

COMPARACIÓN DE LAS NORMAS HOMOLOGADAS POR EL GFSI MÁS IMPORTANTES EN ARGENTINA

FSSC 22000 · BRC · IFS

GERARDO BLASCO

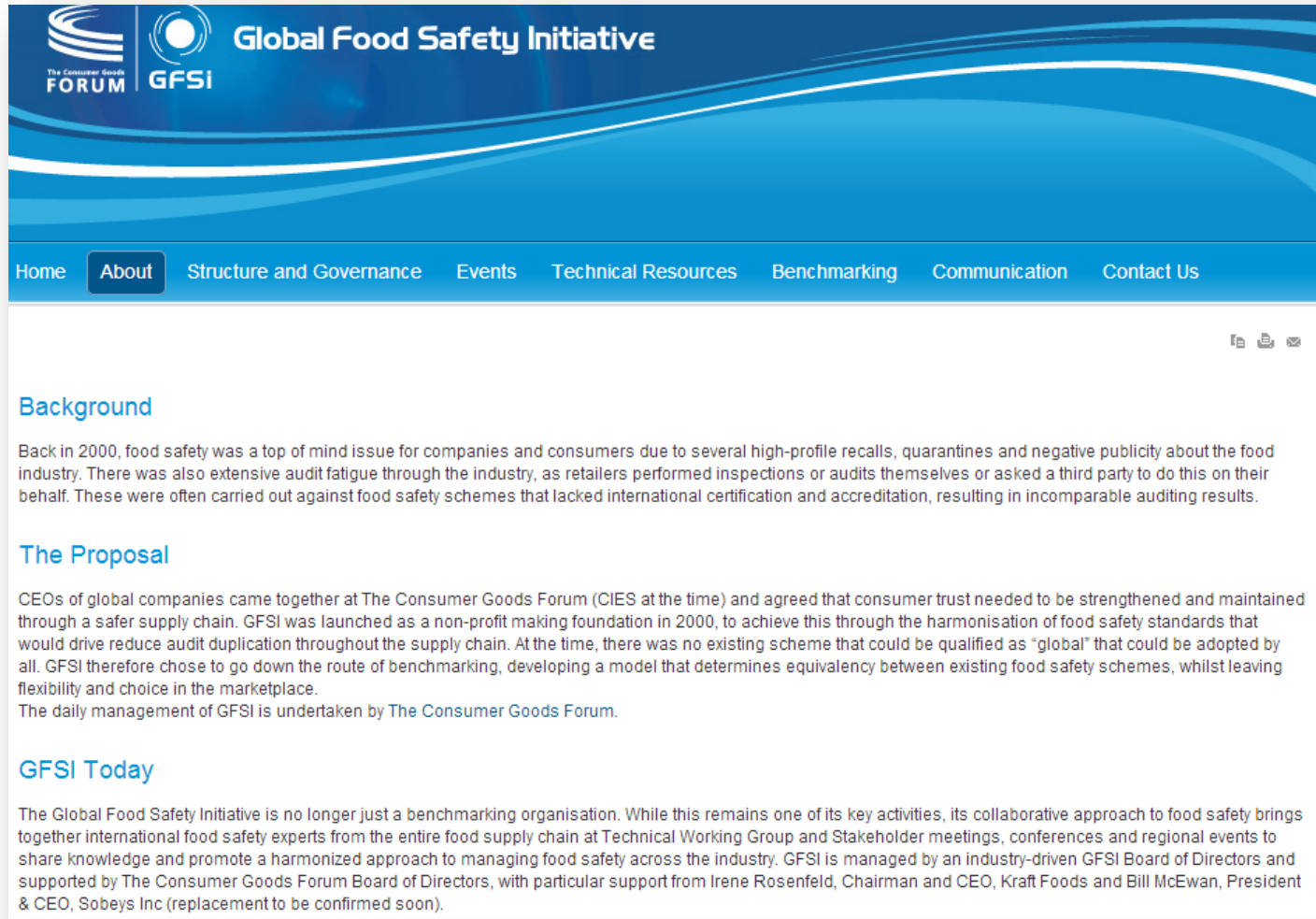
Ingeniero en Alimentos. Docente de la Universidad Nacional de Quilmes. Consultor en Gestión de la Calidad e Inocuidad en la empresa Tasker Consultores. Auditor de Certificación y Capacitador para TUV Rheinland, tanto en nuestro país como en el exterior, en Normas que incluyen BRC, IFS, FSSC 22000, HACCP e ISO 9001 entre otras. Consejero titular en el Consejo de Profesionales del Agro, Agroalimentos y Agroindustria (CPIA). Autor de artículos de divulgación en Inocuidad y gestión en diferentes medios.



OBJETIVO

Realizar un análisis y comparación de las Normas homologadas por el GFSI que tienen importancia en la Industria Alimentaria de nuestro país, en particular **FSSC 22000 2011**, **IFS Food Standard Version 6** y **BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6**.





The screenshot shows the GFSI website homepage. At the top left is the logo for 'The Consumer Goods Forum' and 'GFSI'. To the right of the logo is the text 'Global Food Safety Initiative'. Below the logo and text is a blue navigation bar with the following links: Home, About, Structure and Governance, Events, Technical Resources, Benchmarking, Communication, and Contact Us. The 'About' link is highlighted. Below the navigation bar is a white content area with a blue header for the 'Background' section. The text in this section describes the food safety issues in 2000 and the launch of GFSI. Below this is another blue header for 'The Proposal' section, followed by text explaining the proposal and the role of The Consumer Goods Forum. The final section is 'GFSI Today', with text describing the organization's current collaborative approach to food safety. Social media icons for Facebook, LinkedIn, and Twitter are visible in the top right corner of the content area.

Global Food Safety Initiative

Home **About** Structure and Governance Events Technical Resources Benchmarking Communication Contact Us

Background

Back in 2000, food safety was a top of mind issue for companies and consumers due to several high-profile recalls, quarantines and negative publicity about the food industry. There was also extensive audit fatigue throughout the industry, as retailers performed inspections or audits themselves or asked a third party to do this on their behalf. These were often carried out against food safety schemes that lacked international certification and accreditation, resulting in incomparable auditing results.

The Proposal

CEOs of global companies came together at The Consumer Goods Forum (CIES at the time) and agreed that consumer trust needed to be strengthened and maintained through a safer supply chain. GFSI was launched as a non-profit making foundation in 2000, to achieve this through the harmonisation of food safety standards that would drive reduce audit duplication throughout the supply chain. At the time, there was no existing scheme that could be qualified as "global" that could be adopted by all. GFSI therefore chose to go down the route of benchmarking, developing a model that determines equivalency between existing food safety schemes, whilst leaving flexibility and choice in the marketplace.

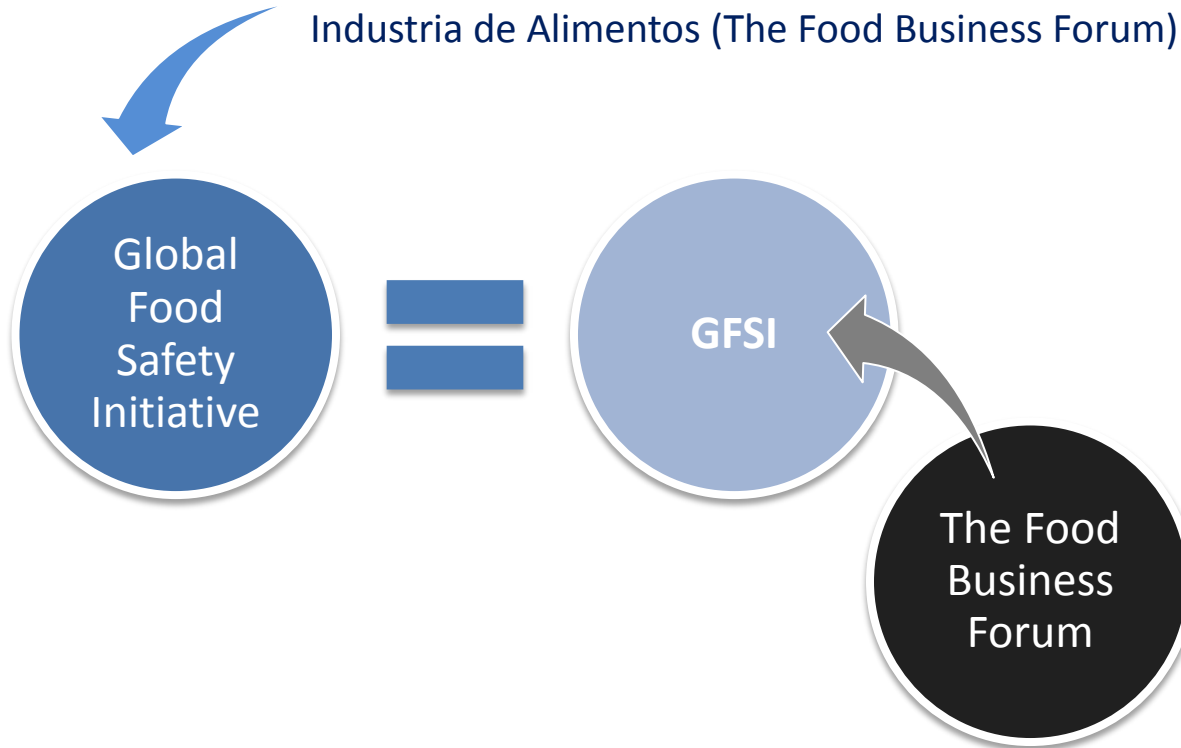
The daily management of GFSI is undertaken by [The Consumer Goods Forum](#).

GFSI Today

The Global Food Safety Initiative is no longer just a benchmarking organisation. While this remains one of its key activities, its collaborative approach to food safety brings together international food safety experts from the entire food supply chain at Technical Working Group and Stakeholder meetings, conferences and regional events to share knowledge and promote a harmonized approach to managing food safety across the industry. GFSI is managed by an industry-driven GFSI Board of Directors and supported by The Consumer Goods Forum Board of Directors, with particular support from Irene Rosenfeld, Chairman and CEO, Kraft Foods and Bill McEwan, President & CEO, Sobeys Inc (replacement to be confirmed soon).



Fundación sin ánimo de lucro creada en el año 2000 por el Foro de la Industria de Alimentos (The Food Business Forum).



Red mundial constituida por empresas minoristas de alimentos y sus proveedores, su misión es alcanzar la mejora continua de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y garantizar la inocuidad para todos los consumidores a nivel mundial.



Previamente a la existencia del GFSI las diferencias entre los reglamentos y normas sobre inocuidad alimentaria de cada país causaban inconvenientes entre los países exportadores e importadores, creando obstáculos en el comercio y duplicación de auditorías.

Esos inconvenientes comenzaron a resolverse con la adopción de normas y estándares internacionalmente reconocidos, sin embargo se generaban a la par dudas y disyuntivas en cuanto a qué norma o estándar era más apropiado para cada organización. Tampoco existía un criterio específico para considerar cuáles eran equivalentes.

En el año 2000 se crea la GFSI para lograr solucionar de manera definitiva esos inconvenientes mediante la **adopción de normas y estándares internacionales equivalentes entre sí**. Con lo cual se podría a) **contribuir a la mejora continua de la inocuidad alimentaria**, y b) **facilitar el comercio**.

GFSI fija los requisitos que deben contener los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, y tiene como objetivo mejorar la eficiencia de los costos en la cadena de suministro de alimentos a través de la aceptación común de las normas, minimizar la falta de inocuidad de los alimentos brindando **equivalencia entre los estándares y normas** y proveer una **plataforma internacional de partes interesadas para establecer contactos e intercambiar información y conocimientos**, entre otros.





The GFSI Vision is

Under the umbrella of The Consumer Goods Forum, the vision for the organization is 'safe food for consumers everywhere'. By drawing on the expertise of its international stakeholders working in various sectors, GFSI is able to have a truly global approach when tackling food safety issues.

The GFSI Mission is:

Since it was launched in May 2000 following a number of major food safety scares, the GFSI has aimed to:

"Provide continuous improvement in food safety management systems to ensure confidence in the delivery of safe food to consumers worldwide"

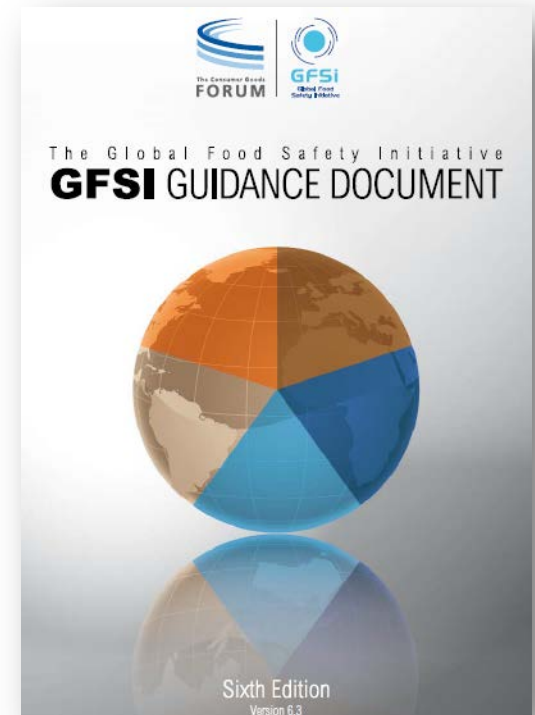
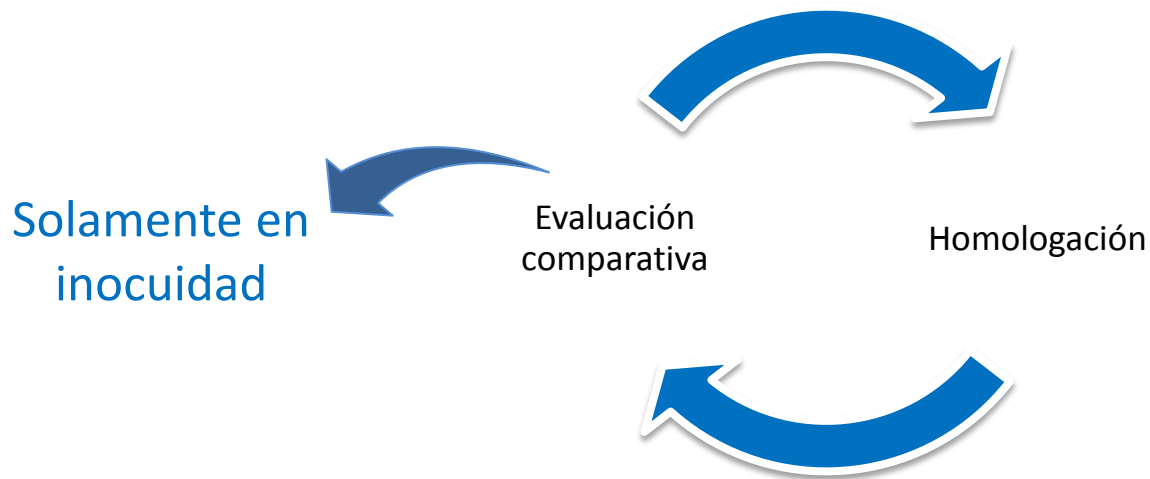
The GFSI objectives are to:

1. Reduce food safety risks by **delivering equivalence and convergence** between effective food safety management systems
2. Manage cost in the global food system by **eliminating redundancy and improving operational efficiency**
3. **Develop competencies and capacity building** in food safety to create consistent and effective global food systems
4. Provide a **unique international stakeholder platform** for collaboration, knowledge exchange and networking



GFSI no es una norma o un esquema en sí mismo, por lo tanto **no se certifica**.

Para homologar un estándar o norma de inocuidad alimentaria, GFSI establece un **mecanismo de evaluación comparativa solo en términos de inocuidad** (se lleva a cabo una comparación entre la norma que se quiere homologar contra el Documento de Orientación de la GFSI, que contiene los requisitos para los esquemas de inocuidad alimentaria).





The Global Food Safety Initiative
GFSI GUIDANCE DOCUMENT



Sixth Edition
 Version 6.3

GFSI GUIDANCE DOCUMENT CONTENTS

Overview

Foreword	11
Introduction - The Global Food Safety Initiative (GFSI)	11
Scope	12
Section Overview	12
Normative References	13

Part I: The Benchmarking Process

Introduction	19
1. The Benchmarking Process	19
2. The Benchmark Committee	33
Annex 1 – Scheme Application Guidelines	35
Annex 2 – GFSI Benchmark Committee Terms of Reference	39
Annex 3 – The GFSI Appeals Procedure	51

Part II: Requirements for the Management of Schemes

Introduction	59
1. Requirements for a GFSI Benchmarking Application	59
2. Requirements for Food Safety Schemes - Ownership and Management	62
3. Requirements for Food Safety Schemes - System	66
Annex 1: GFSI Scope of Recognition	73
Annex 2: GFSI Requirements for the Application of ISO/IEC 17011:2004	77
Conformity assessment – General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies	
Annex 3: Auditor Competence - Qualifications, Training and Experience	91

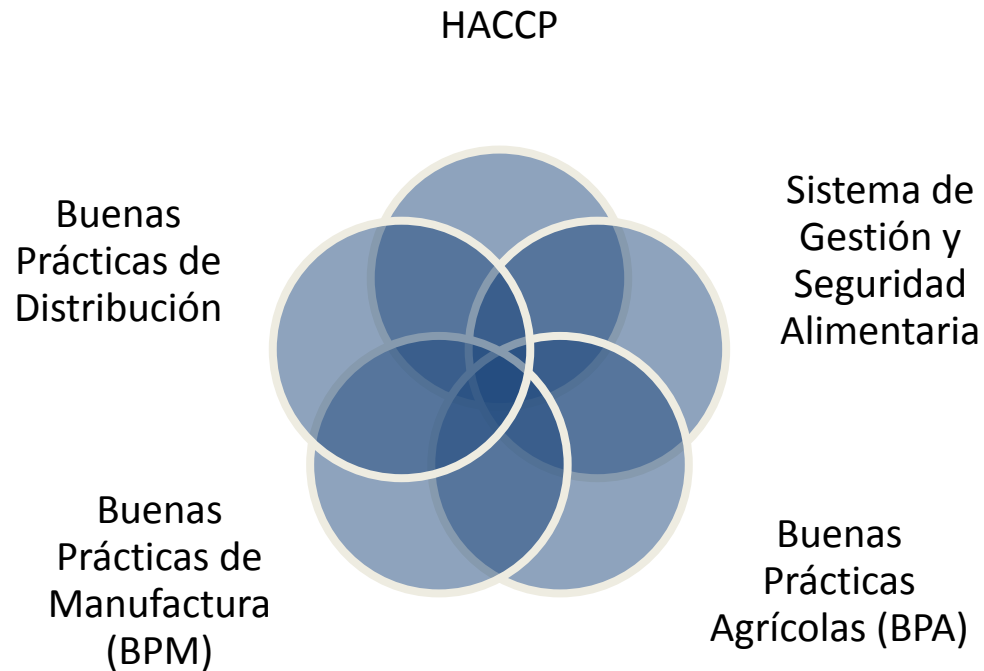
Part III: Scheme Scope and Key Elements

Introduction	101
Section 1 - Food and Feed Safety Management Requirements	103
Table I – Food Safety Management Requirements	103
Scopes of Recognition AI, AII, BI, BII, C, D, E, EII, EIII, EIV and L	
Table II – Food Safety Management Requirements	106
Additional Specific Requirements AI	
Table III – Food Safety Management Requirements	107
Additional Specific Requirements AII	
Table IV – Food Safety Management Requirements	108
Additional Specific Requirements BI and BII	

Table V – Food Safety Management Requirements	108
Additional Specific Requirements C	
Table VI – Food Safety Management Requirements	109
Additional Specific Requirements D, EI, EII, EIII, EIV and L	
Table VII – Feed Safety Management Requirements	109
Scope of Recognition F	
Table VIII – Food and Feed Safety Management Requirements	113
Scope of Recognition J	
Table IX – Food Safety Management Requirements	116
Scope of Recognition M	
Section 2 - Good Industry Sector Practice Requirements	119
Table I – Good Agricultural Practice	119
Requirements AI	
Table II – Good Aquacultural Practice	124
Requirements AII	
Table III – Good Agricultural Practice	128
Requirements BI	
Table IV – Good Agricultural Practice	132
Requirements BII	
Table V – Good Manufacturing Practice	136
Requirements C	
Table VI – Good Manufacturing Practice	138
Requirements D	
Table VII – Good Manufacturing Practice	140
Requirements EI, EII, EIII, EIV and L	
Table VIII – Good Manufacturing Practice	143
Requirements F	
Table IX – Good Distribution Practice	145
Requirements J	
Table X – Good Manufacturing Practice	147
Requirements M	
Section 3 - HACCP or Hazard Based Requirements	150
Table I – HACCP	150
Requirements AI, AII, BI and BII	
Table II – HACCP	150
Requirements C and D	
Table III – HACCP	151
Requirements EI, EII, EIII, EIV and L	
Table IV – HACCP	151
Requirements F	
Table V – HACCP	152
Requirements J	
Table VI – HACCP	152
Requirements M	
Section 4 - Certification of Multi-Site Organisations based on Sampling	153
Part IV: Glossary of Terms	
Terms and Definitions	151



REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBEN REUNIR LAS NORMAS/ESTANDARES PARA SER HOMOLOGADOS POR GFSI





BENEFICIOS

Generar confianza y seguridad entre todas las organizaciones involucradas: minoristas, proveedores, consumidores, etc.

Disponer de una herramienta con la que cuentan los productores y procesadores para demostrar el cumplimiento de la legislación y los requerimientos de inocuidad de los productos.

Ingresar a nuevos y más exigentes mercados.

Mejorar la imagen de la empresa y cuestiones de marketing relacionadas.



Companies Accepting GFSI Recognised Schemes in their Supply Chain



Normas homologadas por GFSI (31/5/14)



COMPARACIÓN DE LAS NORMAS

FSSC 22000 · BRC · IFS

- Origen / Historia
- Alcances
- Aplicación
- Costos de las Normas y herramientas útiles
- Estructura de requisitos
- Incumplimientos de requisitos en certificación
- Proceso de certificación
- Empresas certificadoras
- Audidores de certificación



ORIGEN / HISTORIA

Países Bajos

PAS 220 (Renio Unido): Kraft, Danone, Nestlé, Unilever. ISO.

En 1996, un grupo de organismos de certificación de los Países Bajos desarrolló una norma para la gestión de la seguridad alimentaria. La primera versión de la ISO 22000 es del 2005. PAS 220 se publicó en 2008, y luego la ISO 22002-1 fue publicada en 2009. La Fundación para la certificación de seguridad alimentaria (FSSC) fue fundada en el año 2004. La fundación elaboró la FSSC 22000, apoyada por FoodDrinkEurope tomando ISO 22000 y PAS 220.



FSSC 22000
2011

Alemania, Francia, Italia, España

La Federación alemana de distribución, Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE), y su homólogo francés, Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), redactaron un estándar de calidad y seguridad alimentaria para productos con marca del distribuidor, llamado IFS Food en 2003, cuyo objetivo es facilitar la evaluación de la seguridad alimentaria de los proveedores y sus sistemas de calidad, en base a un enfoque uniforme.



IFS Food Standard
Versión 6

Reino Unido

BRC (British Retail Consortium) se forma en 1992 con la fusión de las dos principales asociaciones de comerciantes minoristas: la British Retailers' Association y el Retail Consortium.

Originalmente desarrollada y publicada en 1998.



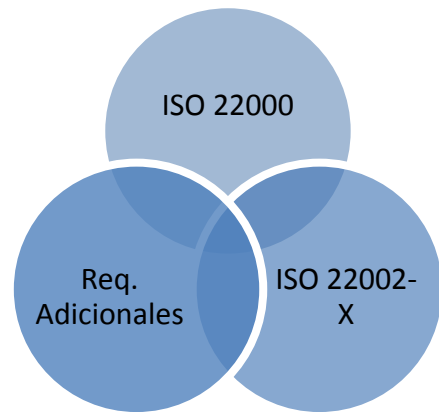
BRC
Edición 6



Versión en Vigencia:

FSSC 22000 2011

Reconocida por **GFSI** desde
Febrero de 2013



FSSC 22000
2011

Versión en Vigencia:

IFS Ed. 6, Abril 2014

Reconocida por **GFSI** desde
Septiembre de 2012



IFS Food Standard
Versión 6

Versión en Vigencia:

BRC Ed. 6 Julio 2011



Reconocida por **GFSI** desde
Septiembre de 2012



BRC
Edición 6



ALCANCES

C Animal Conversion
D Pre-process Handling of Plant Products
EI Processing of Perishable Animal Products
EII Processing of Perishable Plant Products
EIII Processing of Perishable Animal and Plant Products (Mixed Products)
EIV Processing of Ambient Stable Products
L Production of (Bio) Chemicals
M Production of Food Packaging

EI Processing of Animal Perishable Products
EII Processing of Plant Perishable Products
EIII Processing of Animal and Plant Perishable Products (Mixed Products)
EIV Processing of Ambient Stable Products

Scope Extension

C Animal Conversion
D Pre-process Handling of Plant Products
L Production of (Bio) Chemicals

D Pre Processing Handling of Plant Products
EI Processing of Animal Perishable Products
EII Processing of Plant Perishable Products
EIII Processing of Animal and Plant Perishable Products (Mixed Products)
EIV Processing of Ambient Stable Products
L Production of (Bio) Chemicals
M Production of Food Packaging



FSSC 22000
2011



IFS Food Standard
Versión 6



BRC
Edición 6



APLICACIÓN

Alcance: Inocuidad, Legalidad, Gestión

Actualmente la Norma está controlada por:

La Foundation for Food Safety Certification y respaldado por FoodDrinkEurope
Foundation for Food Safety Certification
Países Bajos
www.fssc22000.com

Base de datos pública de Empresas Certificadas: Si, pública



FSSC 22000
2011

Alcance: Inocuidad, Calidad, Legalidad, Gestión

Actualmente la Norma está controlada por:

IFS Management GmbH
Alemania
www.ifs-certification.com

Base de datos de Empresas Certificadas: Si, pero con acceso otorgado por IFS



IFS Food Standard
Versión 6

Alcance: Inocuidad, Calidad, Legalidad, Gestión

Actualmente la Norma está controlada por:

British Retail Consortium
Reino Unido
www.brcglobalstandards.com

Base de datos pública de Empresas Certificadas: Si, pública



BRC
Edición 6



COSTOS DE LAS NORMAS Y HERRAMIENTAS ÚTILES

Toda la documentación propia de FSSC no tiene costo y puede descargarse gratuitamente del sitio web oficial, por ejemplo los requisitos adicionales.

Sin embargo la Normas ISO 22000, así como ISO 22002-X tienen costo.

En el sitio web oficial de FSSC se cuenta con varios documentos guía para la implementación.



FSSC 22000
2011

La Norma no tiene costo, puede descargarse gratuitamente en Internet desde el sitio oficial de IFS.

Se cuenta con una herramienta digital para auditorías internas: AudidXpress sin costo.



IFS Food Standard
Versión 6

La Norma tiene costo, puede comprarse en Internet en el sitio oficial de BRC. Se cuenta con versión en español.

Se cuenta en forma gratuita con una herramienta de autoevaluación:
BRC NORME MONDIALE POUR LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES Version 6



BRC
Edición 6



ESTRUCTURA DE REQUISITOS

Requisitos ISO 22000

4. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Responsabilidad de la dirección
6. Gestión de los recursos
7. Planificación y realización de productos inocuos
8. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Requisitos ISO 22002-x

Requisitos Adicionales FSSC

No tiene requisitos especiales



FSSC 22000
2011

1. Responsabilidad de la dirección
2. Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
3. Gestión de los recursos
4. Planificación y proceso de producción
5. Medición, análisis, Mejoras
6. Food Defense e inspecciones externas

Tiene requisitos KO (Knock Out)



IFS Food Standard
Versión 6

1. Compromiso de la Alta Dirección y Mejoramiento continuo
2. Plan de Inocuidad alimentaria – HACCP
3. Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad
4. Estándares del Sitio
5. Control del Producto
6. Control del Proceso
7. Personal

Tiene requisitos Fundamentales



BRC
Edición 6



ESTRUCTURA DE REQUISITOS

REQUISITOS KO

1.2.4 Responsabilidad de la dirección

2.2.3.8.1 Sistemas de vigilancia de cada PCC

3.2.1.2 Higiene del personal

4.2.1.2 Especificaciones de las materias primas

4.2.2.1 Cumplimiento de la fórmula

4.12.1 Gestión de cuerpos extraños

4.18.1 Sistema de trazabilidad

5.1.1 Auditorías internas

5.9.2 Procedimiento de retirada y recuperación

5.11.2 Acciones correctivas

REQUISITOS FUNDAMENTALES

1.1 Compromiso del equipo directivo y mejora continua, 1.1

El plan de seguridad alimentaria - HACCP, 2

Las auditorías internas, 3.4

Acción correctiva, 3.7

Trazabilidad, 3.9

Diseño de las instalaciones, el flujo del producto y la segregación, 4.3

La limpieza y la higiene, 4.11

Gestión de alérgenos, 5.2

Control de las operaciones, 6.1

Formación, 7.1.



FSSC 22000
2011



IFS Food Standard
Versión 6



BRC
Edición 6



INCUMPLIMIENTOS DE REQUISITOS EN CERTIFICACIÓN

Desviación: Menor

Incumplimiento parcial de requisito:

Menor

Incumplimiento total de requisito no grave en cuanto a inocuidad y/o legalidad:

Mayor



FSSC 22000
2011

Desviación: B reduce 5 puntos

Incumplimiento parcial de requisito:

C reduce 15 puntos

Incumplimiento total de requisito no grave en cuanto a inocuidad y/o legalidad:

D reduce 40 puntos



IFS Food Standard
Versión 6

Desviación: Menor

Incumplimiento parcial de requisito:

Menor

Incumplimiento total de requisito no grave en cuanto a inocuidad y/o legalidad:

Mayor



BRC
Edición 6



INCUMPLIMIENTOS DE REQUISITOS EN CERTIFICACIÓN

Incumplimiento grave en calidad:

No aplica

Incumplimiento grave en inocuidad o legalidad:

Mayor.

Depende si es de alto impacto a legalidad o inocuidad, puede no certificarse.

Incumplimiento grave en calidad:

D reduce 40 puntos

Incumplimiento grave en inocuidad o legalidad:

Mayor (15 % menos, a partir de 2 no se certifica la empresa).

Incumplimiento grave en calidad:

Mayor

Incumplimiento grave en inocuidad o legalidad:

Crítica (envía inmediatamente a Clasificación D, puede no certificarse).



FSSC 22000
2011



IFS Food Standard
Versión 6



BRC
Edición 6



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Seguimiento a Evidencias de Acciones Tomadas:

Puede ser en sitio o en forma documental (electrónica).

Emisión del Certificado:

Máximo 90 días.

Seguimiento a Evidencias de Acciones Tomadas:

NC Mayor: En sitio entre 6 semanas y 6 meses.

Desviaciones B, C y D: 12 meses en auditoría de recertificación.

Emisión del Certificado:

60 días desde la auditoría de certificación

Seguimiento a Evidencias de Acciones Tomadas:

Calificación A y B: 28 días vía electrónica

Calificación C: Nueva visita requerida después de 28 días calendario.

Emisión del Certificado:

42 días.



FSSC 22000
2011



IFS Food Standard
Versión 6



BRC
Edición 6



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Resultado Aprobatorio:

Certificado FSSC 22000

Frecuencia de Auditorías:

Anual o semestral auditoría de certificación

Resultado Aprobatorio:

Es en base al % total de requisitos que aplican, tomando en cuenta que cada requisito vale 20 puntos.

Nivel superior: Mayor al 95 %

Nivel fundamental: entre el 75 % y menor al 95 %, con máximo 1 mayor

Frecuencia de Auditorías:

12 meses de auditoría de certificación

Resultado Aprobatorio:

Categorías A, B o C

Frecuencia de Auditorías:

6 meses en caso de C

12 meses en A y B



FSSC 22000
2011



IFS Food Standard
Versión 6



BRC
Edición 6



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Resultado NO Aprobatorio:

Sin certificado en base a la criticidad de las No Conformidades

Tiempo de Presentación de Plan de Acción: Máximo 2 semanas, comúnmente.

Tiempo de Cierre de NC: Aproximadamente 30 días.



FSSC 22000
2011

Resultado NO Aprobatorio:

Menor al 75 % y/o más de 1 mayor.
1 KO evaluado con Mayor o D

Tiempo de Presentación de Plan de Acción: Máximo 2 semanas, exigido.

Tiempo de Cierre de NC:
NC Mayor: de 6 semanas a 6 meses, no se emite el certificado hasta el seguimiento.
B, C y D: 12 meses



IFS Food Standard
Versión 6

Resultado NO Aprobatorio:

Sin grado - 1 Crítica y/o 1 Fundamental y/o 31 menores y/o 3 mayores y/o 2 mayores y 21 menores.

Tiempo de Presentación de Plan de Acción: Máximo 2 semanas, comúnmente.

Tiempo de Cierre de NC: Máximo 28 días



BRC
Edición 6



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Consideración de Auditorías
NO Anunciadas: NO

Consideración de Auditorías
NO Anunciadas: NO

Consideración de Auditorías
NO Anunciadas: SI (Opcional)
Se distinguen con un símbolo
"+" después de la letra de
clasificación, por ejemplo A+, B+
o C+

Opción 1: Todo el estándar es auditado en una sola visita de inspección sin previo aviso, generalmente dura dos días.
Opción 2: La visita de auditoría se divide en dos (1 día cada una), la primera no anunciada y la segunda planificada. En la primera se auditan las BPF, en la segunda el Sistema y los registros documentados.



FSSC 22000
2011



IFS Food Standard
Versión 6



BRC
Edición 6



EMPRESAS CERTIFICADORAS

Acreditación de las Certificadoras:

ISO / IEC 17021: 2011

Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems.

SO/TS 22003:2013

Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

Nº de Certificados (a Abril 2013):

Mas de 7000



FSSC 22000
2011

Acreditación de las Certificadoras:

ISO / IEC Guide 65: 1996

General requirements for bodies operating product certification system.

Esta Norma ha sido revisada por
ISO / IEC 17065: 2012

Nº de Certificados (a Abril 2013):

Aproximadamente 12000



IFS Food Standard
Versión 6

Acreditación de las Certificadoras:

ISO / IEC Guide 65: 1996

General requirements for bodies operating product certification system.

Esta Norma ha sido revisada por
ISO / IEC 17065: 2012

Nº de Certificados (a Abril 2013):

Aproximadamente 13000



BRC
Edición 6



AUDITORES DE CERTIFICACIÓN

Aprobación de Auditores por parte de: Certificadora, con base en ISO / TS 22003

Criterio de Aprobación de los Auditores: Definido por la certificadora

Curso Oficial para Auditores de Certificación: Sí, pero no es un requisito



FSSC 22000
2011

Aprobación de Auditores por parte de: IFS

Criterio de Aprobación de los Auditores: Examen presencial escrito y oral

Curso Oficial para Auditores de Certificación: Sí, pero no es un requisito

Por producto y por proceso tecnológico.



IFS Food Standard
Versión 6

Aprobación de Auditores por parte de: BRC

Criterio de Aprobación de los Auditores: Examen escrito

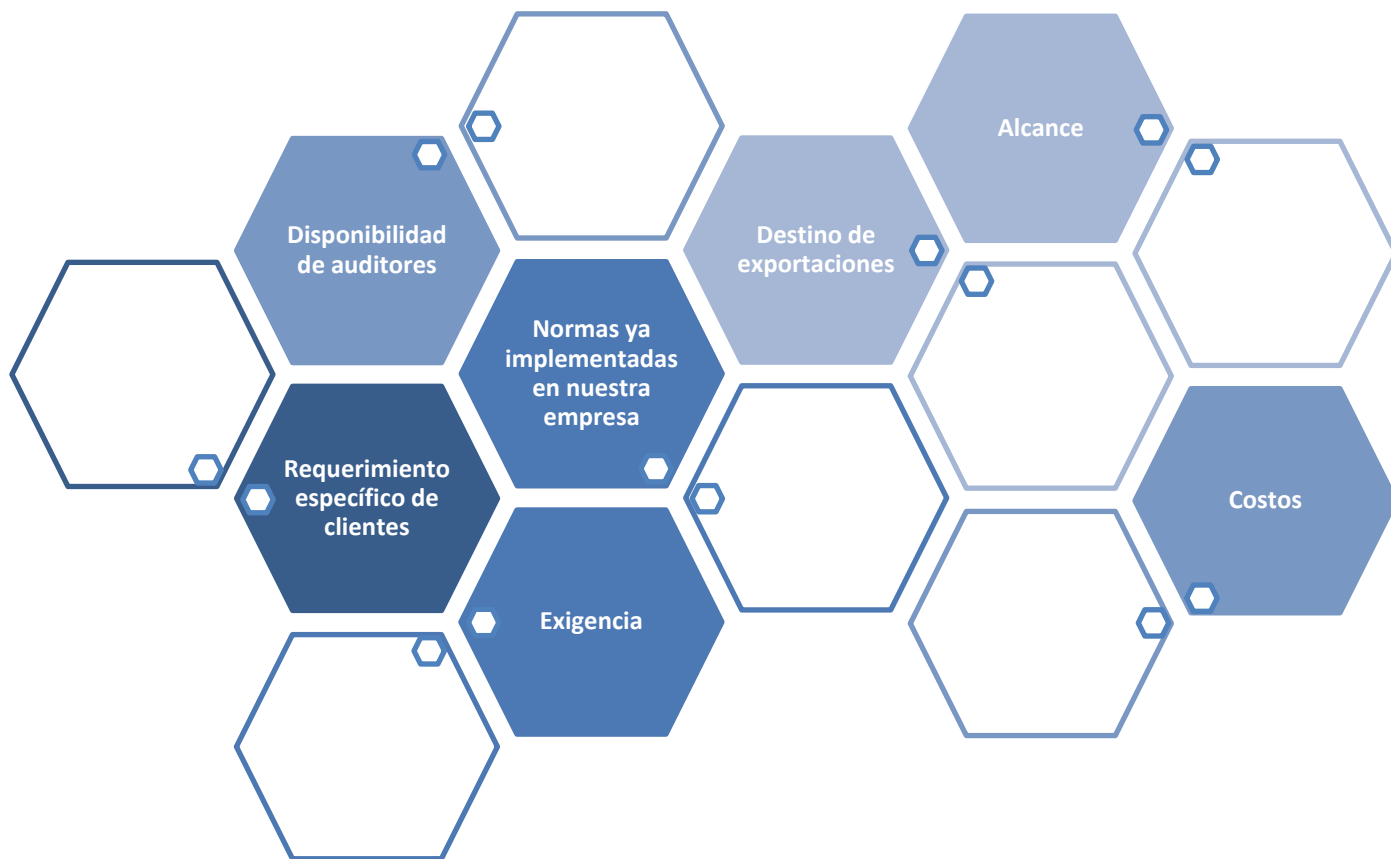
Curso Oficial para Auditores de Certificación: Sí, y es exigido

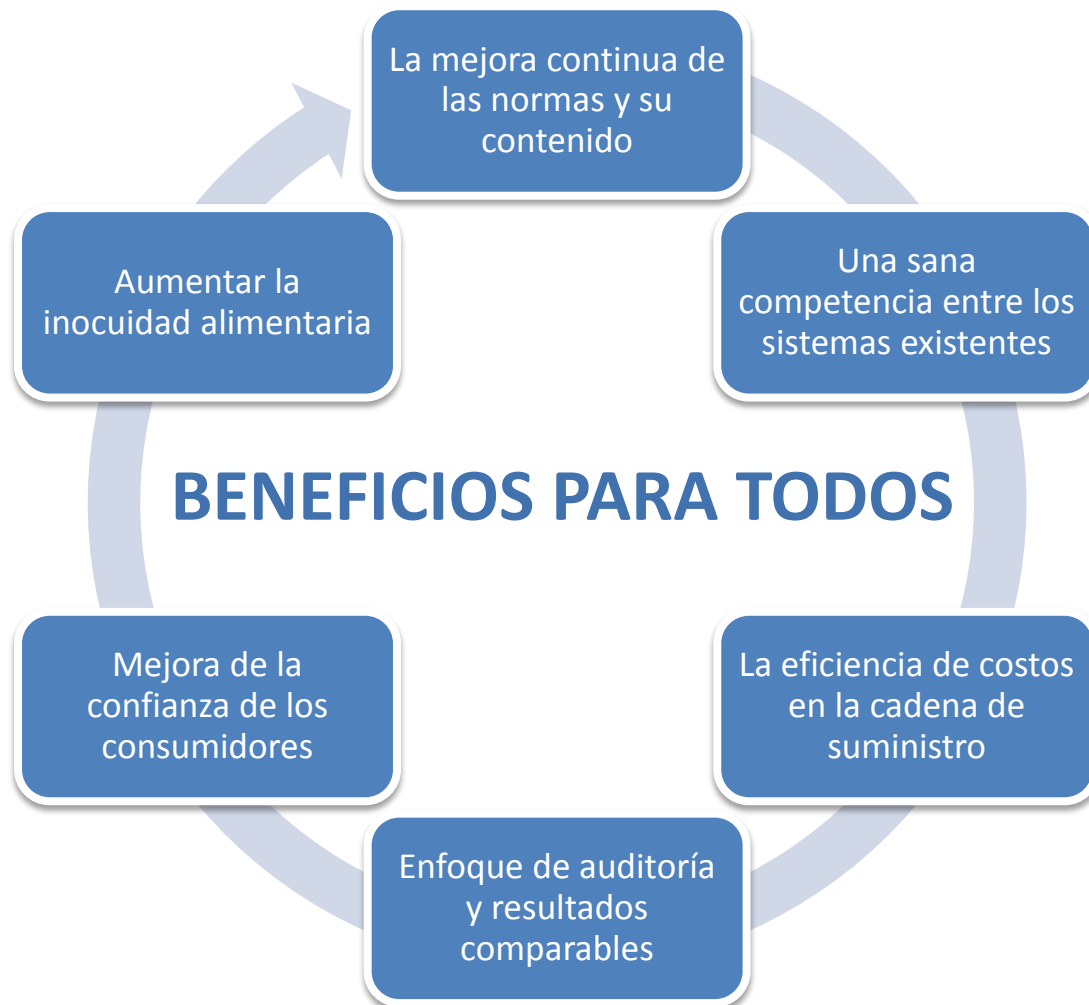


BRC
Edición 6



¿QUÉ NORMA ELEGIMOS?





Vísatenos en: www.taskerconsultores.com.ar

Twitter: [@TaskerAlimentos](https://twitter.com/TaskerAlimentos)

GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN

Ing. GERARDO BLASCO

