

Global Market: Facilitando el ingreso de los pequeños productores

INOFOOD
2015 5 y 6 de octubre
CasaPiedra, Santiago de Chile

Mónica Galleguillos, Eurofins GCL Capacita
www.gclcapacita.cl

Producción Global de Alimentos



AGRICULTURA



ELABORACIÓN



ENVASES Y
EMBALAJES



DISTRIBUCIÓN



CLIENTE



CONSUMIDOR

¿Por qué son importantes nuestros proveedores ?

- Porque **influyen sobre nuestros procesos y en nuestros productos** en términos de:
 - Inocuidad
 - Calidad
 - Costos
 - Productividad
- Porque **conviene prevenir** los contaminantes lo antes posible en la cadena de producción
- Para ser más eficaces y eficientes



Grado de Influencia en las decisiones de compra

La empresa debe definir el énfasis que debe darse en cada caso (producto, proveedor) con respecto a los siguientes factores:

- Calidad / cumplimiento de especificaciones
- Inocuidad / cumplimiento de especificaciones
- Entrega a tiempo
- Bajo costo
- Capacidad de entregar volumen o de almacenar producto en su bodega

Si para un producto crítico varios proveedores ofrecen y cumplen a lo largo del tiempo con calidad y entrega, seleccionar por precio.



Proveedores Nuevos

Si no existe conocimiento del proveedor, considerar:

- Su prestigio
- Información sobre su solvencia financiera
- La Información sobre el proveedor que puedan entregar otros proveedores
- Capacidad para cumplir especificaciones técnicas
- Ensayos de calificación del diseño / producto de nuevo proveedor
- Una visita y examen de las instalaciones del proveedor
- La información obtenida de bancos de datos



Requisitos para Proveedores de Interés

- ISO 9001 Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos.
- ISO 14001 Sistemas de Gestión Ambiental - Requisitos con Orientación para su Uso.
- OHSAS 18001 Sistemas de Gestión - Prevención de Riesgos Profesionales – Requisitos.
- BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria Vs7.
- NCh 3235 Industrias de los Alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura – Requisitos.



Requisitos para Proveedores de Interés

- NCh 2861 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) – Directrices para su aplicación.
- NT 158 Requisitos Para La Aplicación Del Sistema De Análisis De Peligros Y De Puntos Críticos De Control (HACCP) En Establecimientos De Alimentos
- ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing (reemplaza PAS 220:2008).
- NCh 2769 Calificación de Proveedores – Requisitos Generales.
- NCh 2770 Evaluación de proveedores - Proceso de calificación.

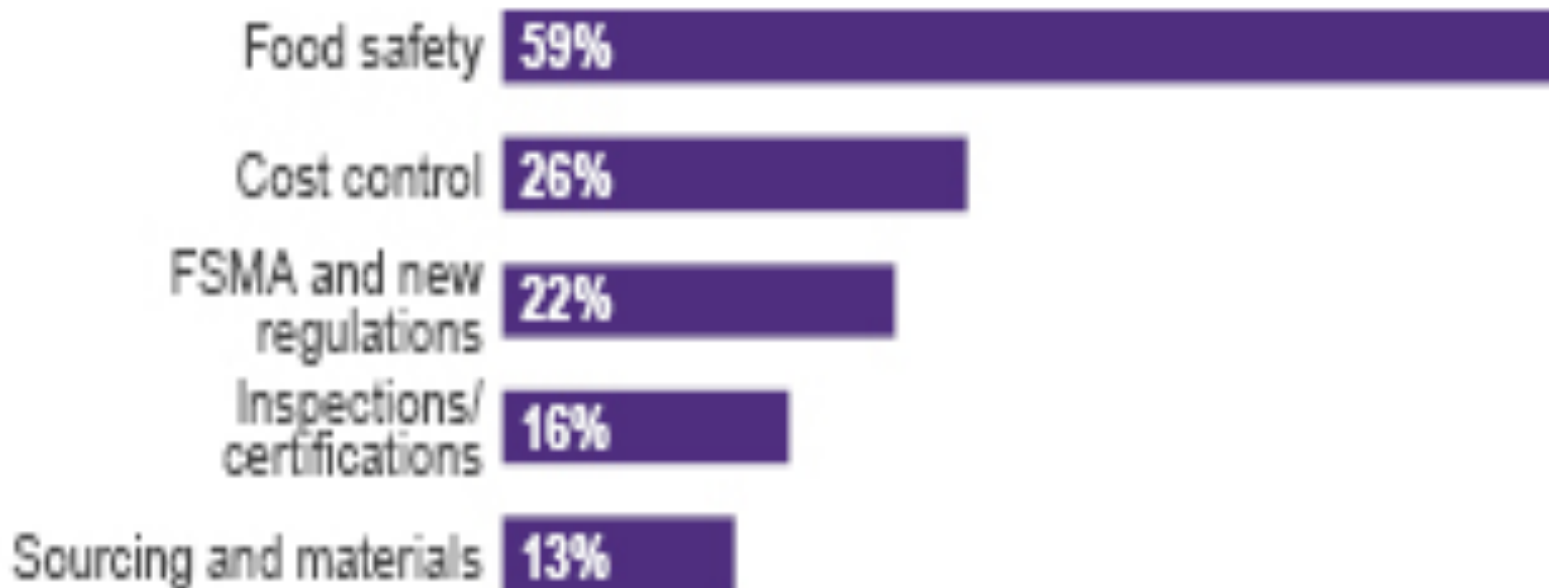


Esto nos obliga a analizar cómo nuestros proveedores pueden / podrían influir en el cumplimiento de los requisitos normativos que nos atañen !!



Las preocupaciones de las industrias manufactureras

5 most important manufacturing issues



Food Processing magazine and Grant Thornton's 13th Annual Food and Beverage Manufacturing Trends Survey suggest. - See more at: <http://www.grantthornton.com/issues/library/survey-reports/food-and-beverage/2014/03-High-hopes-timid-growth.aspx#sthash.qVdUu6aq.dpuf>

Generando Confianzas



- Declaración de Conformidad del Producto
- Certificado de Ensayo del producto
 - Emitido por el proveedor
 - Emitido por una tercera parte independiente (17025)
- Certificación del Proveedor
 - Por parte de la empresa / cliente (segunda parte)
 - Certificación del SGI del proveedor por tercera parte independiente (calidad, Inocuidad, etc.)
 - BPE / HACCP
 - BRC, IFS, SQF
 - BAP, GlobalGAP



GFSI: Normas de Inocuidad



GCL

<p>PRIMUSGFS STANDARD PrimusGFS Standard (v2.1 – December 2011)</p>	<p>IFS PACSECURE IFS PACSecure, Version 1</p>	<p>GLOBAL AQUACULTURE ALLIANCE SEAFOOD Global Aquaculture Alliance Seafood BAP Seafood Processing Standard</p>	<p>GLOBALG.A.P. GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Scheme version 4 and Produce Safety Standard version 4</p>
<p>GLOBAL RED MEAT STANDARD Global Red Meat Standard (GRMS) 4th Edition Version 4.1</p>	<p>FSSC 22000 FSSC 22000 - October 2011 Issue</p>	<p>SQF SQF CODE 7TH EDITION LEVEL 2</p>	<p>CANADAGAP CanadaGAP Scheme Version 6 Options B and C and Program Management Manual Version 3</p>
<p>IFS FOOD STANDARD IFS Food Standard Version 6</p>	<p>BRC GLOBAL STANDARD BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6</p>		

¿Qué es programa de Mercados Globales del GFSI?



GCL

El programa de Mercados Globales (Global Markets) es una iniciativa lanzada por GFSI que ofrece a las **organizaciones pequeñas y de menor desarrollo** un enfoque paso a paso para la implementación de los requisitos de Inocuidad alimentaria de las normas y esquemas reconocidos por el GFSI.

A través de este enfoque se logra tener la **capacidad** de asegurar los alimentos, mientras que se facilita el acceso a los mercados locales y se crea un sistema de **aceptación mutua** a lo largo de la cadena de suministro.

El programa consta de 3 fases, y una caja de herramientas y directrices que han sido desarrollados por la GFSI para ayudar a las organizaciones a entender mejor el programa.

Este kit de herramientas está disponible para su descarga en www.mygfsi.com.

¿Qué es programa de Mercados Globales del GFSI?



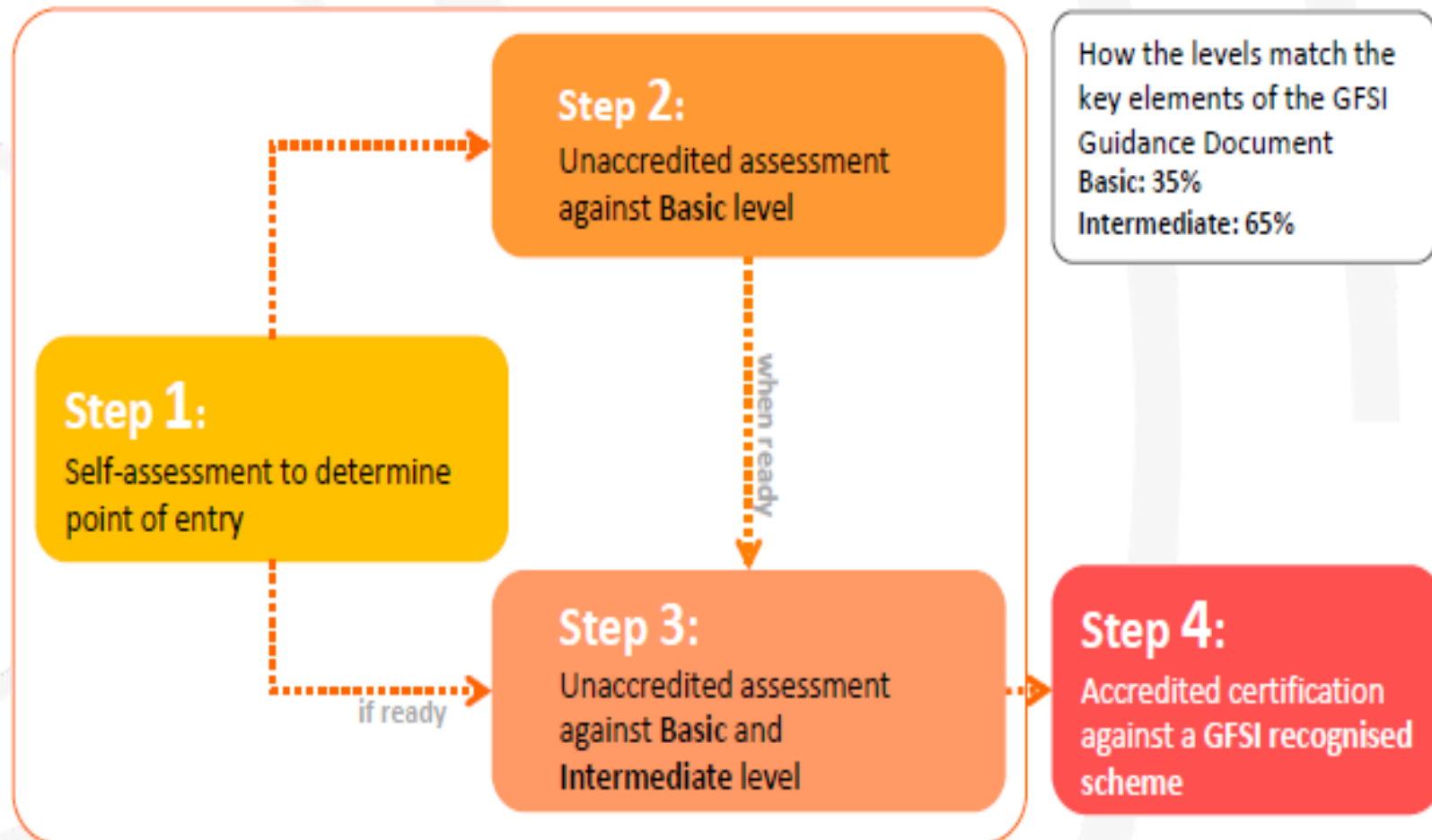
GCL

Las tres fases del programa se definen de la siguiente manera:

- **Fase 1:** Una serie de requisitos de Inocuidad alimentaria conocidos como los Requisitos **GFSI Nivel Básico** deben ser implementados por la empresa dentro de un período de doce meses.
- **Fase 2:** La empresa deberá de progresar al siguiente nivel, donde una segunda serie de requisitos de inocuidad alimentaria, marcados como los requisitos **GFSI Nivel Medio**, deberán ser implementados dentro de un periodo de 12 meses.
- **Fase 3:** Después de este período de dos años, la empresa de alimentos debe estar en condiciones de progresar a la certificación completa contra un esquema de Inocuidad de los alimentos reconocido-GFSI.

Fases de Global Market

The Global Markets Programme follows the following steps:



Los Recursos

WHAT IS IT?
The GFSI Global Markets Programme was launched in 2008 by the Global Food Safety Initiative. It also helps to build food safety capacity through a structured, step-by-step process.

AIM:
Develop effective food safety management systems through a systematic continuous improvement process.

THE SCOPE
The Programme has so far been developed to cover the scopes of:
Manufacturing:
 Current scope: Manufacturing of processed foods
 Planned scope: Preparation of primary products

WHO BENEFITS?
Suppliers
 • Pathway towards certification
 • Framework for a legal defence
 • Enable local, regional and international trade
Retailers, Brand Manufacturers, Food Service
 • Effective shared risk management tools
 • Convergence which saves money, improves market linkages and enables simpler buying

GFSI Global Markets Programme
Training and Competency Framework

Global Markets Programme
Manufacturing Protocol
2nd Edition

Basic: Version 2		Intermediate: Version 2	
A. Food Safety Management Systems		A. Food Safety Management Systems	
B.A.1	Specifications including product release	I.A.2	Traceability
B.A.2	Traceability	I.A.3	Food Safety Incident Management
B.A.3	Food Safety Incident Management	I.A.6	Management Responsibility
B.A.4	Control of non-conforming product	I.A.7	General Documentation Requirements
B.A.5	Corrective Action	I.A.8	Control of Measuring & Monitoring Devices
B.A.6	Management Responsibility	I.A.9	Training
B.A.7	Record Keeping Requirements	I.A.10	Procedures
B.A.8	Control of Measuring & Monitoring Devices	I.A.11	Complaint Handling
B.A.9	Training	I.A.12	Product Analysis
		I.A.13	Purchasing
		I.A.14	Supplier Approval and Performance Monitoring
B. Good Manufacturing Practices (GMPs)		B. Good Manufacturing Practices (GMPs)	
B.B.1	Personal Hygiene	I.B.9	Storage and Transport
B.B.2	Facility Environment	I.B.10	Facility and Equipment Maintenance
B.B.3	Cleaning & Disinfection		
B.B.4	Product Contamination Control		
B.B.5	Pest Control		
B.B.6	Water Quality		
B.B.7	Staff Facilities		
B.B.8	Waste Management		
B.B.9	Storage and Transport		
C. Control of Food Hazards		C. Control of Food Hazards	
B.C.1	Preliminary tasks	I.C.3	HACCP

AUTOR: Mónica Galleguillos A.
CARGO: Gerente General
EMPRESA: GCL Capacita S.A.
CORREO ELECTRÓNICO:
mgalleguillos@gcl.cl