

Requisitos para Proveedores de Alimentos de Marca Propia



**Asociación
Supermercados Unidos
(ASU)**

Contenido:

Propósito	2
Reseña histórica	3
Cadenas de supermercados integrantes de ASU trabajando en el proyecto Marcas Propias	3
Marco de referencia.....	4
Estándares reconocidos por GFSI	5
Breve Descripción de algunos de los estándares mencionados.....	6
GFSI - Programa de Mercados Globales (Global Markets)	9
Seguimiento al Proveedor en el camino hacia la certificación.....	11

Propósito

La cadena de valor creada para cualquier Supermercado en la Argentina, se inicia con los productos que los Proveedores nos proporcionan.

En esta primera edición del Manual de Requisitos requeridos para los Proveedores de Alimentos de Marca Propia ASU, mostramos como Asociación, nuestro compromiso para trabajar junto a ellos para lograr la mejora continua y llegar al objetivo final que es elevar el estándar de Inocuidad Alimentaria del país, entendiendo de esta manera que la Inocuidad Alimentaria no es un valor agregado al producto, sino que es un requisito del mismo, puesto que nuestro objetivo principal es ofrecer productos seguros a nuestros clientes generando así confianza en el consumo de los mismos.

A través de este Manual, especificamos los requisitos mínimos a cumplir por parte de los Proveedores, a fin de establecer relaciones comerciales con cualquier integrante de esta Asociación (*) y asegurar la transferencia y transparencia de nuestro compromiso con los Clientes a lo largo de toda la cadena de suministro.

Como "Garantes" de la Inocuidad Alimentaria de nuestros productos de Marca Propia y manteniendo un mismo criterio, las cadenas integrantes de la Comisión de Seguridad Alimentaria de ASU hemos pactado en Diciembre de 2011 que un ***"Proveedor certificado con alguno de los estándares avalados por la Global Food Safety Initiative, será aceptado por todos"***.

En esta línea un proveedor certificado no recibirá auditorías por parte de cada una de nuestras cadenas, pero tendrá el seguimiento por quien las cadenas integrantes de ASU definan en cada caso, que nos permita dar conformidad respecto del mantenimiento de la certificación y su consecuente garantía de Inocuidad Alimentaria.

A tal efecto, esta Asociación podrá realizar visitas acotadas en tiempo y alcance, a los Proveedores ya certificados corroborando el cumplimiento de los estándares definidos y/o especificaciones que hayan acordado con cada cadena en particular.

(*) Cualquier requisito adicional que no esté expreso en el presente Manual, será comunicado en cada caso particular

Reseña histórica

La Asociación Supermercados Unidos (ASU), es una entidad independiente, sin fines de lucro, la cual nuclea a las principales cadenas supermercadistas de la Argentina.

Esta organización, nace en el año 2003 con la principal meta de contribuir de manera organizada y sostenida a la reactivación, el crecimiento económico y el bienestar general del país, partiendo de principios tales como la libertad de comercio y la libre competencia, promoviendo y garantizando la defensa de los intereses del sector y la transparencia en las relaciones comerciales, dedicando especial atención a la competencia leal.

Desde hace varios años, la Comisión de Seguridad Alimentaria, con representantes técnicos de todas las cadenas miembros de ASU, se reúne con el fin de tratar problemáticas comunes para todos, en lo que hace a la comercialización de productos bajo marcas propias, al igual que aunar criterios en lo que respecta a temas de interés, como ser la inocuidad, legalidad y Calidad de alimentos.

Es por eso que adoptamos como guía a seguir, las políticas desarrolladas por la Global Food Safety Initiative (GFSI), generando un fuerte compromiso en nuestras actividades diarias y en cada uno de los integrantes de la ASU.

Cadenas de supermercados integrantes de ASU trabajando en el proyecto Marcas Propias



Carrefour Argentina S.A.



Coto C.I.C.S.A.



Jumbo Retail Argentina S.A.



Libertad S.A.



Sociedad Anónima Importadora y Exportadora de la Patagonia



Walmart S.R.L.

Marco de referencia

Global Food Safety Initiative (Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria)

La Global Food Safety Initiative (GFSI) es una iniciativa impulsada por compañías de alimentos, creada con el fin de generar una mejora continua en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, para garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores en todo el mundo.

Su Directorio está compuesto por miembros de las principales compañías manufactureras de alimentos, retailers, como así también empresas ligadas al servicio en la industria de alimentos, donde se destacan empresas como:

- Danone
- Aeon Global SCM
- Walmart
- Mondelez International (MDLZ – Kraft)
- Royal Ahold
- Metro Cash & Carry
- Carrefour
- Nestlé
- Mc Donald's
- Cargill

La GFSI proporciona una plataforma para la colaboración y comunicación entre las distintas partes interesadas como Retailers, Manufactureras de Alimentos, Proveedores de servicios relacionados con la cadena de suministro de alimentos, Organizaciones Internacionales, Academias y Gobiernos.

Esta iniciativa, toma forma en el año 2000, luego de una crisis que se genera en la Inocuidad Alimentaria, donde la confianza en los consumidores se vio afectada, llegando a su mínimo histórico. Desde entonces, gran cantidad de expertos en la materia se han reunido, formando diferentes grupos técnicos de trabajo, tomando acciones concretas sobre temas que preocupaban a las empresas y principalmente a la GFSI.

Dentro de las actividades que se desarrollan en la actualidad, podemos destacar la definición de los requisitos de Inocuidad Alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos para cubrir ámbitos que involucran la alimentación, distribución y envasado.

En Junio de 2007, y bajo la conformidad de GFSI, 8 de los más grandes retailers a nivel mundial (Tesco, Carrefour, ICA, Metro, Migros, Ahold, Walmart y Delhaize) acordaron una aceptación común de los sistemas de inocuidad alimentaria. De esta manera, cada esquema se ha alineado con los criterios comunes definidos por los expertos en inocuidad alimentaria, con el objetivo de que la producción de alimentos sea los más inocua posible.

Como resultado, esta acción, impulsará la eficiencia de costos en la cadena de suministro y reducirá la duplicación de auditorías.

Basados en este concepto, la visión de GFSI “**una vez certificado, aceptado en todas partes**” se convirtió en una realidad.

Estándares reconocidos por GFSI



Breve Descripción de algunos de los estándares mencionados

Global GAP (Good Agriculture Practices)	<p>Fue diseñada con el fin de brindar confianza a consumidores y clientes, acerca de la forma en que se realiza la producción primaria (agropecuaria).</p> <p>El alcance de la norma abarca todo el proceso de producción, desde el primer momento, pasando por las actividades subsiguientes, hasta que el producto es retirado de la explotación.</p> <p>Dentro de los principales objetivos de este estándar, podemos mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimizar impacto en el medio ambiente • Asegurar inocuidad de los productos • Reducir uso de insumo químicos • Garantizar aspectos de salud y seguridad de los trabajadores • Bienestar de los animales
--	--

FSSC 22000 (Food Safety System Certification)	<p>Esta norma puede ser utilizada por fabricantes de alimentos, como así también quienes empaacan o envasan alimentos.</p> <p>La FSSC 22000 contiene un programa de certificación completo para los sistemas de seguridad alimentaria basado en las normas de certificación existentes (ISO 22000, ISO 22003 y especificaciones técnicas para los prerrequisitos del programa – ISO TS 22002-1). Los fabricantes que ya cuentan con certificación ISO 22000 sólo necesitarán una revisión adicional de las especificaciones técnicas de los prerrequisitos del programa para cumplir con el nuevo programa de certificación.</p> <p>Ha sido elaborada para certificar los sistemas de seguridad alimentaria de las organizaciones que procesan o fabrican productos de origen animal, productos vegetales perecederos, productos con una larga vida útil, (otros) ingredientes alimenticios como aditivos, vitaminas y cultivos biológicos, así como materiales para el empaqueo de alimento. En este último sentido, se publicó el estándar PAS 223 para la seguridad alimentaria en la fabricación y provisión del empaqueo de alimentos.</p>
--	---

	<p><u>Beneficios de certificar esta norma:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Proporciona el marco adecuado dentro de las organizaciones, para desarrollar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, no es excesivamente descriptivo y es lo suficientemente flexible para que la organización pueda elegir la mejor forma de controlar sus sistema - Controla de manera exhaustiva el modo en que la organización pueda llevar a cabo un análisis de HACCP eficaz y seguro - Fomenta la mejora continua de la seguridad alimentaria - Es integrable con otros sistemas de gestión, como lo son ISO 9001, ISO 14001, etc.
--	--

<p>BRC (British Retail Consortium)</p>	<p>El presente estándar fue uno de los primeros esquemas de referencia de GFSI.</p> <p>Los Estándares Globales BRC son un conjunto de normas técnicas, que especifican los requisitos que debe cumplir una organización para permitir la producción, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos seguros y productos de consumo.</p> <p>En la actualidad, existen cuatro variantes de la norma, donde cada una tiene un foco diferente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>Global Standard for Food Safety:</u> realiza un especial hincapié en las buenas prácticas de fabricación, incluyendo un cambio en el equilibrio de la cantidad y profundidad de requisitos en favor de la implementación de sistemas de buenas prácticas de manufactura dentro de las fábricas y un mayor enfoque en la estandarización de mejores prácticas de auditoría de la norma. ● <u>Global Standard for Consumer Products:</u> el alcance de esta norma, cubre un alto rango de productos no alimenticios (por ejemplo: shampoo, pinturas, cosméticos, juguetes, muebles, textiles, etc.).
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Global Standard for Packaging and Packaging Materials:</u> la certificación de esta norma, verifica prestaciones técnicas y funcionales en plantas de material de envasado, como así también ayuda a los fabricantes a cumplir con las obligaciones legales y a proveer protección al consumidor. ● <u>Global Standard for Storage and Distribution:</u> constituye la base de una certificación acreditada de sitios de almacenamiento y/o distribución de productos de alimentación y envases. <p><u>Beneficios de certificar esta norma:</u></p> <p>Si bien comparte muchas cualidades con otros estándares, BRC cuenta con algunos beneficios que son propios de esta norma:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Describe los requisitos aplicables al control de procesos y de la higiene, dando lugar a directrices claras en relación a la gestión de la seguridad alimentaria - El proceso de certificación es simple, ya que únicamente requiere de una auditoría en sitio, sin necesidad de realizar una auditoría documental de forma separada. - Su foco principal es la calidad, así como también la inocuidad alimentaria y la legalidad
--	---

<p>IFS (International Featured Standards)</p>	<p>La norma presenta siete focos diferentes, donde el más importante o a destacar es el de Alimentos.</p> <p>El objetivo principal de esta norma es ofrecer una garantía uniforme de calidad y un estándar de seguridad alimentaria a los productos alimentarios de marca vendidos al por menor, mientras que el alcance de esta norma aplica para compañías que envasan productos alimenticios sueltos y cuando los productos son procesados o cuando existe un peligro para la contaminación del producto durante el envasado primario.</p> <p>Resulta importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente los que producen “marcas blancas”, ya que contiene muchos de los requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones.</p>
--	--

	<p><u>Beneficios de certificar esta norma:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Al igual que BRC, éste estándar presenta un proceso de certificación sencillo, sin necesidad de realizar una auditoría documental separada.- Una vez obtenida la certificación no es necesario volver a realizar una nueva auditoría de mantenimiento, sino que al año, es necesario re certificar- Cuenta con una red de oficinas a nivel mundial, las cuales brindan apoyo a minoristas y proveedores- Todos los criterios de IFS se basan en la evaluación de riesgo y no existen elementos prescriptivos- Ofrece un “Programa de Integridad” que garantiza la calidad y que proporciona un sistema formal de gestión de los reclamos, favoreciendo la confianza de los minoristas.
--	--

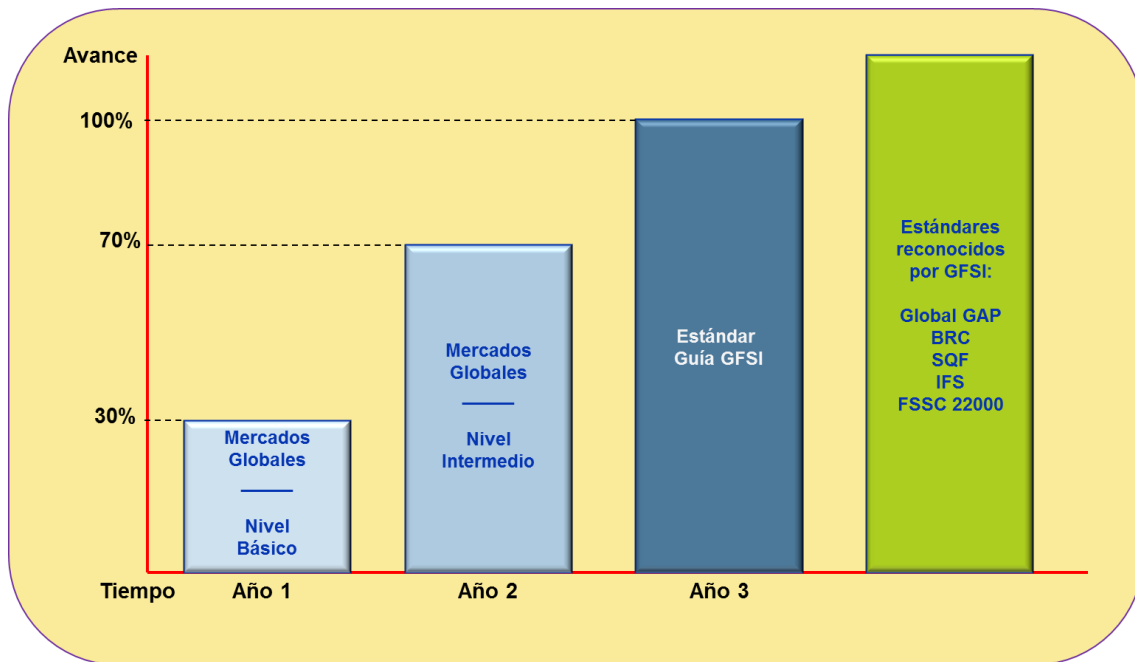
GFSI - Programa de Mercados Globales (Global Markets)

Este programa fue creado por GFSI para pequeños proveedores o menos desarrollados, que debido a su tamaño, carencia de experiencia técnica, recursos económicos o bien la naturaleza de su trabajo, encuentran dificultades en la implementación de Programas de Gestión de Seguridad Alimentaria.

El grupo de Mercados Globales dentro de GFSI, desarrolló una serie de requisitos voluntarios que aplican a la seguridad alimentaria, con el formato de una lista de comprobación y un protocolo, para así poder impulsar el proceso de mejora continua de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Su enfoque escalonado de implementación, permite a las personas responsables de la seguridad de los alimentos, poner en marcha un plan de acción sistemático que puede ser implementado en un período de tiempo realista llevando, a la empresa manufacturera, hacia la certificación final de algún esquema avalado por GFSI.

La aplicación del Esquema de Mercados Globales se puede resumir en el siguiente cuadro:



2

El proveedor que alcance el nivel básico habrá adquirido conformidad en Buenas Prácticas de Manufactura, Gestión de Incidentes Alimentarios y no conformidades, Trazabilidad, Gestión de Alérgenos y estará al 30% de cumplimiento de la guía GFSI.

Una vez alcanzado el nivel intermedio, el proveedor podrá demostrar conformidad con, además de los componentes del nivel básico, análisis de riesgos y puntos críticos de Control (HACCP), Gestión de reclamos, Seguimiento de proveedores, Defensa de Alimentos y estará al 70% de cumplimiento de la guía GFSI y, continuando con la consolidación de su Sistema de Gestión, podrá avanzar hacia la certificación de alguno de los estándares reconocidos por GFSI.

La implementación del modelo Mercado Globales y la certificación final brindará confianza a los clientes, reduciendo o mitigando los riesgos en materia de Seguridad Alimentaria

Adicionalmente, el hecho de aplicar al programa de Global Markets y finalmente estar certificados con un sistema de gestión, por cualquier organismo de certificación internacionalmente reconocido y acreditado, permite abrir puertas a nuevos mercados, reduce costos de reproceso y riesgos en los productos que elaboran, como así también, aumenta el compromiso de todas las partes involucradas en la organización, especialmente la alta dirección.

Seguimiento al Proveedor en el camino hacia la certificación

En la actualidad el Proveedor tiene a su disposición distintas herramientas que lo ayudarán a alcanzar el objetivo final de la certificación de algún esquema avalado por GFSI.

Desde ASU acompañamos a nuestros proveedores de la siguiente manera:

- ❖ Reuniones/visitas de cadenas (individuales y en conjunto)
- ❖ Tratamiento de temas específicos de interés general y particular
- ❖ Entrenamientos y formación (normas, temas específicos, legislación, etc.): Talleres de trabajo y Foros de actualización en Gestión de Inocuidad Alimentaria
- ❖ Congresos específicos, con participación de Proveedores, Entes de Certificación, Organismos regulatorios, etc.
- ❖ Exposiciones del sector