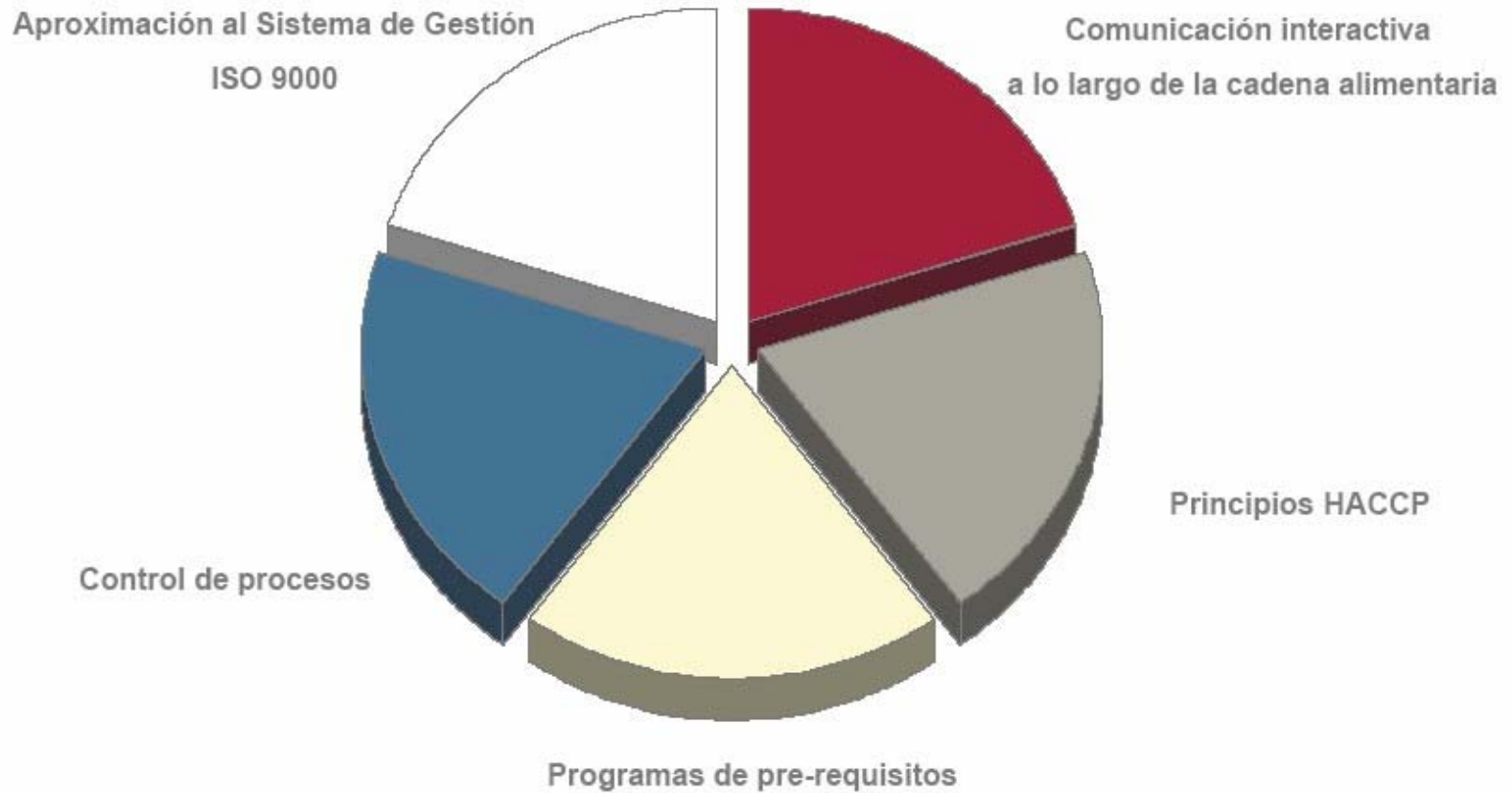
- Está estructurada del mismo modo que ISO 9001, para que **la empresa no tenga que llevar en paralelo 2 Sistemas independientes** :
un solo Sistema de Gestión que cubre aspectos tanto de calidad como de seguridad alimentaria:
 - Política + objetivos de calidad **y** de seguridad alimentaria
 - Revisión por la dirección del Sistema de Gestión de la Calidad **y** de la Seguridad Alimentaria
 - Auditorías internas de Calidad **y** de Seguridad Alimentaria,

- Por lo tanto, también se podrán ofrecer **auditorías combinadas** : ISO 9001 + ISO 22000
- **No** se trata de un **requisito reglamentario**. Es obligación de cualquier empresa alimentaria vender productos seguros es obligatorio tener implantado un Sistema APPCC que evalúan las autoridades sanitarias.
- Ni empresas certificadas ISO 22000 ni SGS deberán **promover ni publicitar que sus productos son más seguros que el resto** estamos actuando en una materia peligrosa en estos momentos, con posibles repercusiones en caso de crisis alimentaria

1. Alcance
 2. Normativa de Referencia
 3. Definiciones
 4. Sistema de gestión de seguridad alimentaria
 5. Responsabilidad de la dirección
 6. Gestión de recursos
 7. Planificación y realización de productos seguros
 8. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de seguridad alimentaria
- Annex A: Referencias cruzadas con ISO9001
 - Annex B: Referencias cruzadas con APPCC

- **Gestión de la calidad**
- Un **sistema APPCC** adecuado y otros programas de pre-requisitos de higiene alimentaria
- **Procesos** realizados dentro de la cadena de suministro:
 - Producción / Transformación / Transporte / Almacenamiento / Comercio / Servicios asociados
- **Trazabilidad**
Todos los elementos del producto /a través de toda la cadena
- **Comunicación**
 - Entre todos los elementos de la cadena
 - Hacia el consumidor

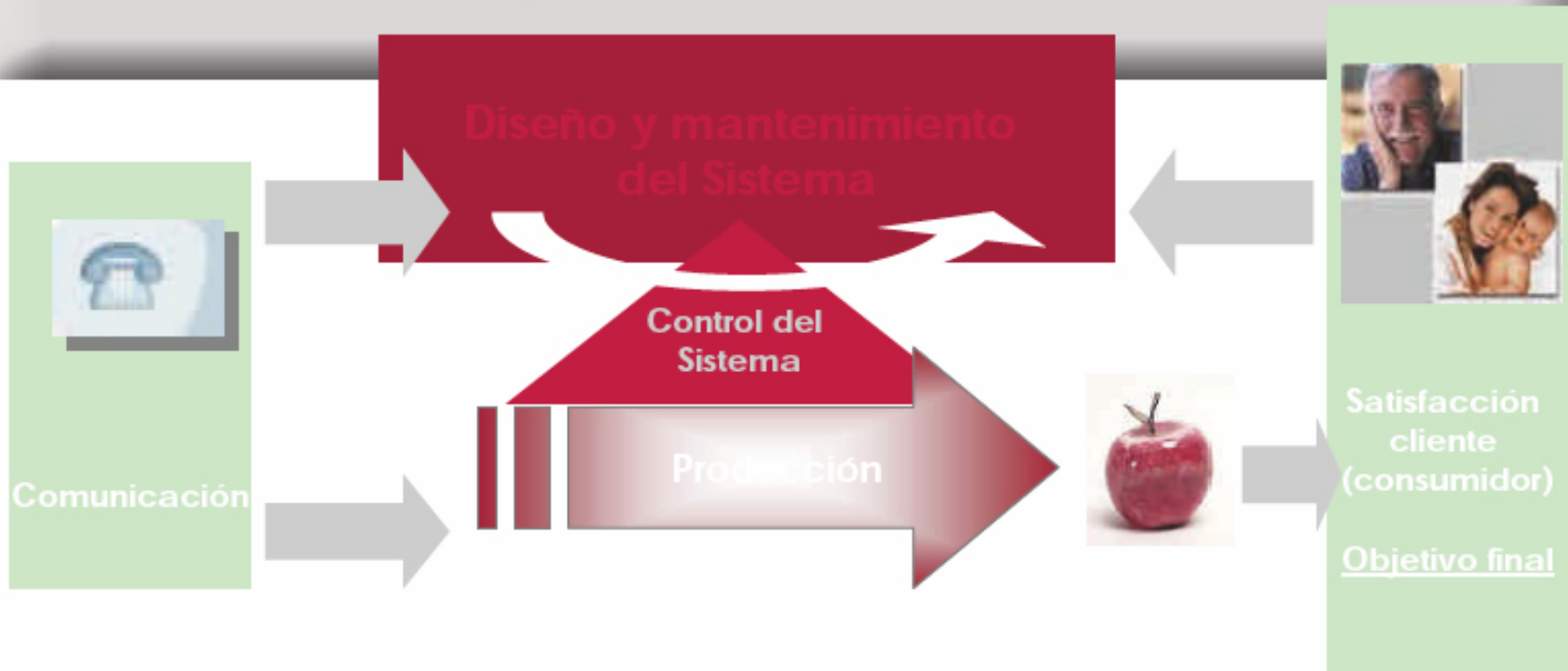
Elementos claves de ISO 22000



Elementos claves de ISO 22000 Gestión



Incorpora elementos de Gestión de la ISO 9001:2000 (compatibilidad entre ambos estándares)



4.0 Sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA)

4.1 Requisitos generales

4.2 Requisitos documentales

4.2.1 El SGSA

4.2.2 Control de documentos

4.2.3 Control de registros



5.0 Responsabilidad de la dirección

5.4 La dirección asegurará que

- Las responsabilidades y autoridades están definidas y comunicadas, para asegurar la operatividad y el mantenimiento del SGSA
- Todo el personal tendrá responsabilidad para comunicar problemas relativos al SGSA a la persona(s) designadas
- Se ha designado personal con responsabilidad y autoridad para iniciar y registrar acciones.

Elementos claves de ISO 22000

5.0 Responsabilidad de la dirección

5.5 Líder equipo seguridad alimentaria

5.6 Comunicación

5.6.1 Comunicación externa:

- Suministradores
- Clientes
- Autoridades



5.6.2 Comunicación interna:

- Nuevos productos
- Materias primas, ingredientes
- Sistemas de producción / equipos
- Infraestructuras
- Programas de L/D
- Niveles de cualificación del personal.



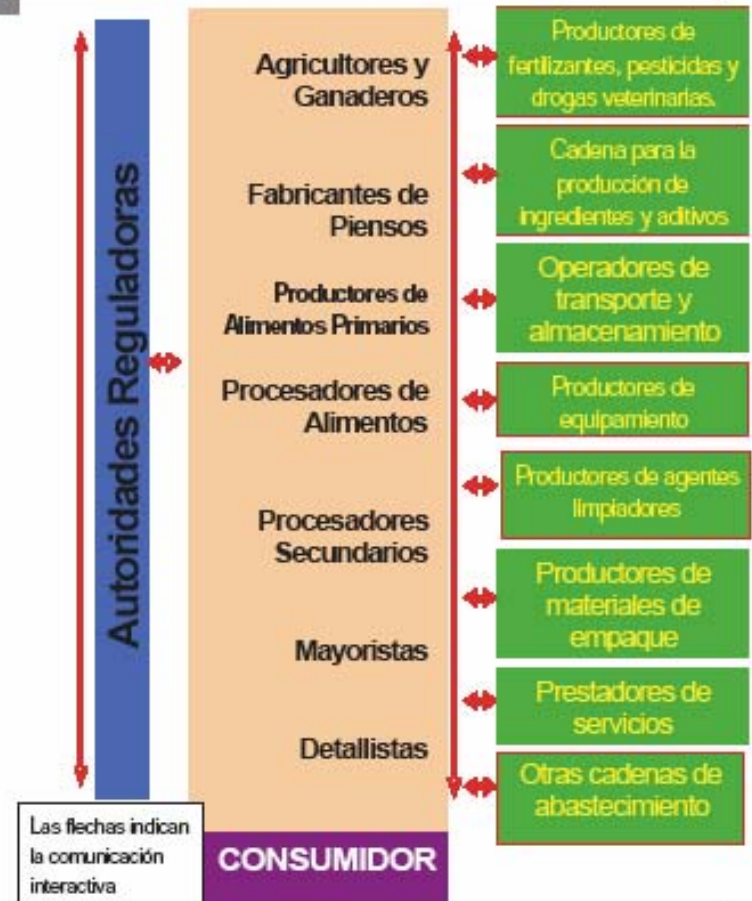


Ilustración de la comunicación Interactiva en la cadena alimentaria.

Aparece en ISO 22000 la Comunicación Interactiva como elemento clave, y de alcance para diferentes canales:

- A los operadores de la cadena alimentaria
- Comunicación al consumidor
- Autoridades competentes
- Entidades prestatarias de servicios y subcontratistas

La empresa deberá demostrar una sistemática que garantice la eficacia en la comunicación



Control de peligros

Clarificación del concepto de Pre-Requisitos

- Programas de Infraestructura y Mantenimiento
- Programas de Pre-Requisitos Operacionales



7.0 Planificación y realización de productos seguros

7.1 General: plan & desarrollo del producto seguro

7.2 Programas de pre-requisitos (PRPs)

7.2.1 Establecimiento e implantación de PRPs

7.2.2 PRPs apropiados para la organización, según el tipo y complejidad de las operaciones y aprobados por el equipo de seguridad alimentaria

7.2.3 Considerando y utilizando información apropiada; reglamentación, requisitos de clientes, guías, documentos técnicos, etc,

Elementos claves de ISO 22000

7.0 Planificación y realización de productos seguros

(PRPs):

- * Infraestructuras
- * Flujos de procesos
- * Suministros de agua / aire
- * Retirada y disposición de desperdicios
- * Adecuación y accesibilidad de equipos para L/D y mto.
- * Gestión de compras de materias primas y materiales
- * Medidas de prevención de contaminaciones
- * Programa L/D
- * Control plagas
- * Higiene del personal



Elementos claves de ISO 22000

7.0 Planificación y realización de productos seguros

7.3 Etapas preliminares en el análisis de peligros

7.3.1 General: información relevante y mantenimiento de registros

7.3.2 Constitución y funcionamiento del Equipo de Seguridad Alimentaria

7.3.3 Características del producto

7.3.4 Intención de uso

7.3.5 Diagramas de flujo etapas de proceso y medidas de control



Elementos claves de ISO 22000

7.0 Planificación y realización de productos seguros

7.4 Análisis de peligros

7.4.1 General: realizado por el Equipo de Seguridad Alimentaria

7.4.2 Identificación de peligros y determinación del nivel de aceptabilidad

7.4.3 Análisis de los peligros

7.4.4 Selección y evaluación de las medidas de control

Risk evaluation model

Severity	Probability of occurrence (in end product; at consumption)		
Great	3	4	4
Medium	2	3	4
Small	1	2	3
	Small	Medium	Great



CIS



TRANS



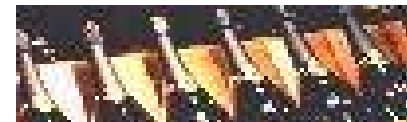
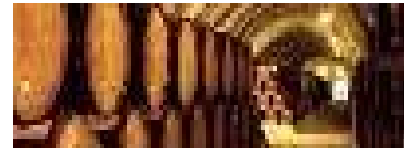
Elementos claves de ISO 22000

7.0 Planificación y realización de productos seguros

7.5 Establecimiento de Programas de Pre-requisitos (PRPs) operacionales

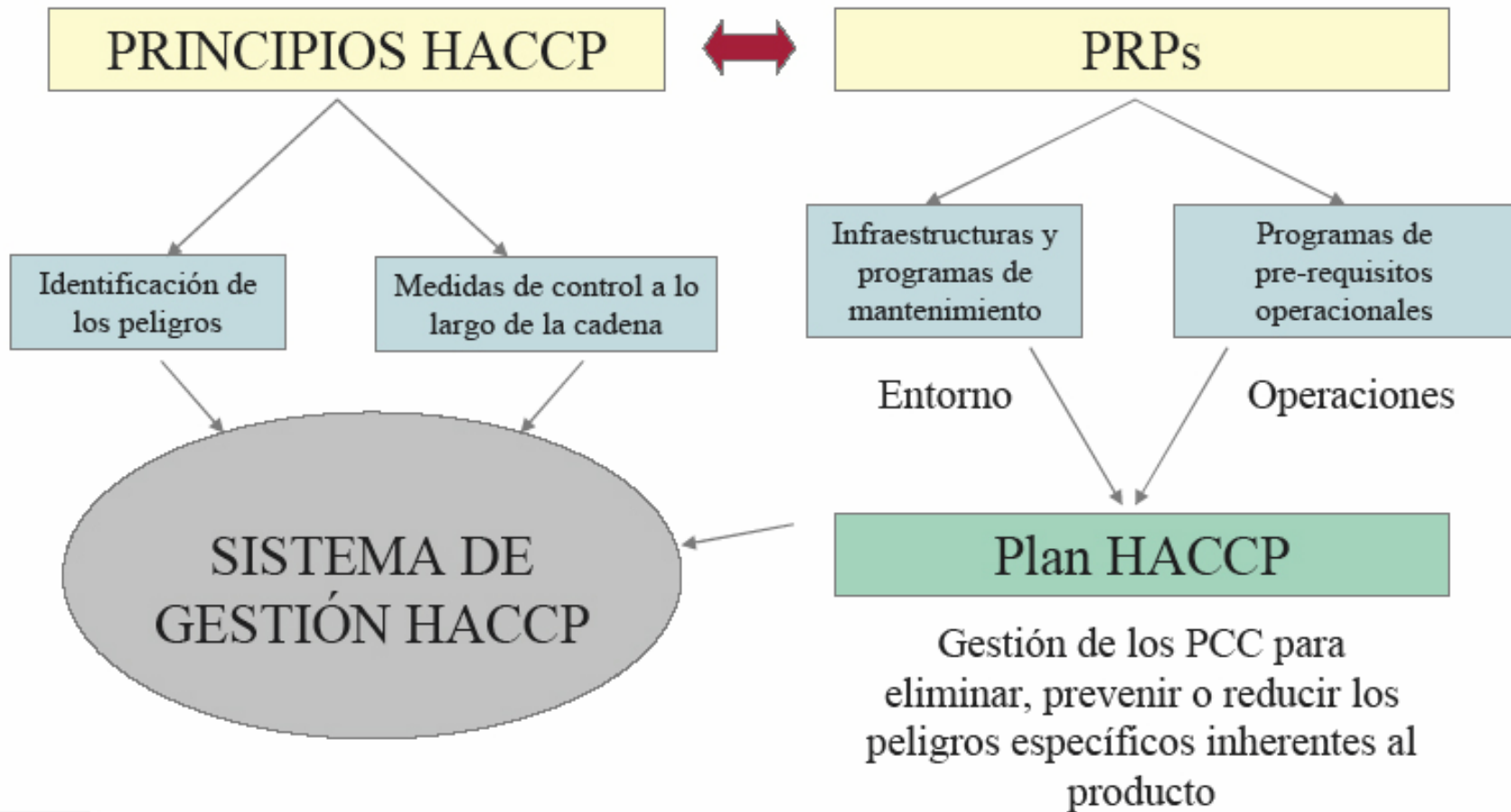
Los PRPs operacionales y sus medidas de control deberán estar documentados y deberán incluir la siguiente información:

- Los peligros identificados y sus métodos de control
- Procedimientos de vigilancia y sus registros
- Las correcciones y acciones correctivas
- Responsabilidades y autoridades



Elementos claves de ISO 22000

Prerrequisitos- HACCP



Control de los Peligros a niveles aceptables en los productos finales que son suministrados al siguiente eslabón de la cadena alimentaria

- Integración equilibrada entre el APPCC y Pre-Requisitos



Elementos claves de ISO 22000

7.0 Planificación y realización de productos seguros

7.6 Establecimiento del Plan APPCC

7.6.1 Plan APPCC – documentado para cada PCC

- Peligros a controlar
- Medidas de control
- Límites críticos
- Procedimientos de monitorización
- Acciones a realizar cuando los límites son sobrepasados
- Responsabilidad para la monitorización
- Registros del control



Elementos claves de ISO 22000

7.0 Planificación y realización de productos seguros

7.9 Sistema de trazabilidad

Un sistema de trazabilidad que permite la identificación de lotes de producto con lotes de materias primas, registros de procesamiento y suministro

- Control de los materiales entrantes, desde los proveedores, y la distribución del producto final a los distribuidores inmediatos.
- Los registros de trazabilidad se mantendrán para permitir la retirada productos inseguros.
- Los registros serán conforme a los requisitos legales, reglamentarios y del cliente

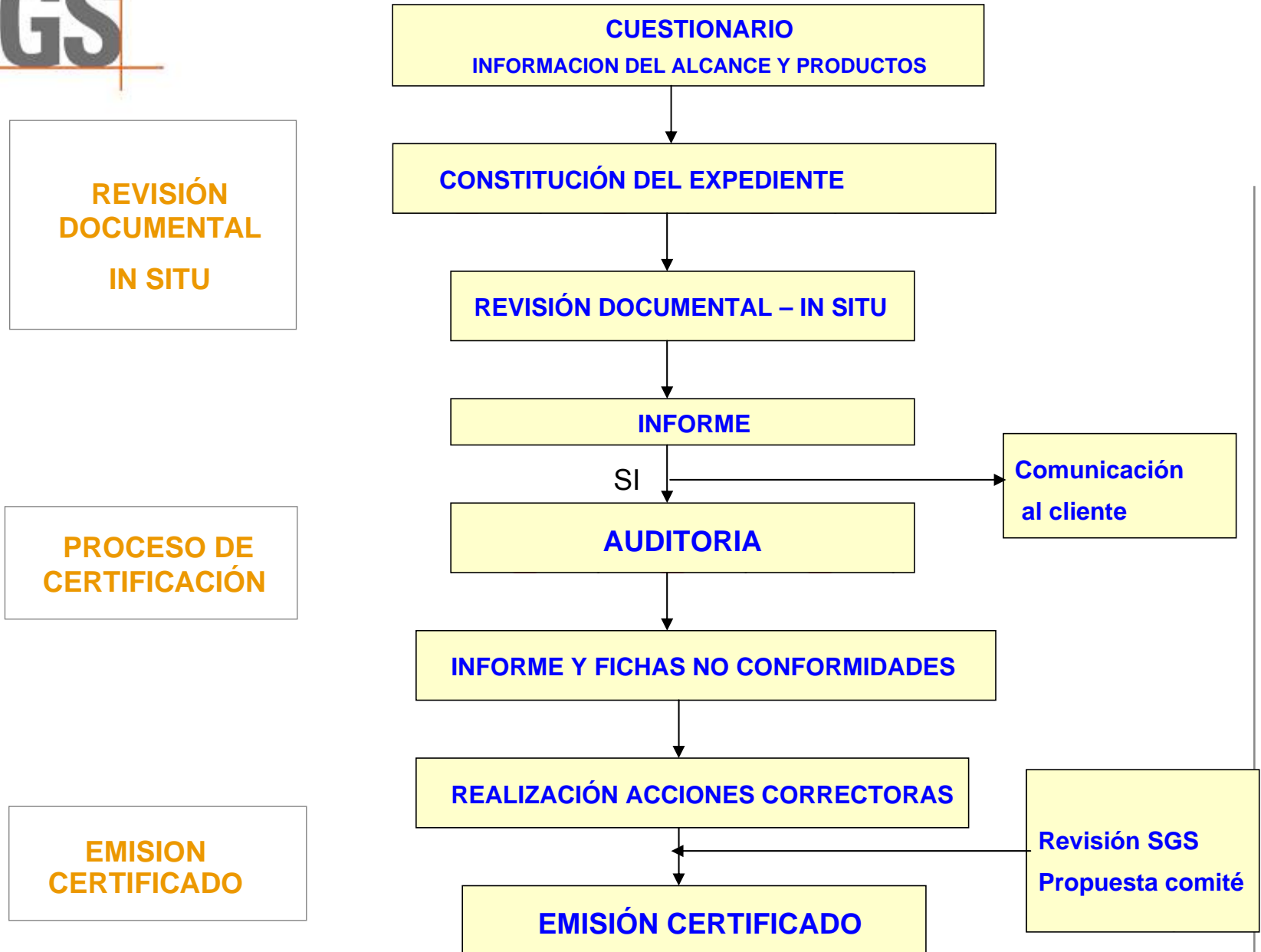
Elementos claves de ISO 22000 Actualización de las medidas de control



COMPARATIVA ISO 22000 / OTROS ESQUEMAS CERTIFICACIÓN

ISO22000	ISO9001	HACCP	BRC	IFS
Sist. Gestión Seguridad Alimentaria	Sist. Gestión Calidad	Principio 7 (Documentación y registros)	Sist. Gestión Calidad	Sist. Gestión Calidad
Responsabilidad de la Dirección	Responsabilidad de la Dirección		Sist. Gestión Calidad	Responsabilidad de la Dirección
Gestión de Recursos	Gestión de Recursos	Establecimiento del Equipo APPCC	Gestión de Recursos	Gestión de Recursos
Planificación y realización de productos seguros	Realización del producto	Principio 1- 3 (lista de peligros, determinación de PCC's, y de límites críticos)	Control del Producto	Realización del Producto
Validación, verificación & mejora del SGSA	Medición, análisis & mejora	Principio 4-6 (Monitorización, acciones correctivas, verificación)	Control del producto & proceso	Medición, análisis & mejora

ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN SGS



Requisitos específicos: Calificación auditores

CATEGORY	REQUIREMENTS
(A) Education	Tertiary education in Food Technology or Bioscience related discipline (veterinary, biology, chemist, agriculture engineer, etc.)
(B) Auditor Training	<ul style="list-style-type: none"> • Successfully completed a Quality Management Systems Lead Assessor Course (IRCA or recognized equivalent) • Successfully completed a formal 3 days training in HACCP based on the principles from Codex Alimentarius
(C) Work Experience	Minimum of 2 years experience relevant to the food industry. This shall involve work in Quality Assurance or Food Safety functions within food production or manufacturing, retailing, inspection or enforcement.
(D) Category qualification	<ul style="list-style-type: none"> A. \geq 2 years professional experience in the specific category B. \geq 100 days HACCP / FSMS consulting activity in at least 2 different organizations of the specific category C. \geq 20 audit days in at least 4 organizations of the specific category, under control of a qualified auditor D. arithmetical combination of A, B and C

- **Para acceder a la gran distribución:
sus propios esquemas (BRC + IFS)**
- **Para diferenciar el producto:
Reglamento / Referencial específico**
- **Para documentar la gestión y la
seguridad alimentaria: ISO**

- **Sistemas de calidad integrados, basados en seguridad e higiene alimentaria**
- **Procedimientos o documentos de trabajo globales**
- **Certificación única (varios certificados)**

**CERTIFICACIÓN SEGURIDAD
ALIMENTARIA
CONCLUSION**

- **Documentar todos los procesos**
- **APPCC riguroso e implantado**
- **Instalaciones bien mantenidas**
- **Personal formado y concienciado**

SGS

MUCHAS GRACIAS

Para ampliar cualquier información:

- Nuestra página web:

www.sgs.com // www.sgs.es



- Nuestra oficina más cercana:

C/ LLULL, 95-97, 6ª Planta

08005 BARCELONA

Telf.: 933 20 36 00/30

Fax: 933 29 36 31