SEGURIDAD ALIMENTARIA

Intedya
International Dynamic Advisors

Global Markets GFSI (Nivel Intermedio) - Programa de Mercados Globales

El Programa de Mercados Globales de la GFSI fue lanzado en 2008 por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria para pequeñas empresas o empresas menos desarrolladas con el fin de ayudarles a conseguir la certificación para los esquemas de seguridad alimentaria y de acceso al mercado reconocidos por la GFSI.

El programa GFSI Global Markets establece cómo las empresas pequeñas o menos desarrolladas (a causa de su tamaño, falta de experiencia técnica, recursos económicos o la naturaleza de su trabajo) que carecen de sistemas de inocuidad alimentaria menos desarrollados pueden enfrentar el desafío de la inocuidad alimentaria, al mismo tiempo que reducen los peligros en las cadenas de suministro alimentarias mundiales y trabajan para lograr el acceso al mercado mediante la certificación de un programa de certificación reconocido por GFSI. Una implantación satisfactoria les permitiría beneficiarse de oportunidades de los mercados emergentes ya que las cadenas de suministro son más formales con un incremento del rigor.

El programa se basa en requisitos clave extraídos del Documento de Orientación de la GFSI, pero se basa principalmente en los Principios Generales del Codex sobre el Código de Prácticas de Higiene de los Alimentos.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF del Programa de GFSI Global Markets Nivel Intermedio.

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

Los principales requisitos que encontramos en el programa ed GFSI Global Markets de nivel intermedio son:

- **Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria**
  Responsabilidad de la dirección, requisitos de la documentación general, procedimientos, gestión de reclamaciones, control de medidas y vigilancia de los equipos, análisis del producto, compras, homologación de proveedor, realización de la vigilancia, formación.
- **Buenas prácticas de fabricación**
  Instalaciones y mantenimiento de equipos, instalaciones del personal, gestión de residuos, almacén y transporte
- **Control de peligros alimentarios**
- APPCC/HACCP, Food Defense continuo mejoramiento del proceso en seguridad alimentaria

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Involucramiento total de la Dirección
- Mejorar la infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificación (paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos, etc.).
- Identificación de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricación como para el etiquetado.
- Compartir responsabilidades con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un análisis de peligros difundido en la organización para generar conciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organización por la implementación de Defensa Alimentaria.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignación de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes áreas.
- Establecimiento de sistema de monitoreo para los procesos y productos, documentado.
- Establecimiento de un sistema de trazabilidad y retiro de producto de mercado a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisión periódica de los requisitos legales y de su cumplimiento.

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

- Proporciona una ruta para las empresas que carecen o cuentan con sistemas menos desarrollados de inocuidad alimentaria para lograr la certificación acreditada
- Apoya los esfuerzos de desarrollo de capacidades y mejorar las oportunidades de acceso al mercado.
- Protocolo de evaluación para empresas pequeñas y/o menos desarrolladas
- Sistema de evaluación uniforme para mejorar los procesos internos
- Enfoque sistemático para obtener la certificación en un estándar de GFSI en un periodo definido
- Permite un desarrollo e implementación progesivo de los más altos estándares mundiales en materia de inocuidad y seguridad alimentaria.
- Cumplimiento de lo requisitos de compra de grandes cadenas de distribución

Ventajas para **LOS CLIENTES**

- Reducción del número de auditorías. La certificación evita auditorías de empresas de distribución y otros clientes que reconocen la auditoría de certificación como una evaluación de proveedor.
- Constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- Supone una diferencia competitiva.
- Asegura una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Demuestra a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.
- Aumenta la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria.

Sectores **DE APLICACIÓN**

Hasta ahora, el programa se ha desarrollado para cubrir los ámbitos de manufactura y producción primaria de la siguiente manera:

- Manufactura: fabricación de alimentos procesados
- Producción primaria: cultivo de plantas (aunque el alcance previsto en una futura actualización es cultivo de granos, animales, peces y producción de alimentos)

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**