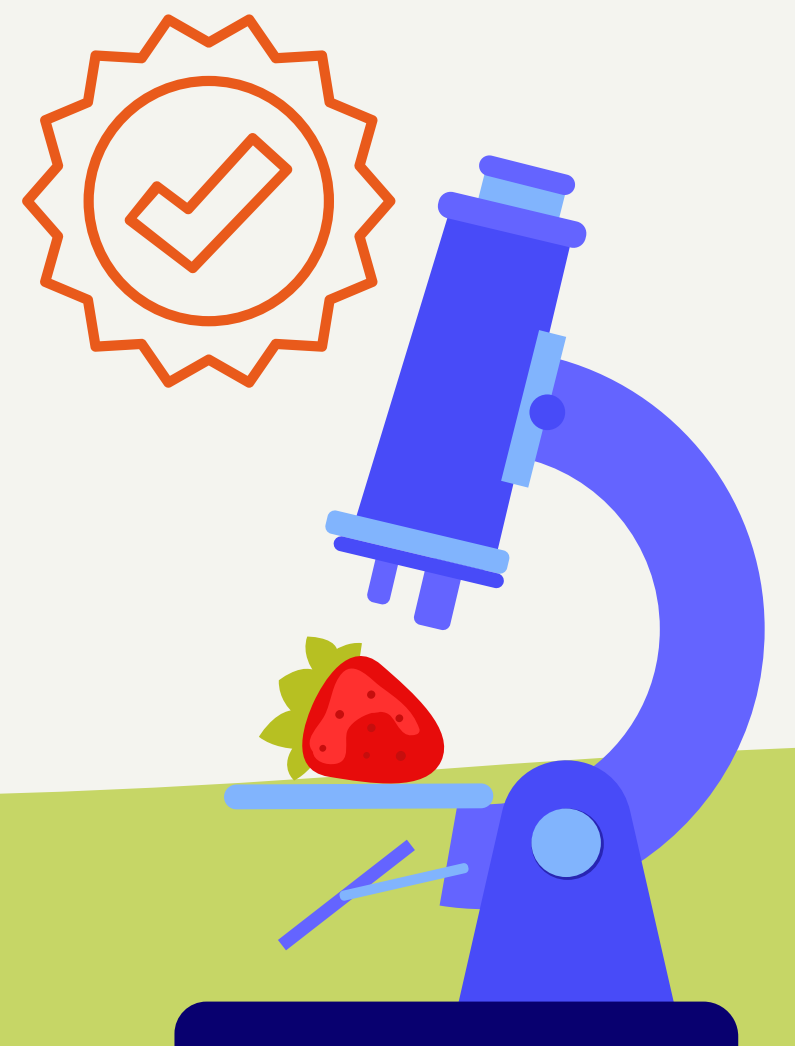


CONOCE LAS CORE CLAUSES

**LAS CLÁUSULAS  
CENTRALES QUE  
ACOMPañAN AL  
CÓDIGO **SQF**  
EDICIÓN 10**





La clasificación de las Core Clauses (cláusulas centrales) introducidas en la edición 10 del código SQF, representan elementos fundamentales con un potencial de alto riesgo para la inocuidad alimentaria.

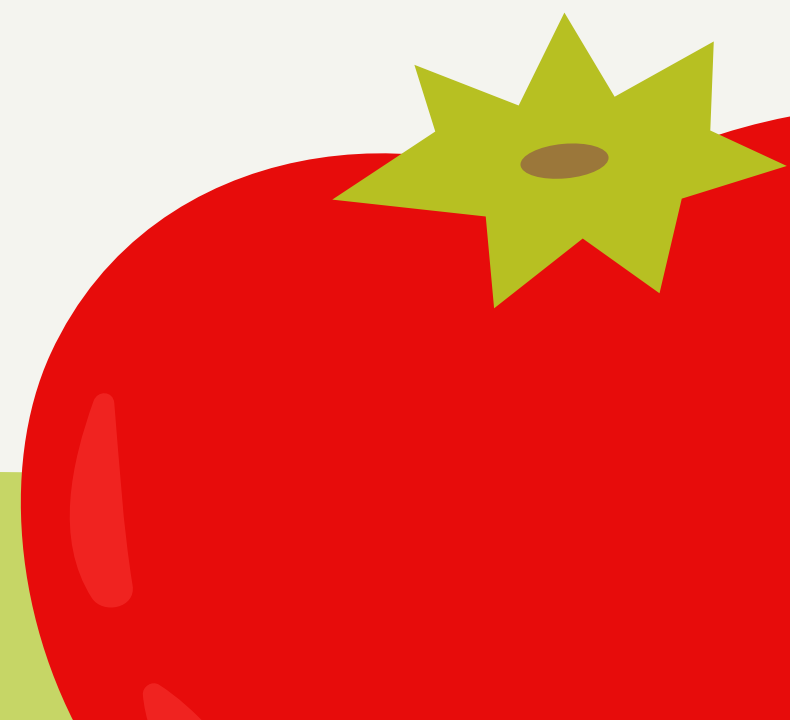
Estas cláusulas son clave para el desarrollo, implementación y mantenimiento de un Sistema de Gestión robusto de la inocuidad alimentaria.





**Conoce algunas** de las Core Clauses de la Edición 10 y su relación con los riesgos reales de inocuidad alimentaria en la fabricación de alimentos.

Las no conformidades ya sea menores o mayores relacionadas con una Core Clause tienen un mayor impacto en el puntaje de la auditoría.



## **2.1.1** RESPONSABILIDAD DE LA GERENCIA

## **2.1.2** REVISIÓN DE LA GERENCIA

Abordan el compromiso de la alta dirección, desde la construcción de una cultura positiva de inocuidad alimentaria, hasta el desarrollo de planes para evaluarla y fortalecerla, incluyendo revisiones anuales del desempeño alcanzado.



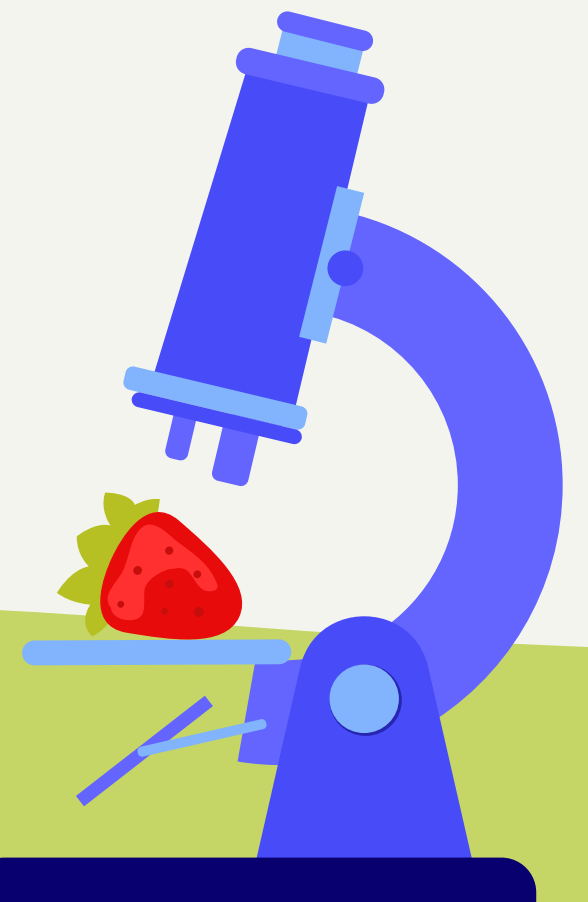
## **2.3.4** PROGRAMA DE PROVEEDORES APROBADOS

Abordan la gestión del suministro en la organización, mediante la selección, evaluación, aprobación y monitoreo continuo de proveedores.



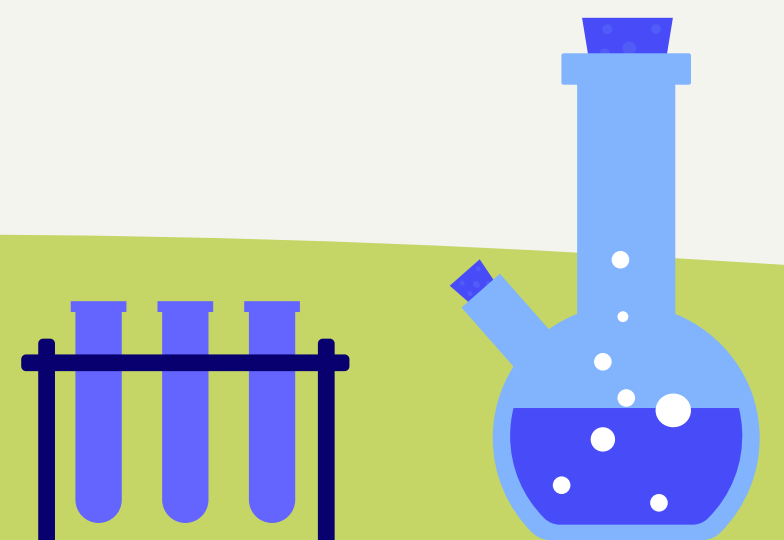
### 2.4.3 PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Establecen los principios para desarrollar y mantener uno o varios planes efectivos que describan cómo la organización controla y asegura la inocuidad alimentaria en sus productos.



## 2.6.1 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Establecen criterios para la identificación de materias primas, ingredientes, empaques, productos en proceso, insumos y productos terminados, facilitando la trazabilidad del producto y una adecuada gestión de crisis.





[globalstd.com](http://globalstd.com)