



HOJA DE GUÍA 1

CÓMO EMPEZAR: PASOS PARA LA CERTIFICACIÓN SQF

La familia de Códigos SQF de calidad e inocuidad alimentaria están diseñados para cumplir con los requisitos de la industria, el cliente y regulatorios para todos los sectores de la cadena de suministro de alimentos. SQF tiene programas para producción primaria, pasando por la fabricación, distribución, envasado de alimentos y operaciones de venta al detalle. Los detallistas, los fabricantes y empresas de servicios de alimentos confían en la certificación SQF al aprobar su cadena de suministro y para algunos es un requisito antes de poder embarcar cualquier producto.

Dar ese primer paso es siempre lo más difícil. Es posible que no sepa cómo comenzar o dónde ir. Hay muchos requisitos y términos que pueden no ser familiares. Sin embargo, al igual que comer un elefante, el Código SQF se debe consumir un bocado a la vez y al leer estas Hojas de Guía, ¡ya ha tomado ese primer bocado!

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO

- FAMILIARIZARSE CON EL PROGRAMA SQF
- IDENTIFIQUE LOS PASOS PARA CERTIFICARSE EN SQF
- PREPARARSE PARA LA CERTIFICACIÓN SQF

O 2.1.2.4

O 2.5.5

CONCEPTOS CLAVE

O GFSI

La Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (GFSI) es una organización internacional de fabricantes de alimentos y detallistas que reúnen a expertos para abordar cuestiones emergentes sobre inocuidad alimentaria. Es la organización que compara los programas de certificación, como SQF, a un conjunto de requisitos de inocuidad alimentaria

O PROGRAMA DE MERCADOS GLOBALES

El Programa de Mercados Globales de GFSI establece cómo las compañías que carecen o cuentan con sistemas subdesarrollados de inocuidad alimentaria pueden enfrentar el reto de inocuidad alimentaria, al mismo tiempo que reducen peligros en las cadenas globales de suministro de alimentos y trabajar hacia el acceso al mercado por medio de la certificación bajo un programa de certificación reconocido por GFSI.



HOJA DE GUÍA 1

O PROGRAMA SQF

El programa Safe Quality Food (SQF) es reconocido por detallistas, fabricantes y proveedores de servicios de alimentos en todo el mundo como un sistema de gestión de inocuidad alimentaria rigurosa y creíble. El programa cumple con los requisitos establecidos por GFSI y utiliza retroalimentación de detallistas y de las partes interesadas para abordar los muchos temas de inocuidad alimentaria que enfrentamos todos los días.

O CERTIFICACION

La emisión de un certificado después de la finalización exitosa de una auditoría realizada por un organismo de certificación (OC) autorizado por SQF.

O CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Un patrón de valores y creencias compartidas en toda la organización que afecta la mentalidad y comportamiento hacia la inocuidad alimentaria.

O ELEMENTOS DEL SISTEMA SQF

Los Elementos del Sistema definen los elementos centrales del Código SQF que incluyen los programas clave para cualquier sistema de inocuidad de alimentos y se requiere que sean implementados por todos los sitios que buscan la certificación SQF. Constituye la base del sistema SQF en el sitio. Eso incluye el compromiso de la dirección del sitio para mantener un suministro de alimentos seguro y la gestión de procesos que debe mantenerse para lograrse.

O CATEGORÍA DEL SECTOR DE ALIMENTOS (FSC)

Una clasificación establecida para apoyar un enfoque uniforme en la gestión del Programa SQF. A menudo referida como FSC, la categoría del sector de alimentos identifica las actividades y requisitos a aplicar pro el auditor en cada sitio.

O MÓDULOS SQF

Los módulos SQF son las buenas prácticas de fabricación requeridas y los programas de prerrequisitos a aplicar en cada sitio El(los) módulo(s) aplicable(s) depende de (los) producto(s) y el(los) proceso(s) en cada sitio.

PASOS DEL PROCESO

1. Aprenda sobre el Instituto SQF y el Código SQF
 - a. El primer paso para la certificación es familiarizarse con el Programa SQF para que pueda obtener una mejor comprensión sobre qué código SQF utilizar y qué requisitos se aplican.



HOJA DE GUÍA 1

Visite el sitio web del Instituto SQF (www.sqfi.com). El sitio web tiene muchas herramientas y recursos; Además, el Código es gratuito para descargar e imprimir.

- b. El programa SQF tiene una serie de códigos para ayudarlo a alcanzar el nivel de inocuidad alimentaria certificación que necesita, con cada Código basándose en el anterior para proporcionar una mejora continua, vía de certificación.
- c. Puede unirse a este camino en el nivel que mejor se adapte a sus necesidades comerciales y los de su mercado. La decisión es suya.



- d. Puede ser confuso saber por dónde empezar, así que use la tabla a continuación para ayudarlo a determinar dónde debe comenzar su camino hacia la certificación SQF.

SI	ENTONCES
Usted necesita un programa que sea aprobado para sitios pequeños y medianos y cumpla con el Programa de Mercados Globales de GFSI	Utilice uno de los siguientes Programa de Fundamentos SQF: <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos SQF para la Producción Primaria – Nivel Básico • Fundamentos SQF para la Producción Primaria – Nivel Intermedio • Fundamentos SQF para la Fabricación – Nivel Básico. • Fundamentos SQF para la Fabricación – Nivel Intermedio.
Usted necesita un programa aprobado por GFSI	Utilice uno de los siguientes Códigos SQF de inocuidad alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> • Producción primaria • Fabricación • Almacenaje y Distribución. • Fabricación de empaque de alimentos.
Usted necesita un Programa reconocido por GFSI que incluya la gestión de calidad .	Use uno de los Códigos SQF de Inocuidad Alimentaria y el Código SQF de Calidad
Usted no tiene requisitos del comprador, pero quiere un programa para medir su programa de fundamentos de inocuidad alimentaria que está basado en HACCP .	Use el programa de Fundamentos SQF Nivel Básico



HOJA DE GUÍA 1

<p>Usted no tiene requisitos del comprador, pero quiere un programa para medir su programa de inocuidad alimentaria basado en HACCP.</p>	<p>Use el programa de Fundamentos SQF Nivel Intermedio</p>
<p>Usted no tiene requisitos del comprador, pero quiere un programa para medir su programa de inocuidad alimentaria basado en HACCP e incluir normas más rigurosas de inocuidad de alimentos.</p>	<p>Utilice uno de los siguientes Códigos SQF de inocuidad alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producción primaria • Fabricación • Almacenaje y Distribución. • Fabricación de empaque de alimentos.

- e. Una vez que haya identificado el Código SQF que se aplica a su producto y proceso, ahora tiene que encontrar la categoría relevante del sector alimentario y los módulos aplicables. Al usar el Apéndice 1 de cualquiera de los Códigos SQF identifique la categoría o categorías (FSC) del sector de alimentos donde cae(n) su(s) producto(s). El FSC determinará qué módulos y los Códigos SQF de Inocuidad Alimentaria que deberá implementar.
 - f. Por ejemplo, si fabrica mayonesa envasada y su distribuidor le está solicitando tener un programa aprobado por GFSI, su producto cumple con la FSC 18 Fabricación de alimentos conservados y usted usaría el Código SQF de inocuidad alimentaria para fabricación, lo que requeriría los Elementos del Sistema y el Módulo 11.
 - g. Una vez que haya determinado qué código se aplica a su producto y proceso, el siguiente paso es aprender acerca de los requisitos del Código. Una de las mejores maneras de aprender a implementar los requisitos del Código SQF es utilizar una de nuestras soluciones de capacitación SQF. La capacitación lo guiará a través del Código y le dará claridad sobre los requisitos del Código mientras que le ofrece ejemplos que otros sitios han utilizado para implementar su propio programa de inocuidad de alimentos.
 - h. El Instituto SQF ofrece opciones que incluyen capacitación en línea o capacitación presencial a través de un centro aprobado de capacitación SQF. SQF también tiene nuestras guías de auto ayuda como estas hojas de guía y documentos de orientación. La elección es suya y depende de sus preferencias de aprendizaje, presupuesto y disponibilidad. Para encontrar la mejor solución de entrenamiento para usted, visite el sitio web del Instituto SQF (www.sqfi.com).
2. Construyendo su equipo de inocuidad alimentaria
 - a. No importa si su sitio es pequeño, mediano o grande, la clave es contar con el personal adecuado para mantener y soportar su sistema de inocuidad alimentaria. El primer paso es construir su equipo de inocuidad alimentaria. Designe a uno de sus empleados como la persona a cargo de la inocuidad de los alimentos. El programa SQF se refiere a esta persona como el Practicante SQF. El título no es relevante, lo que importa es que esta persona es responsable de implementar y mantener su sistema de inocuidad alimentaria. Es importante que tengan conocimiento de la inocuidad de los alimentos y estén familiarizados con los riesgos de inocuidad alimentaria para sus productos y procesos. Cada Código SQF tiene características y requisitos específicos para esta persona, así que asegúrese de revisar el Código que se aplica a su Producto y proceso.



HOJA DE GUÍA 1

¿Quién será la persona dedicada a la inocuidad alimentaria/Practicante SQF?

La responsabilidad de la inocuidad alimentaria no recae únicamente en los hombros del Practicante SQF o La persona encargada de la inocuidad alimentaria. Es importante que el sitio tenga un equipo de inocuidad alimentaria que incluya miembros de todas las áreas de la organización, incluida la alta dirección del sitio, producción, compras, sanidad y mantenimiento. Involucrar a todos es lo mejor. La forma de obtener aceptación a medida que construye y fortalece su sistema de inocuidad alimentaria.

¿Quién estará en su equipo de inocuidad alimentaria?

Departamento	Nombre	Departamento	Nombre
Gerente de control de calidad		Practicante SQF	
Mantenimiento		Sanidad	
Compras		Capacitación	
Producción		Consultor	

3. Implementar y documentar los requisitos del Código SQF

- a. Ahora que está más familiarizado con el Código SQF, es hora de implementar los requisitos del Código SQF. Puede implementar estos requisitos con su propia experiencia en la empresa o, en algunos casos, los sitios utilizan un consultor en este punto. Si bien no es un requisito utilizar un consultor, El Instituto SQF ha proporcionado una lista de consultores SQF registrados en el sitio web del Instituto SQF (sqfi.com). Estos consultores cumplen con un conjunto específico de requisitos y puede buscar un consultor por región o categoría de sector de alimentos.
- b. El Código tiene dos partes: la Parte A y la Parte B y varios apéndices que incluyen: las Categorías del Sector Alimentario, el Glosario, las Reglas de Uso del Logotipo y los requisitos para sistemas multi-sitios.
- c. La Parte A incluye información sobre la metodología del Código y la Parte B incluye los requerimientos técnicos. Para comenzar, concéntrese en la Parte B. También querrá familiarizarse con las categorías del sector alimentario y el glosario. Su comprensión de la Parte A vendrá muy pronto; Su OC puede ayudarle a explicarle esa sección.
- d. La parte B se divide en 2 secciones:
 - i. Elementos del sistema: Dependiendo del Código que esté utilizando, esta sección puede tener más de 100 requisitos. Sin embargo, en lugar de revisarlos como requisitos individuales, consúltelos como si fueran 9 secciones y céntrate en construir su programa de inocuidad alimentaria alrededor de eso. Un elemento del sistema es la base para un exitoso programa de



HOJA DE GUÍA 1

inocuidad de los alimentos. Centrándose en la implementación de los programas para cumplir con los requisitos de esta sección, comenzará a formar su Sistema de inocuidad alimentaria y cultura organizacional.

1. Los Elementos del Sistema tienen 9 Secciones:

- 1) Compromiso de la gerencia
- 2) Control de documentos y registros
- 3) Especificación y desarrollo de productos
- 4) Sistema de Inocuidad alimentaria
- 5) Verificación del sistema SQF
- 6) Identificación del producto, rastreabilidad, retiro y recuperación
- 7) Defensa alimentaria y fraude alimentario
- 8) Gestión de alérgenos
- 9) Capacitación

ii. La segunda sección que revisará es el módulo aplicable para sus programas de prerrequisitos tales como las buenas prácticas de manufactura (BPM's), buenas prácticas agrícolas (BPA'S), etc. Usted identificó el módulo aplicable cuando anteriormente seleccionó su FSC.

1. El módulo relevante generalmente consta de 11 secciones. Los encabezados y los requisitos pueden variar según el Código que esté utilizando. Abajo están las GMPs del Módulo 11.

- 1) Ubicación y construcción del sitio
- 2) Construcción de instalaciones y equipos.
- 3) Higiene y Bienestar del Personal.
- 4) Prácticas del personal de procesamiento
- 5) Suministro de agua, hielo y aire.
- 6) Almacenamiento y transporte.
- 7) Separación de funciones
- 8) Laboratorios en sitio
- 9) Eliminación de residuos
- 10) Exterior



HOJA DE GUÍA 1

Para ayudar a implementar su programa, el Instituto SQF tiene muchos recursos accesibles. La capacitación es un recurso excelente y dependiendo de su preferencia de aprendizaje, presupuesto y tiempo, hay opciones de cursos en línea y presenciales. El Instituto SQF también tiene documentos de orientación disponibles que brindan más interpretación y explicaciones sobre la intención del Código. Las Hojas de Guía como esta, también están disponibles sobre temas específicos, como defensa de alimentos, control de plagas, y realización de una evaluación de riesgos.

4. Elegir un organismo de certificación (OC)

- a. En el sitio web del Instituto SQF (sqfi.com) se incluye una lista de los organismos de certificación aprobados. SQF Cuenta con más de 30 OC que operan en todas las áreas del mundo. Algunos son más grandes, o más conocidos, mientras que otros son pequeños o pueden centrarse en productos específicos. Su OC es su aliado en inocuidad alimentaria, así que elija un OC que sea el adecuado para usted.
- b. Al elegir un OC, primero verifique si los detallistas o compradores le han pedido ciertos requisitos, o existen temas regulatorios que pueden restringir los OC que puede usar. Esto podría requerir anexos especiales, verificaciones de cumplimiento normativo o requisitos del importador. Si no hay tales requisitos, a continuación, seleccione al menos tres y entrevístese con ellos.
- c. Las preguntas obvias para hacerle a un OC serán cuánto cuesta la auditoría y cuánto tiempo podría tomar; Sin embargo, hay otras preguntas que puede hacer a su OC para asegurarse de que son del tamaño adecuado para su sitio. A continuación, se presentan algunas preguntas para considerar preguntar.
- d. Preguntas para la entrevista al OC:
 - i. Competencia de auditor
 1. ¿Cómo se capacita a los auditores, al inicio y posteriormente?
 2. ¿Cuál es el nivel de experiencia de los OC y auditores en la auditoría de mis productos, proceso, país, región, etc.?
 3. ¿Dónde está ubicado mi auditor (lo que afecta el costo de la auditoría)?
 4. Si está utilizando un anexo especial (adendum), asegúrese de que haya un auditor aprobado para realizar la auditoría.
 - ii. Proceso de quejas y apelaciones.
 1. Haga preguntas para comprender qué hacer si surge un problema durante el proceso de auditoría.



HOJA DE GUÍA 1

- iii. Sistema de bases de datos
 - 1. ¿Cómo se identifican las no conformidades y se cierran las acciones correctivas?
 - 2. ¿Cuál es el tiempo promedio para recibir el reporte de auditoría con la revisión técnica y emitir el certificado (basado en el último día de la auditoría, el Instituto SQF permite 10 días para el reporte y 45 días para que sea tramitado el certificado)?
- iv. ¿Puede el OC ayudarme con mis requisitos específicos?
 - 1. ¿Tiene alguna necesidad especial, como ingresar datos a un base de datos tipo ReposiTrak del comprador?
 - 2. ¿Existen excepciones, restricciones o exclusiones a mi proceso?
 - 3. ¿Hay restricciones en la programación de horarios de auditoría?
- 5. Registrarse en la base de datos SQF.
 - a. Para ser considerado para la certificación SQF, los sitios deben registrarse en base de datos de evaluación del Instituto SQF. Se puede acceder a la base de datos desde el sitio web del Instituto SQF (www.sqfi.com).
 - b. La inscripción es anual, y hay una tarifa por sitio, a pagarse en el momento de la inscripción y renovación.
 - i. La escala de tarifas está determinada por el tamaño del sitio y la cantidad anual bruta de ingresos por ventas. Para conocer la cuota de inscripción para su sitio, visite el sitio web del Instituto SQF (www.sqfi.com).
- 6. Realizar una evaluación previa.
 - a. Realice una evaluación previa de su sitio para determinar cómo su sistema actual de inocuidad alimentaria coincide con los requisitos del Código SQF. Esto se puede hacer ya sea con un Consultor externo, un auditor SQF a nombre de un OC, o puede hacerlo usted mismo.
 - b. Si desea utilizar ayuda externa, solicite asistencia a su OC o su consultor.
 - c. Si usted decide realizar su autoevaluación, puede utilizar uno de los checklist (listados de verificación) de SQF. El Instituto SQF tiene una lista de verificación para cada Código y, si es necesario, también hay una lista de verificación para verificar el cumplimiento normativo con las regulaciones de FSMA de la FDA. Todos están disponibles en el sitio web del Instituto SQF (sqfi.com).
 - d. La lista de verificación lo guiará a través de su auditoría e identificará las áreas donde no cumpla con los requisitos del Código SQF.



HOJA DE GUÍA 1

e. Al realizar su evaluación aquí hay algunos consejos:

i. Defina sus objetivos de auditoría

1. Algunos ejemplos de objetivos de auditoría incluyen:

- 1) Asegurarse de pasar la auditoría SQF
- 2) Reducir los productos no conformes.
- 3) Cumplir los requisitos de las regulaciones.
- 4) Cumplir con los requisitos del cliente.

2. Formalizar el proceso de auditoría.

- 1) Defina la fecha y el horario de la auditoría y cúmplalo.
- 2) Utilice la lista de verificación del Código SQF
- 3) Entreviste a tus empleados e involúcrelos en el proceso.
- 4) Realice reuniones de apertura y cierre con su personal.

3. Comunicación

- 1) Redacte un reporte formal
- 2) Identifique las no conformidades.
- 3) Tome fotos de buenas prácticas y no conformidades.

4. Trate esto como su propio programa.

- 1) Capacite a su personal
- 2) Incluya tantas personas como sea posible
- 3) Desarrolle procedimientos.

5. Cierre las no conformidades.

- 1) Implemente correcciones (corto plazo) y acciones correctivas (largo plazo).
- 2) Identifique la causa raíz para prevenir la reincidencia.



HOJA DE GUÍA 1

7. Realizar la auditoría SQF con un organismo de certificación aprobado por SQF
 - a. Programe su auditoría con su OC. En algunos casos, la certificación inicial consistirá en una revisión de documentos y una auditoría del sitio. Para el programa de Fundamentos, la revisión de documento es opcional y se puede hacer por separado o como parte de la auditoría del sitio.
 - b. Cuando programe su auditoría, asegúrese de confirmar el alcance de la certificación incluyendo qué parte del sitio desea auditar y los productos relevantes. También considere si hay algún apéndice que desee incluir para cumplir con la normativa (por ejemplo, FSMA u otro programa de gobierno) o requisitos del cliente.
 - c. La duración de la auditoría depende del tamaño del sitio, el número de empleados y el tipo de productos que están siendo auditados. El Instituto SQF ha desarrollado una guía de duración de la auditoría, que se puede encontrar en la Parte A del Código SQF. Esta es una guía que el OC y usted pueden utilizar para estimar cuánto tiempo durará la auditoría.
 - d. Una vez que se haya programado la auditoría, el OC y el auditor se comunicarán con usted dándole el nombre del auditor, el calendario de auditoría y confirmar el lugar y las fechas de la auditoría. La auditoría de sitio consistirá típicamente en una reunión de apertura y una recopilación de evidencia que apoye su programa de inocuidad alimentaria. La evidencia incluye, pero no se limita a, revisión de documentos y registros relevantes, entrevistas con empleados, una evaluación del sitio y observación de las mejores prácticas. Se llevará a cabo una reunión de cierre que delineará el Resultados de auditoría y no conformidades identificadas. El auditor le proporcionará una lista de las no conformidades identificadas, un período de tiempo para cerrarlas y cuando se puede emitir el certificado.

RECURSOS PERTINENTES

- SQFI
www.sqfi.com
 - o Códigos SQF
 - o Checklists (SQF y FSMA)
 - o Buscar un Consultor SQF
 - o Búsqueda de capacitación en línea o un centro de capacitación con licencia
- Conferencia SQF
www.sqfconference.com
- Food Marketing Institute
www.fmi.org
- FDA
www.fda.org