



# Yum! Transición de proveedores: qué hay que tener en cuenta

Colmar las lagunas para lograr la certificación SQF

**¡Propósito:** Este documento ilustra dónde el Código SQF Edición 9 tiene un requisito no incluido en la Auditoría de Seguridad Alimentaria de Yum! ¡o tiene un alcance más amplio que la Auditoría de seguridad alimentaria de Yum! Auditoría de seguridad alimentaria.

**Alcance:** Este documento guía aplica a los Elementos del Sistema del Código de Seguridad Alimentaria SQF y a los Módulos de Buenas Prácticas Industriales para la Manufactura de Alimentos, Manufactura de Empaque de Alimentos, y Almacenamiento y Distribución.

## Código SQF de Seguridad Alimentaria: Elementos del sistema de seguridad alimentaria:

Compromiso de la dirección (requisito 2.1 del Código SQF)

- Estructura de información establecida para identificar al personal de apoyo (2.1.1.3)
- Practicante SQF y respaldo requerido (2.1.1.4)
- Gestión del cambio en caso de cambios organizativos o de personal (2.1.1.7)

Programas

- Programa de control de documentos - (Ver requisito 2.2.2 del Código SQF)
- Programa de desarrollo de nuevos productos - (Véase el requisito 2.3.1 del Código SQF)
- Programa de fabricantes por contrato (véase el requisito 2.3.3 del Código SQF)

Políticas y procedimientos

- Validación de materias primas (2.3.2.4)
- Notificación de cambios al proveedor (2.3.2.5)
- Manipulación de la mano de obra, incluidos los alérgenos (2.4.6, 2.8)
- Procedimientos de lanzamiento de productos (2.4.7)
- Calendario de verificación (2.5.2.2)
- Procedimientos de cambio de producto (2.6.1.2)

- Pruebas de programas de gestión de crisis, defensa alimentaria y fraude alimentario (2.6.4.2, 2.7.1.4, 2.7.2.4)
- Registro de competencias de formación (2.9.2.3)

## **Código SQF de Seguridad Alimentaria: Buenas prácticas industriales**

### Ubicación y autorización de los locales

- Existen sistemas de recogida de residuos (11.1.2.3)
- Diseño adecuado de las tuberías que transportan productos o agua (11.1.2.5)
- Diseño y construcción de ventanas, puertas, techos y pasarelas (11.1.2.7 - 9)
- Las luminarias deben ser inastillables (11.1.3)
- Requisitos para las inspecciones en línea (11.1.4.1)
- Requisitos de ventilación (11.1.6)
- Especificaciones de los equipos (11.1.7)
- La pintura se utilizará adecuadamente (11.2.1.8)

### Prevención de plagas

- Manipulación de alimentos contaminados por plagas (11.2.4.4)
- No se permite la presencia de animales (11.2.4.6)

### Limpieza y saneamiento

- Validación de los procedimientos de limpieza (11.2.5)

### Bienestar del personal

- Procedimientos establecidos en caso de lesión que provoque el derrame de fluidos corporales (11.3.1.2)

### Agua, hielo y aire

- Disposiciones en caso de contaminación del agua (11.5.1.2)
- Sin conexiones cruzadas (11.5.1.5)
- Requisitos de aire comprimido (11.5.5)

### Recepción, almacenamiento y transporte

- Rotación de existencias y utilización de la vida útil (11.6)

### Manipulación de residuos

- Manipulación de residuos de vertidos y residuos líquidos (11.8.1.3)

- Manipulación de material de marca registrada (11.8.1.6)
- Eliminación de productos químicos y tratamiento de derrames químicos (11.6.4.6 - 7)