

¿Cómo Ha Avanzado la Aplicación de Estándares en el Retail?: Perspectiva del Punto de Venta y del Proveedor



**Paola Tepper M.- Certification Manager,
NSF International Chile**



TEMAS A REVISAR

- Esquemas de auditoría hoy
- Requisitos de los clientes
- Impacto del Food Safety Modernization Act sobre importadores y proveedores de USA



ESQUEMAS DE AUDITORÍA HOY

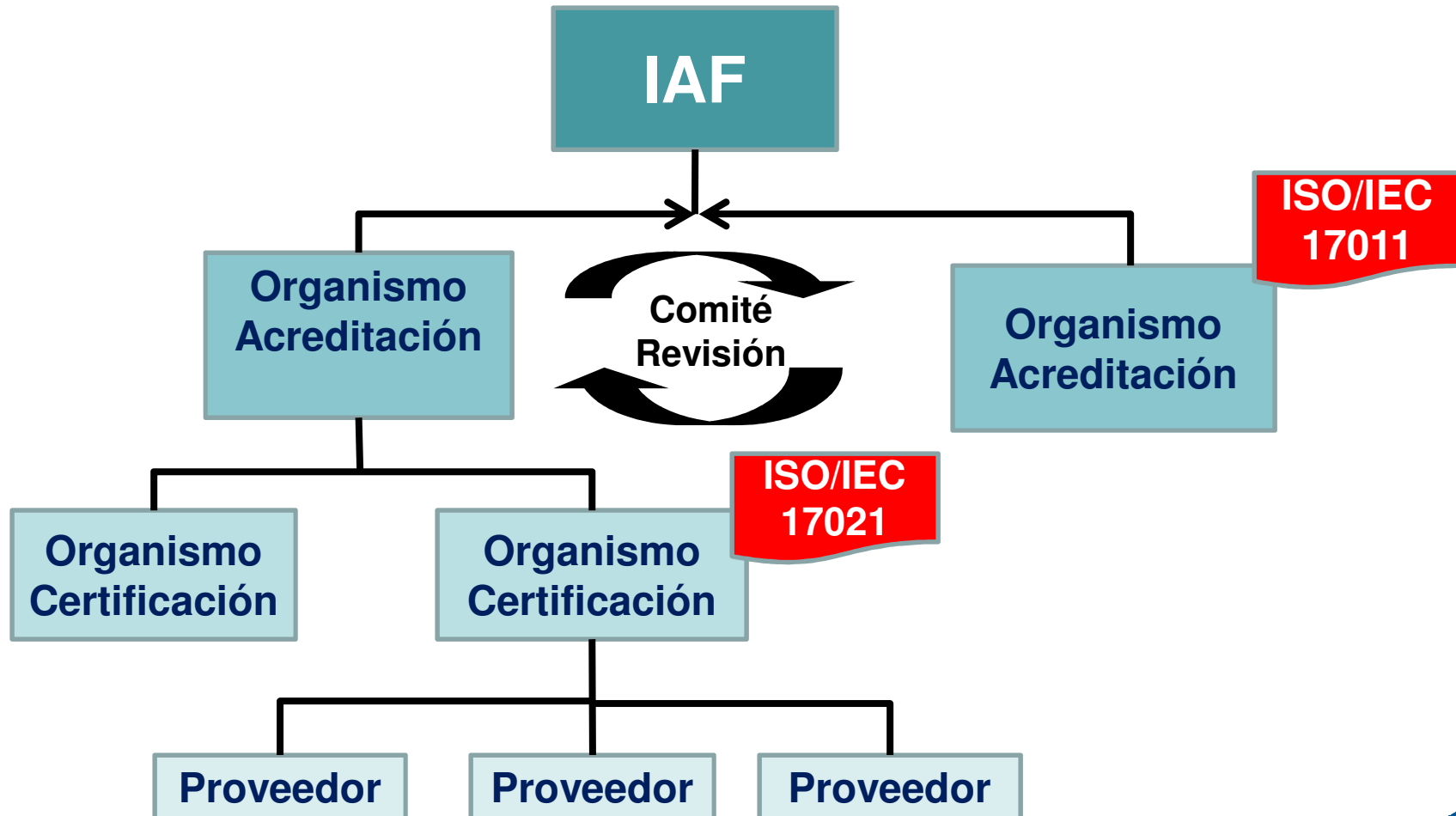
ESQUEMAS DE AUDITORÍA HOY

- De Tercera Parte
- De Segunda Parte



AUDITORÍA DE TERCERA PARTE

Alcance Internacional



AUDITORÍA DE TERCERA PARTE

**Instalación
(Proveedor)**

Elección de OC

Norma con
Reconocimiento
Internacional

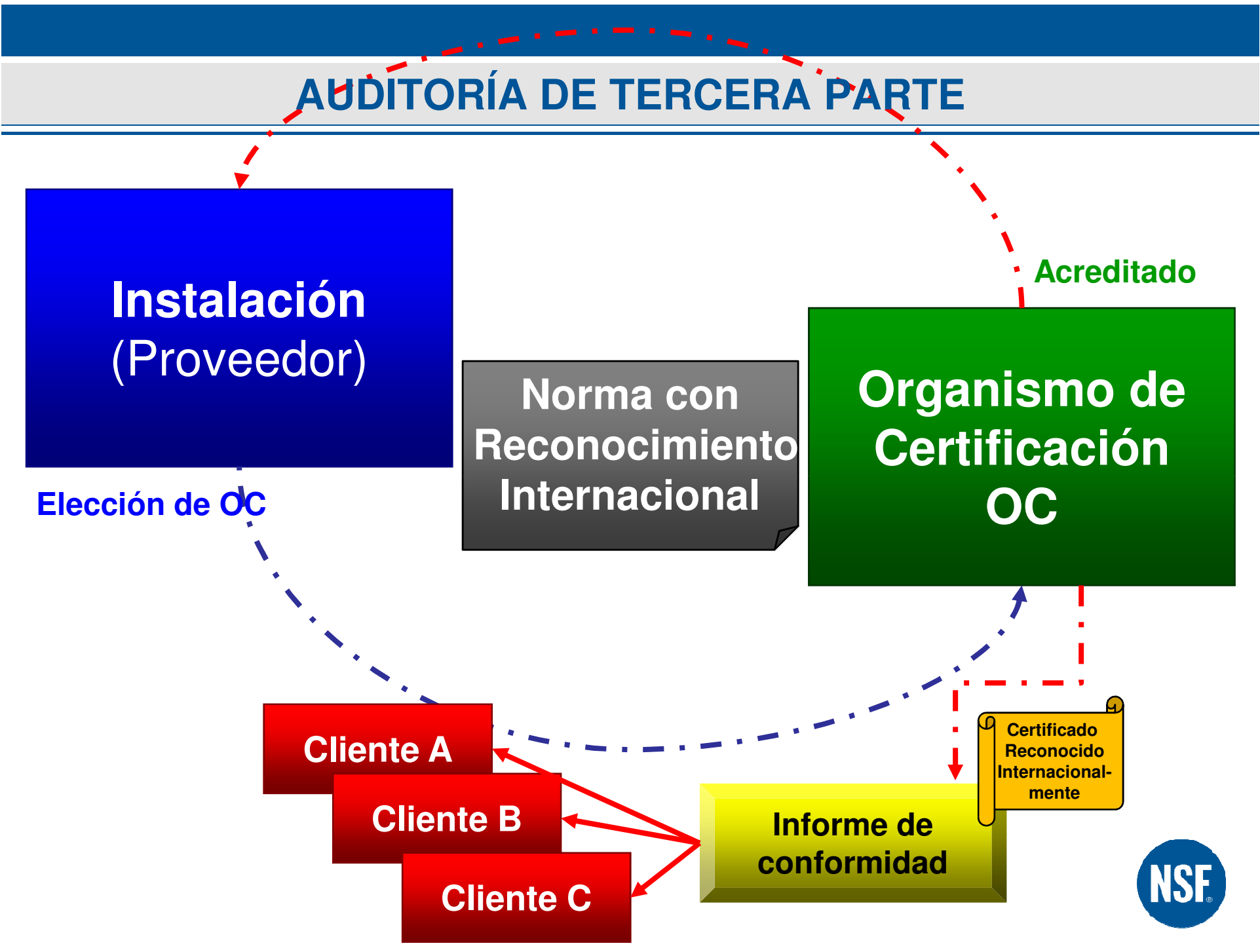
**Organismo de
Certificación
OC**

Acreditado

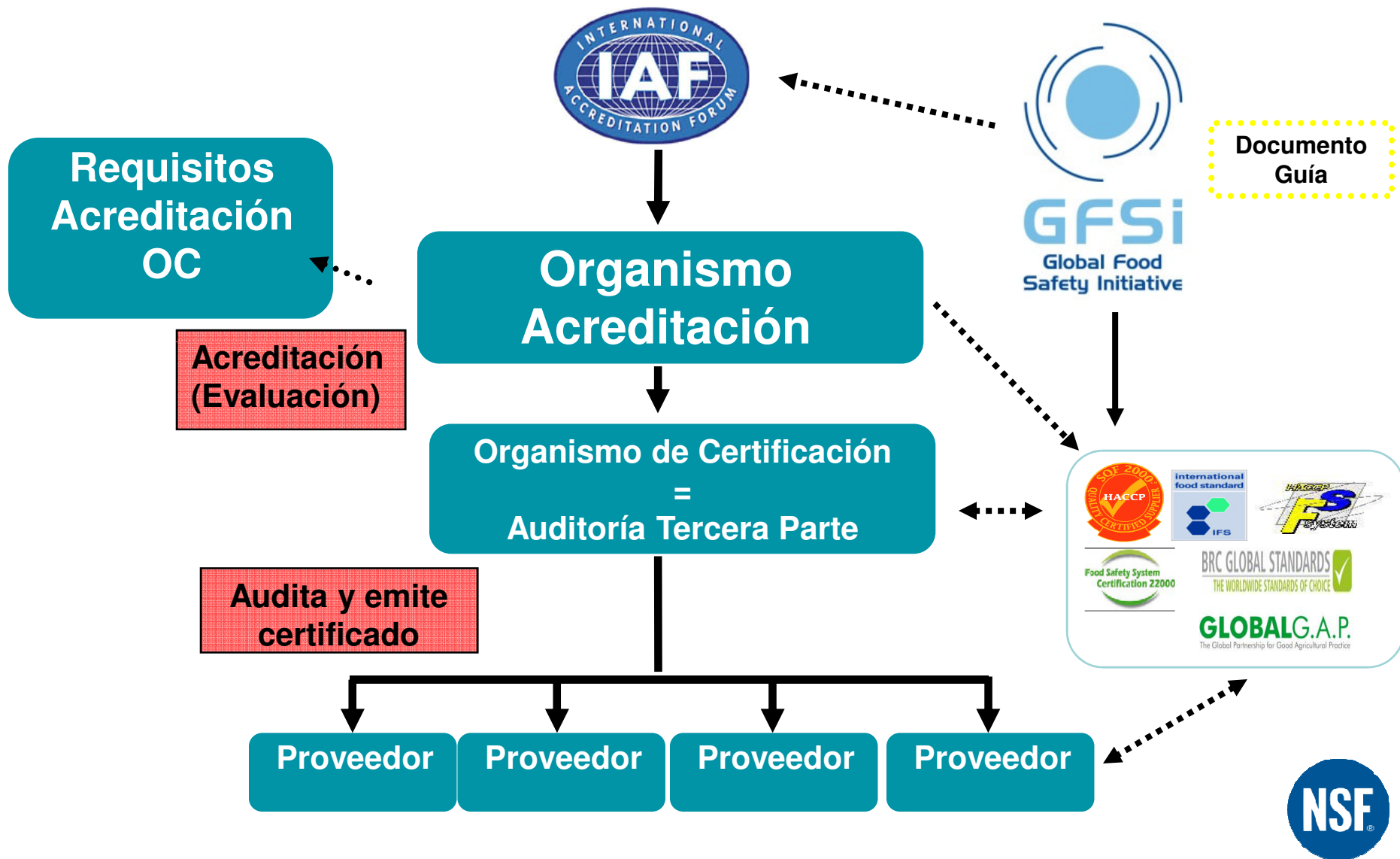
Cliente A
Cliente B
Cliente C

**Informe de
conformidad**

Certificado
Reconocido
Internacional-
mente



RECONOCIMIENTO POR GFSI



RECONOCIMIENTO POR GFSI

La homologación con GFSI asegura que la base de los protocolos homologados es la misma

PROCESOS

- BRC v5
- HACCP Holandés op. B
- FSSC 22000
- BAP v2 (del GAA)
- Estándar Global de
- Carnes Rojas v3
- IFS v5
- SQF 2000 nivel 2
- Synergy 22000
- PrimusGFS

PRODUCCIÓN PRIMARIA

- CanadaGAP
- GlobalG.A.P. IFA v3
 - RG, FV, LB, Aquaculture
- SQF 1000 nivel 2
- PrimusGFS



AUDITORÍA DE SEGUNDA PARTE

INSTALACIÓN
(Proveedor)

Auditoría
por
cliente

Estándar
Cliente

CLIENTE

Organismo
Inspección

Acreditado o no

Experto

Informe
de conformidad

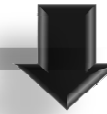
NSF



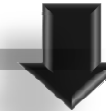
REQUISITOS DE LOS CLIENTES

QUÉ ESPERAN LOS CLIENTES?

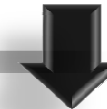
Auditorías alineadas con las expectativas de los clientes



Mayor claridad en los requisitos (redacción de las normas)



Mayor enfoque al aspecto microbiológico (alimentos alto y bajo riesgo)



Mayor enfoque en el análisis y gestión de controles aplicados



Mayor confianza en las auditorías y resultados

QUÉ ESPERAN LOS CLIENTES?

- Mayor preocupación por aspectos microbiológicos
 - Brote de E. coli en Alemania asociado a brotes de soya
 - Brote de E. coli en UK asociado a papas
 - Brote de Listeria asociado a melones en USA
- Concepto de trazabilidad está tomando relevancia
 - Tiendas de descuento en UK y Alemania (LIDL), que buscan 100% de certificación
 - Introducción al concepto de Producción Paralela y Propiedad paralela en protocolo GlobalG.A.P., exigiendo el uso de GLN's, Global Location Numbers, como requisito de trazabilidad y segregación
 - Esto pondrá “al descubierto” la gran cantidad de producto no certificado que aún se comercializa en el mercado Europeo.
 - Debido a lo anterior, las verificaciones de “balance de masas” están cobrando mayor relevancia

QUÉ ESPERAN LOS CLIENTES?

- Recurso agua como insumo a nivel predial: tema de sustentabilidad clave
 - Huella del agua
- Los retailers (puntos de venta) concuerdan en aspectos base de inocuidad alimentaria, pero...
 - Requerimientos adicionales a protocolos base, como Globalgap, van en aumento
 - Normas específicas de cada retailer, principalmente en UK, pero cada vez toma más relevancia en el resto de Europa
- La tendencia apunta hacia una consolidación de proveedores primarios, y por ende los retailers se enfocan en abastecimiento directo.
 - Ej. Tesco GFS

- Defensa de Alimentos
- Trazabilidad y segregación, uso de logo
- Análisis de residuos de pesticidas basados en análisis de riesgos
- Gestión sustentable recurso agua
- Peligros microbiológicos
 - Calidad del agua de aplicaciones
 - Uso de guano/materia orgánica
 - Actividad animal en el campo
- 9 Anexos como información complementaria
 - Los que contienen mayor información tienen que ver con pesticidas y peligros microbiológicos

EJEMPLO: Nueva versión BRC



BRC NEWS HEADLINES

Esquema no anunciado
Esquema de enrolamiento
Estructura de la auditoría: BPM v/s Documentos
Alto Riesgo/Alto Cuidado
Requisitos para Acciones Correctivas (Análisis de causa)
Formato del informe



REQUISITOS DE LOS CLIENTES - Alcance

**Producción Primaria
y Proceso**

**Calidad, Inocuidad,
Legalidad y Ética
laboral**

**Específicos: Pesticidas y
Contaminación
Microbiológica**

REQUISITOS DE LOS CLIENTES – Esquema auditoría

Auditorías de Tercera y Segunda Parte (directo o tercerizado)

- **Algunos sólo aceptan auditorías de tercera parte**
 - Ejemplo: WalMart, Sainsbury's
- **Otros aceptan** auditorías de segunda y tercera parte, con condiciones. Ejemplo Costco
 - Segunda parte: Empresas autorizadas deben incluir *Addendum de Costco* a sus checklists de BPA&BPM
 - Tercera parte: Reconoce GFSI incluyendo *Addendum de Costco* , pero no todas las normas.
 - PrimusGFS, SQF 1000 y 2000 nivel 2, BRC mín grado B, GlobalG.A.P.v4

Reconocidas
por GFSI

REQUISITOS DE LOS CLIENTES – Esquema de auditoría

- Algunos no aceptan auditorías de grupo
 - Se certifica un grupo de productores pero sólo se audita una muestra
 - Ejemplo: Costco
- Ciertos retailers solicitan normas propias auditadas por una Segunda parte tercerizada
 - Ej. Tesco; Albert Heijn

REQUISITOS DE LOS CLIENTES – Esquema de auditoría

- Ciertas normas aún son auditadas como segunda parte por los mismos clientes. Ejemplo
 - Tesco Food Manufacturing Standard (TFMS)

- También se solicitan protocolos más específicos, bajo el esquema de auditoría de tercera parte.
 - Ej. Waitrose solicita LEAF Marque



- Finalmente, nos encontramos con exportadoras que están solicitando esquemas propios, para dar cumplimiento a requisitos impuestos por sus clientes o bien por ellos mismos.

REQUISITOS DE LOS CLIENTES – Publicación de resultados

- Exigencia de consolidar información en Bases de Datos Públicas

- Con acceso restringido

Ej. iCiX (International
Compliance Information
Exchange)

- Exigencia de publicar informes en páginas web privadas
 - Con acceso restringido
 - Ej. Costco, BRC

REQUISITOS DE LOS CLIENTES – Normas solicitadas

- **Producción Primaria**
 - GlobalG.A.P. v4
 - USAGAP
 - Tesco Nurture v10
 - LEAF v9
 - SQF 1000
- **Proceso**
 - BRCv6
 - IFSv6
 - BAP
 - SQF 2000
 - Cook & Thurber
 - NCh 2861:2011

**IMPACTO DEL
FOOD SAFETY MODERNISATION ACT
SOBRE LOS IMPORTADORES Y
PROVEEDORES DE USA**

INICIOS DEL FSMA- 2007

- Plan para Importación Segura y Plan para la Protección de los Alimentos. Principios:
 - Prevención
 - Intervención
 - Respuesta o Acción
- Transición de Reactiva a Proactiva
- Más fondos, autoridad, control
- Necesitada de reconocer organizaciones de tercera



CRISIS DEL PCA, SALMONELLA - 2009

- Resultó en cientos de retiradas de producto durante varios meses
- La investigación del FDA descubrió evidencia de que los gerentes de PCA conocían la existencia de la contaminación
- Gran factor motivador para que la legislación de EEUU retomara el Food Safety Modernization Act

PCA: Peanut Corp. of America



CAMBIOS EN LA LEGISLACIÓN DE EEUU

4 de Enero de 2011: El Food Safety Modernization Act (HR 2751) es firmado como Ley.



HR 2751: FDA Food Safety Modernization Act

H.R. 2751

- ✓ Documento Detallado – 236 páginas
- ✓ Histórico – El mayor cambio desde 1938
- ✓ Nueva autoridad para el FDA
- ✓ Nuevos requerimientos para importadores
- ✓ Más inspecciones
- ✓ Más responsabilidades depositadas en los procesadores
- ✓ No se incrementaron requerimientos de trazabilidad o cuarentena

One Hundred Eleventh Congress
of the
United States of America

AT THE SECOND SESSION

Began and held at the City of Washington on Tuesday,
the fifth day of January, two thousand and ten

An Act

To amend the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act with respect to the safety of the food supply.

Be it enacted by the Senate and House of Representatives of the United States of America in Congress assembled,

SECTION 1. SHORT TITLE; REFERENCES; TABLE OF CONTENTS.

(a) SHORT TITLE.—This Act may be cited as the “FDA Food Safety Modernization Act”.

(b) REFERENCES.—Except as otherwise specified, whenever in this Act an amendment is expressed in terms of an amendment to a section or other provision, the reference shall be considered to be made to a section or other provision of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. 301 et seq.).

(c) TABLE OF CONTENTS.—The table of contents for this Act is as follows:

Sec. 1. Short title; references; table of contents.

TITLE I—IMPROVING CAPACITY TO PREVENT FOOD SAFETY PROBLEMS

Sec. 101. Inspections of records.
Sec. 102. Registration of food facilities.
Sec. 103. Hazard analysis and risk-based preventive controls.
Sec. 104. Performance standards.
Sec. 105. Standards for produce safety.
Sec. 106. Protection against microbial adulteration.
Sec. 107. Authority to collect fees.
Sec. 108. National agriculture and food defense strategy.
Sec. 109. Food and Agriculture Coordinating Council.
Sec. 110. Building domestic capacity.
Sec. 111. Secondary transportation of food.
Sec. 112. Food allergy and anaphylaxis management.
Sec. 113. New dietary ingredients.
Sec. 114. Requirement for guidance relating to post harvest processing of raw produce.
Sec. 115. Peer shopping.
Sec. 116. Alcohol-related facilities.

TITLE II—IMPROVING CAPACITY TO DETECT AND RESPOND TO FOOD SAFETY PROBLEMS

Sec. 201. Targeting of inspection resources for domestic facilities, foreign facilities, and ports of entry; annual report.
Sec. 202. Laboratory accreditation for analysis of foods.
Sec. 203. Integrated coordination of laboratory networks.
Sec. 204. Enhancing tracking and tracing of food and recordkeeping.
Sec. 205. Surveillance.
Sec. 206. Mandatory recall authority.
Sec. 207. Administrative detention of food.
Sec. 208. Investigations and disposal standards and plans.
Sec. 209. Improving the training of State, local, territorial, and tribal food safety officials.
Sec. 210. Enhancing food safety.



FDA: Aumento Obligatorio de Inspecciones

- Establecimientos en USA
 - Cada uno será inspeccionado en 5 años y luego cada 3 años.
 - Cada establecimiento de bajo riesgo será inspeccionado en 7 años y luego cada 5 años
- Establecimientos Extranjeros
 - 600 serán inspeccionados el primer año y luego se doblarán cada año por los siguientes 5 años



PROCESADORES DE ALIMENTOS: Plan de Inocuidad

- Deben contar con un plan por escrito – probablemente será definido como HACCP
- Componentes Clave de este Plan:
 - Identificación de peligros, incluyendo origen de materia prima
 - Controles Preventivos
 - Monitoreos documentados de los controles
 - Acciones correctivas documentadas cuando los controles se prueben no adecuados o no estén implementados correctamente
 - Verificación: análisis del producto, muestreo ambiental o de otro tipo.



PROCESADORES DE ALIMENTOS: Plan de Defensa Alimentaria

- Proteger alimentos de la introducción intencionada de contaminantes como actos de terrorismo
- Será incluido en los planes de análisis de peligros
- El FDA proveerá regulaciones más específicas, incluyendo el tipo de establecimiento y/o productos que estarán incluidos en esta regulación



IMPORTADORES: Verificaciones de Proveedores Extranjeros

- Importadores deben verificar los riesgos de los proveedores para asegurarse que los establecimientos cumplen con varias secciones del FSMA, incluyendo controles de análisis/prevención de peligros
- Tipos de Verificación
 - Monitoreo de registros
 - Certificación de lotes
 - Inspecciones in situ anuales
 - Muestreos y análisis periódicos
- Los registros se mantendrán por 2 años
- Las regulaciones específicas serán desarrolladas en un año desde la firma del FSMA como ley





Objetivo: Incrementar la capacidad del FDA

- Organismos de Inspección (Auditorías de 3^{era} parte)
 - Usado para verificar el cumplimiento del reglamento bajo el programa de certificación de tercera parte como condición de entrada por alto riesgo
- Laboratorios
 - Análisis de productos para satisfacer requerimientos del reglamento y alertas de importadores
 - Los resultados son proporcionados directamente al FDA

PLAZOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL FSMA

- **INMEDIATO:** Algunas secciones como la autoridad del FDA para retirar productos.
- **CORTO PLAZO:** Algunas secciones que no requieren la creación de reglamentos, como las actualizaciones al HACCP de pescados y mariscos ya fueron implementadas.
- **MEDIADO/LARGO PLAZO:** La mayor parte de las secciones clave del FSMA requieren desarrollo de reglamentos



GRACIAS!!!

