



GCCA

congreso

latinoamericano
de cadena de frío

28-29 Septiembre

Guadalajara



certificación, Un paso más hacia la competitividad

*Luis Saucedo
BRC Américas*

Before: “I Trust In You...”

Now: “I Trust In Certification...”



QUICK POLL

¿QUIÉN DE USTEDES HA ESCUCHADO SOBRE CERTIFICACIÓN RECONOCIDA POR GFSI?

¿A QUIÉN DE USTEDES LE ESTÁN PIDIENDO UNA CERTIFICACIÓN RECONOCIDA POR GFSI?

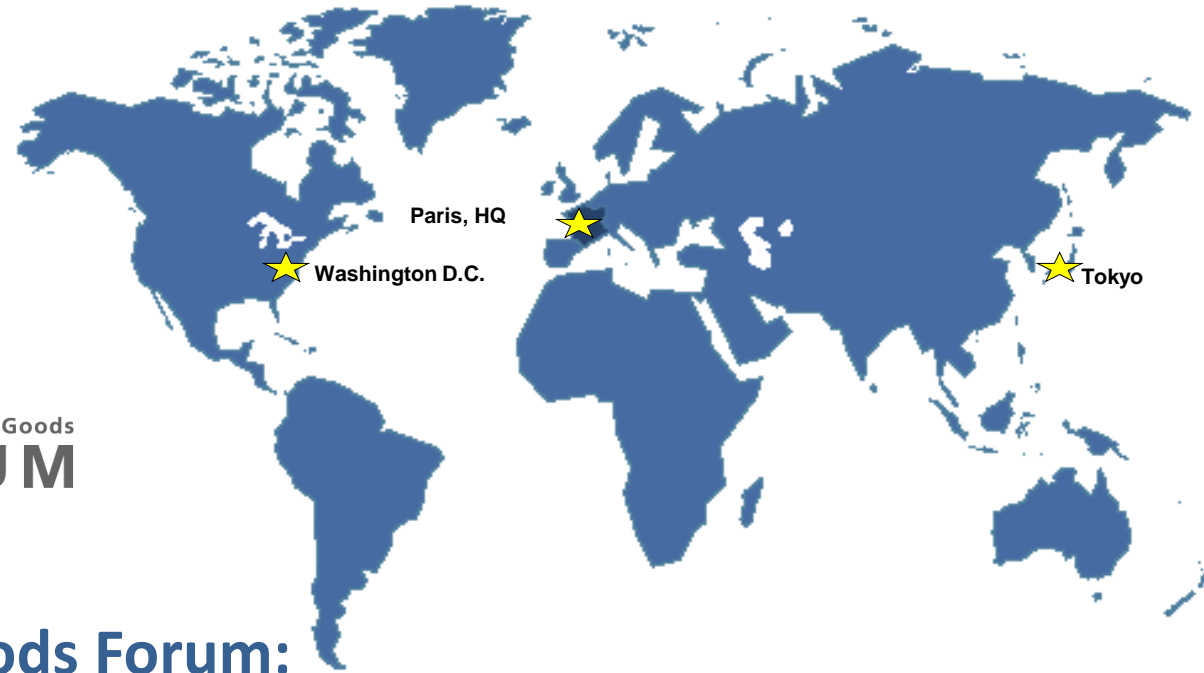
¿QUIÉN DE USTEDES TIENE O ESTÁ INTERESADO EN UNA CERTIFICACIÓN?



Veamos que está pasando con el Comercio Mundial de Alimentos...

Primero, saber que hoy la economía mundial de los alimentos es dirigida y está controlada por The Consumer Goods Forum y la **GFSI**





The Consumer Goods Forum:

- ✓ Red independiente de comercializadores de productos basados en la paridad (equivalencia).
- ✓ Más de 400 miembros.
- ✓ Representando a 70 países.
- ✓ Sedes en 3 continentes.





The Global Network Serving Shopper & Consumer Needs

Un poder de compra anual de:
€ 2.1 trillones

€ 2 100 000 000 000 000 000

USD \$ 2 650 000 000 000 000 000

MXP \$ 45 050 000 000 000 000 000



Supermercados (Retailers)



Fabricantes (*Bienes Empacados de Marca*)



Global Food Safety Initiative

(Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria)



¿Porqué se creó la GFSI? (desde el 2000)

Source of tainted spinach finally pinpointed

Calif. ranch likely responsible for E. coli outbreak that killed 3 people

China's food safety woes now a global concern

Pet food crisis focuses attention on frightening potential health hazards

Food safety a big problem worldwide: WHO

Tue Jul 17, 2007 1:09PM EDT

ed in Outbreak

As Prime Suspect for Salmonella

**Improper Microwave
Salmonella Outbre**



Scandal in China

Sep. 16, 2008

Peanut butter food poisoning cases top 500

List of recalled cookies, cakes and other treats continues to expand

Nationwide Recall of Eggs Linked to Salmonella Expanded



¿Porqué se creó la GFSI? (2014)

**Empresas
Compradoras**

Empresa A

Auditoría de Inocuidad

Empresa B

Auditoría de Inocuidad

Empresa C

Auditoría de Inocuidad

Empresa D

Auditoría de Inocuidad

Empresa E

Auditoría de Inocuidad

PROVEEDOR



RESULTADO

Redundancia
Confusión
Ineficiencia
Altos Costos



Solución:

Construir Confianza en la Certificación de Terceros y **Reducir Ineficiencias en los Sistemas de Inocuidad**



“Una vez certificado, aceptado en todas partes”

GFSI: Misión y Objetivos

Conducir la mejora continua en inocuidad alimentaria para fortalecer la confianza de los consumidores en todo el mundo

Objetivos

GFSI

Reducir Riesgos en la Inocuidad de los Alimentos

Reducir Costos en la Cadena de Suministro

Desarrollar Competencias y Construir Capacidades

Fortalecer Redes de Expertos e Intercambio de Conocimiento



El Enfoque de Colaboración Global



Estándares Globales Reconocidos por GFSI

Esquemas Reconocidos por la GFSI



Empresas que reconocen Estándares GFSI



Entonces, ¿Debo Certificarme?

- FSMA:
 - Final Rule: Sep. 10th, 2015!!!
 - Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food
- Food Fraud
- GFSI
- ISO 9001:2015



Las 5 Máximas Prioridades del Sector de Manufactura 2014

	1er. Lugar votos	Resultado 2014	Resultado 2013
Inocuidad Alimentaria	59%	8.4	8.2
Control de Costos	27%	7.2	7.4
FSMA	24%	5.9	N/A
Inspección / Certificación*	17%	6.1	5.9
Proveeduría	13%	6	6.4
Laboral	10%	6.1	6.3
Ambiental	8%	5.2	5.6

* 1/3 de quienes respondieron tienen certificación

*Fuente: Food Processing.com 2014





FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

FSMA

[f SHARE](#) [t TWEET](#) [in LINKEDIN](#) [p PIN IT](#) [e EMAIL](#) [p PRINT](#)

The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), the most sweeping reform of our food safety laws in more than 70 years, was signed into law by President Obama on January 4, 2011. It aims to ensure the U.S. food supply is safe by shifting the focus from responding to contamination to preventing it.

[Stay connected with FSMA E-mail Updates!](#)

Featured Announcements

September 10, 2015

The Preventive Controls for Human Food rule and Preventive Controls for Animal Food rule are now final, and compliance dates for some businesses begin in September 2016.

The preventive controls final rules announced today are the result of an extensive outreach effort, and incorporate thousands of public comments, including valuable input from farmers, consumers, the food industry and academic experts, to create a flexible and targeted approach to ensuring food safety.

- **[Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Final Rule](#)**

- ¿El momento de inicio? ¡AHORA!
- Fecha de cumplimiento inicial: Sep. 2016
- ¿Quién? Todos los exportadores a EE.UU.



Guilty Verdict Sets Precedent For Food-Safety Negligence

By *Laurel Maloy*, contributing author, *Food Online*

For the first time in American history, individuals, rather than entities of a company, responsible for perpetuating a foodborne-illness outbreak have been held accountable

In a decision that doesn't bode well for food processors that put profits above food safety, three people have been convicted by a jury of their peers. This landmark case involved seven weeks of testimony and an ever-growing feeling of disgust as the facts played out for the public.

Stewart Parnell, age 60, the former owner of the now bankrupt Peanut Corporation of America (PCA), was found guilty of obstruction, fraud, and conspiracy for knowingly shipping adulterated products to his customers. Conspiracy charges were also levied on his brother, Michael, for intentionally faking [Salmonella](#) testing results. A third co-defendant, Mary Wilkerson, was convicted of obstruction, along with Stewart Parnell, for withholding information from investigators. The Parnell brothers face up to 30 years in prison, while the plant's quality control manager, Wilkerson, could get 20. The original indictment was on 76 counts with allegations of mail and wire fraud, conspiracy to [introduce adulterated food into interstate commerce](#), and conspiracy with the intent to defraud customers.





FRAUDE ALIMENTARIO



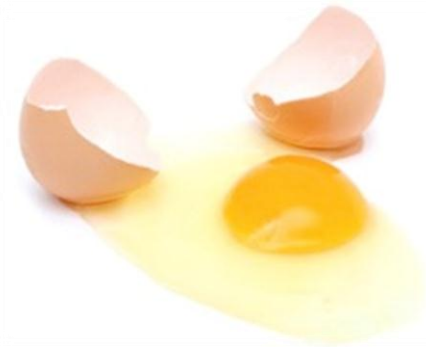
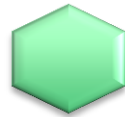
¿A qué se refiere la autenticidad del producto?



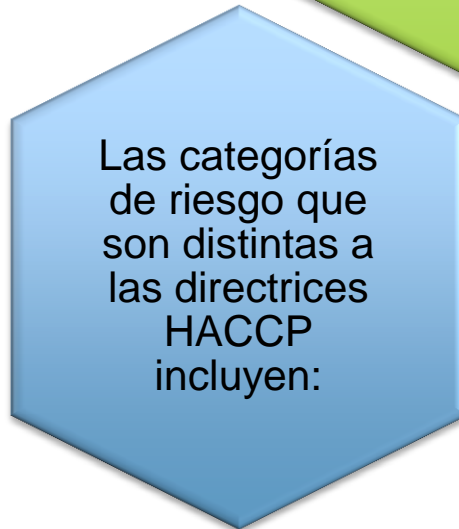
La autenticidad de los alimentos consiste en asegurar que los alimentos o las materias primas compradas y ofertadas a la venta sean del tipo, contenido y calidad esperados (acordados)



Evaluación de riesgo de las materias primas



Contaminación por alérgenos
Sustitución o fraude
¿Es relevante el riesgo radiológico?



Autenticidad

Objetivo

- Fomentar el desarrollo de sistemas para evitar la adquisición de productos fraudulentos.

Cambio

- **En BRC:**
 - Acceso a información para llevar a cabo evaluaciones de riesgo.
 - Evaluación de vulnerabilidad de materias primas.
 - Introducción de garantías o procesos de análisis basados en el riesgo para mitigar el mismo.



Acceso a datos e información

¿Qué productos podrían estar en riesgo de fraude?

¿De dónde podría la empresa obtener información sobre esas amenazas?



China's latest stomach-churning food scandal: Frozen meat from the 1970s

By **Elaine Yu**, for CNN

🕒 Updated 1559 GMT (2259 HKT) June 25, 2015



Rotting, frozen meat was from the 1970s 02:08

Story highlights

China seizes smuggled frozen meat in month-long crackdown

Some batches said to date back to the 1970s

The meat, which included poultry and beef, was confiscated on June 1 and was worth 10 million yuan (\$1.6 million), the English-language China Daily said.

(CNN)—Some 800 tonnes of smuggled frozen meat have been seized by Chinese authorities, including one batch dating from the 1970s, state media reported.

The meat was bound for restaurants, retailers and supermarkets in Hunan province, where it was found, and other Chinese provinces and major cities, according to a report from Xinhua, China's state news agency, on Tuesday.

Decades-old meat

Some packages were rotten and others were around 40 years old -- packed and stamped at the height of China's Cultural Revolution.

"The products fully filled an entire compartment. It was really smelly, and I nearly threw up when I opened the

Autenticidad de los productos

GlobalMeat
news.com

Breaking News on Global Trading and Meat Processing

Su Cheng Foodstuffs investigated over food fraud

By Mark Godfrey, 06-Jul-2015

Related topics: Safety & Legislation, Beef, Pork, Poultry

Food fraud revelations have appalled consumers in a prosperous Chinese east coast city.

The Su Cheng Foodstuffs Co in Changzhou, a city in wealthy Jiangsu province, has been investigated by police for using chemical additives and pig's blood to make chicken and pork look like beef.

A police investigation is expected to lead to a trial this summer of company boss Sun Mou, his wife and seven workers who staffed the firm. Local police also arrested 34 people from distribution and supermarket chains in their investigations.

Photos released to local media by police show a workshop, not unlike a butcher's shop, with plastic boxes of cubed meat on cutting tables as well as containers that are identified as "additives".

In other cases the culprits were semi-professional workshops, such as in the Su Cheng case. *"Fake beef is tender and easy to cut, it's also often sweet-smelling,"* added Wang.

Evaluación de vulnerabilidad

La operación debe realizar evaluación de vulnerabilidad documentada

Todas las materias primas del Sitio

Evaluar el posible riesgo adulteración o sustitución

Pueden utilizarse herramientas como TACCP o CARVER*



Garantías y/o Procesos de Análisis

En caso de que las materias primas sean identificadas como un riesgo particular de adulteración o sustitución se deberán implantar **controles de garantía adecuados** para asegurar que sólo se adquieran materias primas genuinas.



Medidas de Control:

- Certificados de análisis de proveedores de materias primas.
 - Análisis de materias primas.
 - Auditorías de las cadenas de suministro.
- Uso de cinchos de seguridad y sellos de garantía para la materia prima entrante y saliente.
 - Mejores procesos de aprobación de proveedores.
- Pruebas de balance de masas en las instalaciones del proveedor de la materia prima y productos adulterables.
 - Cambios en la cadena de suministro.

Por ejemplo, cambio de proveedor o cambio a una cadena de suministro más corta.





Figura 1: ¿Qué es el Fraude Alimentario?



Certificados BRC en América del Norte



Certificados BRC en América del Sur







No Conformidades más comunes

NC groups	Ranking
	All Sites
(2) HACCP	1
(4.4) Construcción Edificios	2
(4.13) Control de Plagas	3
(4.11) Limpieza e higiene	4
(1) Compromiso Dirección	5
(4.7) Mantenimiento	6
(4.8) Instalaciones Personal	7
(3.9) Trazabilidad	8
(3.4) Auditorías Internas	9
(4.9.3)Vidrio, Plástico duro	10

US	UK	LATAM	China
			
1	1	1	1
2	3	4	2
6	5	9	3
3	2	3	5
7	4	2	4
5	7	12	10
10	8	6	8
11	12	11	6
4	6	5	22
12	11	14	7

*Análisis de más de 16,000 sites certificados
BRC Food issue 6 (2013)



NC groups	Total	US 	UK 	LATAM 	China 
(2) HACCP	1	1	1	1	1
(4.4) Construcción Edificios	2	2	2	4	2
(4.13) Control de Plagas	3	6	3	3	3
(4.11) Limpieza e higiene	4	4	5	5	5
(1) Compromiso Dirección	5	5	4	4	4
(4.7) Mantenimiento	6	6	10	10	10
(4.8) Instalaciones Personal	7	7	8	8	8
(3.9) Trazabilidad	8	11	6	6	6
(3.4) Auditorías Internas	9	4	6	5	22
(4.9.3)Vidrio, Plástico duro	10	12	11	14	7

52% de todos los sitios auditados tienen algo con HACCP

*Análisis de más de 16,000 sites certificados
BRC Food issue 6 (2013)



Estructura de Alto Nivel,

- 1.Contexto de la organización
- 2.Liderazgo
- 3.Planeación
- 4.Soporte
- 5.Operación
- 6.Evaluación del desempeño
- 7.Mejora



“Pensamiento basado en el riesgo”

ISO 9001:2015 requiere ahora un acercamiento dirigido por el riesgo en sus procesos organizacionales

- Identificar cuáles son los riesgos y oportunidades en la organización – ello depende del contexto
- ISO 9001:2015 no requerirá una evaluación del riesgo completa, formal, ni un “registro del riesgo”



“¿Pensamiento basado en el riesgo?”

- El concepto de riesgo siempre ha estado implícito en ISO 9001, la 2015 lo hace aún más explícito y lo construye en todo el sistema de gestión.
- El pensamiento basado en el riesgo ya es parte del acercamiento a procesos
- El pensamiento basado en el riesgo hace a la acción preventiva una parte de la rutina.



“¿Pensamiento basado en el riesgo?”

- El riesgo es concebido comúnmente con un sentido negativo. El pensamiento basado en el riesgo puede ayudar también a identificar oportunidades. Esto puede considerarse el lado positivo del riesgo
- El concepto de “riesgo” en el contexto de ISO 9001 se relaciona con la incertidumbre de no alcanzar sus objetivos (proveer confianza en la habilidad de cumplir los requisitos y mejorar la satisfacción del cliente).

Fuente: ISO/TC 176/SC 2 WG23 N065 – Presentación: “Risk based thinking”



¿CÓMO LOGRO CERTIFICARME?

Preparación de auditoría

- Elija una opción de auditoría (comunicado, sin previo aviso, Mercados Mundiales – *Global Markets*)
- Autoevaluación del cumplimiento de la norma
- Selección de un organismo de certificación
- Defina el ámbito de la auditoría

Planificación de la auditoría

- Asegúrese de la disponibilidad de la información y el personal correspondiente para la auditoría, incluso en el caso de una auditoría sin previo aviso
- Proporcione información a los organismos de certificación para la preparación de la auditoría
- Determine la fecha de auditoría y acepte la duración con base en el cálculo de la duración de la auditoría

¿CÓMO LOGRO CERTIFICARME?

Auditoría en la planta

- Sesión de apertura
- Inspección de las instalaciones de producción
- Revisión de documentos
- Reto de trazabilidad
- Revisión de la inspección de las instalaciones de producción
- Revisión final de los hallazgos del auditor
- Sesión de cierre, revise los hallazgos del auditor y confirme cualquier incumplimiento

Incumplimientos y acciones correctivas

- Las acciones correctivas proporcionadas para cualquier incumplimiento identificado en un plazo de 28 días o repetición de la visita dependiendo del número y carácter
- El organismo de certificación evalúa las pruebas en 14 días
- Si la acción correctiva se considera satisfactoria, se emiten el certificado, el informe de auditoría y la calificación correspondiente

¿CÓMO LOGRO CERTIFICARME?

Después de la auditoría

- Mantenimiento constante de la norma y mejora continua
- Obtenga datos de acceso para el directorio de la Norma Mundial BRC y comparta el informe de auditoría con cualquier cliente necesario
- Uso de los logotipos de BRC
- Comunicación continua con el organismo de certificación
- Programe la fecha de la nueva auditoría antes de la fecha de inicio de la nueva auditoría



¿CUÁNTO CUESTA CERTIFICARME?

- Auditoría de Diagnóstico: \$ 700.00 USD
- Auditoría BRC Global Markets: \$ 1,400.00 USD
- Auditoría de Certificación BRC S&D v.2:
\$ 3,500.00 USD

Y aparte de las auditorías, de forma opcional, los programas de capacitación oficiales sobre \$2,500.00 USD por curso de 2 días (16 horas)



Gracias Спасибоありがとう Merci Danke 감사합
Thank you Teşekkürler Danke **Thank you** Obrigado Спасибо
ike **Obrigado** Merci 감사합니다 Gracias Merci Thank
ありがとう Gracias Merci Danke Obrigado **감사합니다** Da
Thank you 감사합니다 Thank you Danke Teşekkürler Gracias
Ci **Merci** Спасибо Merci Obrigado Merci Thank you
Gracias ありがとう **Gracias** Danke ありがとう
감사합니다 Спасибо Thank you Gracias **Danke** Me
Danke Merci **Obrigado** Teşekkürler 감사합니다 Спасибо
ias Thank you **Спасибо** Gracias 감사합니다 Teşekkürler
ありがとう Teşekkürler 감사합니다 Thank you Gracias Danke
пасибо **Teşekkürler** Gracias Danke ありがとう Mer
Merci Danke ありがとう Спасибо Obrigado Thank you





+521 (55) 5453-3009

www.brcglobalstandards.com

Luis.Saucedo@brcglobalstandards.com



Para obtener más información



www.brcglobalstandards.com

www.brcdirectory.com



Luis.Saucedo@brcglobalstandards.com



<http://twitter.com/brc>



Busque 'BRC Global Standards'
Suscríbese al boletín en nuestro sitio web



LUIS SAUCEDO
+52 (55) 5453.3009

