



SOLUCIONES DE SGS EN

SEGURIDAD, CALIDAD Y SUSTENTABILIDAD ALIMENTARIA

ASEGURE LA SEGURIDAD, CALIDAD E INTEGRIDAD EN SU CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON SGS

FSMA (Ley de Modernización e Inocuidad de los Alimentos)

Esta ley se centra en la prevención de la contaminación y requiere de organizaciones en la industria alimentaria para garantizar prácticas seguras en toda la cadena de suministro a través de las 7 reglas fundamentales.

SQF VERSIÓN 9

El código SQF es un estándar de certificación de procesos y productos. Es un sistema de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos basado en el análisis de Peligros y Puntos críticos de control que utiliza el comité asesor nacional sobre criterios microbiológicos para alimentos y los lineamientos del CODEX Alimentarius.

Está diseñado para ser usado por todos los sectores de la industria alimentaria, desde la producción primaria hasta el transporte y la distribución.

BRC (Empaque y Alimentos)

La norma Mundial de Seguridad Alimentaria ha sido desarrollada para especificar los criterios de seguridad, calidad y funcionamiento necesarios dentro de una empresa dedicada a la fabricación de productos alimentarios para asumir sus obligaciones en materia de cumplimiento de la legislación y de protección del consumidor.

FSSC 22000 VERSIÓN 5.1

La FSSC 22000 ha sido desarrollada para la certificación de sistemas de seguridad alimentaria de organizaciones de la cadena alimentaria que procesan o fabrican productos perecederos (origen animal y vegetal) y aquellos que tengan una larga vida útil, como aditivos, vitaminas y cultivos biológicos, así como también la fabricación de materiales para el envasado de alimentos.

GLOBAL G.A.P (Good Agricultural Practices)

Es un programa generado por minoristas y productores agrícolas de todo el mundo en donde se incluye un amplio sistema de pautas de buenas prácticas agrícolas con el objetivo de asegurar una mejor protección del consumidor y del medio ambiente, así como mejorar el bienestar social y el de los animales.

ISO 22000

Es una norma internacional que define los requisitos que se deben cumplir para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa.

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

El sistema HACCP ayuda a las organizaciones a identificar los peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos y tomar las medidas de control adecuadas para reducirlos o eliminarlos y/o controlarlos, de esta manera tener la certeza de la fabricación de un producto seguro.

AUDITORÍAS A PROVEEDORES

Son sistemas diversos de evaluación que cubren perfectamente los requerimientos que los clientes exigen a sus proveedores, diseñado de acuerdo a los requisitos del cliente a lo largo de toda la cadena alimentaria para verificar el cumplimiento hacia la calidad, inocuidad alimentaria, medio ambiente, salud ocupacional y responsabilidad social.

OTROS ESQUEMAS

- NON GMO (Genetically Modified Organisms)
- Gluten Free
- RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)
- BAP (Best Aquaculture Practices)
- Global Aquaculture Alliance
- UTZ Certified
- Certificación Orgánica
- Agricultura de Precisión