SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

SQF - Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

El programa **Safe Quality Food (SQF)** es un programa de calidad e inocuidad de los alimentos **riguroso y confiable** con reconocimiento por parte de minoristas, propietarios de marcas y proveedores de servicios de alimentos a nivel mundial. **Reconocido por la Iniciativa Mundial de Inocuidad de los Alimentos (GFSI)**, el **conjunto de códigos** de calidad e inocuidad de los alimentos de SQF está diseñado para **satisfacer los requerimientos** regulatorios, industriales y de los clientes en **todos los sectores de la cadena de suministro de alimentos**, a través de códigos específicos de la industria, que van desde la granja hasta las tiendas minoristas.

La Certificación **SQF ofrece una solución integral** que le ayuda a verificar y demostrar que los controles de calidad y inocuidad alimentaria se han implementado, validado y monitoreado de manera efectiva. El resultado es: **productos seguros, confianza en la marca y clientes seguros.**

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

- Involucramiento total de la Dirección en las diferentes reuniones requeridas por el estándar, al menos: Revisión por la Dirección, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- Mejorar la infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificación (paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos, etc.).
- Identificación de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricación como para el etiquetado.
- Compartir responsabilidades con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un análisis de peligros difundido en la organización para generar conciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organización por la implementación de Defensa Alimentaria.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignación de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes áreas.
- Establecimiento de sistema de monitoreo para los procesos y productos, documentado.
- Establecimiento de un sistema de trazabilidad y retiro de producto de mercado a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisión periódica de los requisitos legales y de su cumplimiento.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Generar una política que describa su compromiso
- Implementar un Plan de Cultura de Inocuidad
- Requisitos de documentación general
- Especificaciones
- Proveedores por contrato
- Evaluación de Proveedores
- Cumplir las Buenas Prácticas de Fabricación aplicables
- Desarrollar HACCP, según los lineamientos del *Codex Alimentarius*
- Inspecciones y Auditorías internas
- Acciones correctivas y preventivas
- Trazabilidad y Gestión de Crisis
- Definir metodología de Defensa y Fraude Alimentario
- Gestión de Alérgenos
- Plan de formación del personal
- Manejo de reclamaciones

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**



Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

Al implementar el programa SQF, su organización puede reconocer los siguientes beneficios:

- Demuestra su compromiso con la seguridad alimentaria
- Las evaluaciones regulares le ayudan a mejorar continuamente su sistema de seguridad alimentaria
- Reconocimiento internacional de su certificación
- Mayor conciencia sobre la inocuidad y calidad para sus colaboradores
- Ayuda a disminuir desviaciones en los procesos al implementar controles
- Cumplir requisitos de grandes compradores

Ventajas para **LOS CLIENTES**

Así mismo, trae ventajas para sus grupos de interés:

- Transmite el grado de confianza que requieren los consumidores, los minoristas y los compradores de la industria alimentaria
- Proporciona a los compradores, los consumidores y otras partes interesadas, una garantía justificada sobre la producción segura de alimentos
- Reconocimiento de su certificación, disminuyen las auditorias de proveedores

Ventajas para **EL MERCADO**

- Demuestra a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria
- Aumenta la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria
- Supone una ventaja competitiva
- Empresas certificadas están dentro de una base de datos de proveedores accesible para búsqueda por clientes potenciales.

Sectores **DE APLICACIÓN**

Los sectores de aplicación que cubre incluyen:

- Producción primaria de plantas
- Producción primaria de animales
- Acuicultura
- Fabricación de alimentos
- Fabricación de piensos
- Calidad

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

- Fabricación de envases alimentarios

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**