

Una guía para la certificación de la seguridad alimentaria para centros de distribución de alimentos e instalaciones alimentarias



Una guía para la certificación de la seguridad alimentaria para centros de distribución de alimentos e instalaciones alimentarias

Creada por

Grace Perry,

Alianza Comunitaria con Agricultores Familiares (Community Alliance with Family Farmers, CAFF)

Kali Feiereisel,

Alianza Comunitaria con Agricultores Familiares (Community Alliance with Family Farmers, CAFF)

Gwenaël Engelskirchen,

Programa de Investigación y Educación de Agricultura Sostenible de la Universidad de California (University of California Sustainable Agriculture Research and Education Program, UC SAREP)

Reconocimientos

Gracias a nuestros revisores que contribuyeron generosamente con su tiempo y experiencia a esta publicación:

Jacob Guth,

Agricultores Orgánicos Certificados de California (California Certified Organic Farmers, CCOF)

Phil Britton,

Fresh Systems, LLC

Patricia Tripp,

Artisan Food Solutions, LLC

Nina Foy

Esta guía surge de un proyecto del programa de incentivos para cultivos especiales "Specialty Crop Block Grant" con el fin de abordar los obstáculos y mejorar las vías de abastecimiento institucional de productos de granjas regionales, especialmente de granjas de escala pequeña y mediana. El proyecto está dirigido por el Dr. Frederick J. Meyers, director del Centro para la Medicina de Precisión y Ciencias de Datos (Center for Precision Medicine & Data Sciences) de UC Davis Health, y profesor de medicina interna, en estrecha colaboración con los Servicios de Alimentación y Nutrición (Food & Nutrition Services) de UC Health.

La financiación de este proyecto ha sido posible gracias al Servicio de Comercialización Agrícola (Agricultural Marketing Service) del Departamento de Agricultura de EE. UU. (U.S. Department of Agriculture, USDA) a través de la subvención AM200100XXXXG032. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no representa necesariamente los puntos de vista oficiales del USDA.

Esta información la proporcionan los autores de buena fe, pero sin garantía. Está concebida como un recurso educativo y no como asesoramiento adaptado a la operación de un centro de distribución de alimentos específico, ni como sustituto de los reglamentos y la orientación actuales de la Administración de Medicamentos y Alimentos (Food and Drug Administration, FDA) de EE. UU. u otros organismos reguladores. No asumiremos responsabilidad ni se nos responsabilizará, ni directa ni indirectamente, de ninguna consecuencia derivada de la utilización de la información proporcionada en este documento.



UNIVERSITY OF CALIFORNIA
Agriculture and Natural Resources

Sustainable Agriculture Research and Education Program

UC DAVIS
HEALTH

Center for Precision Medicine
and Data Sciences

Índice de materias

Introducción.....	4
Panorama de la industria de las auditorías	4
<i>Tabla:</i> Preguntas frecuentes sobre seguridad alimentaria	5
Cómo empezar.....	7
Determine las expectativas de su comprador.....	7
Evalúe el nivel de riesgo de sus productos básicos	10
Evalúe el nivel de riesgo de sus actividades	10
Determine la capacidad del centro para llevar hasta el final el proceso de certificación (y renovar la certificación anualmente)	11
Considere los objetivos a largo plazo de su centro.....	11
Considere los requisitos de seguridad alimentaria del centro para los proveedores (granjas)	12
Determine si su centro necesita estar en conformidad con la Regla de controles preventivos para alimentación humana (Regla PC) de la FSMA	15
Si la CCOF ha concedido la certificación orgánica a su centro, considere realizar las dos auditorías con el mismo certificador.....	15
Así que decidió obtener una certificación de seguridad alimentaria. ¿Y ahora qué?.	15
<i>Tabla:</i> Comparación de cuatro conocidas auditorías de seguridad alimentaria	16
Consejos para el éxito	19
Preparación para una auditoría	19
Qué esperar durante una auditoría	21
Qué esperar después de una auditoría	22
Renovación de la certificación.....	22
Inspección no anunciada.....	22
Fallo de una auditoría	22
Mejora continua.....	23
Conclusión	23

Introducción

Esta guía está redactada para centros de distribución de alimentos y otras instalaciones alimentarias que busquen información sobre cómo tratar las preguntas sobre seguridad alimentaria de los compradores y conseguir una auditoría externa de seguridad alimentaria. La primera parte de la guía comienza con una breve descripción general de la industria de las auditorías de seguridad alimentaria y presenta puntos clave que las instalaciones alimentarias deben revisar antes de plantearse una auditoría. Para aquellos centros de distribución de alimentos que decidan llevar a cabo una auditoría externa de seguridad alimentaria, la guía concluye con una comparación de cuatro conocidas auditorías de seguridad alimentaria para centros de distribución de alimentos y ofrece consejos para el éxito, obtenidos de entrevistas con expertos en el campo y asesores de seguridad alimentaria.

Panorama de la industria de las auditorías

A la vista de la prevalencia de brotes de enfermedades de transmisión a través de los alimentos por todo el país, vinculados a diversos productos básicos en toda la industria de frutas y hortalizas frescas, cada vez más compradores exigen a sus proveedores que acaten normas o estándares independientes de seguridad y calidad. Para refrendar el programa de seguridad alimentaria de un proveedor, la mayoría de los compradores

exigen una auditoría de seguridad alimentaria que lleve el sello de un **organismo de certificación (certification body, CB) externo** o una empresa de auditoría. Estas auditorías tienen por objeto evaluar el programa de seguridad alimentaria de un proveedor y pueden darse a muchos niveles a través de toda la cadena de suministro agroalimentaria, incluidos distribuidores, productores o cultivadores, envasadores, procesadores y fabricantes de alimentos. Las empresas alimentarias que superen una auditoría externa recibirán una certificación que pueden mostrar a su comprador a petición de este. Las certificaciones son válidas solamente por un año, lo que obliga a las instalaciones a realizar una auditoría anualmente.¹

A diferencia de la legislación federal, la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (Food Safety Modernization Act, FSMA), o los reglamentos del departamento de salud estatal y local que algunas empresas alimentarias deben cumplir, las certificaciones externas de seguridad alimentaria son **voluntarias** y se utilizan como una herramienta de márketing para ayudar a establecer nuevas relaciones comerciales con compradores más importantes. Por ejemplo, las instituciones y los minoristas nacionales de tiendas de alimentación pueden requerir una certificación de seguridad alimentaria

Nota: las URL completas para los enlaces a sitios web indicados en el texto pueden encontrarse en las notas a pie de página.



1 En situaciones de emergencia, las certificaciones anuales pueden extenderse para dar tiempo al auditado o auditor a llevar a cabo la auditoría anual del siguiente año.

Preguntas frecuentes sobre la seguridad alimentaria

	Buenas prácticas de fabricación (Good Manufacturing Practices, GMP)	Buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices, GAP)	Regla de seguridad de los productos agrícolas (Produce Safety Rule, PSR) y Regla de controles preventivos (Preventive Controls, PC) para alimento de consumo humano de la FSMA	Auditorías externas de seguridad alimentaria
¿De qué se trata?	Reglamentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) de EE. UU. publicados en el título 21 del código de reglamentos federales, Parte 110 (21 CFR 110), que detalla las normas que las instalaciones deben seguir para el procesamiento sanitario de los alimentos. También conocidos como Buenas prácticas de fabricación actuales (Current Good Manufacturing Practices, cGMP).	Directrices voluntarias para agricultores de frutas y hortalizas frescas destinadas a reducir el riesgo de contaminación microbiana relacionada con enfermedades transmitidas por los alimentos en sus granjas. Las directrices están basadas en la Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos para frutas y hortalizas frescas (Guide to Minimizing Microbial Food Safety Hazards for Fresh Produce) . ¹	Prácticas obligatorias de seguridad alimentaria para agricultores e instalaciones de alimentos cubiertas por la legislación federal. Las exenciones son posibles en función del tamaño de la operación.	Verificación voluntaria de las prácticas de seguridad alimentaria utilizadas con fines de marketing y que posiblemente aumenten el acceso a los mercados. Algunos compradores podrían requerirlas. Conocidas también como auditorías GAP.
¿Quién se encarga de establecer la norma?	La FDA	La FDA	La FDA	Existen varias normas; entidades privadas y públicas establecen las normas.
¿Cómo se garantiza su aplicación?	Todos los fabricantes de alimentos están obligados a seguir las cGMP, pero no todos serán objeto de una inspección por parte de la FDA para determinar su cumplimiento. Los centros de distribución de alimentos deben mantener y vigilar las GMP internamente a menos que estén sujetos a la regla PC.	Las GAP son directrices voluntarias. Su aplicación depende de reglamentos locales o estatales que podrían requerir el cumplimiento con las prácticas GAP.	La FDA o los Departamentos de Agricultura estatales y los Departamentos de Salud Pública estatales inspeccionan las granjas e instalaciones de alimentos para garantizar el cumplimiento con la FSMA.	Tanto empresas privadas como agencias públicas ofrecen auditorías externas.

Notas de la tabla:

1. Para obtener más información sobre las directrices de la FDA incluidas en la Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, para frutas y hortalizas frescas: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-guide-minimize-microbial-food-safety-hazards-fresh-cut-fruits-and-vegetables>



Hay varios tipos de **auditorías de seguridad alimentaria, o “esquemas”**, disponibles; cada auditoría está basada en una **norma** que es propiedad de una entidad pública o privada.² Por ejemplo, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) es propietario de la norma de auditoría GAP Plus+ armonizada, y empleados capacitados y con licencia del Departamento de Agricultura federal o estatal realizan la auditoría en nombre del USDA. Las normas de auditoría van acompañadas de una **lista de verificación de la auditoría**,³ que contiene los criterios de evaluación utilizados durante la auditoría.

Las normas de auditoría pueden contener varios **módulos**⁴ y **alcances**,⁵ que corresponden a diferentes aspectos de una operación, incluidos, entre otros, la granja, la recolección, la empacadora, el procesamiento y almacenamiento, y la distribución. Dependiendo de la auditoría, los centros de distribución de alimentos pueden elegir qué módulos aplicar al alcance de su operación.

Por ejemplo, si un centro de distribución de alimentos solo realiza actividades de almacenamiento y distribución, completaría solo los módulos que correspondan a esas actividades. Dependiendo de los servicios que el centro de distribución de alimentos ofrezca al comprador, este puede especificar el alcance requerido de la auditoría basándose en sus estándares de seguridad y calidad internas.

Dadas las muchas auditorías entre las que elegir, el análisis comparativo de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative, GFSI) contribuye a garantizar la consistencia y fiabilidad entre las opciones de certificación. Por esta razón, muchos compradores exigen que sus proveedores pasen por un programa de certificación reconocido por la GFSI; no obstante, este nivel de certificación no siempre es adecuado para todos los casos. La GFSI es una organización independiente que realiza análisis comparativos y aprueba aquellas normas de auditoría que cumplen sus criterios; la GFSI no es propietaria de una norma de auditoría. Las normas de auditoría que se someten con éxito a este proceso son reconocidas como homologadas por la GFSI. PrimusGFS y GLOBALG.A.P. con dos normas de auditoría homologadas por la GFSI. Aunque no está completamente homologada por la GFSI, la norma GAP Plus+ armonizada de USDA se considera una norma gubernamental equivalente refrendada por la GFSI y cuenta con una aceptación más amplia por parte de los compradores hoy día. Para obtener más información sobre las auditorías homologadas por la GFSI, visite el sitio web Propietarios de programas de certificación homologados por GFSI (GFSI-Recognised Certification Programme Owners).⁶

- 2 Las normas de la auditoría son requisitos desarrollados por los propietarios de la auditoría con información completa y detallada sobre la auditoría.
- 3 Las listas de verificación de la auditoría son los criterios de evaluación utilizados durante la auditoría.
- 4 Los módulos de la auditoría son la parte de la norma de auditoría que corresponde al alcance de la auditoría.
- 5 Los alcances de la auditoría son las partes de la operación que serán auditadas, p. ej., la cuadrilla de recolección, la empacadora, etc. El alcance puede limitarse a ciertos campos en la granja, ciertas áreas de la empacadora, ciertos túneles altos, etc.
- 6 Para obtener más información sobre las auditorías homologadas por la GFSI: <https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>.

Cómo empezar

Explorar la enorme cantidad de información que se encuentra en Internet relacionada con las auditorías de seguridad alimentaria puede ser un auténtico desafío. Las siguientes consideraciones clave pretenden ayudar a los centros e instalaciones de alimentos a determinar sus objetivos de certificación de seguridad alimentaria teniendo en cuenta una serie de factores: 1) expectativas de los compradores; 2) evaluaciones de riesgo; 3) capacidad interna; y 4) objetivos a largo plazo. Le recomendamos revisar esta sección cuando vaya a mantener una conversación sobre la seguridad alimentaria con su comprador y antes de decidir si solicitar una auditoría externa de seguridad alimentaria.

Determine las expectativas de su comprador

Si su comprador hace preguntas sobre las prácticas de seguridad alimentaria de su centro, no se asuste. Las preguntas no significan necesariamente que su comprador vaya a exigir una auditoría de seguridad alimentaria, y mantener una conversación con su comprador sobre la seguridad de los alimentos probablemente beneficiará a su centro a largo plazo. Si se presenta esta situación, haga preguntas al comprador para entender qué hay detrás de su interés en sus prácticas de seguridad alimentaria. Es posible que su interés sea personal, o porque su empresa tiene reglamentos que les exigen hacerlo o por algo totalmente diferente.



Preguntas que hacer a su comprador:

- ¿Por qué quiere saber más sobre las prácticas de seguridad alimentaria de su centro?
- ¿Quiere documentación de las prácticas de seguridad alimentaria? ¿En qué forma?
- ¿Quiere realizar una visita al lugar?
- ¿Requiere una auditoría?
- ¿Aceptaría una copia del plan de seguridad alimentaria que tiene en sus archivos en lugar de una certificación externa?
- ¿Tiene el comprador que informar de las prácticas de seguridad alimentaria a alguna otra entidad?

Si su comprador solicita una auditoría de seguridad alimentaria, pregúntele:

- ¿Requiere una auditoría específica?
- ¿Qué módulos de la auditoría necesita?
- ¿Qué esquemas de auditoría aceptará para pequeñas operaciones?
- ¿Puede enviarme por correo electrónico los requisitos de seguridad alimentaria de su proveedor?
- ¿Cuánto tiempo tenemos para prepararnos para una auditoría y pasarla?

Caso práctico a pequeña escala

Un centro de distribución de alimentos en California, que abastece aproximadamente a 100 clientes mayoristas - 50 cuentas activas y otros 50 compradores ocasionales/de temporada- , comparte cómo responde a las preguntas de sus compradores sobre las prácticas de seguridad alimentaria.

No nos hacen preguntas sobre seguridad alimentaria con mucha frecuencia. Si los compradores preguntan sobre la seguridad alimentaria, respondemos con la información que podemos proporcionarles. Si se nos pide (a nuestro centro de distribución de alimentos) específicamente una auditoría externa, respondemos con lo siguiente:

- Carta de garantía permanente
- Plan de seguridad alimentaria actual
- Certificados de Personas cualificadas para controles preventivos (Preventive Controls Qualified Individual, PCQI)
- Copias de las certificaciones orgánicas de los productores

Si su comprador no requiere una auditoría específica, entonces puede elegir con libertad. Considere los mismos consejos indicados anteriormente al tomar su decisión, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de los productos básicos que vende, así como los posibles futuros compradores. Por ejemplo, si su objetivo en 3 años es vender sus productos a un determinado comprador con requisitos de certificación específicos, comience a trabajar hacia ese objetivo ahora.

Consejos para centros

- Asegúrese de que sus expectativas estén alineadas con las de su comprador determinando si requieren que se completen módulos específicos dentro de la norma de auditoría. Por ejemplo, módulos que atañen a sus instalaciones de envasado y refrigeración, o el Análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) adicional.⁷
- Sirve de ayuda recibir respuestas a preguntas por escrito para que se puedan consultar según se necesite.
- Con frecuencia los compradores pueden ser flexibles, así que enfoque la definición de las expectativas como una conversación. Ellos quieren ver que su centro se toma seriamente la seguridad alimentaria. Si su centro recién ha iniciado el proceso de certificación de seguridad alimentaria, considere empezar con una auditoría de nivel básico y negocie más tiempo para llevar a cabo una auditoría más compleja a lo largo de unos cuantos años. Por ejemplo, tal vez su comprador acepte un Plan de trabajo de seguridad alimentaria más o menos para el primer año, lo que dará tiempo a su centro de distribución de alimentos para empezar a incorporar las adiciones necesarias, como Procedimientos operativos estándar (Standard Operating Procedures, SOP).

⁷ Análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP): un sistema de gestión que garantiza la inocuidad de los alimentos a través del análisis y control de riesgos biológicos, químicos y físicos desde la producción, adquisición y manipulación de material sin procesar, hasta la fabricación, distribución y consumo del producto acabado, utilizado comúnmente en operaciones de procesamiento y manipulación de alimentos.



¿Tiene su comprador otros requisitos de seguridad alimentaria aparte de una auditoría?

Asegúrese de que tiene claro TODOS los requisitos para poder vender a un comprador (a veces hay otros además de la auditoría). Por ejemplo, el comprador podría querer también documentación que garantice que su centro de distribución de alimentos cumple con la Regla PC. Algunas normas de auditoría están alineadas con dicha ley (consulte la pág. 15 de esta guía para obtener más información).⁸ Es posible que también quiera ver que usted tiene seguro general de responsabilidad civil de productos por un determinado importe mínimo en dólares, normalmente entre 1 y 4 millones de USD. [Farm Commons](#) tiene muy buenos recursos relacionados con seguros para granjas si está buscando más información sobre este tema.⁹

Consejos para centros:

Si desde el punto de vista financiero no tiene sentido para su centro de distribución de alimentos comenzar con una auditoría, negocie con su comprador. Pregúntese: ¿serán las ventas a este comprador en particular lo suficientemente constantes a largo plazo para justificar el tiempo y el gasto para su centro? Por ejemplo, ¿se verá compensado el retorno de la inversión (ROI) en una auditoría de seguridad alimentaria costosa y difícil para cosechas de mayor riesgo (p. ej., lechuga) por el volumen de lechuga que les vende? Dependiendo de la relación y de los productos que usted ofrece, algunos compradores podrían estar dispuestos a cubrir parte de los costos de su auditoría.

8 Las normas de auditoría hoy día están alineadas con la Regla de inocuidad de los productos agrícolas frescos y la Regla de controles preventivos de la FSMA. El cumplimiento de los requisitos de una norma alineada no sustituye la inspección por la FDA, pero puede ayudar a los centros de distribución de alimentos a evaluar su nivel de preparación para cumplir con el reglamento. Para obtener más información: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/FAQsUSDAGAPFSMAProduceSafetyRuleAlignment.pdf>.

9 Para obtener más información sobre Farm Commons: <https://farmcommons.org/collections/insurance-and-liability/>.

Evalúe el nivel de riesgo de sus productos básicos

Los riesgos de contaminación biológica, química y física son el objetivo prioritario de cualquier auditoría de seguridad alimentaria. Las enfermedades transmitidas por los alimentos están causadas por riesgos biológicos como virus, parásitos y bacterias. Los productos básicos tienen distintos niveles de riesgo en función del consumo del alimento biológicamente contaminado y de las enfermedades que se han generado. Ejemplos de productos básicos que se consideran en general un riesgo mayor: frutos silvestres frescos, verduras



de hoja, hierbas frescas, lechuga, romaine, espinaca, microverduras y melones. Si su centro de distribución de alimentos distribuye principalmente productos básicos que son de mayor riesgo, se necesitan medidas adicionales para reducir los riesgos de seguridad alimentaria, como controlar la temperatura de las instalaciones y reforzar las prácticas de saneamiento.

Las evaluaciones de riesgo formarán parte de cualquier auditoría de seguridad alimentaria, así que evalúe su nivel de riesgo de manera correspondiente al decidir qué auditoría externa de seguridad alimentaria llevar a cabo; sin embargo, un mayor riesgo no significa necesariamente que necesite una auditoría más compleja. En su lugar, los centros pueden ampliar su programa de seguridad alimentaria para cubrir su riesgo (p. ej., supervisión ambiental).

Evalúe el nivel de riesgo de sus actividades

¿Realiza su centro de distribución de alimentos actividades relacionadas con la conservación,¹⁰ el envasado,¹¹ el procesamiento,¹² la distribución, o una combinación de las cuatro? Las actividades de conservación y envasado plantean un riesgo menor que el procesamiento. Si su centro de distribución de alimentos realiza actividades de procesamiento (p. ej., moler harina o cortar repollos en tiras), asegúrese de seleccionar una norma de auditoría que certifique esta clase de actividades.¹³ El lavado de productos agrícolas frescos o cualquier clase de adición de agua a una instalación de alimentos eleva también el riesgo de seguridad alimentaria de un producto.

- 10 Definición de “conservación”: conservación significa el almacenamiento del alimento e incluye también las actividades realizadas relacionadas con el almacenamiento de un alimento (p. ej., actividades realizadas para garantizar el almacenamiento seguro o eficaz de dicho alimento, como fumigar el alimento durante el tiempo de almacenamiento, y secar/deshidratar los productos agrícolas sin procesar cuando el secado/la deshidratación no creen un producto básico diferenciado (como secar/deshidratar heno o alfalfa)). La conservación incluye también actividades realizadas como una necesidad práctica para la distribución de ese alimento (como la mezcla del mismo producto agrícola sin procesar y la descomposición de palés), pero no incluye actividades que transformen el producto agrícola sin procesar en un alimento procesado según se define en la sección 201(gg) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act). Las instalaciones de conservación podrían incluir almacenes, instalaciones de almacenamiento en frío, silos de almacenamiento, elevadores de granos y tanques para almacenamiento de líquidos.
- 11 Definición de “envasado”: envasado significa colocar el alimento en un envase e incluye también el reenvasado y actividades realizadas relacionadas con el envasado o el reenvasado de un alimento (p. ej., actividades realizadas para el envasado o reenvasado seguro o eficaz de ese alimento (como la clasificación, eliminación selectiva, calificación y el pesaje o transporte relacionados con el envasado o el reenvasado), pero no incluye actividades que transformen un producto agrícola sin procesar en un alimento procesado.
- 12 Definición de “procesamiento”: procesamiento significa producir un alimento a partir de uno o varios ingredientes, o sintetizar, preparar, tratar, modificar o manipular alimentos, incluidas cosechas de alimentos o ingredientes (p. ej., hornear, enlatar, cortar, secar/deshidratar, etiquetar, moler, lavar, etc.).
- 13 El procesamiento puede estar fuera del alcance de las auditorías de terceros e implica trabajar con el Departamento Estatal de Agricultura (State Department of Agriculture) o el de Salud Pública (Public Health Department) para obtener una licencia para el procesamiento de verduras frescas.

Determine la capacidad del centro para llevar hasta el final el proceso de certificación (y renovar la certificación anualmente)

El desarrollo de una cultura de seguridad alimentaria en su centro de distribución de alimentos significa que la seguridad de los alimentos se valora y se le otorga prioridad, y que se implementan prácticas en todos y cada uno de los niveles de la organización. Una cultura de seguridad alimentaria es esencial para garantizar que su centro está distribuyendo alimentos seguros para los consumidores. En términos comerciales, el desarrollo de una cultura de seguridad alimentaria reduce también el riesgo de que su empresa pueda estar relacionada con un incidente de inocuidad de los alimentos.

Responder a preguntas puede ayudar a determinar la capacidad actual de su centro para llevar a cabo todos los pasos y aprobar una certificación.

Preguntas para evaluar la capacidad de su centro:

- ¿Cuál es la cultura de inocuidad de los alimentos en su centro de distribución de alimentos?
- ¿Tiene un plan de seguridad alimentaria implementado?
- ¿Han recibido los empleados capacitación para seguir los protocolos de seguridad alimentaria?
- ¿En qué medida está su centro preparado financieramente para realizar mejoras en seguridad alimentaria?
- ¿Está siguiendo ya una norma de auditoría pero aún no está certificado?
- ¿Cuenta con la certificación de una auditoría pero su comprador está pidiendo otra?
- ¿Aceptará su comprador su certificación actual mientras da los pasos necesarios para conseguir otra?

Prepararse para su primera auditoría de seguridad alimentaria y pasarla es tan solo un paso del proceso. Después de pasar la primera auditoría, su centro necesitará mantener sus estándares de seguridad alimentaria -estando "listo para una auditoría" en cualquier momento- y renovar su certificación una vez al año para mantenerla en vigor.



Tenga presente que la certificación generará nuevos gastos, y una auditoría más compleja podría llevar a gastos aún más cuantiosos. Por ejemplo, una auditoría podría aumentar la necesidad de sustituir equipos o implementar más prácticas de gestión de plagas.

➔ Consejos para centros:

- **Determine de manera específica qué porcentaje de empleados a tiempo completo (full-time employee, FTE) anual puede asignar para la preparación y el mantenimiento de auditorías. Si esta es la primera vez que su centro se está preparando para una auditoría, probablemente necesitará al menos 0.5 FTE cuyo trabajo esté dedicado a la seguridad de los alimentos.**
- **Hable con sus compradores actuales y prospectivos antes de la recertificación para confirmar que aceptan su actual certificación.**
- **La revisión de las listas de verificación de auditorías y preguntar a los colegas en el sector de su empresa puede ayudarle a hacerse una idea de los requisitos y los impactos financieros de una norma en particular.**

Considere los objetivos a largo plazo de su centro

¿Se centra su centro actualmente solo en la conservación y el empaquetamiento, pero planea incluir actividades de procesamiento en el futuro? Planee sus objetivos de certificación en torno al plan estratégico del centro de distribución de alimentos.



Las actividades de procesamiento presentan un mayor riesgo en cuanto a la seguridad de los alimentos y podrían dar lugar a requisitos de seguridad alimentaria más estrictos por parte de compradores y de los gobiernos estatal y federal. Por ejemplo, algunas normas de auditoría no cubren el procesamiento complejo, el corte en rebanadas y cubitos, ni otras actividades poscosecha como el secado, por lo que su centro de distribución de alimentos podría verse obligado a realizar una auditoría más compleja para verificar todas las actividades relevantes, así como cumplir con las regulaciones estatales y locales pertinentes.

Las actividades de un centro de distribución de alimentos también pueden afectar su estatus bajo la Regla PC. Por ejemplo, la Regla PC proporciona exenciones totales y parciales para instalaciones, así como requisitos modificados para algunas operaciones. Una de estas exenciones, la "Exención para granjas de actividades secundarias", solamente conservación y procesamiento de "bajo riesgo" (p. ej., deshidratación, pero no corte en rebanadas).

Si su centro de distribución de alimentos planea incluir actividades de procesamiento en el futuro, la guía [Desmitificando la Regla de controles preventivos de la Ley de modernización de seguridad alimentaria \(Demystifying the Food Safety Modernization Act's Preventive Controls Rule\)](#) puede ayudarle a determinar cómo afectarán las actividades de su centro de distribución de alimentos el cumplimiento con la Regla PC.¹⁴

Considere los requisitos de seguridad alimentaria del centro para los proveedores (granjas)

Hay compradores que exigen que los proveedores del centro estén certificados por un tercero en el ámbito de la seguridad alimentaria y requieren prueba de que así sea, mientras que otros aceptan la certificación del centro de distribución de alimentos en lugar de la certificación a nivel de granja. La clara descripción de los requisitos de seguridad alimentaria de su centro de distribución de alimentos para los proveedores puede satisfacer los requisitos de su comprador, sin necesidad de reclamar las certificaciones de seguridad alimentaria de las granjas.

Durante una auditoría, espere recibir preguntas de su auditor sobre las granjas, o los proveedores, de los que se abastece.^{15, 16, 17, 18} Los centros deben contar con un procedimiento que explique los requisitos de seguridad alimentaria que exigen a los proveedores y cómo se verifican las prácticas de seguridad alimentaria de los proveedores. Los centros necesitarán demostrar su procedimiento de acuerdo con los requisitos de las auditorías (p. ej., a través de políticas escritas o registros).

Al establecer sus requisitos, considere el nivel de riesgo para la seguridad alimentaria entre las granjas de las que adquiere productos. Por ejemplo, ¿incluyen las actividades de estas granjas empaquetamiento o procesamiento en el campo? ¿Producen materias primas que se consumen crudos o cocinados? Las actividades y las cosechas de mayor riesgo deberían tener estándares más altos.

14 Para obtener más información sobre el cumplimiento con la Regla PC, consulte la guía [Desmitificando la Regla de Controles Preventivos de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria \(Demystifying the Food Safety Modernization Act's Preventive Controls Rule\)](https://caff.org/pc-rule-supplier-verification-guide/): <https://caff.org/pc-rule-supplier-verification-guide/>

15 En la norma GAP Plus+ armonizada de USDA, estas preguntas aparecen en las secciones Preguntas generales (General Questions), Poscosecha (Postharvest) y Utilización de logotipos (Logo Use): https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/HarmonizedGAPPlus%2BStandardVersion4.0_0.pdf

16 En la norma GMP de USDA, estas preguntas aparecen en la sección Cadena de suministro (Supply Chain): <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/GMPAuditStandard.pdf>

17 En la norma PrimusGFS v3.2, estas preguntas aparecen en el Módulo 1 - Requisitos del sistema de gestión de seguridad alimentaria (Module 1 - Food Safety Management System Requirements): <https://primusgfs.com/wp-content/uploads/2022/01/PGFS-ND-020-R2-PrimusGFS-v3.2-General-Regulations.pdf>

18 En la norma PHA de GLOBALG.A.P., estas preguntas aparecen en la sección Aprobación del proveedor (Supplier Approval): https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/200715_GG_CPCC_PHA_V1_2_en.pdf



Caso práctico a pequeña escala:

Un distribuidor mayorista de frutas y hortalizas frescas en el norte de California, que sirve a unos 2,000 clientes, comparte sus requisitos de seguridad alimentaria para los proveedores.

Los proveedores que cultivan, cosechan, envasan o conservan frutas u hortalizas necesitan tener instaurado un programa de certificación GAP que esté auditado por un tercero, como USDA o Primus. Si un proveedor no tiene un certificado GAP expedido por una entidad externa, algo común entre las pequeñas granjas locales con las que estamos interesados en colaborar, queremos ver la implementación de un programa GAP efectivo y un compromiso de conseguir una certificación externa en el futuro. En cierta medida, nuestros requisitos varían dependiendo del proveedor. Por ejemplo, nuestros requisitos de temperatura para pequeños agricultores locales que cosechan, envasan y nos entregan sus productos en el mismo día. En estos casos no exigimos que se observe un determinado umbral de temperatura porque los productos no han entrado todavía en un estatus de conservación o refrigeración.

Reclutamos nuevos proveedores enviándoles un cuestionario de seguridad alimentaria y una lista de documentos que nos gustaría revisar, si están disponibles. Sobre la base de las respuestas iniciales del cuestionario, decidimos si se necesita una visita a las instalaciones de la granja. Esto no suele ser

necesario para explotaciones con certificaciones de seguridad alimentaria. Para explotaciones sin certificaciones de seguridad alimentaria, realizamos una entrevista telefónica o les contactamos a través de correo electrónico para entender mejor la operación y cómo aplica las prácticas de seguridad alimentaria y GAP. A continuación, se realizará una visita a las instalaciones, lo que nos permitirá observar las operaciones y revisar cualquier documentación. Durante estas visitas conversamos sobre cómo la granja puede iniciar un programa GAP o mejorar lo que ya están haciendo. Después de una visita a las instalaciones, es posible que haya más comunicación por correo electrónico para responder a preguntas básicas sobre seguridad alimentaria y proporcionar enlaces a recursos. Para verificar las prácticas de seguridad alimentaria de nuestros proveedores, se recopila, se actualiza y se almacena en copias impresas y digitalmente la documentación correspondiente a los granjeros individuales.

El proceso de establecer un programa de seguridad alimentaria efectivo requerirá tiempo y energía. En nuestra experiencia, invertir en seguridad alimentaria merece la pena para mantener nuestro compromiso de proporcionar productos frescos sanos y seguros a nuestros socios, y también para crear nuevas oportunidades con socios que requieren proveedores certificados por entidades externas.



Asegúrese de que su centro de distribución de alimentos pueda verificar las prácticas de seguridad alimentaria de sus proveedores (p. ej., revisando un plan de seguridad de los alimentos y los registros, o realizando una visita a las instalaciones) y documente que la verificación se ha llevado a cabo.

Para los compradores es importante la trazabilidad, así que asegúrese de que su centro tenga y siga un sistema de trazabilidad para sus proveedores.

***Nota:** GroupGAP es un programa de la USDA que permite a los agricultores, centros de distribución de alimentos y organizaciones de comercialización conseguir la certificación GAP de USDA como un grupo, lo cual podría ser una atractiva opción para sus proveedores, o hasta para su centro de distribución de alimentos. Encontrará más información sobre GroupGAP en el sitio web USDA GroupGAP Food Safety Program (Programa de seguridad alimentaria USDA GroupGAP).¹⁹*

Consejo para los centros:

Dependiendo de la auditoría y de los requisitos de seguridad alimentaria de su comprador, es posible que los centros de distribución de alimentos puedan establecer los requisitos de seguridad alimentaria para sus proveedores. Por ejemplo, un centro de distribución de alimentos no tiene necesariamente que pedir a sus proveedores que tengan una certificación de seguridad alimentaria (p. ej., pasar una auditoría externa). En su lugar, un centro de distribución de alimentos podría pedir a sus proveedores que tengan un plan de seguridad alimentaria, que realicen análisis del agua o que estén en conformidad con la PSR de la FSMA o la norma de auditoría sin certificación.

¹⁹ Para obtener más información sobre el programa de seguridad alimentaria GroupGAP: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/groupgap>

Determine si su centro necesita estar en conformidad con la Regla de controles preventivos para alimentación humana (Regla PC) de la FSMA

Algunas auditorías ofrecen un módulo adicional para evaluar el plan de la Regla PC de la operación y servir como guía para el cumplimiento de la Regla PC²⁰. Este módulo adicional no requiere un plan escrito por separado para cumplir con la Regla PC. Cualquier requisito adicional puede agregarse al programa actual de su centro.

Para obtener más información sobre la Regla PC, consulte Explicación de la regla para instalaciones de alimentos de la ley FSMA de la FDA (Understanding FDA's FSMA Rule for Food Facilities) de la Coalición Nacional para la Agricultura Sostenible (National Sustainable Agriculture Coalition). Para ayudar a determinar el estatus de sus instalaciones bajo la Regla PC,²¹ consulte Desmitificando la Regla de controles preventivos de la Ley de modernización de seguridad alimentaria (Demystifying the Food Safety Modernization Act's Preventive Controls Rule) de Farm Commons, CAFF y la Extensión de la Universidad de California (University of California Extension).²²

Si la CCOF ha concedido la certificación orgánica a su centro, considere realizar las dos auditorías con el mismo certificador.

La asociación Agricultores Orgánicos Certificados de California (California Certified Organic Farmers, CCOF) ofrece certificación orgánica y certificaciones de seguridad alimentaria en los Estados Unidos, Canadá y México. La CCOF solamente ofrece certificaciones de seguridad alimentaria para operaciones que ya tienen producción/manipulación orgánica certificada (expedida por la CCOF u otra agencia de certificaciones acreditada) o para aquellas que se haya verificado que están en proceso de transición a lo orgánico. Siempre que unas instalaciones estén certificadas o en transición a lo orgánico, la certificación de seguridad alimentaria puede considerarse válida tanto para las partes orgánicas como para las no orgánicas de la operación.

Nota: La CCOF ofrece también un servicio de "preevaluación" en el que esta organización evalúa sus instalaciones para ver si cumplen la norma de auditoría pero no decide si su centro cumple con la norma, no se emite ningún certificado. Es posible que algunos compradores solamente requieran una preevaluación para determinar si comprar sus productos.

Así que decidió obtener una certificación de seguridad alimentaria. ¿Y ahora qué?

Es el momento de elegir la certificación correcta para su operación. A continuación, comparamos cuatro auditorías conocidas para centros de distribución de alimentos, con consejos para el éxito y consejos sobre el proceso



20 La parte de auditorías de seguridad alimentaria de la Regla PC no garantizará el cumplimiento legal con la FSMA ya que solamente la FDA puede conceder la aprobación del cumplimiento regulatorio.

21 Para obtener más información sobre la Regla PC de la FSMA: <https://sustainableagriculture.net/wp-content/uploads/2008/08/FSMA-FACILITIES-FINAL-.pdf>

22 Para obtener más información sobre conformidad con la Regla PC: <https://caff.org/pc-rule-supplier-verification-guide/>

Comparación de cuatro conocidas auditorías de seguridad alimentaria

	USDA GAP Plus+ armonizada	USDA Buenas prácticas de fabricación (GMP)	PrimusGFS Buenas prácticas de fabricación (GMP), módulos 1, 5 y 6	GLOBALG.A.P Garantía de manipulación de productos agrícolas (Produce Handling Assurance, PHA)
	Norma de auditoría y lista de verificación ¹			
	Versión 4.0 ²	Versión 1.0 ³	Versión 3.2 ⁴	Versión 1.2-1 ⁵
Descripción de la norma de auditoría y su alcance	<p>USDA ofrece varias auditorías de seguridad alimentaria. La auditoría GAP Plus+ armonizada es la única auditoría GAP de USDA reconocida como una norma que cumple los requisitos de referencia de equivalencia gubernamental de la GFSI.</p> <p>Esta norma de auditoría es aplicable a las siguientes operaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ empacadoras en la granja para frutas, hortalizas y otras cosechas especiales frescas ✓ empacadoras para frutas, hortalizas y otras cosechas especiales frescas ✓ centros de distribución mayorista y almacenes terminales que distribuyen productos agrícolas sin elaborar (Raw Agricultural Commodities, RAC), incluidas operaciones que distribuyen productos agrícolas cortados frescos ^{6,7} ✓ operaciones de reenvasado⁶ <p>Esta norma de auditoría no es aplicable a las siguientes operaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✗ operaciones de procesamiento de productos cortados sin elaborar⁷ ✗ operaciones de reenvasado de productos cortados sin elaborar⁷ 	<p>Esta auditoría establecida recientemente es administrada por la USDA y reemplazará la sección actual de la auditoría GAP de USDA y Buenas Prácticas de Manipulación (Good Handling Practices, GHP) que se aplica a los centros de distribución.</p> <p>Esta norma de auditoría es aplicable a las siguientes operaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ centros de distribución, agregadores y procesadores de productos agrícolas ✓ operaciones de procesamiento de productos cortados sin elaborar 	<p>El programa de certificación PrimusGFS cubre actividades de producción antes y después de la salida de la explotación agrícola y está dividido en siete módulos, incluido el módulo de cumplimiento de la Regla PC.</p> <p>Esta norma de auditoría es aplicable a las siguientes operaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ almacenamiento y distribución ✓ empacadora ✓ refrigerador y almacenamiento en frío ✓ procesamiento 	<p>Una certificación para empacadoras autónomas que requieren una auditoría y certificado de GMP. El programa PHA cubre los pasos de producción de preprocesado después de la recolección de la cosecha, e incluye principios HACCP. Operaciones tanto individuales como con varios centros pueden solicitar esta certificación.</p> <p>La norma de auditoría es aplicable a las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ enfriamiento ✓ envasado ✓ reenvasado ✓ manipulación ✓ almacenamiento <p>La norma de auditoría no es aplicable a las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✗ procesamiento complejo que transforme de forma significativa los cultivos desde el estado integral original ✗ corte en rebanadas y cubitos ✗ actividades de poscosecha <p>Consulte las actividades cubiertas por la PHA de GLOBALG.A.P.¹⁰</p>

Notas de la tabla: Ver página 18

Continúa en la siguiente página

Comparación de cuatro conocidas auditorías de seguridad alimentaria, continuación

	USDA GAP Plus+ armonizada	USDA Buenas prácticas de fabricación (GMP)	PrimusGFS Buenas prácticas de fabricación (GMP), módulos 1, 5 y 6	GLOBALG.A.P Garantía de manipulación de productos agrícolas (Produce Handling Assurance, PHA)
	Norma de auditoría y lista de verificación ¹			
	Versión 4.0 ²	Versión 1.0 ³	Versión 3.2 ⁴	Versión 1.2-1 ⁵
Módulos que conciernen a centros de distribución de alimentos y que deben completarse para la certificación	1. Preguntas generales 2. Poscosecha 3. Uso de logotipos para operaciones que pretenden utilizar el logotipo USDA GAP en el envasado o en los materiales promocionales	Todo	1. Módulo 1 - Sistemas de gestión de seguridad alimentaria 2. Módulo 5 - GMP 3. Módulo 6 - Análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)	Esta certificación técnicamente no tiene módulos. Los componentes de esta norma de auditoría son todos obligatorios.
Certificadores en California	Seleccione la oficina más próxima a la instalación que necesita ser auditada de la lista de Oficinas de auditorías de la División de Inspección de Cultivos Especiales Locales ⁹	Seleccione la oficina más próxima a la instalación que necesita ser auditada de la lista de Oficinas de auditorías de la División de Inspección de Cultivos Especiales Locales	Organismos de certificación para la certificación Primus-GFS ¹⁰	Organismos de certificación para la certificación de GLOBALG.A.P. ¹¹ Delimite su búsqueda para encontrar organismos de certificación que administren la PHA.
Costo económico¹²	La cuota de certificación anual de \$250 más la tasa de auditoría actual (\$132/hora), que cubre el tiempo de desplazamiento del auditor, los gastos de viaje y el tiempo para revisar, aprobar y publicar los resultados de la auditoría	La tasa de auditoría actual (\$132/hora), que cubre el tiempo de desplazamiento del auditor, los gastos de viaje y el tiempo para revisar, aprobar y publicar los resultados de la auditoría	Depende de su organismo de certificación. Los cálculos estimados de los Servicios de Certificación de CCOF (CCOF Certification Services) (pág. 7-8), ¹³ varían en función de la operación de que se trate. Una tasa de solicitud única de \$50 + tasa de certificación anual de \$350 + tasa de auditoría de tarifa plana de \$2,000 por envasadora, \$1,500 por enfriador. Tasas adicionales o precios especiales podrían aplicarse si usted es un cliente orgánico actual de CCOF.	Depende de su organismo de certificación. Los cálculos estimados de los Servicios de Certificación de CCOF (CCOF Certification Services) (pág. 9), ¹⁴ varían en función de la operación de que se trate. GLOBALG.A.P. Cuota de registro de las instalaciones de \$200 + cuota anual de las instalaciones de CCOF de \$540 + tasas de inspección variables. Cuotas adicionales o precios especiales podrían aplicarse si usted es un cliente orgánico actual de CCOF. ¹⁵
Homologado por GFSI/ Equivalente técnico	Sí	No	Sí	Sí

Notas de la tabla: Ver página 18

Continúa en la siguiente página

Comparación de cuatro conocidas auditorías de seguridad alimentaria, continuación

	USDA GAP Plus+ armonizada	USDA Buenas prácticas de fabricación (GMP)	PrimusGFS Buenas prácticas de fabricación (GMP), módulos 1, 5 y 6	GLOBALG.A.P Garantía de manipulación de productos agrícolas (Produce Handling Assurance, PHA)
	Norma de auditoría y lista de verificación ¹			
	Versión 4.0 ²	Versión 1.0 ³	Versión 3.2 ⁴	Versión 1.2-1 ⁵
Alineado con FSMA	Sí, la Regla de seguridad de los productos agrícolas	Sí, la Regla de controles preventivos para alimentos de consumo humano.	La versión 3.2 incluye información detallada sobre la Regla de controles preventivos para alimentos de consumo humano. Las instalaciones pueden también elegir completar el módulo 7, el anexo a la Regla PC.	Sí, la Regla de seguridad de los productos agrícolas y la Regla PC.
Adiciones opcionales	Protocolo de auditoría de tomates para producción y cosecha en campo abierto, envasadoras, invernaderos, reenvasado y distribución.	Si se solicita, puede agregarse una norma de auditoría de Defensa de los alimentos (Food Defense) a la auditoría de GMP. Esta norma incluye los requisitos de las Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional de la FSMA de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration), 21 CFR Parte 121.	El módulo 7 - Cumplimiento de la Reglas de PC es opcional.	Ninguno.

Notas de la tabla:

- Las normas de auditoría se revisan periódicamente y las normas actualizadas reciben un nuevo número de versión. Asegúrese de que la norma de auditoría utilizada para prepararse para una auditoría sea la misma norma utilizada para evaluar su operación durante una auditoría.
- Documentos de la auditoría GAP Plus+ armonizada de USDA, versión 4.0: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp/harmonized>
- Documentos de la auditoría GMP de USDA, versión 1.0: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gmp>
- Documentos de la auditoría GMP de PrimusGFS, versión 3.2: <https://primusgfs.com/pgfs-v3-2/>
- Documentos de la auditoría PHA de GLOBALG.A.P. versión 1.2-1: https://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/globalg.a.p./produce-handling-assurance-pha/
- Estas operaciones no están cubiertas por el alcance del reconocimiento de la equivalencia técnica de GFSI. Vea información más detallada en el Alcance de aplicación del programa GAP de USDA (USDA GAP Program Scope), pág. 3: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/GAPProgramScope.pdf>
- En el caso de productos agrícolas cortados sin elaborar, es importante que solo las operaciones que distribuyen esta clase de productos se auditen utilizando los servicios de auditoría GAP de USDA. Cuando las cosechas especiales sin elaborar se procesan en productos cortados sin elaborar, este proceso cae bajo la regulación de la FDA para GMP. Si alguien auditado quiere ser auditado para el procesamiento de productos agrícolas cortados sin elaborar, el protocolo de auditoría adecuado serían las Auditorías de sistemas de plantas (Plant Systems Audits, PSA) de USDA. Vea información más detallada en el Alcance de aplicación del programa GAP de USDA (USDA GAP Program Scope), pág. 3: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/GAPProgramScope.pdf>
- Para obtener más información sobre las actividades cubiertas por la PHA de GLOBALG.A.P.: <https://www.globalgap.org/permalink/a3ef5ab1-b8c6-11eb-9b1b-6805ca037347.pdf>
- Oficinas de auditorías de la División de Inspección de Cultivos Especiales Locales: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/groupgap/state-contacts>
- Organismos de certificación PrimusGFS: <https://primusgfs.com/certification/>
- Organismos de certificación de GLOBALG.A.P.: https://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/the-gg-system/certification/Approved-CBs/index.html
- El costo puede variar en función de qué esquema se utilice, a través de qué organismo de certificación se haga y cómo de complejo sea el centro de distribución de alimentos. Los cálculos estimados para centros de distribución de alimentos empiezan en torno a \$1,500 y pueden llegar hasta unos \$3,000.
- Manual de certificación PrimusGFS de CCOF: https://www.ccof.org/sites/default/files/2022-06/CCOF_PrimusGFS_Program_Manual.pdf
- Manual de certificación GLOBALG.A.P. de CCOF: https://www.ccof.org/sites/default/files/2022-06/CCOF_GLOBALG.A.P._Program_Manual.pdf
- Las cuotas de la CCOF para la auditoría PHA de GLOBALG.A.P. son algo más baratas que sus cuotas para las auditorías de instalaciones PrimusGFS.

Consejos para el éxito

- Entable conversación con un organismo de certificación (certification body, CB) tan pronto como sea posible, antes de que esté listo para una auditoría. Algunos CB tienen un proceso de incorporación o una evaluación de preparación por los que su centro podría elegir pasar.
- Diga lo que hace, haga lo que diga. Si dice que va a limpiar los baños semanalmente, un auditor buscará el registro que muestre que realmente los limpió todas las semanas. No solamente se espera que cumpla lo que la norma de auditoría requiera, sino también sus propios procedimientos, así que haga lo que está dentro del alcance de su centro y prepárese para el éxito.
- Si sabe de otro centro de distribución de alimentos que completó con éxito una auditoría específica, contacte con ellos para aprender más sobre su proceso.



Consejos para centros:

- Para un nuevo auditado, la mayoría de las normas de auditoría requieren un mínimo de 30 días de registros para demostrar que se está siguiendo el plan de seguridad alimentaria. Hable con su CB para verificar sus requisitos específicos de mantenimiento de registros.
- Las normas de auditoría se revisan periódicamente y las normas actualizadas reciben un nuevo número de versión. Asegúrese de que la norma de auditoría utilizada para prepararse para una auditoría sea la misma norma utilizada para evaluar su operación durante una auditoría.

Preparación para una auditoría

¿Cuánto tiempo se necesita para prepararse para una auditoría?

Se calcula que entre 3 meses y 9 meses desde el principio hasta el final. Esto depende de la cultura de seguridad alimentaria del centro de distribución de alimentos, la disponibilidad de personal, la capacidad económica y las prácticas de mantenimiento de registros.

1. Después de elegir qué certificación obtener, revise la norma de auditoría y la lista de verificación:

– Normas de auditoría:

- GAP Plus+ armonizada de USDA: https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/HarmonizedGAPPlus%2BStandardVersion4.0_0.pdf
- Auditoría de Buenas prácticas de fabricación (GMP) de USDA: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/GMPAuditStandard.pdf>
- PrimusGFS: <https://primusgfs.com/pgfs-v3-2/>
- PHA de GLOBALG.A.P.: https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/200715_GG_CPCC_PHA_V1_2_en.pdf

– Listas de comprobación de auditorías:

- GAP Plus+ armonizada de USDA: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/HarmonizedGAPPlusChecklist4.0.pdf>
- Buenas prácticas de fabricación (GMP) de USDA: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/GMPChecklistV1.pdf>
- PrimusGFS, ver por Módulo: <https://primusgfs.com/pgfs-v3-2/>
- Garantía de manipulación de productos (PHA) de GLOBALG.A.P.: https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/200715_GG_CPCC_PHA_V1_2_en.pdf

2. Cree o actualice un plan de trabajo de seguridad alimentaria para su centro de distribución de alimentos. Personalice las plantillas para su operación y para asegurarse de que cumplan la norma de auditoría.

- Encontrará recursos específicos para centros de distribución de alimentos disponibles sin costo alguno en UC SAREP: <https://sarep.ucdavis.edu/fs/supply/foodhubs/safety>

3. Comuníquese con su CB deseado para programar su auditoría.

- ¿Cómo solicito una auditoría?
 - Para GAP Plus+ armonizada y Buenas prácticas de fabricación (GMP), desplácese hasta "Cómo solicitar una auditoría":
 - <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp>
 - PrimusGFS, GLOBALG.A.P y otras auditorías privadas: depende de su CB; contacte con ellos directamente para obtener más información sobre cómo solicitar una auditoría.

4. Realice usted mismo su propia auditoría:

La mayoría de las normas de seguridad alimentaria requieren que realice una "autoevaluación" usando la lista de verificación específica antes de la auditoría. Realizar su propia auditoría completa de su operación con la lista de verificación de auditoría (arriba) le permitirá detectar posibles faltas de conformidad, implementar acciones correctivas antes de una auditoría formal y mejorar su rendimiento en el día de la auditoría. Si es posible, haga que otra persona con conocimientos sobre la seguridad alimentaria (de ser posible procedente de otro centro de distribución de alimentos o un consultor) le acompañe durante su propia auditoría para que le aporte consejos en función de lo que vea.



Consejos para centros:

- Consulte con su CB y solicite la certificación con mucho tiempo de antelación respecto de la fecha deseada para la auditoría. Esto les dará tiempo a usted y al organismo de certificación para prepararse y asignar una auditoría de manera eficiente. Por ejemplo, la CCOF sugiere solicitar la auditoría 3 meses antes de la fecha en que prevé que necesitará o que desea tener su auditoría.
- Los auditores necesitan ver su operación en acción para verificar sus prácticas de seguridad alimentaria; por lo tanto, programe su auditoría cuando el centro de distribución de alimentos esté en pleno funcionamiento y los productos básicos incluidos en el alcance de la certificación estén presentes. Si algunos pasos no se realizan en el momento de la auditoría (p. ej., si está en medio de su temporada baja), esto puede afectar la certificación de la operación, y su centro necesitará probablemente una visita de seguimiento.
- Si su plan de seguridad alimentaria está terminado y su auditor lo permite, envíele una copia antes de su auditoría. De esta manera, este se puede familiarizar con su operación antes de llegar a las instalaciones.

Qué esperar durante una auditoría

¿Cuánto tiempo dura la auditoría?

La duración dependerá de la complejidad de su operación de centro de distribución de alimentos. La duración de la auditoría incluye el tiempo necesario para revisar la documentación y la inspección visual para cada operación incluida en la certificación. Puede esperar que la auditoría lleve de 4 a 9 horas para repasar todo con el auditor.

Más información de PrimusGFS y GLOBALG.A.P.:

- Tablas de duración de la auditoría de PrimusGFS:
<https://primusgfs.com/wp-content/uploads/2022/03/PGFS-ND-026-R0-PrimusGFS-v3.2-Appendix-7-Audit-Duration-Tables.pdf>
- Proceso de certificación de PrimusGFS:
<https://primusgfs.com/wp-content/uploads/2020/07/PGFS-R-005-R2-PrimusGFS-Certification-Process-Flow-Chart.pdf>
- Reglamentos generales de PHA de GLOBALG.A.P.: https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/211001_GG_GR_PHA_V1_2-1_en.pdf

¿Cuánto costará una auditoría?

El costo puede variar en función de qué esquema se utilice, a través de qué CB se haga y cómo de complejo sea el centro de distribución de alimentos. Se calcula que para centros de distribución de alimentos estén en torno a \$1,500-\$3,000. Consulte la tabla en la página xx para obtener información más detallada.

¿Cómo evalúan los auditores la conformidad con la norma de auditoría durante la auditoría (esto es, cómo se puntúa a mi centro de distribución de alimentos)?

Cada norma de auditoría tiene sus propios criterios de evaluación utilizados para verificar la conformidad y determinar la certificación. Consulte los enlaces a continuación para obtener información específica sobre cada norma.

- Criterios de evaluación y puntuación del Programa de auditoría GAP de USDA, pág. 12-13 y 17-18: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/HarmonizedGAPProgramManual.pdf>



- Criterios de evaluación y puntuación de PrimusGFS, pág. 17-20: <https://primusgfs.com/wp-content/uploads/2022/01/PGFS-ND-020-R2-PrimusGFS-v3.2-General-Regulations.pdf>
- Proceso de certificación de GLOBALG.A.P., pág. 10-12: https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/211001_GG_GR_PHA_V1_2-1_en.pdf

Consejos para centros

Los auditores entienden que los cambios son difíciles, y que a los empleados les lleva tiempo adaptarse a las nuevas políticas y procedimientos; por eso, durante una auditoría, se le podría permitir a un centro de distribución de alimentos tomar medidas correctivas en un contexto real para resolver problemas de falta de conformidad. Por ejemplo, si un empleado no lleva bien puesta la redecilla para el cabello o la barba, el representante del centro de distribución de alimentos debería pedir inmediatamente al empleado que se ajuste la redecilla del cabello o la barba.



Qué esperar después de la auditoría

Tras una auditoría, espere continuar comunicándose con su auditor acerca de su certificación y cualquier acción de seguimiento.

Para que una auditoría pase a la fase de certificación, un centro de distribución de alimentos podría tener que tomar medidas correctivas después de su auditoría dentro del período de tiempo determinado por el CB.

Renovación de la certificación

Cada instalación es sometida a un mínimo de una auditoría anunciada al año. Podría requerirse una auditoría adicional si se producen cambios importantes dentro de la operación.

Con el fin de renovar la certificación al año de la fecha de certificación, su centro de distribución de alimentos debe poder demostrar que su programa de seguridad alimentaria se ha mantenido a lo largo del año basándose en los requisitos del programa.

En todos los casos, un centro de distribución de alimentos es responsable de programar su auditoría anual de manera oportuna para evitar que se produzca un lapso en su certificación. Asegúrese de contactar con su certificador un par de meses antes de la fecha de vencimiento de la certificación para programar la siguiente auditoría.

Inspección no anunciada

Después de que un centro de distribución de alimentos reciba la certificación, los CB tienen autoridad para realizar en cualquier momento inspecciones no anunciadas, y por lo general están obligados a realizarlas, de un cierto porcentaje de sus clientes certificados. Por ejemplo, la GFSI requiere a los CB que realicen inspecciones no anunciadas del 10% de sus operaciones con certificación al año. El protocolo para las inspecciones no anunciadas varía dependiendo del CB, y a los auditados se les comunicarán todos los detalles específicos durante la reunión de apertura y cierre de la auditoría.

Fallo de una auditoría

¿Qué sucede si un centro de distribución de alimentos suspende una auditoría?

Si recibe una baja puntuación o no cumple los requisitos de determinadas preguntas en las listas de verificación de la auditoría, la auditoría concluirá con un fallo automático.

Si una operación no cumple los requisitos de la norma de auditoría, tiene la opción de abordar los problemas y programar una nueva auditoría para mostrar que ahora los cumple. En el caso de algunas normas de auditoría, existe un tiempo de espera antes de someterse a una auditoría de seguimiento tras una auditoría anterior fallida.

Mejora continua

La mejora continua es parte integral de un programa de seguridad alimentaria exitoso. Unas instalaciones de alimentos pueden encontrar deficiencias dentro del programa durante el primer año, y años después, que necesitarán abordarse. El programa de seguridad alimentaria de un centro está diseñado para mejorar a medida que el programa se implementa.

Por ejemplo, algunas normas requieren que presente una acción correctiva por cualquier falta de cumplimiento identificada durante la auditoría a fin de recibir la certificación. Esto es parte del proceso de mejora continua.

Conclusión

Si bien las auditorías externas de seguridad alimentaria pueden ayudar a verificar las prácticas de seguridad alimentaria de un centro de distribución de alimentos, no son la única ruta a la implementación de prácticas de seguridad alimentaria a nivel de centro de distribución de alimentos. La siguiente lista de recursos puede ayudar si su centro o instalación de alimentos busca apoyo adicional con las auditorías de seguridad alimentaria o con temas de seguridad alimentaria no cubiertos en esta guía.

Recursos generales de seguridad alimentaria:

- La Community Alliance with Family Farmers puede ayudar a responder preguntas sobre la seguridad alimentaria: <https://caff.org/food-safety/>
- La lista de correos electrónicos de la Red de centros de distribución de alimentos de California (CA Food Hub Network) de UC SAREP es una red de aprendizaje para coordinar la asistencia técnica, el aprendizaje colaborativo y el intercambio de información para y entre centros de distribución de alimentos en California: <https://sarep.ucdavis.edu/fs/supply/foodhubs>
- Encontrará plantillas de seguridad alimentaria disponibles sin costo alguno en UC SAREP: <https://sarep.ucdavis.edu/fs/supply/foodhubs/safety>
- Una Guía para las buenas prácticas de fabricación para producir alimentos de bajo riesgo para granjas de pequeña escala y empresas de alimentos (Good Manufacturing Practices for Making Low-Risk Foods for Small-Scale Farms and Food Businesses) de la Carolina Farm Stewardship Association: https://www.carolinafarmstewards.org/wp-content/uploads/2018/11/GMPmanual_v07_0818-Final-for-Web.pdf

Recursos de auditoría de terceras partes para los centros de distribución de alimentos:

- Los consultores de seguridad alimentaria pueden ayudar a guiar las operaciones a través del proceso de auditoría por terceras partes: <https://www.ccof.org/page/consultants-ag-advisors>
- La información de certificación de GroupGAP para los compradores está disponible de la USDA: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/groupgap>
- Un caso práctico de GroupGAP del Wallace Center: <https://foodsystemsleadershipnetwork.org/wp-content/uploads/2021/04/Four-Corners-GroupGAP.pdf>
- Manual del Programa de certificación PrimusGFS de CCOF con información detallada sobre la auditoría PrimusGFS: https://www.ccof.org/sites/default/files/2022-06/CCOF_PrimusGFS_Program_Manual.pdf
- Manual del programa de certificación de GLOBALG.A.P de CCOF, con información detallada sobre la auditoría de GLOBALG.A.P.: <https://www.ccof.org/resource/globalgap-certification-program-manual>

Recursos de auditoría de terceras partes para los agricultores:

- Un Manual del Granjero para la Norma GPA armonizada de la USDA (A Farmer's Handbook to the USDA Harmonized GAP Standard) de la Carolina Farm Stewardship Association: https://www.carolinafarmstewards.org/wp-content/uploads/2019/06/HGAPmanual_v09-web-printable.pdf
- Fundamentos de la seguridad alimentaria en la granja: Consejos y estrategias de auditoría para operaciones de productos agrícolas de escala pequeña y mediana de la Carolina Farm Stewardship Association: https://www.carolinafarmstewards.org/wp-content/uploads/2019/07/CFSA_2019-FoodSafetyManual_Final.pdf
- La información de certificación de GroupGAP para los agricultores está disponible de la USDA: <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/groupgap>
- Kit de herramientas para agricultores Eliminando barreras para los programas GAP (Removing Barriers to USDA GAP Programs) de la USDA: <https://www.nasda.org/gap-overview>



UNIVERSITY OF CALIFORNIA
Agriculture and Natural Resources

UC DAVIS
HEALTH

Center for Precision Medicine
and Data Sciences



CAFF
COMMUNITY ALLIANCE
with **FAMILY FARMERS**