

Global Food Safety Program (GFSP) SCHEME





Copyright 2024, Global Standards

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida y/o publicada en ninguna forma, mediante material impreso, fotocopia, microfilm, grabación o cualquier método o tecnología, sin la aprobación por escrito de Global Standards.

Global Standards

Guadalajara, Jalisco, México

www.globalstd.com

INTRODUCCIÓN

Parte 1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ESQUEMA

Parte 2. REQUERIMIENTOS PARA ORGANIZACIONES AUDITADAS

ANEXO 1. DEFINICIONES

ANEXO 2. TEMPLATES DE CERTIFICADO Y USO DE LOGOS

ANEXO 3. REFERENCIAS NORMATIVAS

INTRODUCCIÓN

En Global Standards, nos comprometemos a apoyar a las pequeñas y medianas empresas para que puedan ofrecer productos y servicios de la más alta calidad. Nuestro objetivo es asegurar que estos productos cumplan con los estándares óptimos de inocuidad y calidad, satisfaciendo así las necesidades de sus clientes y cadenas de suministro. Para ello, hemos desarrollado un programa de evaluación de la conformidad que se basa en principios reconocidos, como el Codex Alimentarius, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema HACCP y requisitos adicionales específicos de Global Standards.

Nuestra misión es monitorear continuamente a través del proceso de certificación para garantizar que las organizaciones mejoren de manera constante sus procesos, y, por ende, la calidad de sus productos y servicios. A medida que las empresas adopten este programa, estarán en una mejor posición para alcanzar, en el futuro, certificaciones bajo los esquemas internacionales de seguridad alimentaria.

ACERCA DEL ESQUEMA

Este esquema se compone de tres partes y cuatro anexos, que se encuentran incluidos en el presente documento. Todo el contenido del documento constituye requisitos obligatorios. Los documentos pueden descargarse de forma gratuita desde el sitio web de Global Standards.

ESTRUCTURA EL ESQUEMA

Parte 1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ESQUEMA

Esta parte describe el contexto del Esquema y los detalles de cómo funciona, incluyendo sus extensiones.

Parte 2. REQUERIMIENTOS PARA ORGANIZACIONES AUDITADAS.

Esta parte describe los requisitos del Esquema los cuales deben ser auditados a las organizaciones con el fin de lograr una certificación.

ANEXO 1. DEFINICIONES

Esta parte contiene todas las definiciones que se han utilizado en este documento, con el fin de apoyar la realización del proceso de certificación.

ANEXO 2. TEMPLATES DE CERTIFICADO Y USO DE LOGOS.

Esta parte describe la estructura específica que debe tener el certificado, que es entregado a la organización.

ANEXO 3. REFERENCIAS NORMATIVAS.

Esta parte contiene todas las referencias que se han utilizado para la generación de este Esquema de evaluación.

Parte 1

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ESQUEMA

CONTENIDO PARTE 1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ESQUEMA

1. Introducción

- 1.1 El Esquema.
- 1.2 Propiedad del Esquema.

2. Objetivo, misión y visión

- 2.1 Objetivo
- 2.2 Misión
- 2.3 Visión

3. Alcance.

- 3.1 Alcances de certificación.
- 3.2 Redacción de alcances de certificación

4. Evaluación.

- 4.1 Gestión de No conformidades y Sistema de Puntuación.
- 4.2 Criterios de calificación para obtener la certificación.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 El esquema

Este programa de evaluación de la conformidad, desarrollado por Global Standards y orientado al desarrollo de las pequeñas y medianas empresas (PYMES), permite a las organizaciones suministrar alimentos seguros basándose en los principios del Codex Alimentarius, el sistema HACCP, así como en aspectos legales y reglamentarios. Además, incluye requisitos dirigidos al cumplimiento de los esquemas internacionales de seguridad alimentaria, como la defensa y prevención de fraudes alimentarios. Este enfoque no solo asegura la continuidad en la evaluación de los procesos y sistemas, sino que también refuerza nuestro compromiso con la calidad en nuestros servicios.

Existen dos tipos de auditorías disponibles para evaluar a los potenciales clientes:

1. **GMP Certification Program (Nivel 1)**
2. **GMP + HACCP Certification Program. (Nivel 1 + Nivel 2)**

En ambas auditorías, los auditores verificarán el nivel de cumplimiento de los requisitos específicos de cada programa evaluado.

1.2 Propiedad del Esquema

Global Standards conserva la propiedad y los derechos de autor de toda la documentación relacionada con el Esquema "**Global Food Safety Program**", así como de todos sus programas derivados de certificación.

2. OBJETIVO, MISION Y VISION

2.1 Objetivo

El objetivo del **Global Food Safety Program** es ayudar a las organizaciones a garantizar la inocuidad de sus productos y servicios mediante la implementación de controles operativos básicos. A través de un proceso de mejora continua, el programa fomenta el crecimiento en el mercado y asegura la calidad de los productos y servicios ofrecidos.

La intención final de **Global Food Safety Program** es llevar de la mano a los clientes con el fin de que logren en un determinado tiempo una certificación bajo los esquemas internacionales de seguridad alimentaria.

2.2 Misión

Nuestro objetivo es inspirar confianza, compartir conocimiento y generar valor para nuestros clientes al ofrecer servicios de auditoría del **Global Food Safety Program**. Evaluamos la conformidad de los programas de manera profesional, asegurando un alto nivel de calidad en el servicio.

2.3 Visión

Ser la firma de servicios en la que los clientes confíen, gracias a nuestro prestigio, profesionalismo y experiencia, para garantizar el cumplimiento de los programas de evaluación de la conformidad según los estándares de este documento.

3. ALCANCE

3.1 Alcances de certificación

El Esquema está destinado a la auditoría y certificación de cualquier organización relacionada con la industria alimentaria. Estos alcances se dividen en sectores. Los alcances determinados son los siguientes:

Sectores:

1. Manufactura.
2. Empaque.
3. Comercialización, Almacenamiento y/o Distribución
4. Servicios de Limpieza y Sanitización.

3.2 Redacción de alcances de certificación

La organización debe definir los límites y la aplicabilidad para establecer el alcance de su certificación. Este alcance debe incluir los productos finales que se encuentran dentro del alcance declarado.

Consideraciones para la redacción del alcance:

- Las referencias a marcas específicas no son válidas.
- La identidad preservada de los productos certificados, como "Orgánico" o "Libre de Gluten", no debe incluirse en el alcance.
- En la redacción del alcance, el nombre del producto debe ser lo suficientemente específico para ser claro, pero no excesivamente detallado.
- Ejemplos de redacción adecuada incluyen: "Fabricación de botanas, salsas y aderezos gourmet" o "Recepción, almacenamiento, selección y empaque de huevo fresco".

4. EVALUACIÓN

4.1 Gestión de No conformidades y Sistema de Puntuación.

Las no conformidades se agrupan en tres categorías, según el grado de impacto o la naturaleza de la falla en el sistema:

No conformidad menor: Se emite cuando la no conformidad no afecta la capacidad del sistema para lograr los resultados esperados. El plazo establecido para el cierre de no conformidades menores es de 60 días

No conformidad mayor: Se emite cuando la falta de conformidad afecta la capacidad del sistema para lograr los resultados esperados. El plazo establecido para el cierre de no conformidades mayores es de 60 días

No conformidad crítica: Se emite cuando el incumplimiento afecta directamente la inocuidad de los alimentos y el cliente no ha tomado las medidas adecuadas, o cuando existe un riesgo significativo para la salud pública o el producto está contaminado. En el caso de una no conformidad crítica detectada en un sitio para auditorías iniciales, se detiene el evento de auditoría y se tendrá que reprogramar el evento. Cuando ya certificado, el certificado deberá suspenderse de inmediato por un período que no exceda los seis (6) meses.

Inicialmente, y antes de la evaluación, la organización contará con 100 puntos. Durante la evaluación, se restarán puntos en función de la clasificación de las no conformidades detectadas, que son:

No conformidad menor: -2 puntos.

No conformidad mayor: -10 puntos.

No conformidad crítica: -100 puntos

4.2 Criterios de calificación para obtener la certificación.

1. **Calificación igual o mayor a 80:** Se deben cerrar todas las no conformidades mayores para obtener la certificación.
2. **Calificación igual o mayor a 70:** Se deben cerrar todas las no conformidades mayores. Si no existen no conformidades mayores, se deben cerrar las no conformidades menores hasta alcanzar una calificación de 80.
3. **Calificación menor a 70:** Se considera que no se cumplen los requisitos y se debe repetir la auditoría completa.

De este modo, los posibles resultados finales de la auditoría son los siguientes:

Aprobado: Cuando la organización obtiene una calificación entre 80 y 100 puntos, sin no conformidades críticas.

Parte 2

REQUERIMIENTOS PARA ORGANIZACIONES AUDITADAS

CONTENIDO PARTE 2 REQUERIMIENTOS PARA ORGANIZACIONES AUDITADAS

1. Objetivo

2. Requisitos

2.1 General

2.2 Codex Alimentarius

2.3 Principio GMP Certification Program

2.4 Principios HACCP Certification Program

2.5 Requisitos adicionales de Global Standards

1. OBJETIVO

Esta sección detalla los requisitos del Esquema **Global Food Safety Program** que los clientes deben cumplir específicamente para cada Programa de Certificación, con el fin de obtener o mantener la certificación.

2. REQUISITOS

2.1 General

Las organizaciones deben desarrollar, implementar y mantener todos los requisitos descritos a continuación para ser auditadas y recibir un certificado válido.

Los requisitos de auditoría para la certificación en cualquier "Programa de Certificación" incluyen:

- Codex Alimentarius.
- Principios GMP Certification Program.
- Principios HACCP Certification Program.
- Aspectos legales y reglamentarios aplicables.
- Requisitos adicionales de Global Standards.

2.2 Codex Alimentarius

Es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius, cuyo objetivo es proteger la salud de los consumidores y promover prácticas comerciales justas en el sector alimentario.

2.3 Principios GMP Certification Program

Establece los principios básicos que deben implementarse en la industria para garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas, minimizando los riesgos inherentes en la producción y distribución. El objetivo es reducir los riesgos de contaminación física, química y biológica.

2.4 Principios HACCP Certification Program

Es un "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control" (HACCP Certification Program) que permite identificar, evaluar y controlar los peligros que pueden afectar la seguridad alimentaria. Este sistema se basa en la identificación de todos los peligros potenciales presentes en los ingredientes y en los diversos procesos de producción de alimentos.

2.5 Requisitos adicionales de Global Standards

Establece los requisitos adicionales relacionados con:

- **Comunicación (Recall):** Es una estrategia sanitaria que implica la retirada o corrección de productos defectuosos o que representen un riesgo para la salud de los consumidores. La organización debe notificar a Global Standards de manera oportuna sobre cualquier retiro o corrección de productos,
- **Migración química:** Se refiere al control y la gestión de la transferencia de sustancias químicas desde los envases o materiales en contacto con alimentos hacia el producto alimenticio, garantizando que dichas migraciones no representen un riesgo para la salud y la seguridad del consumidor y
- **Uso de logos:** Incluye las directrices sobre el uso adecuado de los logotipos de certificación de Global Standards, asegurando que se utilicen de conformidad con las normativas establecidas y únicamente en los contextos permitidos.

Diferencias entre Niveles y Sectores GMP Certification Program (Nivel 1).

Manufactura		Empaque		Comercialización Almacenamiento y/o Distribución		Servicio de Limpieza y Sanitización	
Nivel 1		Nivel 1		Nivel 1		N/A	
A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación del producto	A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación del producto	A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación de la mercancía	A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación del servicio
	2. Trazabilidad		2. Trazabilidad		2. Trazabilidad		2. Trazabilidad
	3. Gestión de incidentes en la I.A. (Recall)		3. Gestión de incidentes en la I.A. (Recall)		3. Gestión de incidentes en la I.A. (Recall)		3. Gestión de incidentes en el servicio
	4. Control de productos no conformes		4. Control de productos no conformes		4. Control de mercancías no conformes		N/A
	5. Acción correctiva		5. Acción correctiva		5. Acción correctiva		4. Acción correctiva
	6. Responsabilidad de la dirección		6. Responsabilidad de la dirección		6. Responsabilidad de la dirección		5. Responsabilidad de la dirección
	7. Req. generales de documentación		7. Req. generales de documentación		7. Req. generales de documentación		6. Req. generales de documentación
	8. Control de disp. de med. y seguimiento		8. Control de disp. de med. y seguimiento		8. Control de disp. de med. y seguimiento		7. Control de disp. de med. y seguimiento
	9. Formación		9. Formación		9. Formación		8. Formación
	10. Gestión de quejas		10. Gestión de quejas		10. Gestión de quejas		9. Gestión de quejas
	11. Cultura de inocuidad		11. Cultura de inocuidad		11. Cultura de inocuidad		10. Análisis de la unidad de Transporte*
	12. Desarrollo de productos		12. Desarrollo de productos		12. Compras		N/A
	N/A		N/A		N/A		N/A
B. BPM	1. Higiene personal	B. BPM	1. Higiene personal	B. BPCAD	1. Higiene personal	B. BPS	1. Higiene personal
	2. Entorno de las instalaciones		2. Entorno de las instalaciones.		2. Entorno de las instalaciones		2. Entorno de las instalaciones
	3. Limpieza y desinfección		3. Limpieza y desinfección		3. Limpieza y desinfección		3. Limpieza y desinfección
	4. Control de contaminación cruzada		4. Control de contaminación cruzada		4. Control de contaminación cruzada (merc)		4. Control de contaminación cruzada
	5. Control de plagas		5. Control de plagas		5. Control de plagas		5. Control de plagas
	6. Calidad del agua		6. Calidad del agua		6. Calidad del agua		6. Calidad del agua
	7. Instalaciones para el personal		7. Instalaciones para el personal		7. Instalaciones para el personal		7. Instalaciones para el personal
	8. Gestión de residuos		8. Gestión de residuos		8. Gestión de residuos		8. Gestión de residuos
	9. Almacenamiento y transporte		9. Almacenamiento y transporte		9. Almacenamiento y transporte		9. Almacenamiento
	10. Uso de logo		10. Uso de logo		10. Uso de logo		10. Mantto. de instalaciones y equipo
	N/A		N/A		N/A		13. Uso de logo
C. CRA	1. Tareas preliminares.	C. CRA	1. Tareas preliminares	C. CRA	1. Tareas preliminares	C. CRA	1. Tareas preliminares (En caso de aplicar)
	2. Control de alérgenos.		2. Control de alérgenos		2. Control de alérgenos		2. HACCP (En caso de aplicar)
	3. Defensa alimentaria.		3. Defensa alimentaria		3. Defensa alimentaria		N/A
	4. Fraude alimentario.		4. Fraude alimentario		4. Fraude alimentario		N/A

Diferencias entre Niveles y Sectores GMP + HACCP Certification Program (Nivel 2).

Manufactura		Empaque		Comercialización, Almacenamiento y/o Distribución		Servicio de Limpieza y Sanitización	
Nivel 2		Nivel 2		Nivel 2		N/A	
A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación del producto	A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación del producto	A. SGIA	1. Esp. Incl. la liberación de la mercancía	N/A	N/A
	2. Trazabilidad		2. Trazabilidad		2. Trazabilidad		
	3. Gestión de incidentes en la I.A. (Recall)		3. Gestión de incidentes en la I.A. (Recall)		3. Gestión de incidentes en la I.A. (Recall)		
	4. Control de productos no conformes		4. Control de productos no conformes		4. Control de mercancías no conformes		
	5. Acción correctiva		5. Acción correctiva		5. Acción correctiva		
	6. Responsabilidad de la dirección		6. Responsabilidad de la dirección		6. Responsabilidad de la dirección		
	7. Req. generales de documentación		7. Req. generales de documentación		7. Req. generales de documentación		
	8. Control de disp. de med. y seguimiento		8. Control de disp. de med. y seguimiento		8. Control de disp. de med. y seguimiento		
	9. Formación		9. Formación		9. Formación		
	10. Gestión de quejas		10. Gestión de quejas		10. Gestión de quejas		
	11. Análisis del producto		11. Análisis del producto		11. Análisis de la mercancía (si aplica)		
	12. Compras.		12. Compras		12. Compras		
	13. Aprobación de proveedor y seg. Cump		13. Aprobación de proveedor y seg. cump.		13. Aprobación de proveedor y seg. cump.		
	14. Comunicación		14. Comunicación		14. Comunicación		
	15. Cultura de inocuidad		15. Cultura de inocuidad		15. Cultura de inocuidad		
	16. Desarrollo de productos		16. Desarrollo de productos		N/A		
B. BPM	1. Higiene personal	B. BPM	1. Higiene personal	B. BPCAD	1. Higiene personal	N/A	N/A
	2. Entorno de las instalaciones		2. Entorno de las instalaciones		2. Entorno de las instalaciones		
	3. Limpieza y desinfección		3. Limpieza y desinfección		3. Limpieza y desinfección		
	4. Control de contaminación cruzada		4. Control de contaminación cruzada		4. Control de contaminación cruzada (merc)		
	5. Control de plagas		5. Control de plagas		5. Control de plagas		
	6. Calidad del agua		6. Calidad del agua		6. Calidad del agua		
	7. Instalaciones para el personal		7. Instalaciones para el personal		7. Instalaciones para el personal		
	8. Gestión de residuos		8. Gestión de residuos		8. Gestión de residuos		
	9. Almacenamiento y transporte		9. Almacenamiento y transporte		9. Almacenamiento y transporte		
	10. Mantto. de instalaciones y equipos.		10. Mantto. de instalaciones y equipos		10. Mantto. de instalaciones y equipos		
	11. Uso de logo		11. Uso de logo		11. Uso de logos		
C. CRA	1. Tareas preliminares	C. CRA	1. Tareas preliminares	C. CRA	1. Tareas preliminares	N/A	N/A
	2. Control de alérgenos		2. Control de alérgenos		2. Control de alérgenos		
	3. Defensa alimentaria		3. Defensa alimentaria		3. Defensa alimentaria		
	4. Fraude alimentario		4. Fraude alimentario		4. HACCP		
	5. HACCP		5. HACCP		5. Fraude alimentario.		
	6. Migración química		6. Migración química		N/A		

Anexo 1

DEFINICIONES

ANEXO 1. DEFINICIONES

Todos los términos y definiciones deben ser utilizados en este ESQUEMA. En ese sentido, los documentos que se consideraron de base para estos términos y definiciones son:

1. ISO 9000, Sistema de gestión de la calidad – Fundamentos y vocabulario
2. ISO 22000, Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria - Requisitos
3. ISO 19011, Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión y
4. ISO/IEC 17065, Evaluación de la conformidad – Requisito para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

Organización

Persona o grupo de personas que tiene sus propias funciones con responsabilidades, autoridades y relaciones para lograr sus objetivos.

Proceso

Conjunto de actividades mutuamente relacionadas que utilizan las entradas para proporcionar un resultado previsto.

Sistema de gestión

Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos.

Requisito

Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.

No conformidad

Incumplimiento de un requisito.

Conformidad

Cumplimiento de un requisito.

Producto

Salida de una organización que puede producirse sin que se lleve a cabo ninguna transacción entre la organización y el cliente.

Servicio

Salida de una organización con al menos una actividad, necesariamente llevada a cabo entre la organización y el cliente.

Evidencia objetiva

Datos que respaldan la existencia o veracidad de algo.

Registro

Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas.

Competencia

Capacidad para aplicar conocimientos y habilidades con el fin de lograr los resultados previstos.

Auditoría

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría.

Alcance de la auditoría

Extensión y límites de una auditoría.

Plan de auditoría

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría.

Criterios de auditoría

Conjunto de políticas, procedimientos o requisitos usados como referencia frente a la cual se compara la evidencia objetiva.

Evidencia de la auditoría

Registros, declaraciones de hechos o cualquier otra información que es pertinente para los criterios de auditoría y que es verificable.

Hallazgos de la auditoría

Resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoría recopilada frente a los criterios de auditoría.

Conclusiones de la auditoría

Resultado de una auditoría, tras considerar los objetivos de la auditoría y todos los hallazgos de la auditoría.

Auditor

Persona que lleva a cabo una auditoría.

Equipo auditor

Una o más personas que llevan a cabo una auditoría con el apoyo, si es necesario, de expertos técnicos.

Contaminación

Introducción o incidencia de un contaminante incluyendo un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en un producto o ambiente de elaboración.

Medida de control

Acción o actividad que es esencial para prevenir un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos significativo o reducirlo a un nivel aceptable.

Punto crítico de control (PCC)

Eta en el proceso en la que se aplican las medidas de control para prevenir o reducir un peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos hasta un nivel aceptable, y límites críticos definidos y la medición permite la aplicación de correcciones.

Límite crítico

Valor medible que diferencia la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

Producto terminado

Producto que no se someterá a procesamiento o transformación posterior por parte de la organización.

Diagrama de flujo

Presentación esquemática y sistemática de la secuencia e interacciones de las etapas en el proceso.

Alimento

sustancia (ingrediente), ya sea procesada, semi-procesada o cruda, que se destina para consumo, e incluye bebidas, goma de mascar y cualquier sustancia que se haya utilizado en la fabricación, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye cosméticos ni tabaco o sustancias (ingredientes) usados solamente como fármacos.

Cadena alimentaria

Secuencia de etapas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento, y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

Inocuidad de los alimentos

Seguridad que el alimento no causará un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara y/o se consume de acuerdo con su uso previsto.

Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos

Agente biológico, químico o físico en el alimento (3.18) con potencial de causar un efecto adverso en la salud.

Programa de prerrequisito operativo (PPRO)

Medida de control o combinación de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir un peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable, y donde el criterio de acción y medición u observación permite el control efectivo del proceso y/o producto.

Programa de prerrequisito (PPR)

Condiciones y actividades básicas que son necesarias dentro de la organización y a lo largo de la cadena alimentaria para mantener la inocuidad de los alimentos.

Peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos

Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, identificado mediante la evaluación de peligros, el cual necesita ser controlado por medidas de control.

Validación

Obtención de evidencia de que una medida de control (o combinación de medidas de control) serán capaces de controlar eficazmente el peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Verificación

Confirmación, mediante la aportación de evidencia objetiva, que se han cumplido los requisitos especificados.

Evaluación

Combinación de las funciones de selección y determinación en la actividad de evaluación de la conformidad.

Requisito de certificación

Requisito especificado, incluyendo los requisitos de producto, que cumple el cliente como condición para la obtención o mantenimiento de la certificación.

Requisito de producto

Requisito que se refiere directamente a un producto, especificado en normas o en otros documentos normativos identificados por el esquema de certificación.

Esquema de certificación

Sistema de certificación aplicado a productos determinados, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos específicos.

Alcance de la certificación

Identificación de los productos, procesos o servicios para los cuales se otorga la certificación, el esquema de certificación aplicable y las normas y otros documentos normativos, incluida su fecha de publicación, con respecto a los cuales se considera que el producto, proceso o servicio es conforme.

Dueño del esquema

Persona u organización responsable del desarrollo y el mantenimiento de un esquema de certificación específico.

Organismo de certificación

Organismo de evaluación de la conformidad de tercera parte que opera esquemas de certificación.

Imparcialidad

Presencia de objetividad.

Anexo 3

TEMPLATES DE CERTIFICADO Y USO DE LOGOS

ANEXO 3. TEMPLATES DE CERTIFICADO / USO DE LOGOS

Los certificados de GMP Certification Program y GMP + HACCP Certification Program se basarán en las siguientes plantillas. En caso de solicitudes especiales por parte de la organización, estas serán sometidas a revisión por parte del Comité de Certificación.

GMP CERTIFICATION PROGRAM

CERTIFICATION PROGRAM



NAME OF ORGANIZATION

ADDRESS.

Has been assessed and determined to comply with the requirements of
GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM
Level:GMP Certification Program
Version: 1.0

Certification Program consisting of the following references:
 Principles of GMP and Codex Alimentarius.

This Certificate is applicable for the scope of:
 Scope Statement

Sector: (Manufacturing, Packaging, Etc.)



CERTIFICATE NUMBER
GSCGHCPMX100

Registration period

ISSUE DATE
VALID UNTIL

SIGNATURE

Executive Director
Global Standards

Logo Global Standards

Logo
Acreditadora

CERTIFICATION PROGRAM

www.globalstd.com



NAME OF ORGANIZATION

ADDRESS.

Has been assessed and determined to comply with the requirements of

GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM

Level: GMP+HACCP Certification Program

Version: 1.0

Certification Program consisting of the following references:
Principles of GMP, HACCP and Codex Alimentarius.

This Certificate is applicable for the scope of:

Scope Statement

Sector: (Manufacturing, Packaging, Etc.)



CERTIFICATE NUMBER
GSCGHCPMX100

Registration period

**ISSUE DATE
VALID UNTIL**

SIGNATURE

Executive Director
Global Standards

Logo Global Standards

**Logo
Acreditadora**

Global Standards, S.C. Av. México 3555 Piso 11 Col. Valtarta San Jorge, C.P. 44690, Guadalajara, Jalisco, México

REFERENCIAS NORMATIVAS

ANEXO 4. REFERENCIAS NORMATIVAS

5. HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
6. Codex Alimentarius, disponible en: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
7. Aspectos legales aplicables (p.ej., NOM-251, etc)
8. The Global Markets Programme, disponible en: <https://mygfsi.com/what-we-do/capacity-building/global-markets/>
9. ISO 9000, Sistema de gestión de la calidad – Fundamentos y vocabulario
10. ISO 9001, Sistemas de gestión de la calidad - Requisitos
11. ISO 22000, Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria - Requisitos
12. ISO 19011, Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión
13. ISO/IEC 17065, Evaluación de la conformidad – Requisito para organismos que certifican productos, procesos y servicios
14. Requisitos adicionales de Global Standards.