



Gestión de Inocuidad en la cadena de suministro

INOFOOD 2015
Érica Lieberg Vianna
Octubre 2015



Lloyd's Register
LRQA

Improving performance,
reducing risk

LRQA

Servicios de evaluación y capacitación de clase mundial

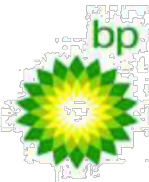
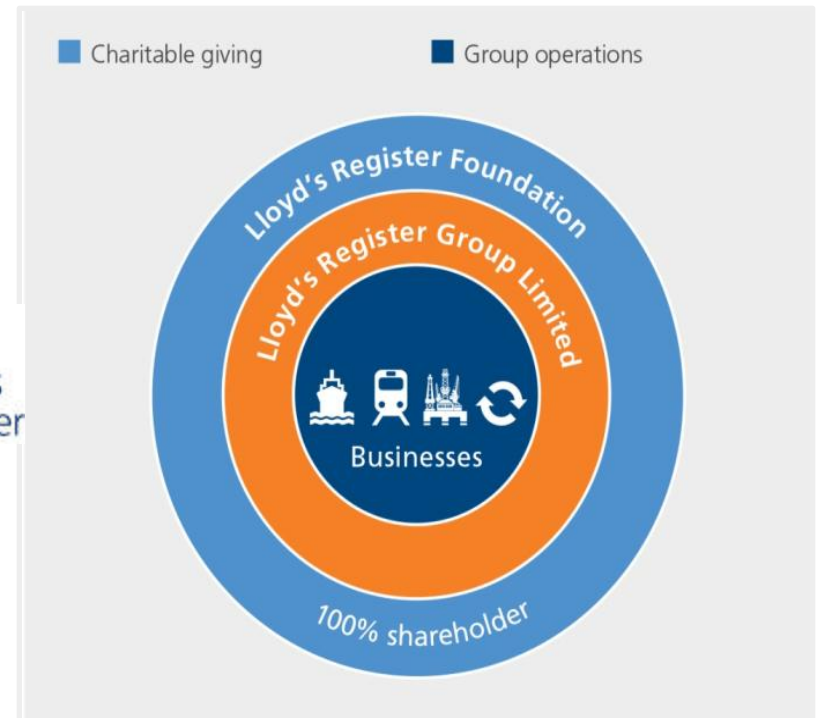
-LRQA es el proveedor líder mundial de servicios de evaluación independientes, incluyendo la certificación, validación, verificación y formación a través de una amplia gama de normas y esquemas

-

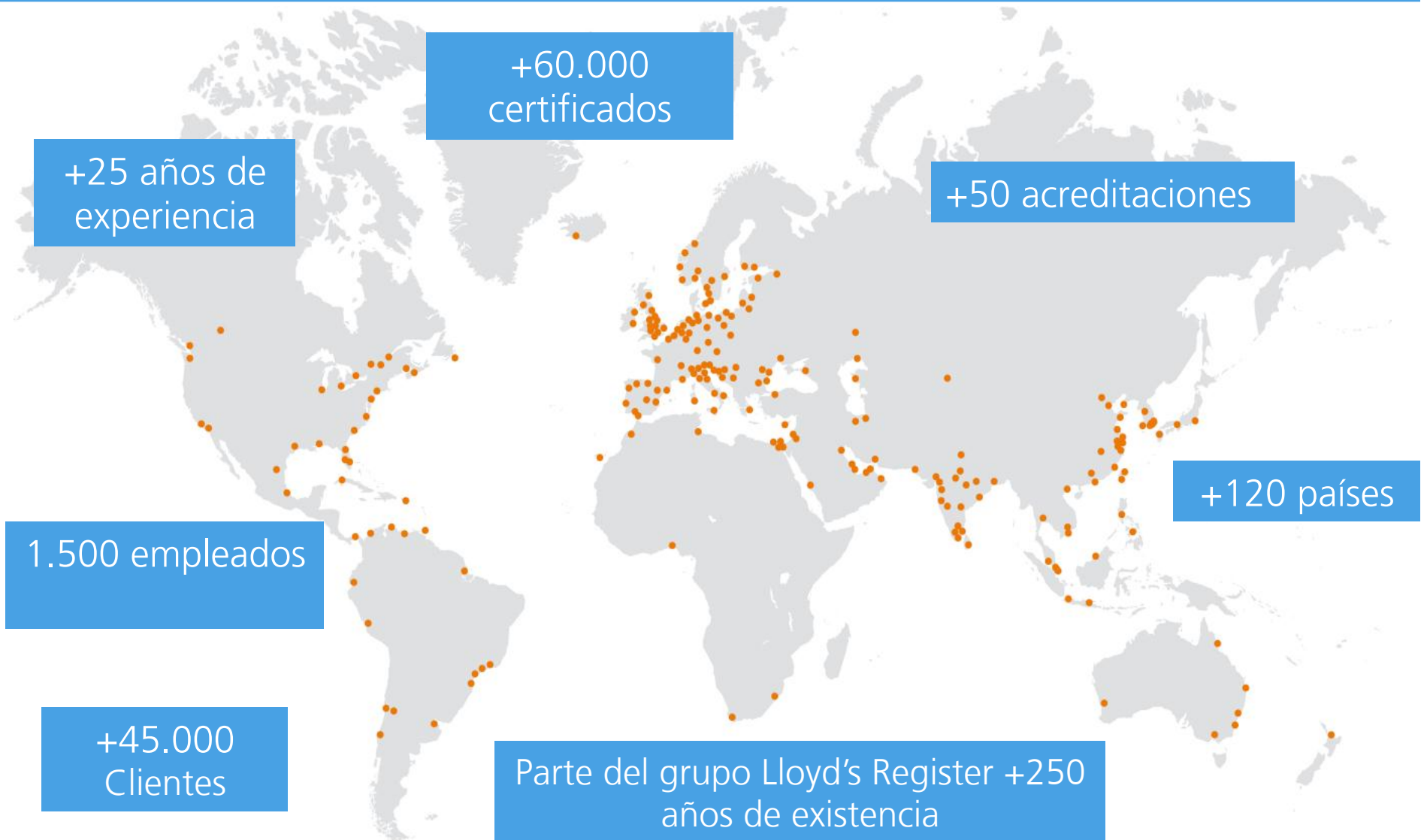
-Actuamos globalmente con empresas de principales sectores y con más de 5000 empresas del sector de alimentos en todo el mundo.



-LRQA no posee accionistas: 100% de la empresa pertenece a la Fundación Lloyd's Register – para la promoción de la educación y pesquisa.



LRQA en el mundo



Peligros en la cadena

Producción Primaria



- Drogas veterinarias
- Bacterias
- Prion BSE
- Pesticidas
- Parasito
- Dioxina
- Metales pesados
- Micotoxina
- Vidrio, Metal, Plástico
- Piedras, Ramas

Ingredientes / Materia prima



- Drogas veterinarias
- Pesticidas
- Metales pesados
- Micotoxina
- Bacterias
- BSE
- Vidrio, Metal, Plástico
- Piedras, Ramas

Embalaje



- Peligros físicos
- Migración de componentes del envase y/o tintas
- Contaminación microbiología por roturas / hermeticidad

Transporte y Distribución



- Crecimiento microbiano
- Germinación de esporos
- Contaminación cruzada

Inspección y/o Auditoria en origen

Auditoria de proveedores

Inspección vehiculo y producto

Análisis

Análisis

Conservación / termografo

¿Cómo empezar?

IDENTIFICAR

TIPO DE PROVEEDORES

- Ingredientes
- Materia prima
- Embalaje
- Servicio de limpieza y mantenimiento
- Servicios sin contacto con el producto
- Servicios puntuales

STAKEHOLDERS

- Compras
- Desarrollo de productos (R&D)
- Calidad y Seguridad



Problemas frecuentes con impacto de inocuidad

- ❌ No hay información disponible acerca del riesgos
- ❌ Proveedor aprobado sin evaluación del departamento de calidad y/o R&D
- ❌ Producto sin ficha técnica
- ❌ Cambio en la formulación del producto / ingrediente
- ❌ Proveedor cambia la materia prima
- ❌ Envío de producto de otras fábricas
- ❌ Análisis de riesgos no se basa en los riesgos informados por el proveedor

Calidad y inocuidad ?

Materiales peligrosos?

Proveedor comprometido?

Nuevos peligros?

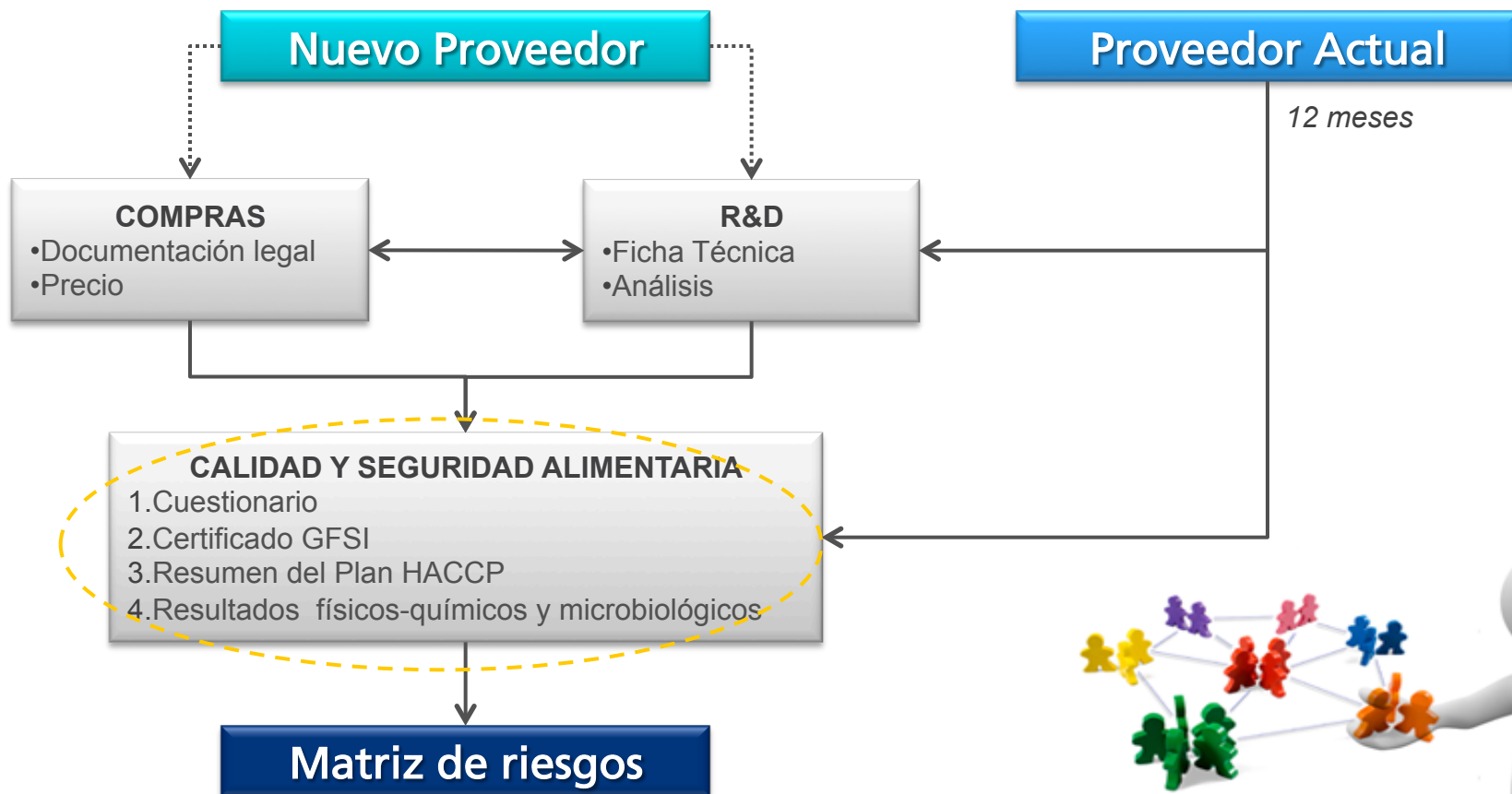
Correcta evaluación de peligros?

Control eficiente?

Impacto en producto final?

Necesaria nueva medida de control ?

Flujo del proceso



o
FMEA (análisis de modos y efectos de fallas)



Cuestionario

Preguntas – Algunas sugerencias

Certificación GFSI



GLOBALG.A.P.



<http://www.mygfsi.com/>

Plan HACCP

Capacidad de producción  proveedor único?

Frecuencia de muestreo y análisis

Tercerización - producción y/o empaque del producto

Materia prima importada

Gestión de proveedores



Ejemplo simplificado - Control de Proveedores

Actualización:

04/10/2015

Proveedor	Cuestionario		Certificado GFSI		Peligros			Matriz de Riesgos		Classificación
	Recibido	Expiración	Norma	Expiración	B	F	Q	Probabilidad	Permanencia	Final
Proveedor 1	01/01/2015	31/12/2015	FSSC	01/09/2015	🚩	🚩	🚩	Alta	Baixa	Control
Proveedor 2	27/11/2014	26/11/2015	-	-	🚩	🚩	🚩	Média	Baixa	Control
Proveedor 3	04/09/2015	02/09/2016	BRC	01/07/2016	🚩	🚩	🚩	Baixa	Alta	Control
Proveedor 4	03/10/2014	02/10/2015	FSSC	20/07/2017	🚩	🚩	🚩	Alta	Alta	Crítico
Proveedor 5	16/03/2015	14/03/2016	IFS	04/10/2015	🚩	🚩	🚩	Média	Alta	Crítico
Proveedor 6	07/12/2014	06/12/2015	FSSC	24/11/2015	🚩	🚩	🚩	Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 7	02/05/2015	30/04/2016	FSSC	05/12/2015	🚩	🚩	🚩	Baixa	Alta	Control
Proveedor 8	02/08/2015	31/07/2016	BRC	26/11/2015	🚩	🚩	🚩	Média	Alta	Crítico
Proveedor 9	28/09/2014	27/09/2015	SQF	17/11/2015	🚩	🚩	🚩	Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 10	12/11/2014	11/11/2015	IFS	28/04/2016	🚩	🚩	🚩	Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 11	22/04/2015	20/04/2016	FSSC	09/02/2016	🚩	🚩	🚩	Alta	Baixa	Control
Proveedor 12	08/06/2015	06/06/2016	FSSC	30/01/2016	🚩	🚩	🚩	Alta	Baixa	Control

Certificado GFSI

- ✓ Normas de inocuidad alimentaria reconocida?
- ✓ Escopo de certificación X Producto suministrado
- ✓ Fecha de expiración → mantenimiento de la certificación?
- ✓ Copia del reporte de auditoria
- ✓ Plan de acciones em curso
- ✓ No conformidades



Ejemplo simplificado - Control de Proveedores

Actualización:

04/10/2015

Proveedor	Cuestionario		Certificado GFSI		Peligros			Matriz de Riesgos		Classificación
	Recibido	Expiración	Norma	Expiración	B	F	Q	Probabilidad	Permanencia	Final
Proveedor 1	01/01/2015	31/12/2015	FSSC	01/09/2015				Alta	Baixa	Control
Proveedor 2	27/11/2014	26/11/2015	-	-				Média	Baixa	Control
Proveedor 3	04/09/2015	02/09/2016	BRC	01/07/2016				Baixa	Alta	Control
Proveedor 4	03/10/2014	02/10/2015	FSSC	20/07/2017				Alta	Alta	Crítico
Proveedor 5	16/03/2015	14/03/2016	IFS	04/10/2015				Média	Alta	Crítico
Proveedor 6	07/12/2014	06/12/2015	FSSC	24/11/2015				Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 7	02/05/2015	30/04/2016	FSSC	05/12/2015				Baixa	Alta	Control
Proveedor 8	02/08/2015	31/07/2016	BRC	26/11/2015				Média	Alta	Crítico
Proveedor 9	28/09/2014	27/09/2015	SQF	17/11/2015				Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 10	12/11/2014	11/11/2015	IFS	28/04/2016				Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 11	22/04/2015	20/04/2016	FSSC	09/02/2016				Alta	Baixa	Control
Proveedor 12	08/06/2015	06/06/2016	FSSC	30/01/2016				Alta	Baixa	Control

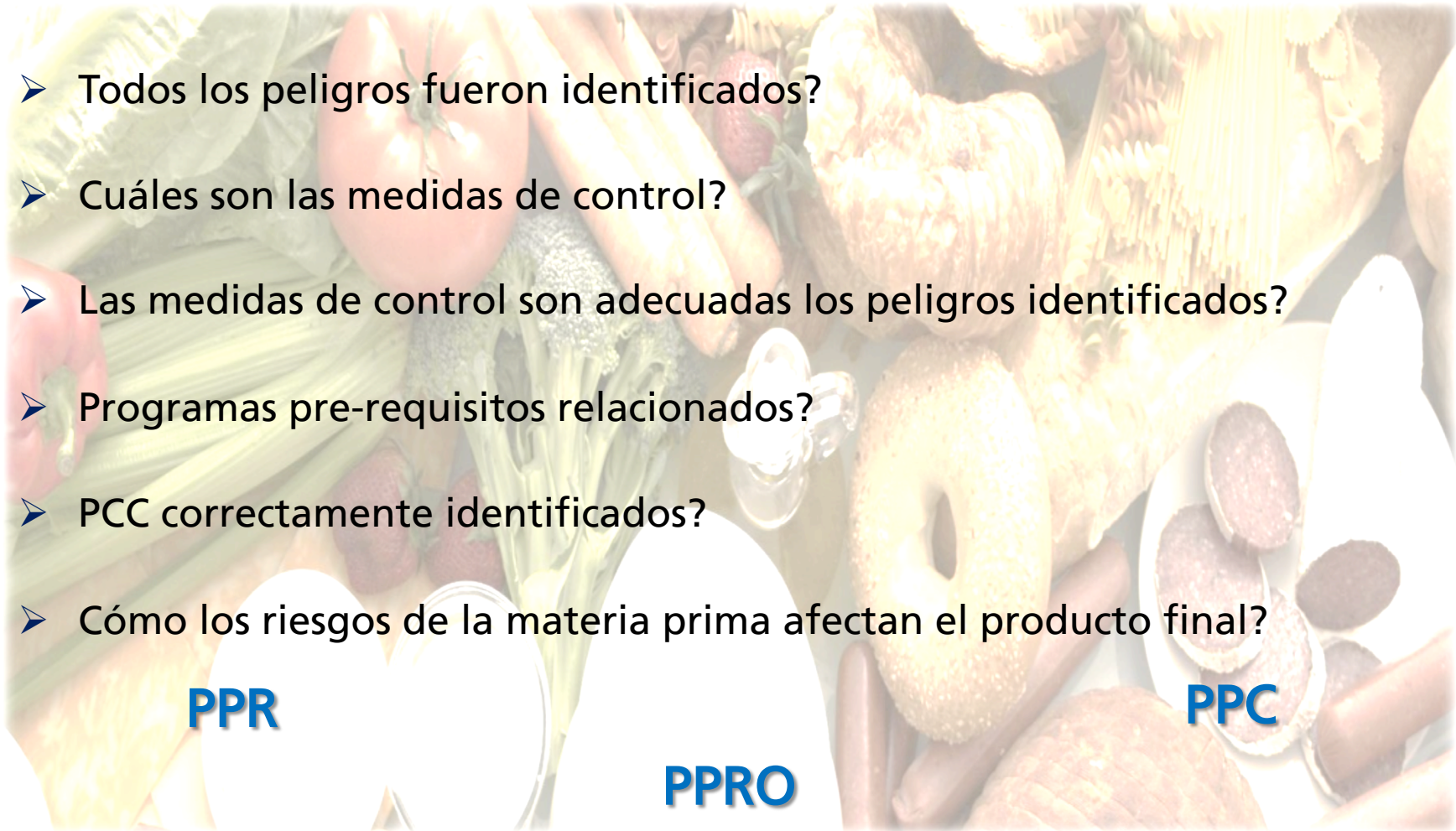
Resumen del Plan HACCP

- Todos los peligros fueron identificados?
- Cuáles son las medidas de control?
- Las medidas de control son adecuadas los peligros identificados?
- Programas pre-requisitos relacionados?
- PCC correctamente identificados?
- Cómo los riesgos de la materia prima afectan el producto final?

PPR

PPRO

PPC



Resultados físicos-químicos y microbiológicos

Solicitar el cronograma de análisis, plan de muestreo y resultados.

- Cuáles análisis se han realizado?
- Adecuadas al riesgo?
- Métodos de análisis (oficial / reconocido?)
- Laboratorio oficial y/o acreditado? [ISO17025](#)
- Frecuencia de análisis
- Tamaño de la muestra (pool, representativa,...)
- Histórico del producto



Ejemplo simplificado - Control de Proveedores

FQSA 001.032 ver.0

Elaborado por: Fulano

Aprobado por: Ciclano

Fecha de emisión: 01/09/2015

Actualización:

04/10/2015

Proveedor	Cuestionario		Certificado GFSI		Peligros			Matriz de Riesgos		Classificación
	Recibido	Expiración	Norma	Expiración	B	F	Q	Probabilidad	Permanencia	Final
Proveedor 1	01/01/2015	31/12/2015	FSSC	01/09/2015	🚩	🚩	🚩	Alta	Baixa	Control
Proveedor 2	27/11/2014	26/11/2015	-	-	🚩	🚩	🚩	Média	Baixa	Control
Proveedor 3	04/09/2015	02/09/2016	BRC	01/07/2016	🚩	🚩	🚩	Baixa	Alta	Control
Proveedor 4	03/10/2014	02/10/2015	FSSC	20/07/2017	🚩	🚩	🚩	Alta	Alta	Crítico
Proveedor 5	16/03/2015	14/03/2016	IFS	04/10/2015	🚩	🚩	🚩	Média	Alta	Crítico
Proveedor 6	07/12/2014	06/12/2015	FSSC	24/11/2015	🚩	🚩	🚩	Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 7	02/05/2015	30/04/2016	FSSC	05/12/2015	🚩	🚩	🚩	Baixa	Alta	Control
Proveedor 8	02/08/2015	31/07/2016	BRC	26/11/2015	🚩	🚩	🚩	Média	Alta	Crítico
Proveedor 9	28/09/2014	27/09/2015	SQF	17/11/2015	🚩	🚩	🚩	Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 10	12/11/2014	11/11/2015	IFS	28/04/2016	🚩	🚩	🚩	Baixa	Baixa	No Crítico
Proveedor 11	22/04/2015	20/04/2016	FSSC	09/02/2016	🚩	🚩	🚩	Alta	Baixa	Control
Proveedor 12	08/06/2015	06/06/2016	FSSC	30/01/2016	🚩	🚩	🚩	Alta	Baixa	Control



Conditional Formatting ▾

sugerencia



Probabilidad

Criticidad

Matriz de Riesgos

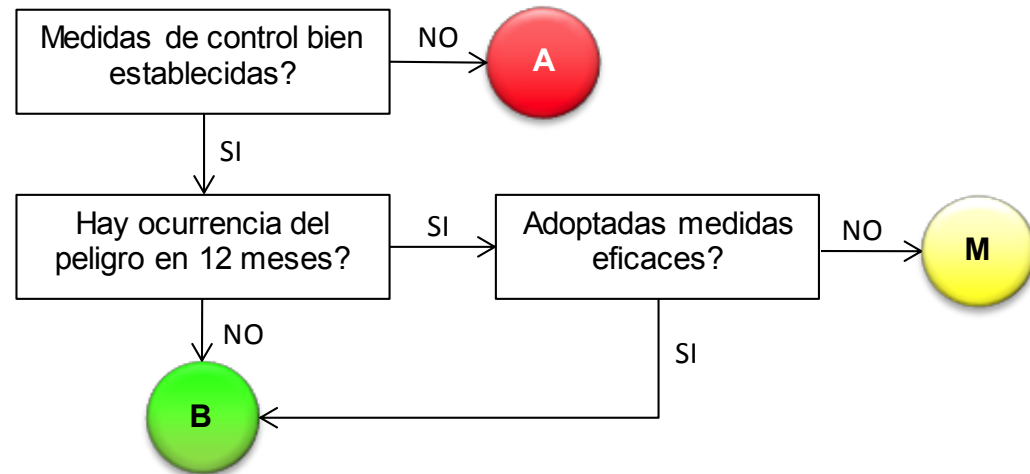
Modelo simplificado

Permanencia

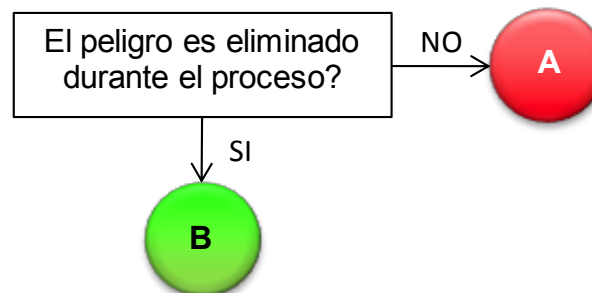
Representatividad

Peligros del Plan HACCP – evaluación inicial

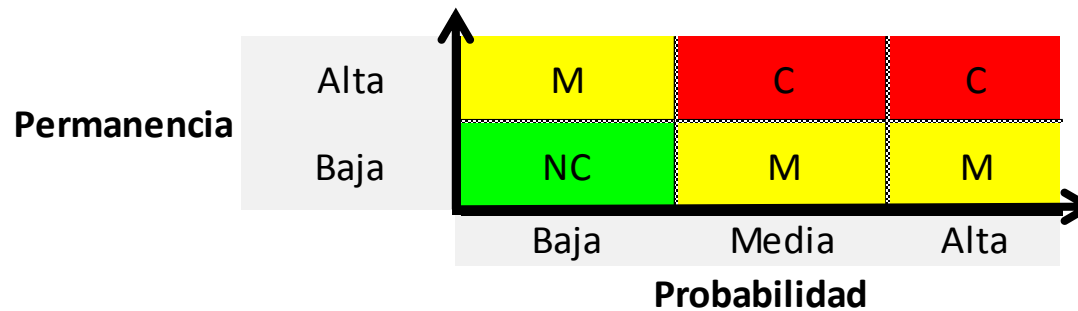
Probabilidad



Permanencia



Classificación inicial del proveedor



NC – No crítico

- Control de recepción (inspección)



M – Media Criticidad (controlar)

- Control de recepción (inspección)
- Auditoría



C – Crítico (controlar)

- Control de recepción (inspección)
- Auditoría
- Plan de análisis



Ejemplo simplificado - Control de Proveedores

FQSA 001.032 ver.0

Elaborado por: Fulano

Aprobado por: Ciclano

Fecha de emisión: 01/09/2015

Actualización:

04/10/2015

Proveedor	Cuestionario		Certificado GFSI		Peligros			Matriz de Riesgos		Clasificación Final
	Recibido	Expiración	Norma	Expiración	B	F	Q	Probabilidad	Permanencia	
Proveedor 1	01/01/2015	31/12/2015	FSSC	01/09/2015				Alta	Baja	Control
Proveedor 2	27/11/2014	26/11/2015	-	-				Média	Baja	Control
Proveedor 3	04/09/2015	02/09/2016	BRC	01/07/2016				Baja	Alta	Control
Proveedor 4	03/10/2014	02/10/2015	FSSC	20/07/2017				Alta	Alta	Crítico
Proveedor 5	16/03/2015	14/03/2016	IFS	04/10/2015				Média	Alta	Crítico
Proveedor 6	07/12/2014	06/12/2015	FSSC	24/11/2015				Baja	Baja	No Crítico
Proveedor 7	02/05/2015	30/04/2016	FSSC	05/12/2015				Baja	Alta	Control
Proveedor 8	02/08/2015	31/07/2016	BRC	26/11/2015				Média	Alta	Crítico
Proveedor 9	28/09/2014	27/09/2015	SQF	17/11/2015				Baja	Baja	No Crítico
Proveedor 10	12/11/2014	11/11/2015	IFS	28/04/2016				Baja	Baja	No Crítico
Proveedor 11	22/04/2015	20/04/2016	FSSC	09/02/2016				Alta	Baja	Control
Proveedor 12	08/06/2015	06/06/2016	FSSC	30/01/2016				Alta	Baja	Control



Conditional Formatting ▾

sugerencia

Referencias técnicas

Control de recepción

ANSI/ASQ Z1.4: Sampling Procedures and Tables for Inspection by Attributes

Auditoría

GFSI Global Markets Programme



Manufacturing:

Current scope: Manufacturing of processed foods

Planned scope: Preparation of primary products



Primary Production:

Current scope: Farming of Plants

Planned scope: Farming of grains, animals, fish and production of feed

Análisis

Legislación – local y internacional
Codex Alimentarius



¿Qué se debe hacer después de la auditoría?

- Establecer criterios de puntaje mínima de aprobación
- Basado en puntuación final, revisar la frecuencia de la auditoria

Ejemplo:

Clasificación	Puntaje Final	Acción
Riesgo Mínimo	Mínimo 90%	Auditar cada 02 años
Riesgo Bajo	70 a 89,9%	Auditoria Anual
Riesgo Médio	60 a 69,9%	Follow-up em 06 meses
Riesgo Alto	Menos de 59,9%	Reprobación y nueva auditoría

¿Desea saber más acerca de Auditoría y Global Markets?

Programa de Mercados Globales del GFSI -

Servicios de auditoría y capacitación para organizaciones de la industria de alimentos a nivel mundial



Envíe un correo electrónico y reciba nuestros White Papers técnicos

Para mayor información sobre cómo LRQA puede ayudarle a cumplir con sus requisitos de inocuidad alimentaria, póngase en contacto con nosotros

Erica Lieberg Vianna
Food Safety Specialist
E: erica.vianna@lr.org
T: +55 11 3523-3948

<http://www.lrqasudamerica.com/>



Lloyd's Register
LRQA

Improving performance,
reducing risk

Lloyd's Register and variants of it are trading names of Lloyd's Register Group Limited, its subsidiaries and affiliates.
Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited 2013. A member of the Lloyd's Register group.