



GlobalSTD
MAGAZINE

ACTUALIZACIONES **INOCUIDAD II**

INFOGRAFÍA : ESTRUCTURA DE SQF ED.8

CONTENIDO

GLOBALTV NEWS	4
Las noticias más importantes del mundo de la certificación.	
ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN	6
De FSSC 2200 Versión 4 a 4.1: Cambios principales.	
PROGRAMACIÓN GLOBALTV	7
Programación de julio y agosto.	
CASO DE ÉXITO ENTREVISTA	8
Dulces Providencia.	
ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN	10
Ley FSMA: Acta de modernización de inocuidad alimentaria.	
INFOGRAFÍA	13
Estructura de SQF edición 8.	
CASO DE ÉXITO ENTREVISTA	14
La Tía Trini.	
ENTEGA DE CERTIFICADOS	16
Algunos logros de julio y agosto	
CALENDARIO DE CURSOS	18
Cursos de capacitación durante julio y agosto.	
CONOCE MÁS	21
Notas con recomendaciones de interés.	

COMITÉ EDITORIAL

Edgar Hernández design@globalstd.com
Estefanía López mkt@globalstd.com

GlobalSTD MAGAZINE es una publicación de Global Standards S.C., Pedro Moreno 1677, Piso 4, Of. 3, Col. Americana, C.P. 44160. Guadalajara, Jalisco. Tel: (33) 3630 4546, Lada sin costo: 01 800 277 6242

COMITÉ DE IMPARCIALIDAD

Celina Zambrano / **Universidad de Guadalajara**
César Amador Díaz / **Universidad de Guadalajara**
Nayelli Mariscal / **CIAJ**
Fernando Guzmán / **CITSIA**
Juan Francisco Zamora / **SENASICA**
Santiago Torres / **SENASICA**
Casilda Rodríguez / **Productos Verde Valle**
Juan Carlos González / **Omnilife Manufactura**
Adrián Luna / **DAMSA - Tecno Human**
Francisco Medina / **Consultoría y Desarrollo**
Alma Raygoza / **Global Business**
Héctor Morales / **Lechera Guadalajara - Sello Rojo**
Jesús García / **Heinz México**
Rebeca Vazquez / **CONSTRUCARR**

Organismo Certificador, Global Standards:

Diego Ayala / Director de Certificaciones
Verónica Plata / Director de Operaciones
Roberth Gaitán / Director Comercial
Emma Fonseca / Gerente Técnico
Irma Corona / Gerente Técnico Administrativo

NUESTRO COMPROMISO

La imparcialidad es la base de los servicios de GlobalSTD y se aplica en cualquiera de nuestros artículos y sitio web. Se especifica que debemos tratar los temas y preguntas desde el punto de vista de un mediador apegado solo al contenido de las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, entre otras, siempre con la finalidad de cumplir los lineamientos especificados en la norma 17021 así como las reglas de acreditación emitidas por ANAB y los documentos mandatorios de la IAF.

Se afirma que GlobalSTD tiene prohibido ofrecer soluciones o aplicaciones específicas ya que pueden ser consideradas como consultoría y lo expuesto en los artículos es responsabilidad del autor.



CARTA EDITORIAL

El sector de alimentos tiene un reto que superar con la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés), lo que obliga a demostrar que los procesos de producción en la industria y los procesos relacionados con la cadena de suministro están controlados, pasando de reaccionar ante fallas de inocuidad alimentaria a programas que las prevengan.

Esta ley de los Estados Unidos es aplicable a los productores y procesadores de alimentos que exportan a dicho país, lo que implica que las empresas exportadoras de alimentos en México deben de asegurar que sus procesos cumplan con todas las estipulaciones indicadas en la Ley FSMA, emitida en 2011 y en sus reglamentos actualizados 2017.

La tendencia en la mayoría de países es aumentar el control y las exigencias en normativas alimentarias, por lo que invitó a proveedores y organizaciones exportadoras a iniciar con la implementación de un Sistema de Gestión que asegure la seguridad e inocuidad de los alimentos, abriéndose camino para nuevos mercados y garantizando aún más el cumplimiento con los requisitos de FSMA.

Como siempre les extendemos la cordial invitación para participar de manera activa en nuestra revista, recordando que juntos podemos mejorar el conocimiento.

¡Reciban un afectuoso saludo!

Atentamente
Miguel Ángel Romero
Director general
GlobalSTD



México será reconocido como productor libre de fiebre porcina clásica

Se logró que Estados Unidos inicie el procedimiento para reconocer a nuestro país como productor libre de fiebre porcina clásica, gracias a los avances en materia de sanidad e inocuidad que se registran en México.

Estos logros han sido producto del trabajo de los ganaderos mexicanos, que, en coordinación con SAGARPA, abren la puerta de nuevos mercados a los productos cárnicos mexicanos de cerdo y bovino, como parte de la estrategia de diversificación de mercados.

Por su parte, el Servicio de Inspección y Salud Animal y Vegetal de Estados Unidos, informó a través del órgano oficial la actualización del estatus sanitario respecto a la enfermedad también conocida como “el mal de las vacas locas” y propuso designar a México, entre otros países, como exportadores de riesgo insignificante de esta enfermedad.

Lo anterior podrá favorecer a más de dos millones de familias que viven de la producción porcícola nacional, la cual genera 350 mil empleos.



Sagarpa considera renegociación del TLCAN en medidas sanitarias de productos de exportación

En un comunicado, la Sagarpa indicó que, México se ha consolidado como un proveedor confiable en materia agroalimentaria a nivel internacional, en específico con sus dos socios comerciales, Estados Unidos y Canadá. El prestigio mundial obtenido en materia sanitaria abundó la secretaría, es resultado del trabajo coordinado entre la dependencia, los productores y gobiernos estatales. De ahí que, añadió, se requiere mantener el diseño de políticas públicas entre las secretarías de Agricultura de los estados y todas las cadenas productivas,

para fortalecer aún más al campo mexicano como proveedor de alimentos inocuos y de calidad, es por eso que la renegociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) debe considerar estos nuevos mecanismos de colaboración en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias.

De acuerdo con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), México exporta el mayor volumen de fruta irradiada, eso es, que pasa por un tratamiento cuarentenario autorizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

También se emitieron 26 nuevas certificaciones TIF en los estados de Michoacán, Jalisco, Nuevo León, Quintana Roo, Estado de México, Sinaloa, Aguascalientes, Hidalgo, Chihuahua, Querétaro, Coahuila, Veracruz y Ciudad de México.



En Sinaloa, se llevó a cabo el Congreso Nacional de Fitosanidad e Inocuidad en Hortalizas, organizado por el Cesavesin

En el marco de este evento, el Secretario de Agricultura y Ganadería, Juan Enrique Habermann Gastélum, expuso que la sanidad e inocuidad es una prioridad para el estado, de ahí que se creará la dirección de Inocuidad y Sanidad, para tener más control en Sinaloa.

“El tema de inocuidad y sanidad puede abrir o cerrar puertas de otros estados o países y México está inmerso ahorita en un comercio mundial, tenemos que estar como sinaloenses blindados ante esas expectativas que tiene el mundo, si queremos acceder a esos mercados con nuestros productos tenemos que tener todas las certificaciones que piden”, refirió.

Miguel Manuel Palazuelos Arenas, presidente del Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Sinaloa, añadió que en esta edición 4 se mantiene el compromiso con todas las estrategias y alianzas que contribuyen en una mejor sanidad en los cultivos y a la producción de alimentos en forma sustentable y segura para el medio ambiente y los consumidores.



Senasica y productores agrícolas visitan la Texas International Produce Association

En Aguascalientes, el Senasica organizó un viaje a Texas junto con el titular de la Secretaría de Desarrollo Rural y Agroempresarial del Estado, así como con un grupo de productores agrícolas de los Aguascalientes, Colima, Estado de México, Michoacán, Jalisco y Morelos, también los acompañaron personal de ProMéxico y de la asociación México Calidad Suprema, para conocer la Asociación Internacional de Productores de Texas, que integra a distribuidores de alimentos.

Este viaje tuvo el objetivo de conocer cómo se va a trabajar con los importadores interesados en frutas y hortalizas de productores de nuestro país, que cumplen con los requisitos de inocuidad y calidad agroalimentaria, en virtud de la entrada en vigor de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos.

El titular de la Sedrae anunció que el Gobierno del Estado, a través de esta secretaría, ya trabaja en estos temas con capacitación a agroindustriales, en la búsqueda de certificaciones que les permitan acceder a nuevos mercados de exportación.

En la agenda de trabajo, se presentaron diversos temas como la operación del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación a través de los organismos auxiliares, y las áreas de oportunidad para la exportación de productos frescos mexicanos.



Senasica invierte más de mil millones de pesos para impulsar la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación

Durante el 7 Congreso Internacional de la Asociación Nacional de Exportadores de Berries (Aneberries), el director gral. de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesqueras del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), Hugo Frago Sánchez, aseguró que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) ha invertido más de mil millones de pesos para impulsar la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción de alimentos frescos.

Destacó que, en 2017, Senasica ha certificado a nueve mil 707 Unidades de Producción reconocidas en SRRC y en el programa Buen Uso y Manejo de Agroquímicos (BUMA), que equivalen a 121 mil 703.38 hectáreas, con 471 empaques de aguacate, tomate, mango, chile (pico y pimienta), pepino y frutillas (fresa, frambuesa, zarzamora y arándano). Esto con la finalidad de reducir la probabilidad de que los vegetales se contaminen durante su producción, cosecha o empaque, con sustancias o agentes biológicos, químicos o físicos que pudieran amenazar la salud del consumidor.

Indicó que la aplicación de los SRRC repercute en la calidad e inocuidad de la producción de alimentos de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero, así como en la protección del consumidor nacional y mundial, pues los insumos mexicanos se exportan a más de 160 países en el mundo.

Estas acciones han dado un impulso sin precedente a la exportación de vegetales frescos y claro ejemplo de ello es el crecimiento exponencial en la producción y comercialización en el extranjero de las frutillas mexicanas.



México participó en la 12ª Reunión de la Comisión de Medidas Fitosanitarias (CMF), en Incheon, Corea del Sur

La CMF es el órgano rector de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y tiene como objetivos: la protección fitosanitaria en el mundo, establecer medidas para controlar la diseminación internacional de plagas y evitar su ingreso en áreas productivas de los países.

México, representado por el SENASICA, participó en su 12ª Reunión, cuyo tema central fue la facilitación del comercio internacional, en ella, nuestro país impulsa la Certificación Electrónica para fortalecer el intercambio comercial seguro de alimentos.

Senasica indicó que su participación en este evento refuerza el compromiso de la institución de proteger los recursos agrícolas y facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal.

DE FSSC 22000 VERSIÓN 4 A 4.1: CAMBIOS PRINCIPALES

Después del lanzamiento de la versión 4 de FSSC 22000 en diciembre de 2016, la Fundación realizó cambios en este esquema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

Estos son los factores que influyeron en la decisión de modificar este esquema a la versión 7.1:

- La publicación de GFSI Benchmarking versión 7.1 en mayo de 2017 y la futura publicación de la versión 7.2 prevista para septiembre.
- La evaluación de la versión 4.1 contra el procedimiento de Acreditación Europea (EA) EA-1/22, dirigido por el Consejo de Acreditación de Holanda (RvA).
- La necesidad de aclarar y corregir el texto de la versión 4.0, debido a los comentarios recibidos de los organismos de la industria, la certificación y la acreditación

Entre los cambios de cada punto, destacan:

Parte 0 – Definiciones

- Se suman definiciones derivadas del GFSI Benchmark v7.1.

Parte 1 – Perspectiva del esquema

- La manufactura de los bioquímicos se menciona como alcance separado.

Parte 2 – Requerimientos para certificación

- Diversas mejoras textuales.
- Período de transición PAS 222 a ISO 22002-6.
- 2.1.3. La palabra “validado” se reemplaza por “aprobado”.
- Un vínculo claro para dar soporte al FSMS para los requerimientos adicionales de la prevención de Fraude Alimentario y Defensa de los Alimentos, alineado con GFSI BRv7.1.
- El requerimiento adicional para la «supervisión del personal» ha sido eliminado, ya que está cubierto por ISO 22000 el la cláusula 6.2.2.

Parte 3 – Requerimientos para el proceso de certificación

- En la sección 5, se añade la palabra “voluntario” para mostrar claramente que el módulo de calidad FSSC 22000 es un módulo voluntario.
- La sección 3.2.2 incluye retroalimentación de la evaluación EA (programa de auditoría y auditoría no anunciada).

Parte 4 – Requerimientos para Organismos de Certificación

Los requerimientos de GFSI para los OC se han incluido en las secciones 2.1.1.3/4, 2.1.2, 2.2.2, 4.2.

En la sección 2.5.4 se encuentra la descripción de la suspensión de licencias del OC.

La sección 4.4 se alinea con IAF ID 3.

Las secciones 7.2, 7.3 y 7.4 se han vuelto a redactar para explicar mejor las diferencias entre las «diferentes operaciones» con «múltiples sitios», como oficina principal y actividades fuera de sitio.

La sección 7.4 también incluye multisitios para las operaciones de crianza de animales (farming).

En la sección 8 las listas de verificación de la auditoría deben estar en conformidad con los requerimientos de ISO/IEC 17021– 1:2015, sección 9.4.8.

Anexo 2, cálculo de tiempo de auditoría:

El texto de la sección 4 ha sido revisado para incluir la transición de las certificaciones reconocidas por GFSI a FSSC 22000, además de la certificación ISO 22000.

Anexo 4, lista de verificación del reporte de auditoría:

Lista de verificación en conformidad con ISO/IEC 17021 – 1:2015 y los requerimientos para el reporte de auditoría ISO 22003:2013.

Anexo 5, competencias del auditor:

El texto de este anexo ha sido completamente revisado, debido a la repetición en las tablas enlistadas en la parte posterior, haciéndolo más simple y fácil de comprender.

• La sección 4.1 y 4.2 ha sido revisada para incluir los requerimientos GFSI.

• En la sección 4.4 se añadieron algunos requerimientos de auditoría testigo de las tablas previas y auditorías testigo de los Organismos de Acreditación y la Fundación, que son aceptadas; también referentes a las ya casi liberadas herramientas de auditoría GFSI (BRv7.2).

La Junta de Partes Interesadas de la Fundación ha determinado que todos los sitios certificados serán auditados bajo la versión 4.1 a partir del 1 de enero de 2018. Para conocer más a fondo los detalles de cada cambio, te invitamos a visitar la página de FSSC 22000 y descargar los documentos correspondientes: www.fssc22000.com



GlobalTV

COMPARTIENDO CONOCIMIENTO

Sobre lo más relevante del mundo de la certificación

Entrevistas • Noticias • Expertos • Capacitación

Agenda de próximos programas en vivo:

SEPTIEMBRE CALIDAD/INOCUIDAD

- 05 Capítulo 9 ISO 37001
- 07 Puntos clave a auditar: Manejo de producto potencialmente no inocuo
- 12 Capítulo 10 ISO 37001
- 14 Puntos clave a auditar: Trazabilidad y recall
- 19 Conceptos importantes para una auditoría interna
- 21 Puntos clave a auditar: Vigilancia, verificación y validación
- 26 Objetivo de las revisiones por la dirección
- 28 Puntos clave a auditar: Auditoría interna

OCTUBRE CALIDAD/INOCUIDAD | PUNTOS CLAVE A AUDITAR

- 03 Estrategia de ISO 2016-2023
- 05 Prevención de la contaminación cruzada
- 10 Tendencias de certificaciones a nivel mundial
- 12 Cadena de frío, como elemento de conservación
- 17 ISO en instituciones / empresas de servicio
- 19 La importancia del uso de laboratorios acreditados en los SGIA (ISO 17025)
- 24 Ciclo de vida - ISO 14004
- 26 FSSC Versión 4.1
- 31 Importancia de la gestión ambiental

Conducción por: *Andrea Peñúñuri*



Global Standards



CASO DE ÉXITO

DULCES PROVIDENCIA

CUMPLIMIENTO EN HACCP

“Nuestra historia comienza en el año de 1987, es una historia como quizá de muchas empresas en la que nuestro fundador, mi padre, la creó para satisfacer una necesidad de empleo puesto que tenía muchos hijos y no tenía dónde ocuparles.

Surgió la idea de generar dulces, él tenía unas vaquitas, empezó a traer su leche y comenzamos a fabricar dulces. Al paso de los años se fueron incorporando muchos familiares, empezamos a cambiar muchos los procesos, intervino gente en administración y bueno eso nos hizo buscar nuevos mercados.

Nos hemos encontrado con mercados muy exigentes por lo tanto tuvimos que buscar técnicas, herramientas, y equipo que nos ayudaran a cubrir esos requisitos.

Ahora podemos decir orgullosamente que podemos tener exportaciones en Estados Unidos, Puerto Rico, a Centro América y estamos con proyectos nuevos para exportar a la Unión Europea.”

Rigoberto Vázquez Martín
Director General Dulces Providencia

“Recomendaríamos a GlobalSTD porque es una relación de largo plazo, es como en el matrimonio, vas a escoger a la persona que te va a acompañar toda la vida, que reúne las características que buscas; en este caso en Providencia, dentro de su misión una de las cosas más importante es la calidad.

Nosotros buscamos calidad de exportación, entonces si vamos a certificar esta calidad, obviamente, buscamos a un organismo que cumpla estas características.

¿Qué características son las que buscamos? número uno que sea un organismo de talla internacional, GlobalSTD lo es; dos, una organización que se enfoque en revisar lo que necesitas hacer bien y en este caso GlobalSTD lo tiene.

Buscamos que la gente que trabaje en el organismo que nos va a certificar sea gente que se está preparando y busca la mejora continua. Revisamos y, curiosamente, GlobalSTD también lo tiene.”

José de Jesús Juárez
Gerente General Dulces Providencia

“Providencia nació con un origen natural hacia la exportación y viene la certificación como un soporte importante para buscar nuevos mercados. Ya tenemos 10 años buscando a USA y estamos buscando oportunidad en mercados nuevos como Asia y Europa; y precisamente como parte de este proceso la certificación de HACCP es un punto de partida.

Vendrán nuevas certificaciones, este mundo globalizado nos exige más, las ventas necesitan el soporte de las certificaciones y es lo que estamos buscando.”

Fernando Hernández Lozano
Gerente de Ventas Dulces Providencia

“El reto que vivimos en todo el proceso de la certificación realmente fue algo grande, Providencia dulces siempre ha estado preocupado por garantizar que la calidad de nuestros productos llegue a los clientes. Si estamos trabajando en la calidad, hay que cumplir con una normativa y con estándares;

ahora tenemos lo de la nueva ley FESMA que si Providencia está exportando a EEUU es un requisito más que tenemos que cumplir.

“El trabajo fue en equipo, un equipo HACCP interdisciplinario. Sí fue un trabajo duro, pero estamos muy satisfechos con el trabajo que hicimos, estamos contentos y tenemos los resultados.”

Providencia empezó como un taller e impacta mucho el decir que ahora exportamos y contamos con una certificación la cual somos la primera empresa a nivel local que cuenta con una certificación en HACCP. Esto el personal realmente lo vive y sentimos el compromiso de seguir en la mejora continua.”

Susana Rangel Rodríguez
Supervisora de Calidad Dulces Providencia

“La experiencia con GlobalSTD fue muy agradable, fue una atención muy profesional por parte de los auditores que nos estuvieron apoyando en el transcurso de la auditoría; en horarios flexibles, atención muy profesional, y, lo más importante, la retroalimentación que nos dieron con aportaciones para nuestra mejora, que nos han ayudado mucho en el transcurso y seguimiento después de la auditoría.”

Saúl Dávalos Fregoso
Jefe de Comprar Dulces Providencia

“Quiero invitar de manera muy puntual a todas las empresas que quieren o que buscan estos pasos de certificaciones a que lo hagan, que no tengan miedo, que es un proceso no muy fácil pero finalmente la satisfacción es mucha y abre muchas puertas en diferentes mercados.”

Hay legislaciones que si ahora no tienes esta certificación difícilmente podrás seguir aspirando a vender en otros nichos de mercado; por lo tanto, es muy conveniente y necesario, y sobre todo buscar empresas como GlobalSTD que nos han apoyado mucho para que su certificación sea todo un éxito.”

Rigoberto Vázquez Martín
Director General Dulces Providencia

Ve el video de la entrevista
en [youtube.com/globalstd](https://www.youtube.com/globalstd) ▶



¡Visítanos!
www.dulcesprovidencia.mx



@DulcesProvi



/dulces.laprovidencia



LEY FSMA:

Acta de Modernización de Inocuidad Alimentaria

La ley de modernización de inocuidad alimentaria, o FSMA, fue promulgada en enero del 2011 y las fechas de cumplimiento para algunas empresas comenzaron en septiembre de 2016.

Esta ley es el producto final de cantidades importantes de incidentes alimentarios frecuentes, nacionales (USA) e internacionales, autoridades inadecuadas para apoyar controles y regulaciones arcaicas.

Esta ley es considerada la más radical sobre inocuidad alimentaria, y tiene como objetivo principal cambiar el enfoque, pasando de reaccionar ante fallas de inocuidad alimentaria a programas que las prevengan.

¿FSMA aplica a tu organización?

Esta ley de los Estados Unidos es aplicable a los productores y procesadores de alimentos que exportan a dicho país; es decir, a todas las instalaciones registradas ante la FDA, siendo para ellos de carácter obligatorio. Aún teniendo en su organización un plan HACCP o un sistema GFSI implementado, no será suficiente para cumplir con FSMA, pues deberá implementar controles preventivos y desarrollar un plan de inocuidad que documente el monitoreo, las acciones correctivas y la verificación de dichos controles, que estarán enfocados completamente a la prevención, y para dar cumplimiento se deberá implementar un programa HARPC.

Con la intención de dar a conocer su aplicabilidad, te compartimos el siguiente flujo donde podrás analizar si estás sujeto al Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros y si estás cumpliendo con los estándares para producir de manera segura de acuerdo a esta ley (info FDA).

¿ESTOY SUJETO AL FSVP?

¿Es usted un importador según la definición de la Parte 1 subdirección L?

Es decir, ¿es usted el propietario o consignatario de un producto alimenticio que intenta importar a USA? O, si por el momento no existe NO propietario o consignatario de un producto alimenticio que entra en USA, ¿es usted el agente en USA, o el representante del propietario, o consignatario extranjero al momento de la entrada?

NO

FSVP NO se aplica a usted.

SÍ

¿Usted solo importa estos productos? (Ver 21 CFR 1.501)

- Pescado y productos pesqueros (en cumplimiento de la parte 123), o ciertos ingredientes para uso en el pescado y productos pesqueros en cumplimiento con la parte 123.
- Jugo (en cumplimiento con la parte 120), o ciertos ingredientes para usarse en productos de jugo en cumplimiento con la parte 123.
- Comida para investigación o evaluación.
- Ciertas bebidas alcohólicas, o ciertos ingredientes para usarse en bebidas alcohólicas.
- Cierta carne, aves de corral, y productos de huevo regulados por la USDA.
- Comida importada para consumo personal.
- Comida que ha sido tansbordada.
- Comida importada para ser procesada y exportada.
- Comida de Estados Unidos exportada y regresada sin mayor procesamiento / elaboración en un país extranjero.

SÍ

FSVP NO se aplica a estos alimentos.

SÍ

¿Usted importa alimentos bajos en ácidos, en cumplimiento con la CFR 21 parte 113? (Ver 21 CFR 1.502(b))

SI

Usted no necesita un FSVP en lo relacionado a riesgos de microbiología para esos alimentos.

En lugar de eso, usted debe verificar y documentar que la comida fue producida de acuerdo con el CFR 21 parte 113. En lo concerniente a todos los asuntos que no se encuentren controladas por la parte 113, usted debe tener un FSVP.



NO

¿Es usted una instalación receptora en cumplimiento con los Controles Preventivos para Alimentos Humanos o los Controles Preventivos para Alimentos Animales relacionados con la implementación de controles preventivos para los peligros alimentarios o los programas de la cadena de suministro, o usted no ha sido requerido para implementar un control preventivo bajo aquellas normas en ciertas circunstancias especificadas? (Ver 21 CFR 1.502(c))

SI

Usted ha sido considerado en cumplimiento con la Sí mayoría de los aspectos de FSVP, excepto en el requisito de identificarse como exportador al ingresar.



NO

¿Es usted un importador pequeño? (Ver 21 CFR 1.500 & 1.512)

Para alimentos humanos, un importador con promedio menor a \$1 millón de dólares por año durante el periodo de 3 años anterior al año natural aplicable, en ventas de alimentos humanos combinado con el valor en el mercado de Estados Unidos del alimento humano importado, manufacturado, procesado, empaquetado, o retenido sin venta (p. ej. importado por un costo).

Para alimento animal, un importador con un promedio menor a \$2.5 millones de dólares por año durante el periodo de 3 años anterior al año natural aplicable, en ventas de alimento animal importado, manufacturado, procesado, empaquetado, o retenido sin venta (p. ej. importado por un costo).

SI

Usted está sujeto a requisitos modificados de FSVP.

Un ejemplo de requisitos modificados para ciertos importadores es que ellos no tendrían que realizar análisis de peligros, y serían capaces de verificar a sus proveedores extranjeros al obtener por escrito garantías de cumplimiento.



NO

¿Usted importa alimentos de ciertos proveedores pequeños (p. ej. locaciones calificadas bajo PCHF o PCAF, ciertas granjas que no están bajo la regulación de producción segura, y ciertos productores pequeños de huevo)? (Ver 21 CFR 1.512)

SI

Usted está sujeto a requisitos modificados de FSVP para alimentos de esos proveedores.



NO

¿Usted importa ciertos alimentos desde un país con un sistema de inocuidad reconocido oficialmente o su equivalente? (Ver 21 CFR 1.513)

SI

Usted está sujeto a requisitos modificados de FSVP para alimentos provenientes de esos países.

Incluye determinar que el proveedor está en cumplimiento con la normatividad de inocuidad o leyes relevantes de los USA, o su equivalente en el país considerado.



NO

USTED ESTÁ SUJETO A FSVP.

LEY FSMA:

Acta de Modernización de Inocuidad Alimentaria

ESTÁNDARES PARA PRODUCIR DE MANERA SEGURA

Cobertura y Excepciones / Exclusiones para 21 PARTE 112

La norma de Controles Preventivos para Comida Humana especifica la definición de granja para dar cobertura a dos tipos de operaciones de granja, granjas de producción primaria y secundaria.

La misma definición se utiliza en la norma de Producción Segura (sección 112.3 [c]). Debajo se encuentra el criterio básico que determina si una operación que cumple con la definición de "granja" se encuentra sujeta a la norma de producción.

¿Su granja cultiva, cosecha, empaqueta o retiene producto?

Secciones 112.1 y 112.3(c)
Fefinimos "producto" en la sección 112.3(c).

NO

⊗ Su granja NO está cubierta por esta norma.

SÍ

¿Su granja cuenta con un promedio (en los tres años) de \$25 o menos en ventas anuales de producto?

Secciones 112.4 (c)

SÍ

⊗ Su granja NO está cubierta por esta norma.

NO

¿Es su producto una de los bienes que la FDA ha identificado como que inusualmente se consume crudo?

Secciones 112.4 (c)

Si usted cultiva, cosecha, empaqueta o retiene más de un producto, usted debe hacerse esta pregunta de manera separada para cada uno, para determinar si ese producto en particular se encuentra cubierto por esta norma.

SÍ

⊗ Su granja NO está cubierta por esta norma.

NO

¿Su granja es para consumo personal / en granja?

Sección 112.4(a)

SÍ

⊗ Su granja NO está cubierta por esta norma.

NO

¿Pretende que su producto sea procesado comercialmente de manera adecuada para reducir patógenos (por ejemplo procesado comercial con "destrucción de microorganismos")?

Sección 112.2(b)

SÍ

Ⓔ Este producto es elegible como excepción de la norma,

Si usted realiza ciertas declaraciones en documentos que acompañan al producto, obtiene ciertas garantías escritas y mantiene cierta documentación en conformidad con las Secciones 112.2 (b) (2) en (b) (6).

NO

¿Su empresa cuenta con un promedio (en los tres años previos) de ventas de comida anuales menores a \$500k en conformidad con la Sección 112.5, Y una mayoría de la comida (por precio) vendida directamente a "usuarios finales cualificados"?

Sección 112.3(c)

"Usuario final cualificado", como se define en la Sección 112.3(c), significa:

- El consumidor del alimento O
- un restaurante o establecimiento de comida situado-

(I) En el mismo Estado o Reservación India que la granja que produce el alimento; O

(II) no más de 275 millas de dicha granja (El término "consumidor" no incluye negocios).

SÍ

Ⓔ Su granja es elegible como excepción de la norma,

lo que significa que debe cumplir con ciertos requisitos modificados y mantener cierta documentación, en cumplimiento con la Secciones 112.6 y 112.7.

NO

USTED ESTÁ CUBIERTO POR ESTA NORMA

NIV. 1 | Fundamentos de Seguridad Alimentaria



- Aplica en la fabricación de alimentos, envases de alimentos, producción primaria y distribución (GMP, GAP & GDPs).
- No requiere HACCP.
- No es reconocido ante GFSI.

NIV. 2 | Código de Seguridad Alimentaria



- Producción primaria.
 - Abarca el preprocesamiento: ganado y acuicultura.
- Manufactura.
 - Abarca producción, mataderos, toda la fabricación de alimentos y fabricación de alimentos para animales y mascotas.
- Almacenamiento y distribución.
 - Abarca los elementos del sistema y buenas prácticas de distribución para transporte, almacenamiento y distribución de alimentos perecederos y no perecederos de consumo humano y animal.
- Producción de empaques para alimentos.
 - Abarca los elementos del sistema y las Buenas Prácticas de Manufactura para empaque de alimentos.
 - Aborda los artículos que pueden ser utilizados en la fabricación de alimentos o servicios de alimentos.
- Retail.
 - Elementos diferentes a otros códigos de seguridad alimentaria.
 - Buenas prácticas para venta al por mayor y tiendas de combustibles.
 - Auditoría corporativa y a nivel de tienda.
 - Opción multisitio.



NIV. 3 | Código de Calidad



- La auditoría de calidad puede realizarse en otro evento.
- El resultado de la auditoría de calidad no afecta la puntuación o calificación de la auditoría de la inocuidad.





CASO DE ÉXITO

LA TÍA TRINI

CUMPLIMIENTO EN HACCP

Todo empezó en 1977 cuando mis padres, Juan Eusebio y Trinidad, se vienen a vivir a Santa Anita. De manera muy rústica en una granja, empieza mi papá con el oficio de carpintería, y buscando siempre nuevas alternativas, llevó unas colmenas con abejas a la casa para consumo de la familia.

En se tiempo era un invierno y una de mis hermanas se enfermó de bronquitis, y le hicieron un jarabe hecho en la cocina de la casa con miel extraída de las propias colmenas, con mezcla de hiervas que hizo mi madre, la señora Trinidad.

Y fue el primer jarabe en la historia de la Tía Trini, que es el jarabe de la leyenda dorada. Y se empezó a comercializar de manera familiar, después con la parte comercial de mi papá empezó a buscar nuevos mercados.

Nos dimos cuenta que necesitábamos la certificación cuando empiezo a buscar nuevos clientes ya en mi dirección, con nuevas normas, nuevos reglamentos que se pedían; y ahí es donde me di cuenta que no nada más era hacer un producto en una fábrica, si no mucha inversión y trabajo en equipo para poder entrar a nuevos mercados y países, y fue la llave de entrada a muchos mercados nacionales y de exportación.

Juan Bernardo Plasencia

Director general / La Tía Trini

Escogimos a Global Standard porque es una organización reconocida internacionalmente, además de su prestigio y porque cuenta con auditores capacitados en varias áreas de la industria alimentaria.

Silvano Eduardo Guzmán Paz

Líder en sistema de gestión de calidad e inocuidad

Los nuevos proyectos que tenemos pensados principalmente es mantener la certificación, y posteriormente empezar a buscar clientes y proveedores que tengan certificaciones iguales o parecidas a la de nosotros.

Se trata de estar innovando y estar apoyando a la dirección, ya que esta pensando en mercados internacionales. Nuestro principal objetivo es adquirir certificaciones más altas que nos lleven principalmente al cliente, que es nuestro objetivo, y por qué no, buscar certificaciones más altas que esta.

Roberto Álvarez Arreola

Producción y proyectos

Con GlobalSTD fue todo un reto, ya que son muy estrictos, pero además nos apoyaron mucho con las No Conformidades y salió exitosa nuestra certificación.

Silvano Eduardo Guzmán Paz

Líder en sistema de gestión de calidad e inocuidad

Al principio fue un reto totalmente, empezamos por involucrar a todo el personal, con un gran apoyo de nuestra dirección para llevarlo a cabo. Fue principalmente la documentación porque ya llevábamos lo que era las buenas prácticas de manufactura y tener el compromiso de llevarlo a cabo. Ahorita la empresa es más organizada todo el personal participa involucrándose.

María Dolores Martínez Páez

Jefe de control de calidad

Principalmente todos los de producción tiene un compromiso muy fuerte, están llevando a cabo la certificación muy bien y GlobalSTD es una de las casas que nos apoyó demasiado.

Roberto Álvarez Arreola

Producción y proyectos

Quiero dar un agradecimiento a todo mi equipo y personal de trabajo que son los que realmente se entregaron días, noches y madrugadas; también a Global Standard por la credibilidad en nuestra empresa. Y un profundo agradecimiento a todo el personal de la Tía Trini que gracias a ellos y a todo el equipo de trabajo en unión se realizó esta certificación. Y seguimos por mas, queremos ir escalando más certificaciones con mejor calidad con mejores estándares para mejorar siempre la calidad y la productividad de nuestros productos.

Juan Bernardo Plasencia

Director general / La Tía Trini

Ve el video de la entrevista
en youtube.com/globalstd 

NO PONGAS EN RIESGO TU CERTIFICACIÓN ISO 9001 e ISO 14001

¡Haz la transición a la versión 2015!
En tus manos está su continuidad

Acércate a tu ejecutivo comercial y solicita el formulario de transición lo antes posible, no te esperes a la fecha límite (15 de septiembre del 2018) porque el periodo de cierre de no conformidades puede ser prolongado y con ello, anular tu certificación.

www.globalstd.com



ENTREGAS DE CERTIFICADOS

ALGUNOS LOGROS DE JULIO Y AGOSTO



GUPO MERCAL S.A. DE C.V.

FSSC 22000

Felicidades a Grupo Alimenticio Mercal por la obtención de su certificado FSSC 22000. Nos enorgullece ser su organismo de certificación, ¡gracias por elegirnos!



DULCES KOKITO

HACCP

Dulces Kokito añadió la constancia de cumplimiento en HACCP a sus gestión de la inocuidad, logro con el que sellan su compromiso con la higiene de los alimentos. ¡Enhorabuena!



INDUSTRIA NAVARRO ULLOA

ISO 22000:2005

Entregamos a Industrias Navarro la certificación en ISO 22000:2005 para su sistema de seguridad alimentaria.

¡Felicidades por este logro!



ESPREZZA CONCEPTO HUMANO

ISO 9001:2015

Felicidades a Esprezza Concepto Humano por la obtención de su certificado en ISO 9001:2015 para su sistema de gestión de la calidad.

Nos enorgullece ser su organismo de certificación.



PALETAS MANHATTAN S.A. DE C.V.

HACCP

Nos enorgullece anunciar la entrega de la constancia de cumplimiento en HACCP a Paletas Manhattan, quienes con este acontecimiento reafirman su compromiso con la inocuidad.

¡Muchas gracias por habernos elegido como su organismo certificador!



PROCESADORA CONFITERA DE MÉXICO

BPM

Felicidades a Procesadora Confitera de México por la obtención de su constancia de cumplimiento en BPM para la inocuidad de sus productos.

¡Enhorabuena por este logro!



MUNSA MOLINOS

FSSC 22000

Reconocemos el esfuerzo y dedicación de Munsa Molinos para la obtención de su certificado en FSSC 22000, quienes con este acontecimiento ratificaron su compromiso con la calidad y la inocuidad.



CENTRO UNIVERSITARIO UTEG

ISO 9001:2015

Hicimos la entrega del certificado en ISO 9001:2015 al Centro Universitario UTEG para su sistema de gestión de calidad,

¡enhorabuena por este acontecimiento!



PET DE OCCIDENTE

ISO 9001:2008

Felicitamos a PET de Occidente por la obtención de su certificado en ISO 9001:2008 para su sistema de gestión de la calidad. Nos enorgullece ser su organismo de certificación.



DULCES TÍPICOS

HACCP

Nos enorgullece anunciar la entrega de la constancia de cumplimiento en HACCP a Procesadora de Dulces Típicos S.A. de C.V., quienes con este acontecimiento reafirman su compromiso con la inocuidad.



OPERQUIM

ISO 14001:2004

Hicimos la entrega del certificado en ISO 14001:2004 a Operquim quienes suman este logro a su compromiso con el medio ambiente.

¡Enhorabuena por este acontecimiento!

Consulta todas nuestras entregas de certificados:
www.globalstd.com



AGROINDUSTRIAS GUADALAJARA

HACCP

Agroindustrias Guadalajara añadió la constancia de cumplimiento en HACCP a su sistema de gestión de inocuidad, logro con el que sellan su compromiso con la higiene de los alimentos.
¡Enhorabuena!



ALIMENTOS CONCORDIA

ISO 22000:2005

Alimentos la Concordia S.A. de C.V. nos demuestra su compromiso con la inocuidad con la obtención de su certificado en ISO 22000:2005.

¡Enhorabuena!

CURSOS DE CAPACITACIÓN

PROGRAMACIÓN DE JULIO Y AGOSTO 2017

¡Capacítate con los expertos e impulsa tu desarrollo profesional!

Cursos basados en las normas internacionales ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP, ISO 22000, ISO 19011 y más, a nivel Auditor Líder, Auditor Interno y Requerimientos.

- Calendario sujeto a cambios por demanda de cursos, solicitud de fechas o cambio de ciudad sede.
- Ofrecemos cursos cerrados en las instalaciones del cliente en cualquier parte del país o en el extranjero.
- La realización de cualquier curso se encuentra sujeto a un número mínimo de participantes.
- Indispensable confirmar su asistencia.

Guadalajara **GDL** Tijuana **TIJ** Querétaro **QRO** Irapuato **IPTO** Torreón **TRC** Hermosillo **HER** Nogales **NOG**
 Ciudad de México **CDMX** Guanajuato **GTO** Ciudad Juárez **CJS** Puebla **PUE** Zamora **ZAM** Culiacán **CUL** Chihuahua **CHH**
 Monterrey **MTY** Morelia **MOR** San Luis Potosí **SLP** Veracruz **VER** Celaya **CEL** Saltillo **SALT** Tamaulipas **TAM**

CURSO		SEP	OCT	CURSO		SEP	OCT		
AEROSPACIAL	AS 9100D	Requerimientos	GDL 21-22	EQUIPO MÉDICO	GLOBAL G.A.P	Requerimientos	GDL 13-15 ZAM 18-20 VER 27-29		
							Requerimientos	GDL 11-20	
ANTISOBORNOS	ISO 37001:2016	Requerimientos	MTY 4-5	EQUIPO MÉDICO	ISO 13485:2016	Auditor Interno	TIJ 23-25		
		Auditor Interno	GDL 4-6 CDMX 18-20			Auditor Líder	GDL 4-8 MTY 23-27		
		Auditor Líder	CDMX 2-5 GDL 23-26			ETIQUETADO	NOM 050/051	Requerimientos	GDL 2 CDMX 9
AUTOMOTRIZ	IATF 16949:2016	Requerimientos	GDL 4-5 CDMX 18-19	FSMA	HARPC para Equipos Guía (Análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo)	Requerimientos	MTY 28-29		
		Auditor Interno	GDL 11-13			IPTO 9-11	FSPCA - Controles Preventivos de Alimentos para Humanos	GDL 4-5 MTY 20-22 SLP 25-27	GDL 16-18 CDMX 23-25 BOGOTÁ 31-02
		Auditor Líder	QRO 25-29			GESTIÓN DE EMERGENCIAS		ISO 22320:2011	Requerimientos
	AMEF		SILAO 2 CDMX 13	Auditor Interno	GDL 9-11 CDMX 16-18				
APQP	GDL 1	CDMX 2	MANEJO DE LABORATORIOS	ISO/IEC 17025:2005	Auditor Líder	CDMX 5-8			
Entrenamiento para auditor PrimusGFS	Auditor Interno	VER 8 GDL 22			ZAM 20	Requerimientos	CDMX 7-8		
BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS	Entrenamiento del estándar PrimusGFS	Requerimientos	VER 5-7 GDL 19-21	ZAM 17-19	Auditor Interno	GDL 2-4			

CURSO		SEP	OCT	CURSO		SEP	OCT	
SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN	ISO /IEC 27001:2013 & ISO /IEC 20000-1:2011	Requerimientos	CDMX 4-5		HACCP	Requerimientos	GDL 13-14 PUE 19-20 VER 30-31	
		Auditor Interno	MTY 18-20	GDL 9-11		Auditor Interno	MTY 4-6	
		Auditor Líder	CDMX 25-29	MTY 2-6		Auditor Líder	TIJ 4-7 MOR 11-14 QRO 10-13 MTY 4-6	
SEGURIDAD DEL TRANSPORTE	C-TPAT	Requerimientos	CDMX 7-8			ZAM 4-5 GDL 11-12 VER 25-26	MTY 19-20	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	OHSAS 18001:2007	Requerimientos	GDL 21-22	CDMX 16-17	Global Markets Programme nivel básico	Requerimientos	ZAM 4-5 GDL 11-12 VER 25-26	
		Auditor Interno	MTY 11-13	GDL 9-11				
		Auditor Líder	CDMX 11-14	MTY 16-19	Global Markets Programme nivel intermedio			CDMX 28-29
	SA 8000	Requerimientos	GDL 6-8		FSSC 22000 Integrado Versión 4 (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-4:2013 & ISO 19011:2011)	Auditor Interno	GDL 4-6 PUE 18-22	CDMX 16-18
	ISO DIS 45001	Requerimientos	CDMX 4-5 GDL 7-8 MTY 21-22			Auditor Líder	PUE 25-29	GDL 23-27 BOGOTÁ 9-13
		Auditor Interno	MTY 25-27	CDMX 2-4 GDL 4-6 MTY 9-11			Requerimientos	VER 4-5 PUE 21-22 CDMX 7-8 GDL 14-15
	Auditor Líder		GDL 12-15 MTY 18-21			FSSC 22000 Integrado Versión 4 (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 & ISO/TS 22002-4:2013)	Requerimientos	MTY 25-26 GDL 7-8 CDMX 28-29
		Profesional avanzado SQF Ed.8	Profesional avanzado	GDL 28-29	CDMX 2-3 MOR 5-6 TIJ 30-31			
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD	Implementación de sistemas SQF Ed. 8	Requerimientos (NC)	GDL 11-13	HER 2-4	Control de Alérgenos	Requerimientos	MTY 8 VER 13
			Requerimientos (C)	GDL 4-5				
PAS 096:2014		Requerimientos	MTY 1		Auditoría de sistemas SQF Ed. 8	Requerimientos	CDMX 11-14 IPTO 18-21 CHH 25-28	
NOM-251-SSA1-2009		Requerimientos	MTY 14-15 CDMX 3-5					
Microbiología		Requerimientos	CDMX 4		Legislación Ambiental	Requerimientos	MTY 7-8 CDMX 30-31	
ISO 22000:2005		Requerimientos		TIJ 2-3 CUL 19-20 HER 16-17 GDL 5-6				
		Auditor Interno	MTY 11-13	GDL 16-18				
Auditor Líder		CDMX 4-8 MTY 18-21			ISO 14001:2015 & Análisis de riesgos (ISO 31000:2009)	Auditor Líder	GDL 4-8 TIJ 16-20 NGL 23-27 TRC 2-6	
HACCP Avanzado			CDMX 4-5 GDL 18-19					

- Calendario sujeto a cambios por demanda de cursos, solicitud de fechas o cambio de ciudad sede.
- Ofrecemos cursos cerrados en las instalaciones del cliente en cualquier parte del país o en el extranjero.
- La realización de cualquier curso se encuentra sujeto a un número mínimo de participantes.
- Indispensable confirmar su asistencia.

Guadalajara **GDL** Tijuana **TIJ** Querétaro **QRO** Irapuato **IPTO** Torreón **TRC** Hermosillo **HER** Nogales **NOG**
 Ciudad de México **CDMX** Guanajuato **GTO** Ciudad Juárez **CJS** Puebla **PUE** Zamora **ZAM** Culiacán **CUL** Chihuahua **CHH**
 Monterrey **MTY** Morelia **MOR** San Luis Potosí **SLP** Veracruz **VER** Celaya **CEL** Saltillo **SALT** Tamaulipas **TAM**

CURSO		SEP	OCT	CURSO		SEP	OCT
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	ISO 14001:2015	Requerimientos	CDMX 18-19 GDL 4-5	TELECOMUNICACIONES	TL 9000	Requerimientos	CDMX 5-6
		Auditor Interno	TIJ 11-13 NOG 4-6 TRC 25-27 CDMX 20-22			Auditor Interno	GDL 25-27
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ISO 9001:2015	Requerimientos	GDL 5-6 MTY 7-8	SISTEMA DE GESTIÓN DE RIESGO	ISO 31000:2009	Requerimientos	CDMX 28-29
		Auditor Interno	GDL 11-13				
	ISO 9001:2015 & Análisis de Riesgos (ISO 31000:2009)	Auditor Líder	CDMX 28AGO -1SEP GDL 18-22 MTY 25-29				
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA ENERGÍA	ISO 50001:2011	Requerimientos	MTY 7-8	SISTEMAS INTEGRADOS	Sistemas integrados (ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 & ISO 19011:2011)	Auditor Líder	CDMX 4-8 GDL 11-15 MTY 25-29
		Auditor Interno	MTY 11-13				



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com

CONOCE MÁS



SQF
International
Conference

November 7-9, 2017 • Dallas, Texas
Hyatt Regency Dallas

PROTECT YOUR BRANDS, BUYERS & CONSUMERS

Únase a una red en expansión de profesionales de la seguridad alimentaria y la calidad, y responsables de la toma de decisiones en toda la cadena de suministro en la 12ª Conferencia Internacional Anual SQF, del 7 al 9 de noviembre del 2017 en Hyatt Regency, Dallas, Texas.

Participa en una experiencia única y atractiva que agudizará tus habilidades, te hará avanzar en tu carrera y te proporcionará los recursos que necesitas para implementar, mantener y fortalecer tus programas de seguridad alimentaria y aseguramiento de calidad.

TE RECOMENDAMOS



BÚSQUEDA DE PROVEEDORES SQF

<http://es.sqfi.com/suppliers/assessment-database/public-search/>

SQFI está actualmente en el proceso de migración a un nuevo sistema de base de datos de evaluación. Este sistema se llama ReposiTrak®.

Si bien se trata de un trabajo en curso, muchos proveedores ya han realizado su auditoría en el sistema ReposiTrak®.

Esos proveedores certificados se pueden ver en la nueva búsqueda pública.

2017
Food Safety
Consortium

November 28 - December 1, 2017 | Schaumburg, IL

2017 FOOD SAFETY CONSORTIUM

Noviembre 28 - Diciembre 1, 2017
Schaumburg, IL

Únete a los profesionales de la industria alimentaria de todos los niveles de la cadena de suministro para descubrir los beneficios de la seguridad de los alimentos de terceros y la certificación de calidad.

Aprenda prácticas empresariales que aumenten los beneficios y proteja las marcas, incluidas las lecciones aprendidas de los recientes brotes de inocuidad de los alimentos.



¿TIENES UN RECALL?

<http://www.globalstd.com/clasificacion-de-recall>

Cuando tienes implantado un sistema de seguridad alimentaria bajo normas internacionales, la implementación de un protocolo de recall o recuperación de productos no inocuos es un requisito mandatorio, con el objetivo de encontrarse preparados en caso de presentar una situación de emergencia donde la salud pública se encuentre amenazada por la presencia de un producto no inocuo fabricado en tu organización.

GlobalSTD te presenta los pasos a seguir en caso de presentar una situación de recall o retiro de producto.

CERTIFICACIÓN

Razones para contar con una certificación internacional



Implementar un sistema de gestión en tu empresa es una medida que impactará de manera positiva a todos tus procesos y rendimiento. Estos son algunos de los beneficios que se reflejarán una vez establecido:



Aumento de la ventaja competitiva de tu empresa



Aumento de la posibilidad de comercializar en mercados globales



Incremento de la satisfacción y confianza de tus clientes



Garantía de la eficacia y eficiencia de tus procesos



Disminución de los riesgos de retirar tus productos del mercado



Mayor eficiencia de los recursos y aumento de la productividad



Prevención de riesgos potenciales en tu organización



Aseguramiento del cumplimiento de la legislación correspondiente al tipo de compañía

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

La selección de tu organismo de certificación y capacitación es una decisión que no debes tomar a la ligera, recuerda que con él tendrás una relación a largo plazo. Por eso te invitamos a conocer los beneficios de nuestra firma GlobalSTD.



EXPERIENCIA Y ENFOQUE

Contamos con auditores con amplia experiencia en diferentes sectores de la industria, que son continuamente actualizados, capacitados y calibrados bajo el enfoque y metodología de auditoría de GlobalSTD. Esto nos permite desarrollar auditorías con una perspectiva práctica y simple, impactando en los resultados de las organizaciones que auditamos.



SERVICIO EFICAZ

Al ser una organización de servicio, nuestra prioridad es operar a través de plataformas digitales para eficientar los procesos de planeación y ejecución de auditorías, permitiéndonos ofrecer a nuestros clientes servicios de calidad que nos ayuden a garantizar su lealtad y confianza.



IMPARCIALIDAD

Cumplimos con la ISO/IEC 17021-1 al no ofrecer servicios de consultoría en sistemas de gestión; nos comprometemos a respetar la imparcialidad evitando ser juez y parte entre la certificación y la consultoría.



RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Estamos aprobados por organismos de acreditación internacional para desempeñar auditorías de sistemas de gestión, certificaciones de producto y proveer capacitaciones en estándares nacionales e internacionales.



EMISIÓN OPORTUNA DE CERTIFICADOS

Estamos comprometidos a mejorar nuestros indicadores de desempeño, entre los que se encuentra la emisión de certificados en un máximo de 2 semanas a partir de que el cliente haya cerrado cualquier hallazgo pendiente.



SATISFACCIÓN GARANTIZADA

Otorgamos a nuestros clientes la libertad de cancelar su contrato en cualquier momento sin penalización, en caso de no recibir los servicios prometidos. No existen costos ocultos adicionales a los indicados en las propuestas.

CAPACITACIÓN

10 BENEFICIOS



- ✓ Certificados internacionalmente para proveer capacitación con exámenes certificados.
- ✓ Metodología de exámenes certificados por Exemplar Global.
- ✓ Instructores/Examinadores aprobados por Exemplar Global.
- ✓ Instructores/Examinadores con más de 10 años de experiencia.
- ✓ Emisión oportuna de certificados, máximo 2 semanas.
- ✓ Base de datos en página web para revisar estatus de certificados.
- ✓ Compromiso con la Imparcialidad al no ofrecer "servicios de consultoría".
- ✓ Procesos de capacitación administrados y certificados bajo el modelo de ISO 9001.
- ✓ Costos competitivos en servicios de capacitación.
- ✓ Descuentos especiales para nuestros clientes.

NUESTROS CURSOS

Ofrecemos cursos de capacitación en distintos estándares, la mayoría disponibles en 3 niveles: **Requerimientos, Auditor Interno y Auditor Líder.**



SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000-1
FSSC 22000
Requerimientos y desarrollo de BPM
Planes HACCP
NOM-251
SQF



SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001



SISTEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
OHSAS 18001 o ISO/DIS 45001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN TI ISO/IEC 20000



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
ISO/IEC 27001



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
PrimusGFS
GlobalG.A.P.

ISO 22301

Gestión de la Continuidad de Negocio

ISO 19011

Auditoría

SA 8000

Responsabilidad Social

AS 9100

Aeroespacial

C-TPAT

Logística

IATF 16949:2016

Core Tools
Automotriz

ISO 13485

Dispositivos Médicos

ISO 15189

Laboratorios Médicos

ISO 37001

Sistemas de Gestión contra el Soborno

ISO 31000

Análisis de Riesgos

ISO/IEC 17025

Laboratorios de Ensayos

ISO 28000

Seguridad en la Cadena de Suministro

ISO 50001

Gestión de Energía

Legislación Ambiental

Microbiología

PAS 096

Bioseguridad

Sistemas Integrados

TL 9000

Telecomunicaciones

GFSI Global Markets Programme



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com

¡VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES!

ACERCAMOS A TI EL CONTENIDO MÁS
RELEVANTE DEL MUNDO DE LA CERTIFICACIÓN

Datos de interés | Infografías | Noticias
Casos de éxito | Entregas de certificados | Cursos

www.globalstd.com



Encuentra nuestro contenido en:
[/globalstd](#) y [@globalstd](#)