

Presentación Abreviada

Código SQF

Seguridad Alimentaria



Nuestra estrategia,
el DESARROLLO COMPETITIVO.”

INTEDYA, la mayor firma internacional especializada en la consultoría, auditoría y formación en materia de gestión de riesgos y cumplimiento normativo bajo estándares internacionalmente reconocidos en materia de Calidad, Sostenibilidad, Gestión de Riesgos y Cumplimiento y Salud e Inocuidad Alimentaria, en organizaciones públicas y privadas de cualquier tipo de actividad y dimensión.

Apostando por el **DESARROLLO COMPETITIVO.**



Presencia **DIRECTA** en **17 PAISES**

España
Portugal
México
Brasil
Colombia
Ecuador
Perú
Argentina
Rep. Dominicana

Chile
Honduras
Guatemala
Costa Rica
Panamá
Paraguay
Uruguay
Bolivia

**+ 80 OFICINAS
INTEDYA**

**EQUIPO INTERNACIONAL DE
+500 PERSONAS**

**MÁS DE 20000
EMPRESAS CLIENTE**

17867

PROYECTOS DE
CONSULTORÍA
EJECUTADOS

38390

ALUMNOS
FORMADOS EN
CAMPUS E-LEARNING

347

CURSOS
E-LEARNING
DISPONIBLES

37

TITULACIONES
COMO AUDITOR

25

TITULACIONES UNI-
VERSITARIAS

132

MÁSTERCLASS
ANUALES

ALIANZAS, MEMBRESÍAS Y LIDERAZGO



Código SQF

(Safe Quality Food)



Nuestra estrategia,
el **Desarrollo Competitivo.** 

El Programa de Safe Quality Food (SQF) es un programa riguroso de seguridad y calidad alimentaria que es **reconocido por minoristas, propietarios de marcas y proveedores de servicio de alimentos** en todo el mundo.

Está diseñado para **cumplir** con los **requisitos reglamentarios, de la industria y de los clientes** para todos los sectores de la cadena de suministro de alimento, desde la granja hasta las tiendas minoristas.



Un poco de Historia



Nuestra estrategia,
el **Desarrollo Competitivo.** ”

Importancia de la Certificación SQF

Invertir en un programa sólido de seguridad y calidad de los alimentos **no se trata solo de cumplir** con los requisitos reglamentarios o del cliente, sino, lo que es más importante, se trata de **proteger su marca, compradores y resultados finales.**

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.**



Beneficios para la Organización

- Programa Reconocido por GFSI que se aplica a toda la cadena de suministro, desde la de la granja a la mesa.
- Recursos descargables gratuitos que incluyen códigos, documentos de orientación, listas de verificación, hojas de consejos, seminarios digitales y más.
- Programa de certificación GFSI que cuenta con un equipo de servicio al cliente de tiempo completo.
- Ayuda a reducir los retiros y mejorar la trazabilidad mientras se protege a la marca, al comprador y resultado final.
- Una división de FMI la Asociación de la Industria alimento, SQFI tiene una conexión directa con los minoristas de alimentos, así como acceso a agencias reguladoras locales, estatales y federales.
- Listado en el Directorio de sitios certificados de SQF



Beneficios para los Grupos de Interés

- Gana confianza en las empresas con las que trabaja mientras disminuye la probabilidad y el impacto de un retiro.
- Un programa global, acreditado y riguroso que se basa en la GFSI y cumple con la mayoría de los requerimientos regulatorios globales.
- El programa de certificación se enfoca en elementos críticos de inocuidad alimentaria y calidad como análisis de peligros, evaluación de riesgos y estrategias proactivas de prevención.
- Ayuda a reducir las inconsistencias de evaluación y los costos de múltiples auditorías.
- Incorpora comentarios de minoristas y compradores.
- SQF Supplier Search facilita la búsqueda de un el sitio con certificación SQF.



Entre los **OBJETIVOS del Código SQF**, cabe destacar:

- Asegurar el cumplimiento de las **Obligaciones Legales**
- **Protección del consumidor:** Inocuidad y Calidad.
- **Disminución de costos** en la cadena alimentaria.



Alcance de los Códigos SQF

ÚNICO sistema reconocido por **GFSI** que cubre **TODA** la **CADENA DE SUMINISTRO**.



Alcance para la Fabricación de Alimentos

CSA 10:	Procesamiento de lácteos	CSA 18:	Fabricación de alimentos preservados
CSA 11:	Procesamiento de la miel	CSA 19:	Fabricación de ingredientes para alimentos
CSA 12:	Procesamiento de huevos	CSA 20:	Fabricación de comidas preparadas
CSA 13:	Procesamiento de productos de pastelería y bocadillos	CSA 21:	Aceites, grasas y fabricación de cremas para untar a base de aceite o grasa
CSA 14:	Procesamiento de frutas, verduras, nueces y jugos de frutas	CSA 22:	Procesamiento de cereales
CSA 15:	Enlatado, UHT y operaciones asépticas	CSA 25:	Reempaque de productos fabricados fuera de la planta
CSA 16:	Procesamiento de hielo, bebidas y refrescos	CSA 33:	Fabricación de coadyuvantes para el procesamiento de alimentos
CSA 17:	Fabricación de confitería		

Las Categorías del sector alimentario SQF o CSA, están alineadas con los sectores de la industria de la GFSI.



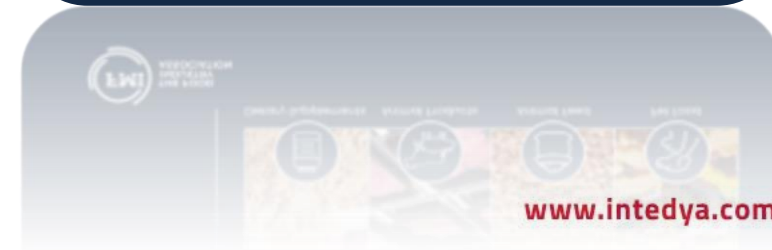
ESTRUCTURA DEL CÓDIGO SQF PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS



Nuestra estrategia,
el **Desarrollo Competitivo.** 

Estructura de la Norma

- ❑ Compromiso de la Gerencia
- ❑ Control y Registro de Documentos
- ❑ Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del Proveedor
- ❑ Sistema de Inocuidad Alimentaria
- ❑ Verificación del Sistema SQF
- ❑ Trazabilidad del Producto y Gestión de Crisis
- ❑ Defensa Alimentaria y Fraude Alimentario
- ❑ Gestión de Alérgenos
- ❑ Capacitación



- ❑ Ubicación de la planta e instalaciones
- ❑ Operación de la planta
- ❑ Bienestar e Higiene del personal
- ❑ Prácticas del personal de procesamiento
- ❑ Suministro de agua, hielo y aire
- ❑ Recepción, almacenamiento y transporte
- ❑ Separación de funciones
- ❑ Eliminación de desechos



Cláusulas Obligatorias

2.1.1	Responsabilidad de la gerencia	2.5.1	Validación y efectividad
2.1.2	Revisión de la gerencia	2.5.2	Actividades de verificación
2.1.3	Manejo de quejas	2.5.3	Medidas correctivas y preventivas
2.2.1	Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos	2.5.4	Inspecciones y auditorías internas
2.2.2	Control de documentos	2.6.1	Identificación del producto
2.2.3	Registros	2.6.2	Seguimiento del producto
2.3.4	Programa de proveedores aprobados	2.6.3	Retiro y devolución de productos
2.4.1	Legislación alimentaria	2.7.1	Plan de defensa alimentaria
2.4.2	Buenas prácticas de fabricación	2.7.2	Fraude alimentario
2.4.3	Plan de inocuidad de alimentos	2.8.1	Gestión de alérgenos
2.4.7	Despacho de productos	2.9.2	Programa de capacitación



Los elementos obligatorios **no pueden** informarse como “**no aplicable**” o “**exento**” y deben auditarse e informarse como cumplimiento/incumplimiento.



Principales Acciones 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





Presentación Abreviada

Código SQF

Seguridad Alimentaria



Nuestra estrategia,
el **DESARROLLO COMPETITIVO.**