

GFSI

La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria

2019



M. en C. Héctor Vilches Landin
Director Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Alpura
Miembro Comité Directivo GFSI México
Catedrático Universidad Iberoamericana

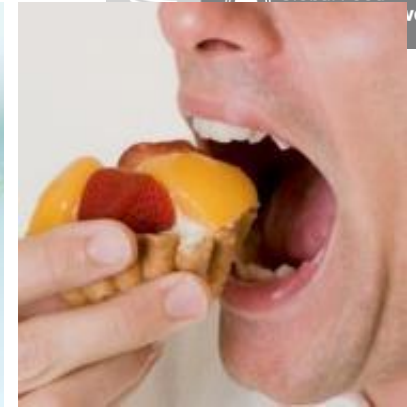
- ¿Qué es GFSI?
- Los Beneficios
- ¿Cómo opera GFSI?
- Herramientas del Cambio



¿Qué significa GFSI?

Alimentos inocuos para el consumidor,
en todas partes.

La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) es una colaboración a nivel mundial entre expertos en inocuidad alimentaria de la industria minorista, manufacturera y de servicios de alimentos, así como proveedores de servicios asociados con la cadena de suministro de alimentos.



Misión y Objetivos



Facilitando el intercambio de conocimiento y experiencia entre los profesionales de la alimentación

Incrementando la confianza del consumidor en la inocuidad de la comida que disfrutan

Desarrollando y compartiendo las mejores prácticas de inocuidad alimentaria entre pequeñas y grandes empresas

Reduciendo el costo y desperdicio tanto para los consumidores como para los productores

“Mejora continua en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos seguros a los consumidores.”



GFSI: Una plataforma internacional de colaboración

Desde preocupaciones colectivas de la industria hasta soluciones de colaboración para garantizar la confianza en la entrega de alimentos seguros a los consumidores.

199.000

Personas de

197

Países han visitado www.myGFSI.com el año pasado

10

Dueños de programas de certificación reconocidos

18

Años desde que GFSI fue fundado

150

Expertos en inocuidad alimentaria en nuestros Grupos Técnicos de Trabajo



1,000

Delegados de 63 países atendieron la pasada Conferencia Global de Inocuidad Alimentaria

25,500

Partes interesadas alrededor del mundo siguen GFSI en el Grupo de GFSI en LinkedIn

6

Grupos Locales de GFSI en América, Asia y Europa



GFSI en Números

Las partes interesadas involucradas en GFSI y sus flujos de trabajo se extienden por todo el mundo.

¿Qué hace y qué no hace GFSI?



Lo que hace GFSI

- Especificar los requerimientos para el reconocimiento de los programas de certificación definidos en seguridad alimentaria en sus requerimientos de Evaluación comparativa
- Reunir a expertos en seguridad alimentaria en red global
- Conducir el cambio global de proyectos multiparticipativos en temas estratégicos como:
 - Competencia del auditor
 - Asuntos regulatorios
 - Seguridad alimentaria para pequeños proveedores

Lo que no hace GFSI

- Elaborar políticas para minoristas, fabricantes o propietarios de estándares en seguridad alimentaria (CPO por su siglas en inglés)
- Llevar a cabo cualquier actividad de acreditación o certificación
- Poseer esquemas de seguridad alimentaria o normas
- Brindar capacitaciones
- Tener cualquier tipo de participación fuera del alcance de la seguridad alimentaria, como el bienestar animal, prácticas ambientales o suministro ético.



- ✓ **Reducción de auditorías**
- ✓ **Mejoramiento Continuo**
- ✓ **Mejora en oportunidades comerciales**
- ✓ **Incrementar la confianza del consumidor**
- ✓ **Mejorar eficiencia en costos**

GFSI: Los Beneficios

Una Red Global Multi-disciplinaria



GFSI Consejo Directivo

Miembros de los minoristas más importantes, productores y operadores en el servicio alimentario proveen la dirección estratégica para las nuevas y continuas corrientes de trabajo



Enfoque GFSI:

Una Vez Certificado, Reconocido en Todas Partes



La Comunidad GFSI

Impulsada por the Consumer Goods Forum



- **400** retailers, fabricantes & proveedores de servicio alrededor del mundo
- Una red global de la industria que trabaja para impulsar ***Better Lives Through Better Business.***



Prioridades estratégicas



Estrategia GFSI

El propósito de GFSI es:

- a) Promover la seguridad alimentaria en todo el mundo con el fin de fomentar la confianza del consumidor
- b) Aumentar la eficiencia de la industria al eliminar la redundancia y mejorar la eficiencia operativa.

Sus objetivos estratégicos son:

Armonización

- Armonizar programas de certificación y elevar los estándares de inocuidad alimentaria.
- Fomentar la aceptación mutua de las normas y **reducir la duplicación innecesaria de controles y auditorías.**

Desarrollo de Capacidades

- Construir capacidades en inocuidad alimentaria a través del Programa Global Markets y las actividades del Grupo Local GFSI. Enfoque en compañías con SGI menos desarrollados que permite obtener acceso al mercado, brindando un camino hacia la certificación.

Alianzas Público-Privadas

- Asociarse con entes reguladores de inocuidad alimentaria y aliados públicos. Esto contribuye a la armonización global de las normas de inocuidad alimentaria y a la reducción de las barreras al comercio.

Las Herramientas del Cambio de GFSI



Programa Global Markets

Un enfoque paso a paso para desarrollar la capacidad en las operaciones que carecen de sistemas maduros de inocuidad de los alimentos



Requerimientos Benchmarking

- Aprobación de los CPO existentes.
- Aprobación, soporte y autorización de estándares existentes por un organismo global.



Examen para el Auditor

Fortalece la credibilidad de la auditoría contra los programas de certificación reconocidos por GFSI.



90%

of the food & drink industry worldwide
are small and medium-sized companies

GFSI GLOBAL MARKETS PROGRAMME

A Roadmap to Safer Food and Market Access




www.mygfsi.com

Global Markets Programme



- ✓ Herramienta voluntaria gratuita
- ✓ Orientación hacia la certificación
- ✓ Hecha para proveedores pequeños y menos desarrollados
- ✓ Considera operaciones de producción primaria y manufactura
- ✓ Ayuda a las pequeñas empresas a acceder a mercados más grandes



of the food & drink industry worldwide

are small and medium-sized companies



GFSI GLOBAL MARKETS PROGRAMME

A Roadmap to Safer Food and Market Access



www.mygfsi.com

Global Markets Programme



Implementación paso a paso como un camino a la certificación.

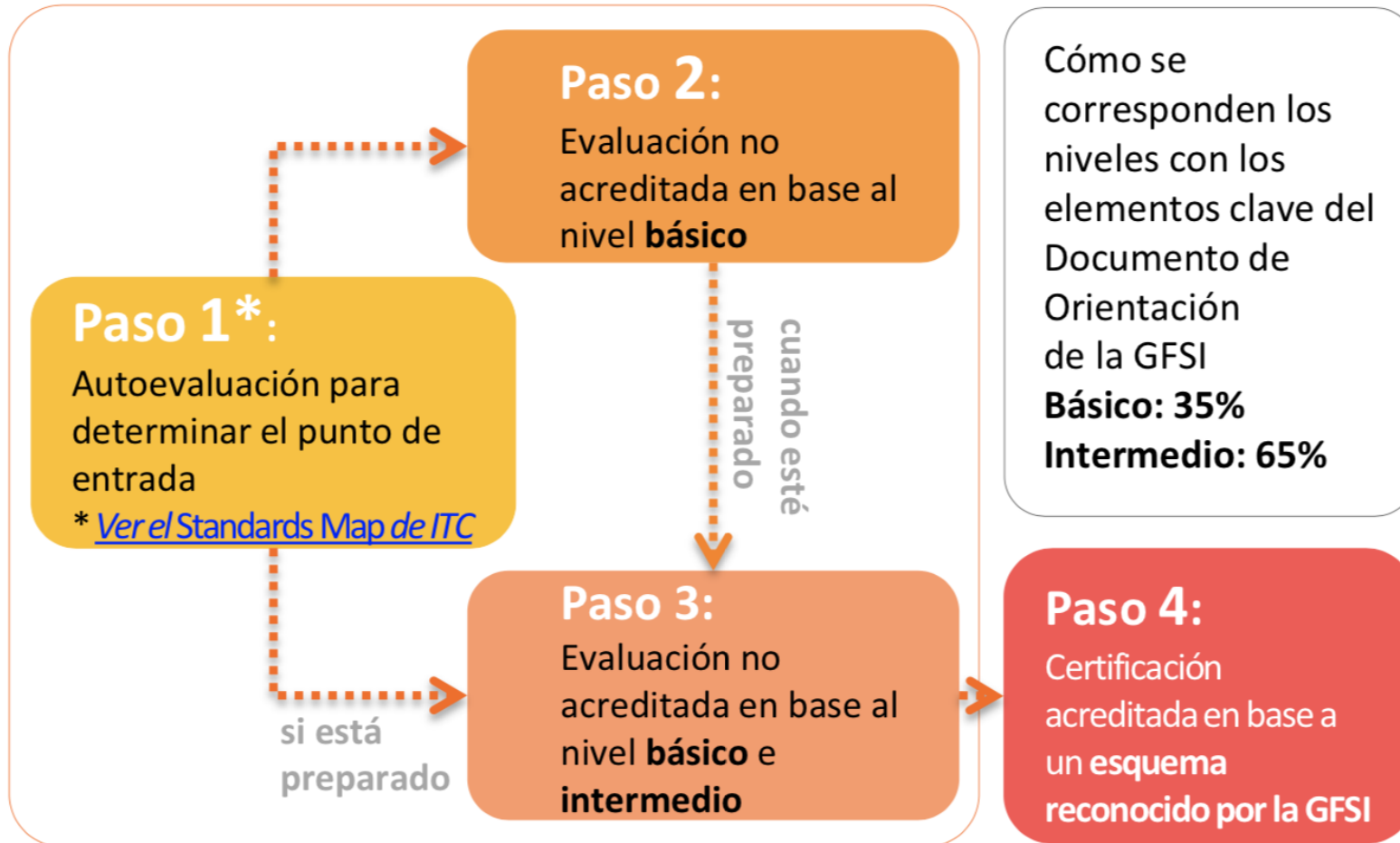
Permite desarrollar sistemas de gestión de inocuidad alimentaria efectivos a través de un proceso sistemático de mejora continua.

Un camino hacia alimentos más seguros y acceso a mercados

Kit de herramientas para producción primaria y manufactura

Acceso libre. Descarga en www.mygfsi.com

El camino a la certificación con Global Markets



Requerimientos Benchmarking de GFSI

- Basado en Codex Alimentarius
- **La columna vertebral de GFSI**
- Herramienta clave para:
 - Promover la inocuidad alimentaria
 - Mejorar la eficiencia
 - Fomentar la armonización



Requisitos Benchmarking de GFSI: los cambios en la versión 7



Fraude y Defensa alimentaria

Todos los alcances ahora incluyen requisitos para un **plan de defensa alimentaria** y un **plan de mitigación de fraude**.^{ts}



Auditorías no anunciadas

A los CPO se les pide ahora realizar **auditorías no anunciadas** en su programa de auditorías.



Competencia del auditor

La V7.2 incluirá un cuestionario en el programa de evaluación de auditores, para mayor consistencia en las evaluaciones.



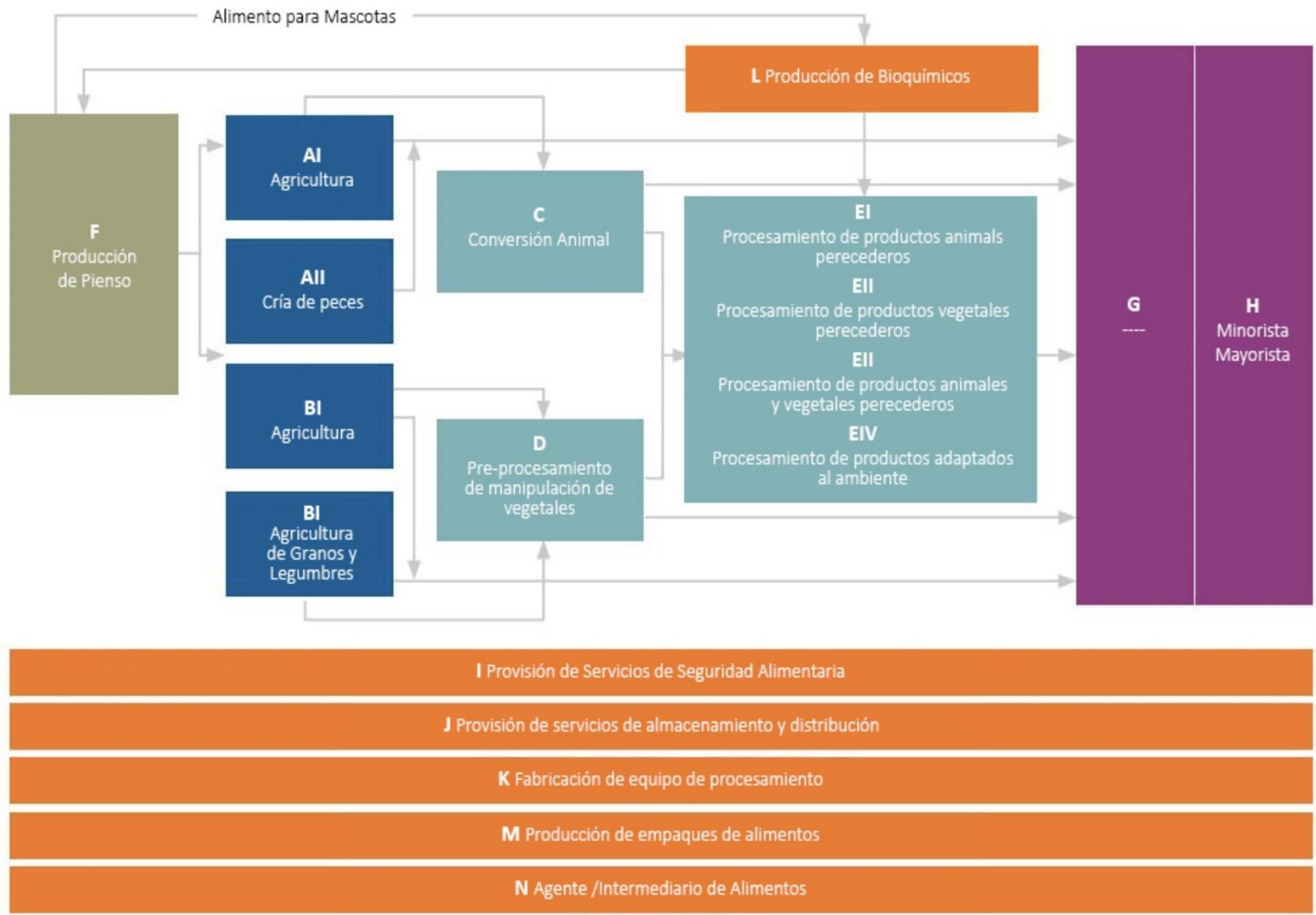
Nuevos alcances

Agentes y Distribuidores de alimentos (N) se adicionó a la V7.1, mientras que la V7.2 incluye: Servicio de alimentación (G) y Minorista/Mayorista (H).

BPA/BPM

Sistema de Gestión de Inocuidad

HACCP



Alcances GFSI



GFSI Modelo de Competencia del Auditor

- ✓ Fortalece la credibilidad de la auditoría contra los programas de certificación reconocidos por GFSI.

GFSI Grupos Técnicos



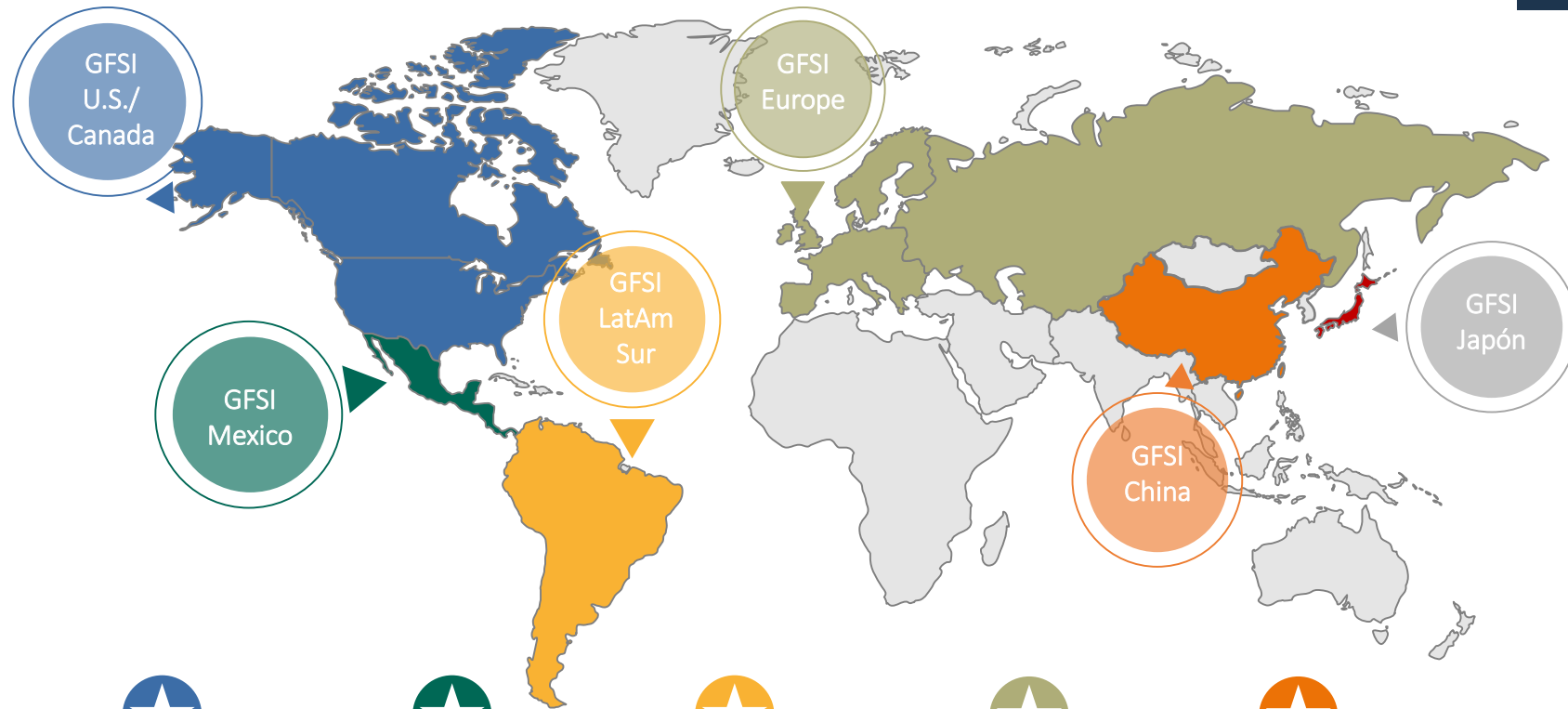
Diseño higiénico de equipos e instalaciones para alimentos desde la granja hasta la mesa



Químicos para Higiene de los alimentos

Más de 150 empresas y organizaciones se han unido para colaborar en más de 30 grupos de trabajo técnicos de GFSI.

Modelo de alcance regional de GFSI a nivel global



Grupos Locales de GFSI


GFSI U.S. Canada
Formado 2013


GFSI Mexico
Formado 2013


GFSI South LatAm
Formado 2015

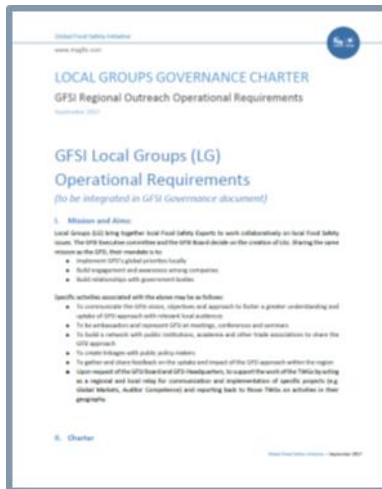

GFSI Europe
Formado 2016


GFSI China
Formado 2013


GFSI Japan
Formado 2012

Tres componentes del alcance regional de GFSI

1- Estatutos de gobernabilidad para Grupos Locales



2- Plan operativo anual

3-Reglas de Comunicación

Uso de la marca GFSI y procesos de comunicación



Estructura y alcance regional Latam



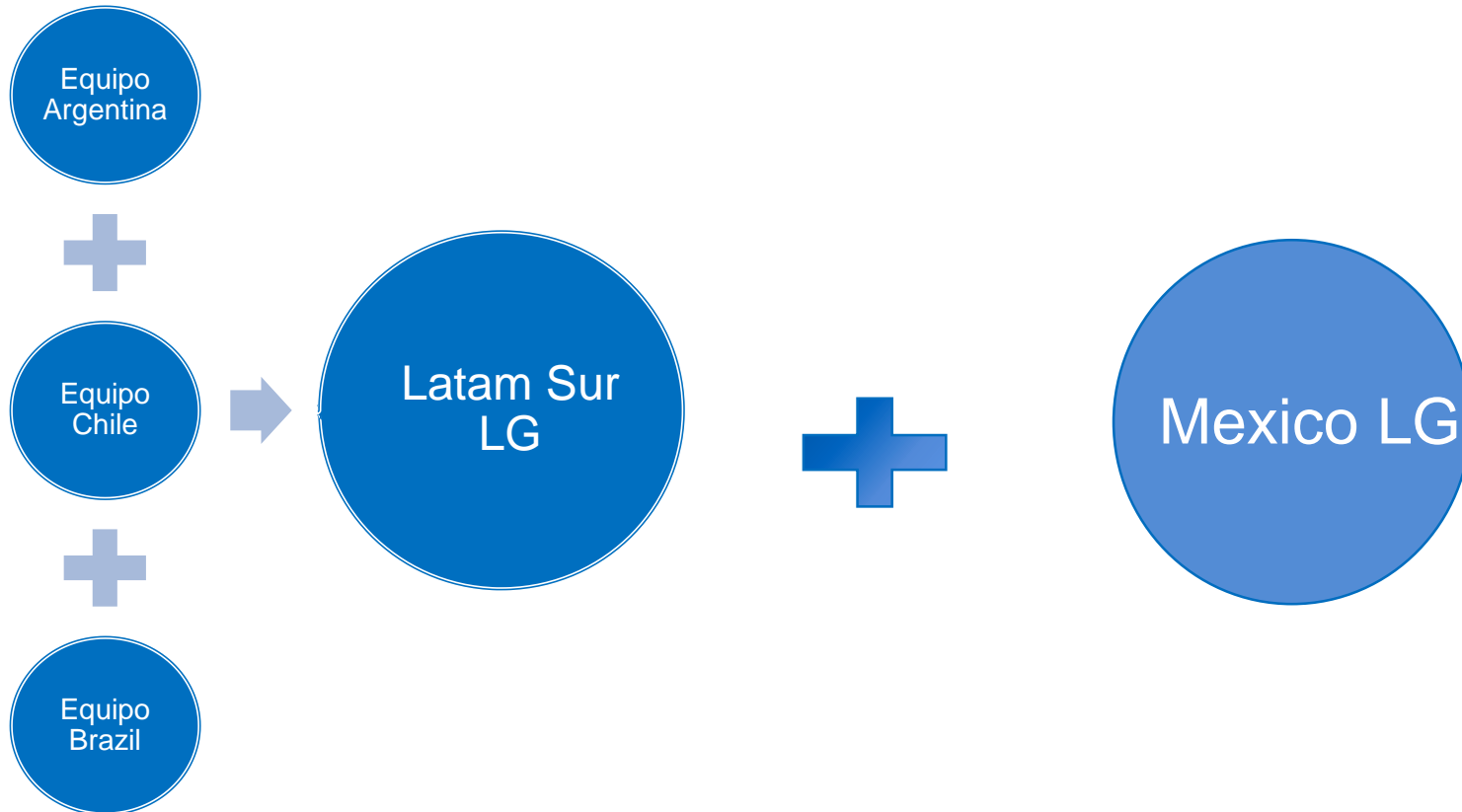
GFSI Mexico
Formado 2013



GFSI South LatAm
Formado 2015



Modelo organizacional de GFSI en Latam



Los equipos operarán con las mismas reglas de gobernabilidad que los grupos locales

Prioridades estratégicas Latam



Concientización

- Dar a conocer GFSI entre empresas locales y regionales
- Promover el reconocimiento de certificaciones

Desarrollo de Capacidades

- Desarrollar capacidades en inocuidad alimentaria (PYMES) a través de Global Markets

Alianzas Público-Privadas

- Promover las alianzas público-Privadas

Grupo local	Formado	Alianzas reguladores	Co-presidentes
México (16 empresas)	2013	Marzo 2017 (Senasica) DGN - NMX	Nestlé Bachoco Pilgrim's
Argentina (16 empresas)	2015	Nov 2017 (Ministerio de Agroindustria)	McDonald's La Anónima
Chile (13 empresas)	Ago 2018	Marzo 2018 (Achipia)	
Brasil	Nov 2018		

Grupos Locales Latam

2013

Grupo Local GFSI México



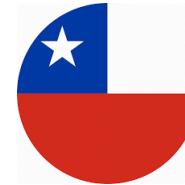
2015

Equipo GFSI Argentina



2018

Equipo GFSI Chile



2018-2019
Equipo GFSI Brasil



Colaboración Público-Privada

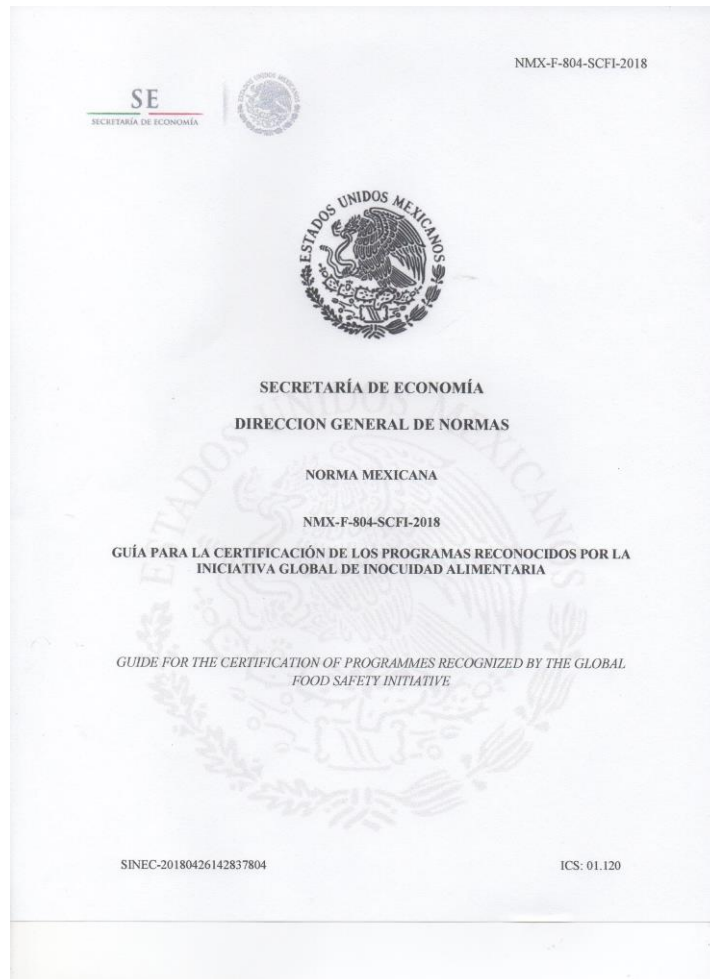


Acuerdos con Reguladores (MoUs):

- **Argentina (MINAGRO)**
- **Chile (ACHIPIA)**
- **China (CNCA)**
- **Japan (MAAF)**
- **México (SENASICA, DGN)**
- **US FDA**
- **Reguladores Europeos**

- En el mundo interconectado de hoy, se necesita la colaboración de múltiples partes interesadas para hacer una diferencia en las cadenas de suministro globales.
- La capacidad de GFSI como coordinador global para la colaboración de seguridad alimentaria lo posiciona en la vanguardia con las asociaciones público-privadas.
- GFSI está liderando un diálogo con reguladores y gobiernos para el trabajo ya realizado por el sector privado y promover el reconocimiento de evaluaciones independientes.

Colaboración Público-Privada



- En colaboración con la Dirección General de Normas (DGN), dependiente de la Secretaría de Economía, se logró la publicación de la Norma Mexicana NMX –F-804-SCFI-2018 **“Guía para la Certificación de los Programas Reconocidas por La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI)”**

Proyecto de colaboración SENASICA & GFSI

2018



Proyecto de colaboración SENASICA & GFSI



- ▶ **Objetivos:**
 1. Desarrollar el marco de armonización entre los requisitos del documento guía de GFSI BR 7.2 (Benchmarking Requisites 7.2) y el Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación.
 2. Promover / facilitar la certificación de SRRC de organizaciones que cuenten con alguna certificación GFSI.



Antecedentes



Análisis de brecha
SRRC vs GFSI BR 6.4

Realizado
(2016)

Cambio de versión
GFSI BR 7.1 y 7.2

Siguientes pasos:
Actualizar el análisis
de brecha efectuado
en 2016 respecto a
la versión 7.2

Hitos del Proyecto



Reunión inicial de acuerdo entre Grupo Local GFSI México y SENASICA
(12 Junio)

Pre-trabajo realizado por la academia (UNAM). Análisis comparativo SRRC vs GFSI BR v7.2
(Durante agosto)

Aprobación del proyecto por parte del Board GFSI
(9 Octubre)

Sesión de validación del pretrabajo. Equipo Senasica – Equipo GL México GFSI
(31 Octubre)

Presentación del proyecto a dirección del Senasica
(26 Noviembre)

Pasos a seguir



Crear un acuerdo con SENASICA para incluir su SSRC en el marco legal mexicano. Por lo tanto, el análisis comparativo se podría utilizar para incluir en dicho acuerdo legal, las certificaciones reconocidas por GFSI como recursos válidos para que las organizaciones logren la certificación SRRC de SENASICA.

Cultura de Inocuidad Alimentaria

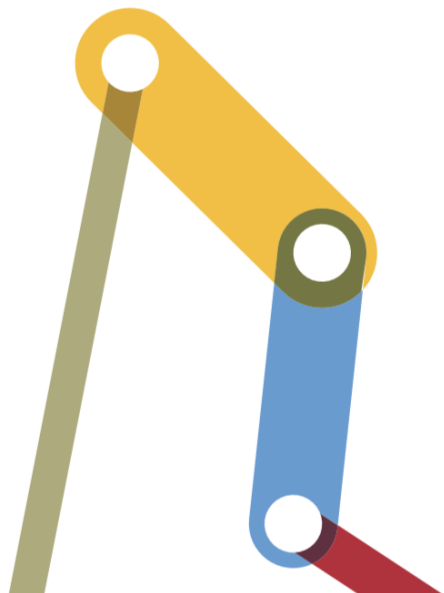
Documento de Posición de GFSI



UNA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

DOCUMENTO
EXPOSITIVO DE LA
INICIATIVA GLOBAL DE
INOCUIDAD
ALIMENTARIA (GFSI)

V1.0 - 4/11/18



Grupo técnico de trabajo **formado desde 2015**

Abril 2018 GFSI publicó el documento
"una cultura de inocuidad alimentaria".

35 miembros del grupo de trabajo
12 países de América, Europa y Asia

Definición:

El grupo de trabajo definió la cultura de inocuidad alimentaria como:

“valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y ancho de una organización”.

Enfoque en la Industria

Este documento expositivo ha sido preparado como un proyecto para incorporar y mantener una cultura de inocuidad alimentaria en cualquier empresa, más allá de su tamaño o sector.

Fundamentalmente, el documento pone énfasis en:

1. El **papel esencial de los líderes** en toda la organización, desde el CEO hasta los operarios
2. El por qué la **comunicación frecuente, la educación, las métricas, el trabajo en equipo y la responsabilidad** personal son vitales para promover una cultura de inocuidad alimentaria.
3. Cómo las **habilidades aprendidas**, incluida la **adaptabilidad** y la **conciencia de los peligros**, hacen que las prácticas de inocuidad sean importantes y vayan más allá de una conversación teórica.

5 Componentes críticos

Vision y Misión

La Visión y la Misión comunica la razón de ser de una empresa y cómo se traduce en expectativas y mensajes específicos para sus partes interesadas.

¿Cómo se involucran sus líderes superiores con la inocuidad alimentaria?

Personas

Nuestro comportamiento y actividades, desde los procesos en la granja hasta las prácticas en la cocina, así como los hábitos de los consumidores, contribuyen a la inocuidad de los alimentos.

¿Cuándo fue la última vez que usted o alguien en su equipo planteó un problema de inocuidad alimentaria?

Consistencia

La consistencia se refiere a la alineación adecuada de las prioridades de inocuidad alimentaria con los requisitos de personas, tecnología, recursos y procesos

¿Los empleados participan en el diseño y la mejora de los protocolos e instrucciones relacionados con la inocuidad de los alimentos?

Adaptabilidad

Capacidad de una organización para adaptarse a las influencias y condiciones cambiantes

¿Puede articular las expectativas de inocuidad alimentaria de su empresa y cómo se aplican a cada decisión?

Concientización de Peligros y Riesgos

Reconocer los peligros y riesgos en todos los niveles y funciones. La información científica y técnica básica debe ser accesible y comprensible para todos.

¿Cómo educa al personal para comprender por qué son tan importantes los controles de peligros y de gestión de riesgos y cuáles serían las consecuencias de no seguirlos?

Fraude Alimentario

Posición GFSI

2018



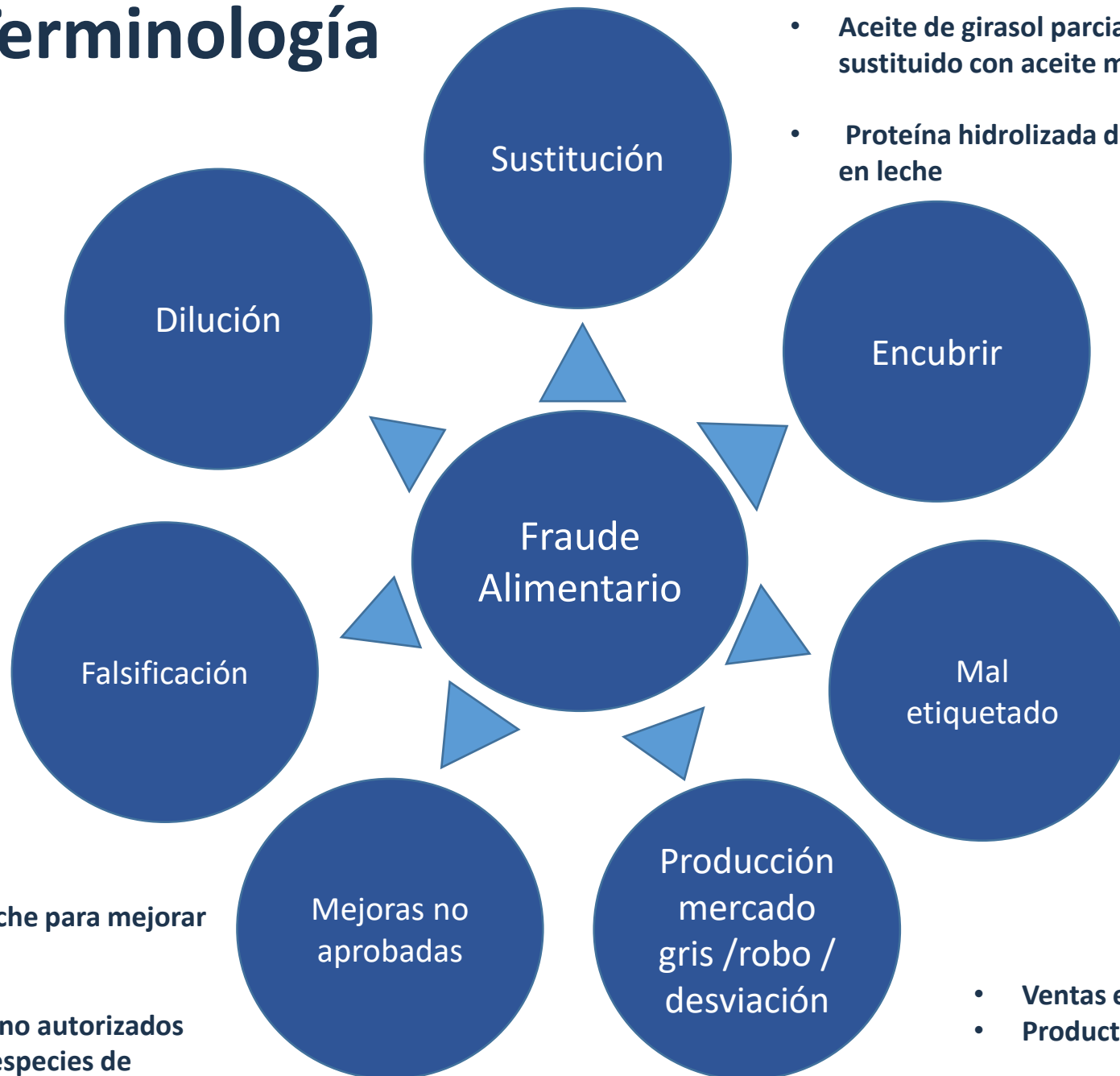
Fraude & GFSI



El fraude alimentario abarca la deliberada e intencional sustitución, adición, alteración o tergiversación de alimentos, ingredientes alimentarios o envasado de alimentos, etiquetado, información del producto o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto para obtener beneficios económicos que **podrían afectar la salud del consumidor.**

Terminología

- **Uso agua no potable en productos acuosos**
- **Aceite oliva diluido con aceite de árbol de té potencialmente tóxico**
- **Copia productos reconocidos no producidos con esquemas de calidad**



- **Melamina en leche para mejorar valor proteico**
- **Uso de aditivos no autorizados (Colorantes en especies de Sudán)**

- **Aceite de girasol parcialmente sustituido con aceite mineral**
- **Proteína hidrolizada del cuero en leche**



- **Pollo inyectado con hormonas para ocultar enfermedades**
- **Colorantes para alimentos dañino en frutas frescas para cubrir defectos**
- **Expirado, procedencia (Origen no inocuo)**
- **Anís estrella japonés tóxico etiquetado como anís estrella chino**
- **Aceite para cocinar mal etiquetado para el reciclado**

- **Ventas en exceso no declaradas**
- **Producto robado vendido en calle**

¿Por qué está incrementado?



Cadenas de suministro de alimentos complejas

Tiempos de retos económicos

Incrementa la presión para proveedores inescrupulosos para cometer fraude alimentario

Los alimentos son cada vez más globales



Algunas cifras de Fraude



Más de
2,100
registros



• source: UK FSA

• source: J. Spink, MSU

• source: GMA

La respuesta de GFSI



Impacto para el negocio

- Confianza del consumidor
- Pérdida de ventas
- Manejo de crisis

Impacto para el consumidor

- La mayoría de casos de fraude alimentario no son dañinos
- Sin embargo, hay excepciones



Tainted milk deaths rise

December 01, 2008

Six Chinese infants may have died from melamine-tainted milk powder, two previously reported by the government. The Ministry of Health said Monday.

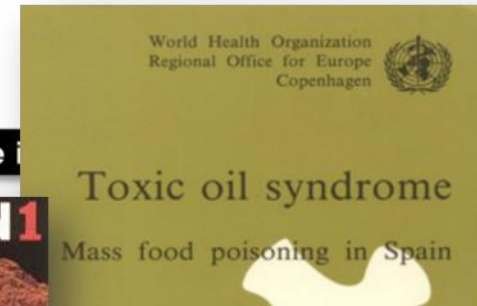
The Ministry of Health said it has tested more than 22 million infants and children since September 10 and found that corn has sickened nearly 300,000 children.



CRISIS

- What the biggest food scare since BSE will mean for businesses and brands
- How swiftly retailers reacted to the red alert
- The cost to suppliers; and who's going to pay
- How can the industry stop it happening again?

>> MAJOR SPECIAL REPORTS START ON PAGES 4 AND 28





Mitigación del Fraude Alimentario como parte integral de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

Inocuidad Alimentaria

- Mitigación de adulteración sin intención
- Accidental
- Base científica

Defensa Alimentaria

- Mitigación de adulteración con intención
- Motivada ideológicamente

Fraude Alimentario

- Mitigación de adulteración con intención
- Motivada económicamente

La respuesta de GFSI



Los requisitos Benchmarking de GFSI ahora incluyen mitigación del fraude alimentario

Nombre de la cláusula	Requerimiento
Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario	El estándar debe requerir que la organización tenga una evaluación documentada de la vulnerabilidad de fraude alimentario para identificar posibles vulnerabilidades y priorizar las medidas de control de vulnerabilidad al fraude alimentario.
Plan de Mitigación de Fraude Alimentario	El estándar debe requerir que la organización tenga un plan documentado que especifique las medidas de control que la organización ha implementado para minimizar los riesgos para la salud pública de las vulnerabilidades identificadas de fraude alimentario.
	Este plan debe cubrir el alcance GFSI relevante y debe ser respaldado por el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la organización.

La respuesta es una cadena integrada logrando un Efecto dominó



¿Qué significa en la práctica?



- Evaluación a lo largo de la compañía, una tarea multi-disciplinaria (operaciones, finanzas, calidad y seguridad, recursos humanos, logística)
- Adicionalmente a la evaluación de riesgos, se presta atención a señales débiles y a oportunidades de fraude alimentario (contexto económico, complejidad de la cadena de suministros)
- Vulnerabilidad ≠ Riesgo ≠ Peligro



Buscar...

[ACERCA DE NOSOTROS](#) | [CERTIFICACIÓN](#) | [ACCESO AL MERCADO](#) | [NOTICIAS Y RECURSOS](#) | [EVENTOS](#) | [CONTÁCTENOS](#)



¿Qué es GFSI?

La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI por su sigla en inglés) es una colaboración global impulsada por la industria para promover la seguridad

GFSI y Certificación

Conozca cómo obtener certificación por parte de uno de los programas de certificación reconocidos por GFSI.

Compartir conocimientos y Creación de redes de contactos

Únase a alguno de nuestros eventos locales o globales

Acceso al Mercado

Acceder a los mercados locales y globales por medio de la implementación de los Mercados Globales de GFSI, a través de un programa de construcción de

Fortalecimiento de Capacidades

Una punto de acceso no acreditado a las operaciones de producción y fabricación de alimentos para comenzar el camino hacia la certificación.



25 al 28 de febrero de 2019

Gracias!!

hvilches@alpura.com

hectorvilches87@gmail.com