

SEGURIDAD ALIMENTARIA

**AUDITORÍA Y
CERTIFICACIÓN
PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**





Su aliado en Seguridad Alimentaria

Intertek es uno de los organismos líderes mundiales en seguridad alimentaria a través de soluciones de análisis, auditoría y certificación. Nuestros expertos están acreditados para auditar y certificar sistemas, productos y procesos de acuerdo con estándares nacionales e internacionales.

Intertek es un organismo de certificación acreditado que le ofrece un amplio abanico de servicios de pre-auditoría, auditoría y certificación de acuerdo con estándares reconocidos internacionalmente, incluyendo la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Nuestros expertos forman parte del Programa GFSI Global Markets el cual da apoyo a pequeñas y medianas empresas (PYMEs) y les ayuda a alcanzar una certificación acreditada. Apoyando a PYMEs a hacer frente a los desafíos en materia de seguridad alimentaria y ganar acceso a los esquemas reconocidos por GFSI, otras empresas alimentarias pueden beneficiarse de una reducción en los peligros que se presentan a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

British Retail Consortium (BRC) Food Services

La seguridad alimentaria es de importancia crítica cuando se trabaja en alguno de los eslabones de la cadena de suministro con el fin de proteger a los consumidores, cumplir con obligaciones legales y salvaguardar su marca. El British Retail Consortium (BRC) es una organización del Reino Unido reconocida internacionalmente que establece una serie de estándares para ayudar a las empresas a cumplir con la legislación en seguridad alimentaria y proporcionar una guía para la producción de alimentos seguros y de calidad.

Intertek es un organismo acreditado el cual está autorizado para llevar a cabo auditorías de seguridad alimentaria y otorgar la certificación BRC Global Standard for Food Safety, así como la IoP Packaging Standard. El estándar BRC requiere altos niveles de cumplimiento, contando con un amplio programa de certificación que incluye la planificación en seguridad alimentaria y controles de instalaciones y procesos.

BRC IoP Global Standard

La obtención de la certificación BRC/IoP le aporta a su empresa un marcado de calidad, seguridad y responsabilidad reconocido internacionalmente. El programa es diseñado para reducir la necesidad de realizar múltiples auditorías y ayudarle a mejorar sus procesos.

Intertek ha estado involucrado en el desarrollo del estándar desde sus inicios por lo que contamos con un amplio conocimiento del proceso de certificación y de sus requisitos. El estándar, reconocido internacionalmente, es actualizado regularmente, usándose como un marco para la producción de materiales de envase seguros y de calidad y que cumplen con la legislación.

FSSC 22000

FSSC 22000 es un esquema ISO independiente y transparente el cual es reconocido internacionalmente en materia de seguridad alimentaria para ayudar a las empresas a proteger sus marcas y salvaguardar la salud pública.

El esquema ofrece un programa de certificación completo, siendo accesible para cualquier organización, independientemente

de su tamaño. FSSC 22000 es reconocido por una organización sin ánimo de lucro independiente y está completamente aprobado por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Como organismo de certificación cualificado para otorgar el certificado FSSC 22000, los expertos de Intertek pueden apoyarle a través de todo el proceso, no sólo mediante la realización de auditorías, sino también a través de asesoramiento técnico y formación a través de una amplia gama de cursos que abarcan todos los aspectos de FSSC 22000 y gap-analysis para determinar cómo su organización puede obtener FSSC 22000.

International Featured Standard (IFS Food)

International Featured Standard (IFS) Food es una certificación globalmente reconocida la cual enalza su imagen de marca, aumenta la confianza de sus consumidores y le abre las puertas a nuevas oportunidades de mercado. El estándar le ayuda a reducir la necesidad de repetir auditorías, lo que le ahorra tiempo y dinero. El programa también le ayuda a mejorar la comprensión de los procesos de calidad y seguridad dentro de su organización y a lo largo de su cadena de suministro, proporcionándole estándares que aportan uniformidad y transparencia.

Como organismo internacional acreditado, podemos ofrecerle más que un certificado. Adicionalmente a la realización de las auditorías IFS Food, podemos apoyarle en todo el proceso de certificación. Le ofrecemos formación, servicios de evaluación pre-auditoría y le ayudamos a mantener una continuidad a través de auditorías de seguimiento y renovaciones de certificación.

IFS Logistics

La certificación IFS Logistics tiene como objetivo proporcionar transparencia y confianza a lo largo de toda la cadena de suministro alimentaria. Este estándar está especialmente desarrollado para actividades de almacenamiento, distribución y transporte, así como de carga y descarga, de tanto productos alimentarios como no alimentarios.

Intertek, como organismo acreditado, lleva a cabo auditorías independientes en base

a IFS Logistics, ayudándole a asegurar la transparencia a través de su cadena de suministro y obtener una ventaja competitiva en el mercado. El estándar IFS Logistics le permite reducir costes de auditoría individual mediante la combinación de auditorías, mejorar la reputación de su empresa como proveedor de productos de alta calidad y seguros, mejorar la confianza de sus compradores y hacia sus productos, y hacer uso del certificado y el logo IFS para demostrar su cumplimiento de acuerdo a los más altos estándares.

ISO 22000: Sistemas de Gestión en Seguridad Alimentaria

ISO 22000 es un estándar reconocido internacionalmente diseñado para asegurar la seguridad alimentaria de forma sistemática en cada estadio de la cadena de suministro.

La ISO 22000 incorpora los principios APPCC y es compatible con los sistemas de gestión de calidad ISO 9001, siendo una solución ideal para establecer las bases de un sistema de gestión rentable y completo en materia de seguridad alimentaria.

Establecida en 2005, la ISO 22000 fue diseñada como un estándar accesible y globalmente aceptado, siendo aplicable a organizaciones de todos los tamaños que estén involucradas en algún aspecto de la cadena de suministro alimentaria. La certificación ISO 22000 demuestra su continuo compromiso por la seguridad alimentaria, probando su integridad hacia el mercado y mejorando la confianza de los consumidores en su marca.

Los expertos de Intertek en seguridad alimentaria cuentan con el conocimiento y la experiencia para guiarle satisfactoriamente a través de todo el proceso de certificación. Nuestros servicios en ISO 22000 incluyen formación, evaluaciones de pre-auditoría, apoyo continuo para auditorías de seguimiento y renovación de la certificación.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es el método más efectivo y rentable para prevenir que los productos alimentarios sean contaminados por sustancias químicas, microbiológicas y peligros físicos.

Las auditorías APPCC se centran en las causas potenciales que pueden poner en peligro la seguridad alimentaria a través de la evaluación de todo el proceso de producción, aplicando, posteriormente, controles preventivos en puntos críticos, tales como en los equipos, en las cadenas de suministro de materias primas o a través de formación a empleados. Mediante el uso de un sistema APPCC, el control pasa de la ejecución de un análisis al producto final (correctivo) al diseño y fabricación de productos (preventivo), pudiendo ser aplicado a un producto específico, a uno ya existente o a un nuevo proceso.

Como organismo de certificación en seguridad alimentaria respetado y con amplia experiencia, Intertek puede ayudarle a obtener la certificación APPCC la cual le permitirá desarrollar, implementar y evaluar la seguridad y calidad de sus procesos operacionales.

Good Catering Practice Audits (GCP)

La certificación en Buenas Prácticas de Catering (GCP, se sus siglas en inglés) abarca desde temas relacionados con la higiene básica y los procedimientos para la manipulación de alimentos hasta la gestión de residuos, instalaciones sanitarias y control de plagas. En Intertek, podemos ofrecerle servicios de pre-auditorías, auditorías y auditorías de seguimiento, así como formación y consultoría. Se trata de un tema esencial para establecimientos alimentarios como hoteles, resorts, restaurantes, locales de comida rápida, supermercados, empresas de catering, tiendas multiservicio, comedores, entre otros.

Nuestros programas GCP ofrecen un marco estructurado para adoptar estándares reconocidos internacionalmente en una auditoría combinada, todo ello implementado de acuerdo con las guías del Codex Alimentarius.

La certificación GCP demuestra a los clientes su compromiso en la producción de alimentos seguros y de calidad. Proporciona un marco completo y efectivo para desarrollar de forma satisfactoria sistemas de gestión en seguridad alimentaria, así como asegurar el cumplimiento de su empresa con regulaciones en seguridad alimentaria.

Good Manufacturing Practices (GMP)

La certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (GMP, de sus siglas en inglés) asegura la integridad de sus procesos de fabricación de productos alimentarios, así como su cumplimiento con las regulaciones en materia de seguridad alimentaria. El estándar GMP garantiza la seguridad y calidad de sus productos hacia los consumidores, lo que aumenta su confianza y su compromiso por producir y comercializar alimentos seguros y de alta calidad.

El esquema de certificación GMP le proporciona una verificación independiente y certifica que se siguen las prácticas de manufactura básicas y los pre-requisitos necesarios para la implementación de un programa de seguridad alimentaria basado en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Intertek, como organismo de certificación internacionalmente conocido, puede ayudarle a certificar su sistema de gestión en materia de seguridad alimentaria de acuerdo con los requisitos GMP.



MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

La producción y comercialización de especies del mar presenta grandes desafíos para el uso y gestión sostenible de los océanos, tales como la sobreexplotación de la pesca y el impacto en el hábitat marino, entre otros. Ante tal preocupación, la certificación MSC Chain of Custody (CoC) permite demostrar que los productos proceden de pesquerías y piscifactorías certificadas y aporta a los consumidores la seguridad de que los productos proceden de una cadena de suministro donde la trazabilidad ha sido verificada.

Como organismo de certificación acreditado para MSC Chain of Custody y ASC (Aquaculture Stewardship Council), Intertek proporciona servicios de auditoría completa que evalúa los criterios establecidos por la MSC, examinando el proceso y las prácticas de su empresa y asegurando que:

- Para las líneas de producto MSC, sólo adquiere productos certificados procedentes de distribuidores con un certificado de cadena de custodia válido
- Identifica claramente los productos certificados MSC
- Monitoriza sus entregas, procesos y ventas de productos certificados MSC procedentes de una fuente certificada
- Cuenta con un sistema de gestión implementado que cumple con los Principios y Criterios del estándar

Roundtable Sustainable Palm Oil (RSPO)

La Certificación RSPO ha sido desarrollado con el objetivo de garantizar que las cadenas de suministro sean seguras y trazables, permitiendo evidenciar que las fuentes de donde procede el aceite de palma son sostenibles. El aceite de palma es el aceite vegetal más usado y un ingrediente común en muchos productos alimentarios y para el cuidado personal. El aumento de la población y la consecuente creciente demanda de este producto ha provocado un efecto negativo en la conservación de bosques tropicales, comprometiendo la biodiversidad de algunos ecosistemas y contribuyendo a la destrucción de hábitats.

Intertek proporciona la Certificación RSPO Supply Chain a lo largo de todos los estadios de la cadena de suministro agroalimentaria, desde el refinamiento y la comercialización del aceite de palma, hasta su fabricación y distribución, ayudándole a mejorar la fiabilidad de su producto y minimizar sus riesgos comerciales.

International Sustainability Carbon Certification (ISCC)

Las cadenas de suministro de los biocombustibles son muy complejas, trayendo consigo un amplio número de impactos medioambientales. La verificación desde los niveles de producción a su consumo final nos ofrece una prueba de la sostenibilidad de la biomasa y los biocombustibles.

La Directiva Europea de Energías Renovables (2009/28/CE) ha hecho que la venta de biocombustibles en el mercado de la UE sea más compleja para las cadenas de suministro de biocombustibles. La legislación aplicable marca el objetivo de sustituir el 10% del consumo de combustibles fósiles a través de la utilización de biocombustibles y obligaciones de cuotas de mezclas resultantes para las empresas productoras de aceites, a la vez que los biocombustibles aptos para su uso

deberán provenir cada vez más de recursos sólo certificados como sostenibles. Con el fin de cumplir con los requisitos de la UE, Intertek ofrece certificaciones acordes a los estándares más aceptados en este área con el fin de ayudar a las empresas a mantener e incrementar sus oportunidades de negocio en una amplia gama de sectores de productos sostenibles (combustible, alimentos, sector químico).

Nuestros servicios de certificación incluyen:

- ISCC EU
- ISCC Plus

Intertek Academy

Intertek cuenta con expertos agroalimentarios con la experiencia necesaria para asegurar que usted y su empresa obtiene información relevante y actualizada en todo momento sobre temas clave de su negocio, ayudando a las actores involucrados en la cadena de suministro agroalimentaria a comprender los requisitos reglamentarios, mejorar sus procesos comerciales y responder a las demandas del mercado, siempre salvaguardando la calidad y seguridad de sus productos y procesos.

Nuestros cursos de formación para la industria agroalimentaria incluyen:

- Norma IFS Food v.6.1. Avances en la norma IFS Food v.7
- Auditoría según la Norma BRC Food Safety V.8
- Norma FSSC 22000 Food Manufacturing v.4.1
- Preventive Controls Qualified Individual
- APPCC y programas pre requisitos en los esquemas de certificación GFSI
- Food Defense para la Industria Alimentaria
- Food Fraud: análisis de riesgos y plan de mitigación
- Curso Internacional de Sostenibilidad y Certificación de Carbono ISCC
- Gestión de Alimentos Alergénicos
- Certificación RSPO Supply Chain

Le acompañamos a lo largo de todo el proceso

Asociándose con Intertek, le apoyamos y guiamos a través de todo el proceso de auditoría y certificación, ofreciéndole un amplio abanico de soluciones efectivas para las necesidades de su negocio, incluyendo servicios de inspección, ensayo y formación. Adicionalmente, le ayudamos a sincronizar sus auditorías con otros estándares internacionalmente reconocidos dentro de la industria alimentaria, así como ISO 9001, ISO 14001, OHSAS, etc.

Nuestro alcance global

Nuestra presencia local en los mercados permite a nuestros clientes operar con confianza en cualquier parte del mundo.






**Intertek España
(Oficina Central)**

C/ Alameda Recalde 27, 5º
48009 Bilbao
Vizcaya

**Intertek España
(Oficina Madrid)**

Avda. Manoteras 26, 6º
Oficina B
28050 Madrid

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es