



## SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD

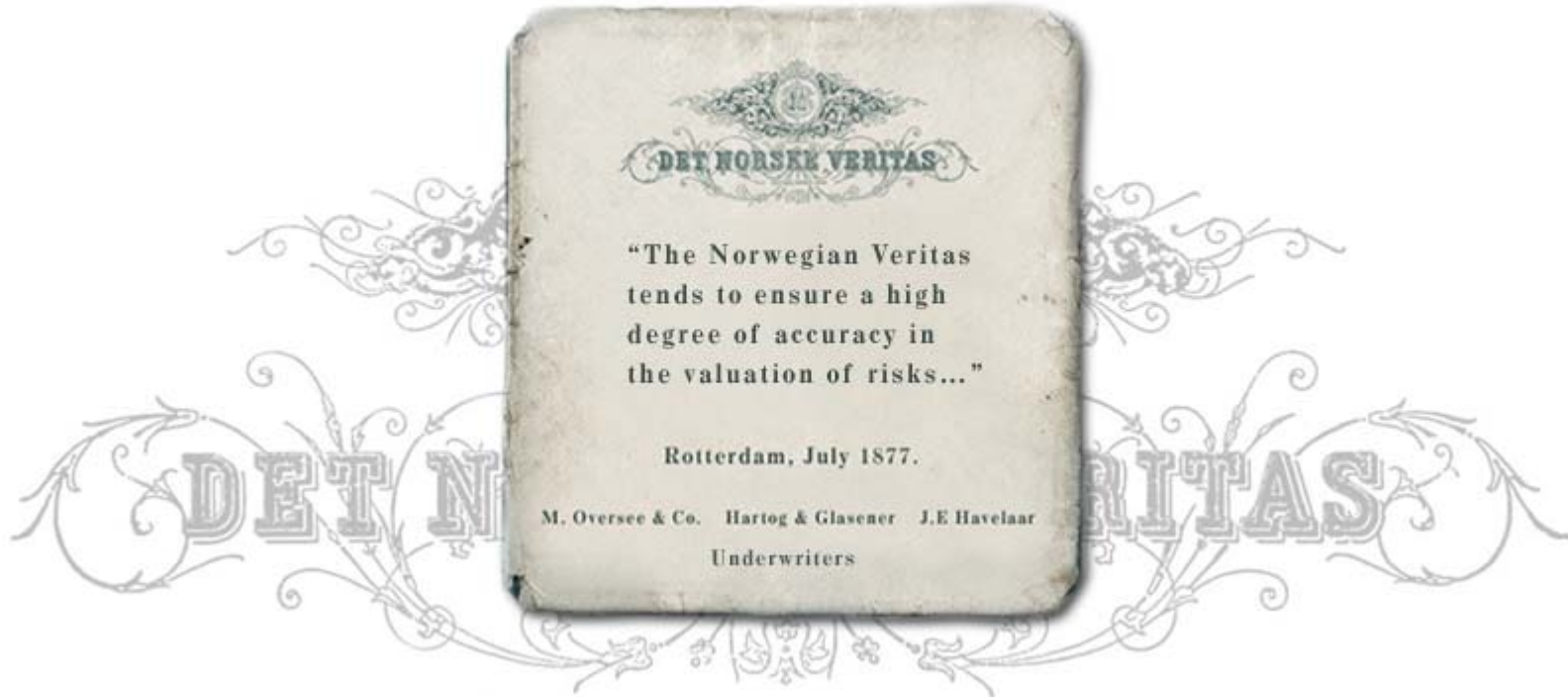


¿LA REPUTACIÓN DE SU COMPAÑÍA ESTÁ GARANTIZADA?

Juan Andrés Salido Villatoro – Delegado Zona Sur DNV Certificación

Tenerife, julio de 2005

- Objetivo: “Salvaguardar la vida, la propiedad y el medio ambiente”
- Establecida en 1864 en Noruega



- Empresas hoy día operan en entornos que exigen gestionar riesgos cada vez más complejos.



- La Sociedad está gradualmente adoptando una actitud de “no tolerar” ningún fallo.
- Más peticiones de transparencia.
- Estrictos requisitos legales o reglamentarios.

# Principales competencias

MANAGING RISK

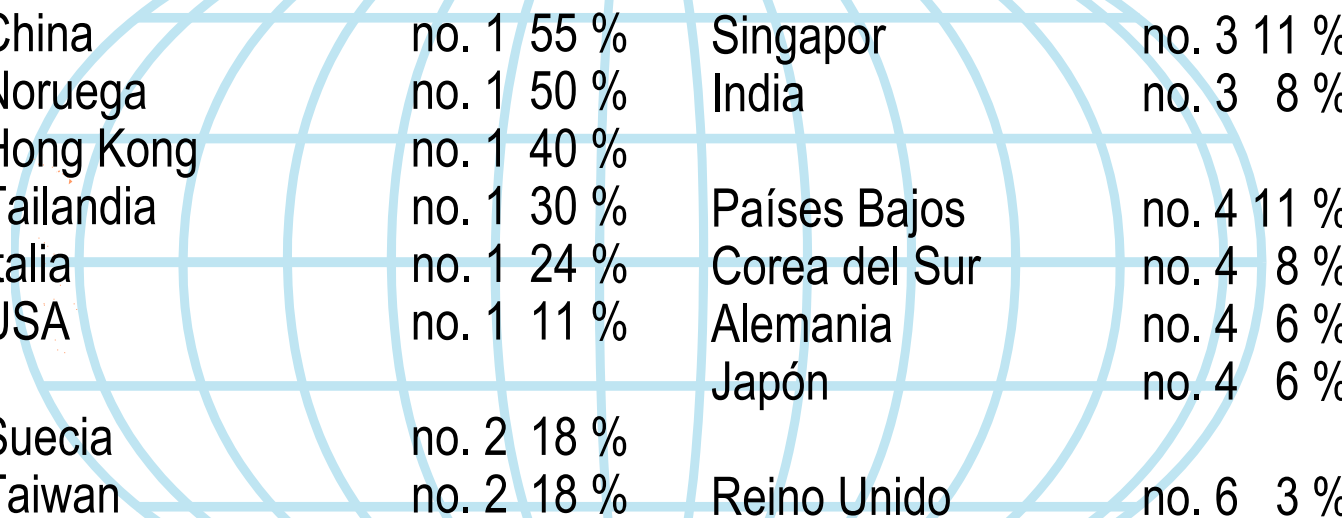




■ Head office

■ Main support and service centres

■ Local offices

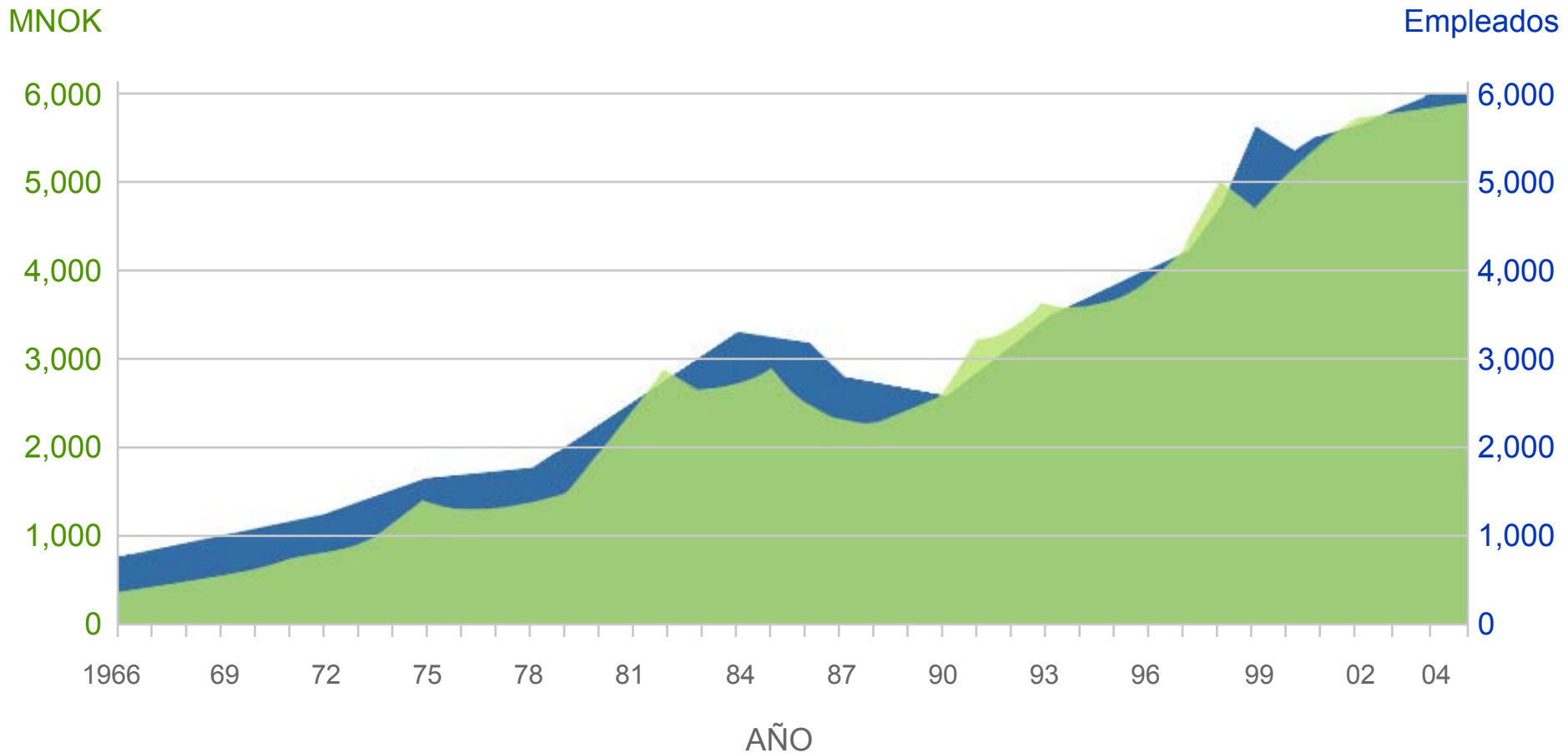
A faint, light blue wireframe globe is centered in the background of the table.

China	no. 1	55 %	Singapor	no. 3	11 %
Noruega	no. 1	50 %	India	no. 3	8 %
Hong Kong	no. 1	40 %			
Tailandia	no. 1	30 %	Países Bajos	no. 4	11 %
Italia	no. 1	24 %	Corea del Sur	no. 4	8 %
USA	no. 1	11 %	Alemania	no. 4	6 %
			Japón	no. 4	6 %
Suecia	no. 2	18 %			
Taiwan	no. 2	18 %	Reino Unido	no. 6	3 %

- Oficinas en Barcelona, Bilbao, Cádiz, Lisboa, Madrid, Vigo, Valencia, Zaragoza y la Palma.
- Más de 100 empleados.
- 4 Acreditaciones emitidas por Enac.
- Más de 2000 certificaciones emitidas.

# Volumen ingresos/empleados 1966 – 2004

MANAGING RISK





# Cuatro áreas de negocio de DNV

MANAGING RISK



Sociedad de Clasificación  
líder a nivel mundial

DNV Maritime



Un líder mundial en la  
prestación de servicios de  
certificación, verificación y  
evaluación

DNV Certification



Prestando servicios a las  
industrias petrolíferas, de  
gas y de procesos con una  
tecnología de última  
generación.

DNV Technology Services

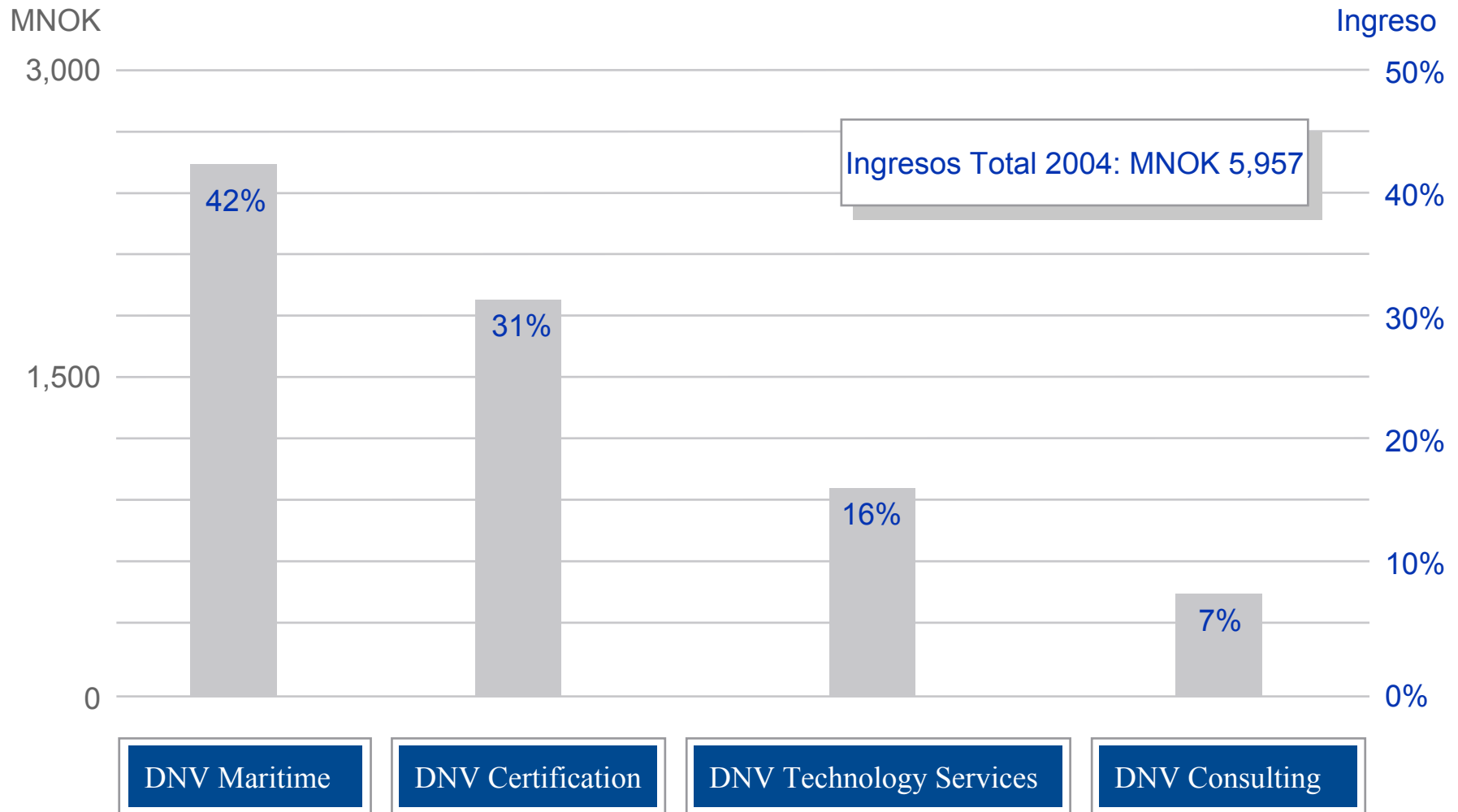


Mejorando los  
rendimientos del negocio  
de forma segura y  
responsable

DNV Consulting

# Volumen de ingresos por áreas de negocio

MANAGING RISK



## Empresa líder mundial de certificación, verificación y prestación de servicios de evaluación

- Operando en todo el mundo con servicios globales que satisfacen necesidades locales.
- Más de 80 acreditaciones nacionales.
- 8% del mercado mundial en certificación de sistemas de gestión.
- Novedad: Risk Based Certification™
  - Exclusivo enfoque a la certificación de sistemas de gestión.
  - Auditorías “hechas a medida” enfocadas a las áreas críticas claves de la compañía.



- Calidad : ISO 9001
- Medioambiente : ISO 14001, EMAS
- Prevención de riesgos : OHSAS 18001
- Seguridad alimentaria : HACCP, BRC, IFS, GMP+, Eurep GAP ...
- Responsabilidad Social : SA 8000, SGE21, CoreRatings
- Otros : EB Trust, TS, Aeroespacial, ...

# DNV Nuestros clientes

MANAGING RISK



- Bodegas Miguel Torres
- Cavas Juvé y Camps
- Chupa Chups
- Joyco Group
- Helados Kalise Menorquina
- Alimentos Freisa
- Cárnicas Sant Dalmai
- Actel
- Reny Picot
- Conservas Cerqueira
- Conservas Antonio Alonso
- Vichy Catalán
- Aguas de Mondariz
- Cárnicas Neal
- Metarom
- Lucta

## ¿Por qué hablamos de la seguridad alimentaria?

En un país industrializado, a pesar de la normativa y la creciente atención de la industria alimentaria, **1 de cada 3 personas** contraen una intoxicación alimentaria por año.

Según la **OMS**, las principales causas son:

- **Globalización** de la producción de alimentos  
(condiciones de higiene y métodos de cultivo de los países productores)
- **Mayor agresividad y resistencia** de las bacterias a los antibióticos y pesticidas
- **Envejecimiento** de la población
- **Nuevos hábitos de consumo** (aumento de personas que comen fuera de casa)

## ¿Por qué hablamos de la seguridad alimentaria?

... Aumenta la complejidad

El desarrollo de tecnología y la evolución del estilo de vida han complicado aún más la producción de alimentos seguros:

- mayor variedad de materias primas
- procesos productivos “dulces”: menos sal, menos azúcar, menos conservantes, menor tratamiento térmico,...
- rápido desarrollo de nuevos productos



## ¿Por qué hablamos de la seguridad alimentaria?



- ✓ Preocupación de los consumidores y clientes
- ✓ Marco legal
- ✓ Limitación de los controles de calidad
- ✓ Aparición de nuevos riesgos

## ¿Por qué hablamos de la seguridad alimentaria?

### Riesgos microbiológicos en los productos hortofrutícolas

- **SafetyAlerts: November 12, 2002**
  - **Sungarden Sprout Company Has Recalled Alfalfa Sprouts (*Listeria monocytogenes*)**
- **USA-CANADA 2000-2002**
  - **Intoxicaciones transmitidas por melón (*Salmonella Serotype Poona*)**
    - 47 personas, edad media 7 años
    - 50 personas, edad media 3 años– 80 años; 2 MUERTOS (78 y 91 años)
    - 58 personas, edad media 6 años (10 hospitalizaciones)
- **Por melón**
  - 1990: 245 casos
  - 1991: 400 casos
  - 1997: 25 casos

## Legislación específica de seguridad en los alimentos

### ■ DIRECTIVA 93/43/EEC relativa a la higiene de los alimentos.

Art. 3

*“Los agentes económicos deben identificar cualquier etapa en sus actividades que sea crítica para asegurar que los alimentos son seguros y asegurar que se han identificado, implantado, mantenido y revisado procedimientos adecuados para la seguridad del alimento en base a los siguientes principios usados para el desarrollo de un sistema APPCC...”*

- Es **obligatorio** para los estados miembros de UE desde 1995.
- Aplica a todas las actividades relacionadas con la alimentación, excepto la producción primaria.

## **Legislación específica de seguridad en los alimentos**

### **REGULACIÓN (EC) No 852/2004**

**DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de Abril de 2004**

**De la higiene de productos alimenticios**

#### **Artículo 1. Alcance**

El Reglamento sienta las normas generales para los agentes económicos en lo relativo a la higiene de los alimentos.

#### **Artículo 17. Anulación**

La Directiva 93/43/EEC debe ser anulada a la fecha de aplicación de este Reglamento.

#### **Artículo 18. Entrada en vigor**

Aplica 18 meses después de la fecha en la todas las siguientes actas entran en vigor...

Sin embargo, no aplicará antes del **1 de enero de 2006**.

## Legislación específica de seguridad en los alimentos. Trazabilidad.

- **Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a seguridad alimentaria.

Art. 18

*“En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la **trazabilidad** de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.”*

- Es **obligatorio** para los estados miembros de UE desde 1 de enero de 2005.
- Aplica a todas las etapas de producción, transformación y distribución.





<http://www.globalfoodsafety.com/>

**CIES** es la red independiente y global de compañías de alimentación.

Agrupar a detallistas y sus proveedores.



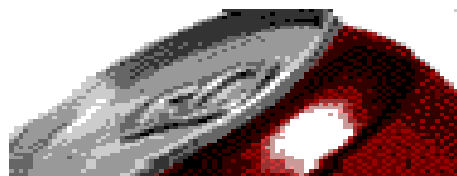
Las **Normas reconocidas por GFSI** son:

- ✓ Dutch HACCP Code
- ✓ BRC Technical Standard
- ✓ International Food Standard (IFS)
- ✓ Otras



## ALIMENTACIÓN HUMANA

- ☐ The Dutch HACCP Code, DS 3027
- ☐ BRC
- ☐ IFS



## MATERIAL DE ENVASADO

- ☐ BRC para material de envasado
- ☐ International GMP (cartonajes)



## ALIMENTACIÓN ANIMAL

- ☐ GMP+ / QC
- ☐ FEMAS, FAMIQS



## PRODUCCIÓN PRIMARIA

- ☐ Eurep GAP



- **Administración Pública.**

Su objetivo es promover el correcto diseño e implantación de los planes APPCC.

- Dutch HACCP Code y Danish HACCP Code (alimentación humana)
- GMP+, FEMAS, etc (alimentación animal)

- **Asociaciones de distribuidores y grandes superficies.**

Su objetivo es cubrir su responsabilidad en cuanto a la seguridad de sus productos de marca.

- BRC (alimentación humana)
- IFS (alimentación humana)

- **Asociaciones sectoriales de fabricantes.**

Su objetivo es proteger la reputación del sector.

- FAMI QS (aditivos y premixes para alimentación animal)
- IGMP (cartonajes)

## ¿Cómo son estas Normas?

### SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ELEMENTOS DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA

APPCC



PREREQUISITOS  
GMP+GHP



ELEMENTOS DE SISTEMAS  
DE GESTIÓN ISO 9001

- ? Política
- ? Organización
- ? Revisión del sistema
- ? Formación
- ? Comunicación
- ? Otros

## ¿Qué es un Pre-requisito?

Etapas o procedimientos básicos que controlan las condiciones operativas en un centro agroalimentario, permitiendo la verificación de las condiciones favorables a la producción de alimentos seguros.

- Buenas prácticas de higiene : control higiénico y de plagas
- Buenas prácticas de producción : control de la tecnología y el mantenimiento
- Buenas prácticas agrícolas : control de la producción primaria
- Buenas prácticas de laboratorio : control del laboratorio



## La FAO y la OMS crean el **CODEX ALIMENTARIUS**

- Parte I : Código de buenas prácticas recomendadas.  
Principios generales de higiene alimentaria.
  
- Parte II : Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).  
Hazard analysis and critical control points (HACCP).  
Guías para su aplicación.

## PREPARACIÓN

- COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN
- FORMACIÓN DEL EQUIPO APPCC
- DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
- IDENTIFICACIÓN DEL USO PREVISTO
- CONSTRUCCIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO
- CONFIRMACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO *IN SITU*

## IMPLANTACIÓN

- DESARROLLAR E IMPLANTAR LOS 7 PRINCIPIOS

## OPERACIÓN

- MANTENER Y REVISAR EL PLAN APPCC

- DESARROLLAR E IMPLANTAR LOS 7 PRINCIPIOS
  - Principio 1: REALIZAR EL ANÁLISIS DE PELIGROS
  - Principio 2: DETERMINAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (PCCs)
  - Principio 3: ESTABLECER LOS LÍMITES CRÍTICOS PARA PCC
  - Principio 4: ESTABLECER MÉTODOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN  
PARA CADA PCC
  - Principio 5: ESTABLECER ACCIONES CORRECTORAS
  - Principio 6: ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN
  - Principio 7: ESTABLECER LA DOCUMENTACIÓN Y EL ARCHIVO DE  
REGISTROS

# NORMAS ALIMENTACIÓN HUMANA

✓ BRC FOOD

✓ IFS





## BRITISH RETAIL CONSORTIUM

<http://www.brc.org.uk>

BRC es la asociación de detallistas británicos.

BRC desarrolla las normas para sus proveedores de marca blanca.

Certificado acreditado por **toda entidad de acreditación** reconocida por la EA.





## NORMAS DESARROLLADAS POR EL BRC



### **Norma técnica BRC para alimentos.**

Norma técnica y protocolo para proveedores de productos alimenticios de marca blanca.



### **Norma técnica BRC/IOP para materiales de envasado.**

Norma técnica y protocolo para proveedores de materiales de envasado para productos de marca blanca.



## Norma técnica BRC para alimentos. Edición 4

☐ La Norma se divide en los capítulos:

- ✓ Sistema APPCC
- ✓ Sistema de gestión de la calidad
- ✓ Requisitos de ambiente de trabajo en la planta
- ✓ Control del producto
- ✓ Control del proceso
- ✓ Personal

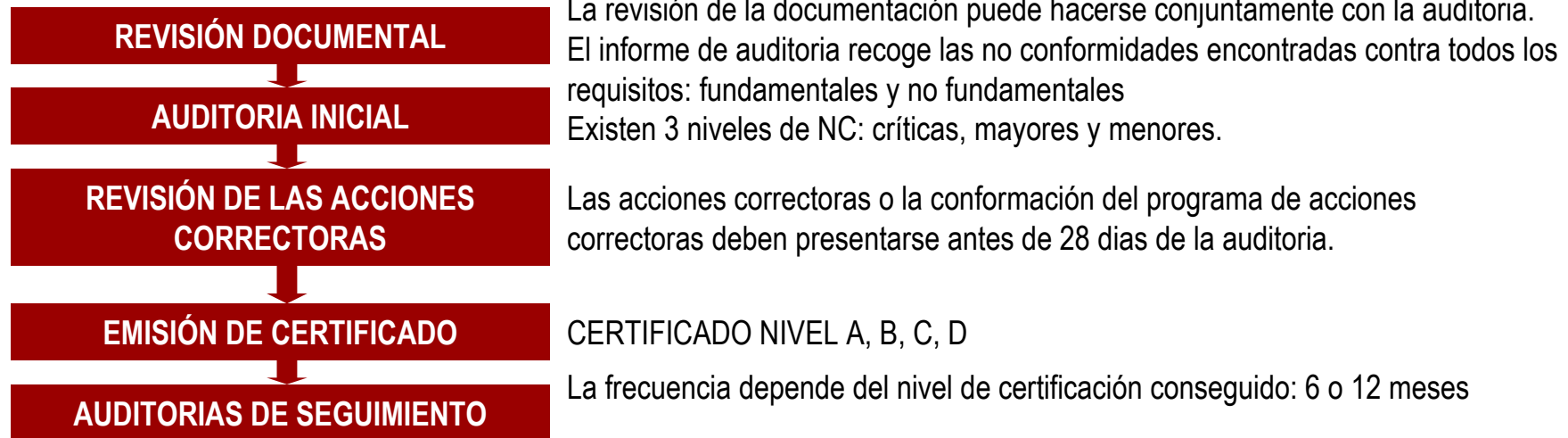
☐ Los requisitos estructurados como “Fundamental” en los que recaiga una no conformidad crítica o mayor impiden la emisión del certificado o su suspensión.

Req. “Fundamental”: Sistema APPCC, Sistema de Gestión de la Calidad, Auditorías Internas, Acción Correctiva, Trazabilidad, Diseño, Flujo de Producto y Segregación, Organización E Higiene, Requisitos de Manipulación de Materiales Específicos, Control de Operaciones y Formación.

☐ La frecuencia de las auditorias de mantenimiento del certificado dependen del nivel conseguido (6 o 12 meses)

## Norma técnica BRC para alimentos. Edición 4

### Proceso de certificación:



☐ Se puede integrar con ISO 9001

☐ Logo BRC



## Norma técnica BRC para alimentos. Edición 4

Grado y frecuencia de evaluaciones:



## International Food Standard (IFS)

[www.food-care.info](http://www.food-care.info)

Norma desarrollada por  
los detallistas alemanes y franceses  
para sus proveedores de marca blanca.

Certificado acreditado por **toda entidad de acreditación**  
reconocida por la EA.





## International Food Standard (IFS) VERSIÓN 4

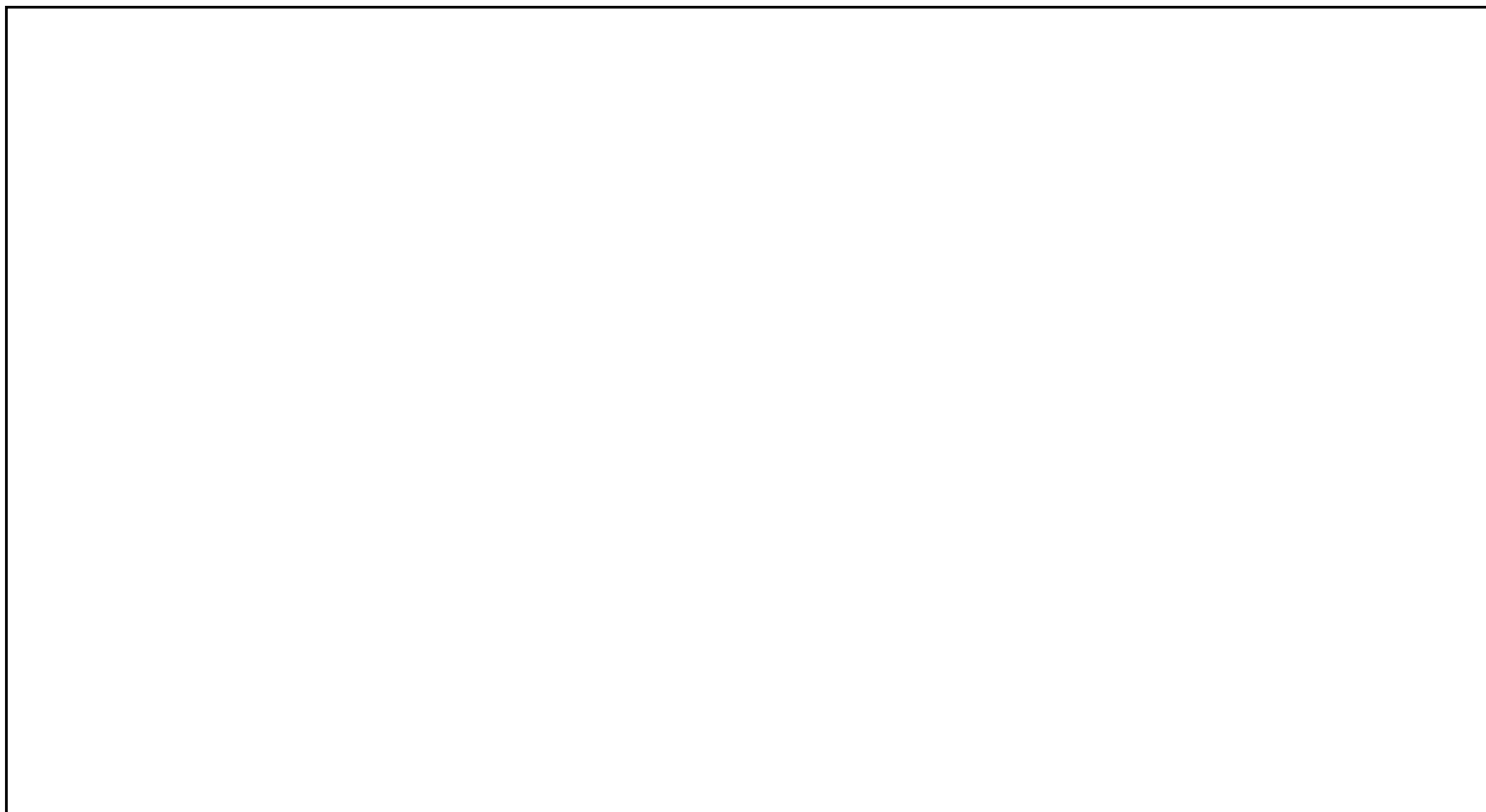
[www.food-care.info](http://www.food-care.info)

- ☐ Los requisitos están estructurados en 3 niveles y puntúan: básico (***Foundation***), alto (***Higher***) y recomendable (***Recommendation of good practice***).
- ☐ Existen 4 requisitos que provocan el KO del certificado en caso de no cumplirse (restan puntos):
  - ✓ Análisis APPC
  - ✓ Compromiso de la dirección
  - ✓ Trazabilidad
  - ✓ Acciones correctoras
- ☐ La Norma se basa en un sistema APPCC, el establecimiento de elementos de gestión y la implantación prerrequisitos muy detallados.
- ☐ Incluye conceptos no relacionados con la seguridad alimentaria, p.e. el control del contenido efectivo.
- ☐ La frecuencia de las auditorias de mantenimiento del certificado dependen del resultado conseguido.



## International Food Standard (IFS) VERSIÓN 4

### Categorización de los Requisitos



## Resultados según la puntuación obtenida:







## International Food Standard (IFS)

### ☐ Proceso de certificación:

La empresa obtiene un certificado de nivel básico o de nivel alto **según la puntuación conseguida**.



La revisión de la documentación puede hacerse conjuntamente con la auditoria. El informe de auditoria recoge las no conformidades encontradas contra todos los requisitos: básicos, altos y recomendaciones.

Existen 4 criterios: desde “cumplimiento total con el requisito” hasta “requisito no implantado”.

Las acciones correctoras o la conformación del programa de acciones correctoras deben presentarse antes de 2 semanas de la auditoria.

CERTIFICADO NIVEL FOUNDATION / HIGHER

La frecuencia depende del nivel de riesgo del producto y del nivel de certificación conseguido.

☐ Se puede integrar con ISO 9001

☐ Logo IFS

# DNV Diferencia entre normas

MANAGING RISK



## ■ COMPRA, ALMACENAMIENTO Y GESTIÓN ALIMENTOS

- COMPRA: Separar productos alimentarios / no alimentarios, Capacidad real de almacenamiento cadena frío (congelación, refrigeración) y de no perecederos
- ALMACENAMIENTO: No romper cadena de frío, no aconsejable comprar fresco y congelar, No compartir congelados y refrigerados, gestión vida útil (FIFO)
- EXPOSITORES: Vitrinas con frío son temporales no definitivas, No sobrecargar un expositor, Ojo con la contaminación cruzada (productos envasados y no envasados, crudos y cocinados, etc.)

## ■ CONTROL MICROORGANISMOS

- Control de Temperatura, Tiempo y Entorno.

## ■ PRE-REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpieza: no es cambiar suciedad de emplazamiento
- Programas de DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización)

# NORMAS PRODUCCIÓN PRIMARIA

✓ Eurep GAP





## EURO RETAILER PRODUCER WORKING GROUP

[www.eurep.org](http://www.eurep.org)

- Es el primer modelo de referencia universalmente reconocido para la producción hortofrutícola.
- Planteado como un protocolo de tercera parte con el objetivo de desarrollar un modelo de buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices) y de trazabilidad.
- Da una respuesta a los productores y a los detallistas a la necesidad de un único modelo reconocido.

# Retail Members

# EUREPGAP



**MIGROS**

MARKS &  
SPENCER



**SOMERFIELD**

**WAITROSE**

**ASDA**

**KESKO**



**TESCO**



**SAINSBURY'S**

**Safeway**



**ICA**  
handlarna



## SOCIOS PRODUCTORES

**EUREPGAP**





**Frutas y hortalizas**



**Plantas ornamentales**



**Ganadería**



**Alimentación animal**



**Cultivo industrial**

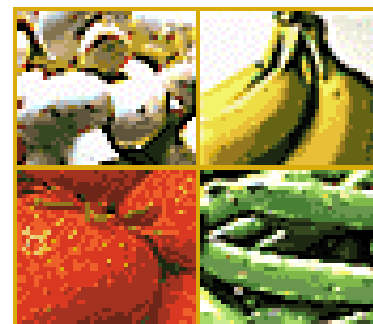


# EUREPGAP

The Global Pre-Farm Gate Standard Fruit and Vegetables



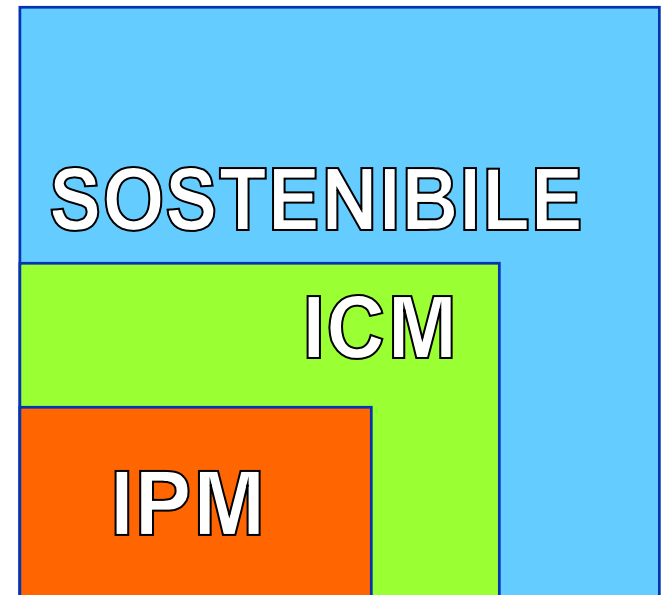
- ✓ Promover una agricultura segura y sostenible
- ✓ Cooperar en la cadena alimentaria para promover la mejora continua
- ✓ Mantener la atención en el consumidor



### Mediante...

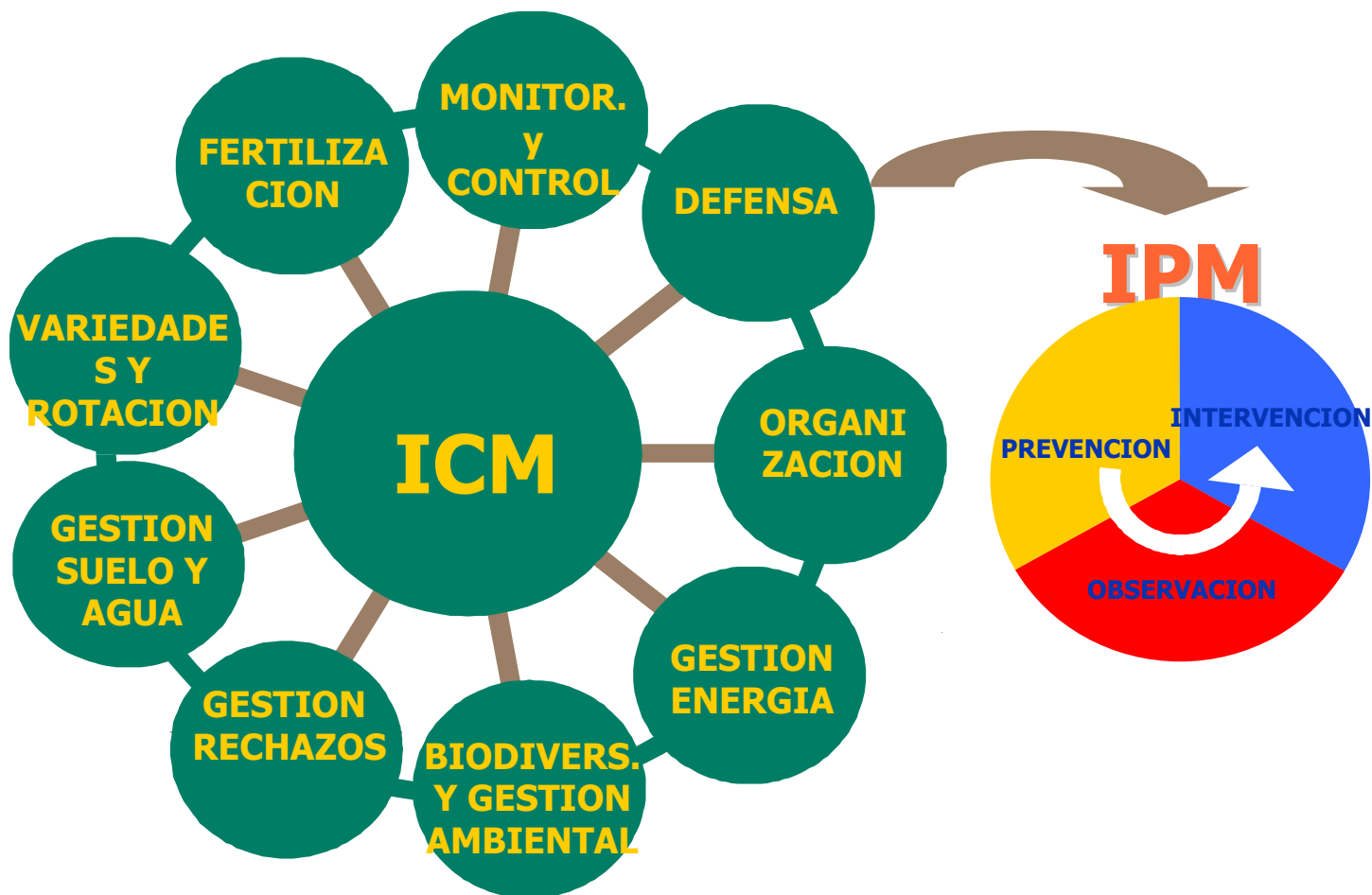
- ✓ La aplicación del APPCC.
- ✓ Protección del medioambiente, mediante la reducción del impacto de la producción agrícola.
- ✓ Salud, seguridad y aseguramiento del puesto de trabajo.

- ✓ producir y proveer suficientemente alimentos de alta calidad
- ✓ asegurar la rentabilidad de los cultivos
- ✓ proteger y mejorar el medioambiente
- ✓ optimizar el uso de los recursos naturales
- ✓ combinar la mejor tecnología disponible con las prácticas agrícolas tradicionales
- ✓ mejorar la calidad de vida de los agricultores, de la comunidad local y de la sociedad.



ICM: Integrated Crop Management

IPM: Integrated Pest Management



### Beneficio para los **consumidores**

- ✓ reducción para la seguridad y la salud
- ✓ mejor información sobre el origen del producto
- ✓ confianza en los alimentos
- ✓ satisfacción de la demanda de alimentos en lo relativo a calidad, variedad y seguridad.

### Beneficio para los **detallistas**

- ✓ expectativas fiables en seguridad y calidad
- ✓ acuerdos claros con los agricultores
- ✓ reducción del riesgo en seguridad y salud de los consumidores
- ✓ cumplimiento con la legislación EU.

### Beneficio para los **agricultores**

- ✓ mejor y más fácil acceso al mercado
- ✓ acuerdos claros con los clientes
- ✓ posible aumento en cantidad y calidad
- ✓ posible reducción de costes de la producción a largo plazo

### Beneficio para la **agricultura**

- ✓ prevención y reducción del riesgo en lo relativo a la salud, seguridad y medioambiente.
- ✓ prevención de riesgos laborales para los trabajadores
- ✓ restaurar la imagen de la agricultura
- ✓ cumplimiento con la legislación EU

### EDICIONES DEL PROTOCOLO

- ✓ **Edición de Septiembre 2001**  
Primera versión oficial del protocolo
- ✓ **Edición de Enero 2004**  
Versión a aplicar desde Diciembre 2004

### DOCUMENTOS DEL PROTOCOLO

- ✓ Reglamento general de EUREPGAP
- ✓ Guía de Inspección (indicaciones momentos inspec.)
- ✓ Puntos de control y criterios de cumplimiento
- ✓ Lista de comprobación EUREPGAP

## REGLAMENTO GENERAL

## EUREPGAP

- ✓ Describe el documento del modelo.
- ✓ Define las reglas básicas de gestión del modelo por parte de los organismo de certificación (CB's).
- ✓ Contiene instrucciones de cómo solicitar, obtener y mantener el certificado.
- ✓ Informa sobre los derechos y obligaciones derivados de la certificación.



## REGLAMENTO GENERAL

El productor agrícola puede obtener la certificación EUREPGAP utilizando diversas opciones:

- ✓ Opción 1 : productor individual
- ✓ Opción2 : grupo de productores  
(Produce Marketing Organisation=PMO)
- ✓ Opción 3 y4 : Benchmarking. Reconocimiento de un esquema utilizado por el agricultor (individual y PMO).

## DEFINICIONES

### Unidad agrícola

Unidad productiva o grupo de unidades productivas agrícolas gobernadas por los mismo procedimientos operativos, organización y responsabilidad, con respecto a la actividad EUREPGAP.

## OPCIÓN 1. PRODUCTOR INDIVIDUAL

### Productor individual

Organización o persona responsable para la producción agrícola y que sustenta la propiedad de todo el producto indicado en el alcance de su Certificado EUREPGAP.

### Actividad de control de la certificación

- ✓ Verificación interna : responsabilidad del agricultor. Anual mínimo.
- ✓ Verificación externa **planificada** : por parte de un organismo tercero. Anual.
- ✓ Verificación externa **no planificada** : por parte de un organismo tercero sobre, al menos, el 10% de las unidades certificadas/ año.

## OPCIÓN 2. GRUPO PRODUCTORES

### Grupo de productores

Grupo de productores que solicita la certificación EUREPGAP.

Deben cumplir con los requisitos:

- ✓ poseer una estructura legal (razón social)
- ✓ haber estipulado un contrato con el productor registrado EUREPGAP
- ✓ Haber establecido reglas de acceso/salida del grupo de productores registrados y de las eventuales sanciones aplicables.
- ✓ Tener un representante de dirección en posesión de la máxima responsabilidad.

## OPCIÓN 2. GRUPO PRODUCTORES

### Actividad de control para la certificación

- ✓ Sistema de la calidad. Manual y procedimientos para:
  - ✓ control e implantación del protocolo
  - ✓ correcta ejecución de la verificación interna
  - ✓ trazabilidad e identificación del producto certificado respecto al producto no certificado.
- ✓ Gestión centralizada del grupo y duración contratos.
- ✓ Auto-Verificación interna : responsabilidad del agricultor. Anual mínimo.
- ✓ Verificación interna : por parte del Grupo. Al menos anuales (100% ud.)
- ✓ Verificación externa **planificada** : por parte de un organismo tercero. Anual.
- ✓ Verificación documental (CB) : previo a la certificación.
- ✓ Verificación en campo (**inicial y anualmente**): sistema de calidad del grupo, unidades agrícolas, almacenes (100%).

## MOMENTO DE LA CERTIFICACIÓN

### **Validez de la documentación**

Al menos 3 meses previos a la fecha de la inspección inicial y de la cosecha.

### **Respecto al momento de la cosecha**

- A cuatro semanas de la cosecha o,
- En proceso de cosecha o,
- Cosecha realizada: registro previo a la cosecha y disponibilidad de, al menos, 3 meses doc.

### **Respecto al producto a certificar**

- Al menos un producto debe estar presente en el campo, cosechado o en almacén
- Otros productos pueden certificarse valorando el sistema implantado sobre el producto existente en el momento de la verificación (si técnicamente asimilable al producto presente).

## VALIDEZ DEL CERTIFICADO

- Concesión: condicional al **cumplimiento** requisitos.
- Emisión: por el OC aprobado por EUREPGAP, con validez de **1 año** de acuerdo al ámbito descrito.
- **Contrato** servicio con OC: puede tener duración inicial de hasta **3 años** con posibilidad de renovación.
- **Guías** uso Marca Registrada, Logotipo y contenidos del Certificado.

## USO DEL LOGO

¡La marca registrada, logotipo o número de registro no debe aparecer nunca sobre el producto o embalaje final a consumidor!

Uso del número:

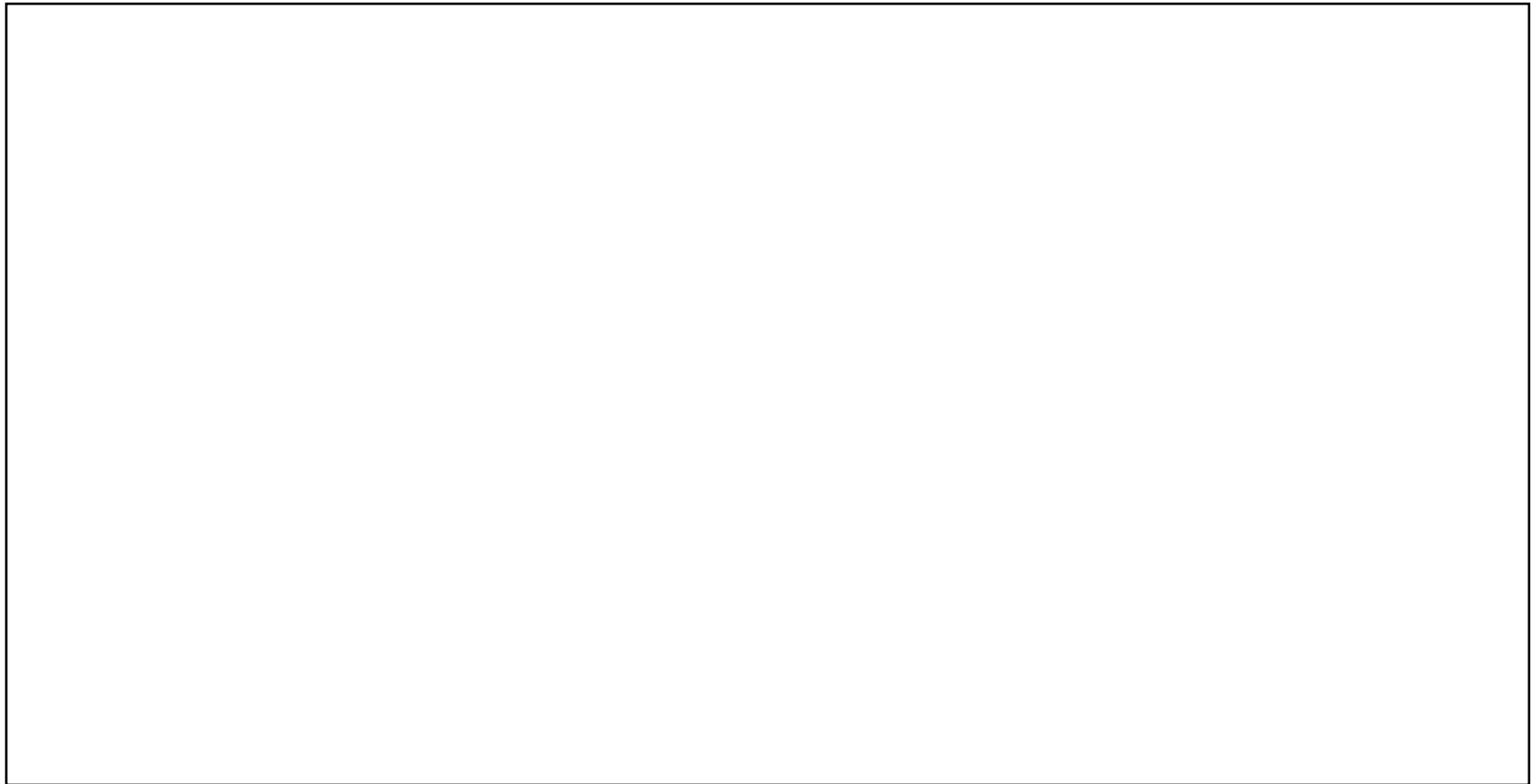
- EUREPGAP Cert12345-12: comunicaciones entre soc. comerciales.
- En palets con producto certificado asegurando no aparecer punto venta.
- En cualquier embalaje que no llegue al consumidor final.

Uso de la marca registrada:

- En palets con producto certificado asegurando no aparecer punto venta.

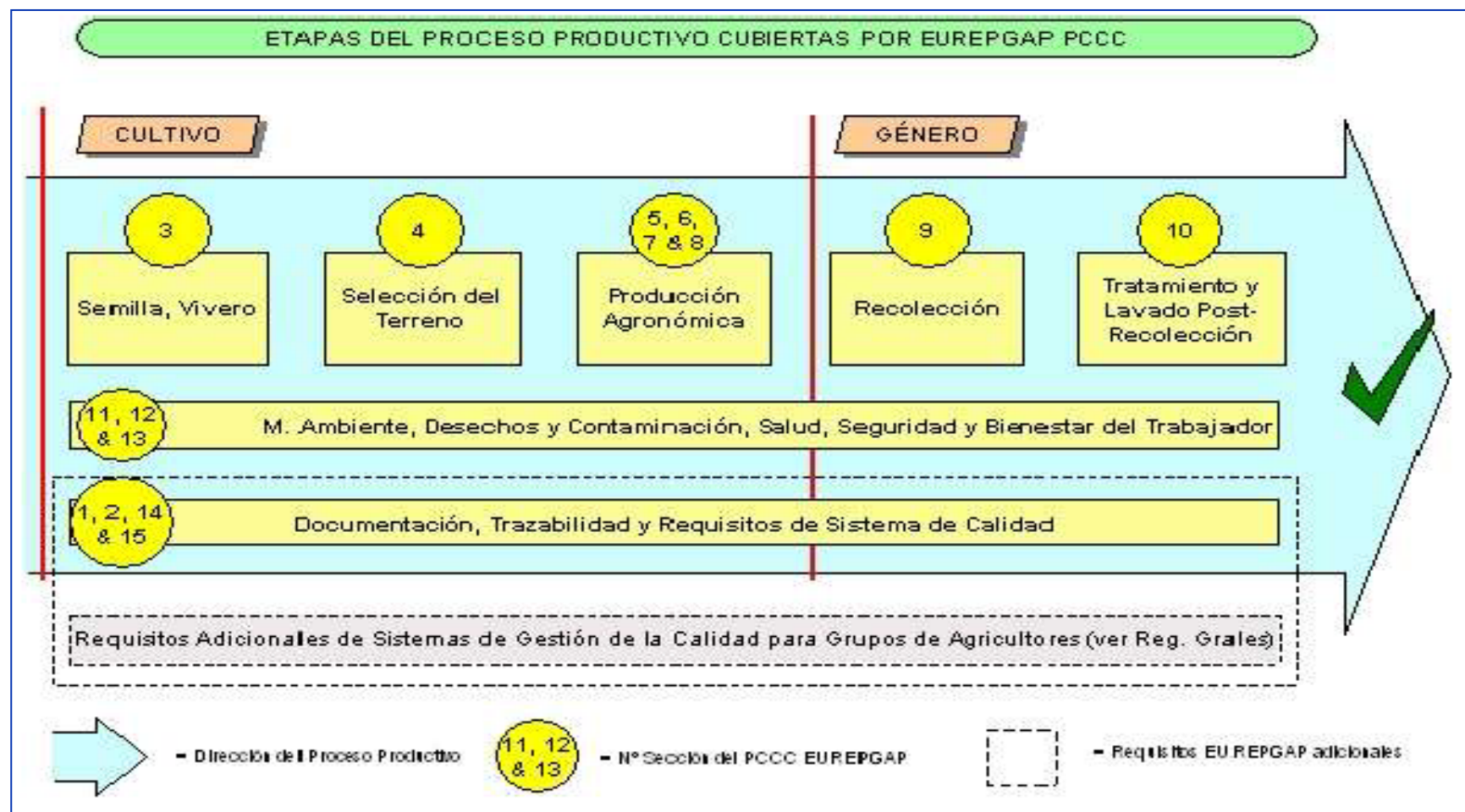


# SISTEMA GESTIÓN DE CALIDAD GRUPO PRODUCTORES



## PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS CUMPLIMIENTO PCCC

- ✓ Define la estructura base para el desarrollo de las mejoras prácticas.
- ✓ Describe los puntos de control para verificar la conformidad.
- ✓ Define los criterios mínimos de conformidad para una evaluación armonizada por parte del CB.
- ✓ Se divide en 14 secciones



## PCCC

## EUREPGAP

Nº	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	Nivel
<b>1. TRAZABILIDAD</b>			
1.1	¿Es posible trazar un producto registrado EUREPGAP hasta la finca registrada donde se ha cultivado y hacer un seguimiento inverso del producto registrado partiendo de la finca?	Existe un sistema de trazabilidad documentado que permite trazar el producto registrado en EUREPGAP hasta la finca o grupo de fincas registradas donde se ha cultivado, como también hacer un seguimiento desde las mismas hasta el comprador inmediato. Sin la opción de N/A.	Mayor
<b>2. MANTENIMIENTO DE REGISTROS y AUDITORIA INTERNA</b>			
2.1	¿Se archiva toda la documentación requerida a lo largo de la inspección durante un periodo mínimo de dos años?	Los agricultores deben mantener registros al día y por un periodo mínimo de 2 años o más si así lo exige la legislación del país. No se requiere mantener registros anteriores a la solicitud de inscripción en EUREPGAP. Los nuevos solicitantes deberán tener disponibles registros de al menos 3 meses anteriores a la realización de la inspección. Sin la opción de N/A.	Menor

## Lista de verificación

Sección	Punto de Control	Nivel	Cumple (si/no)	No Aplicable & Justificación	Comentarios
<b>1. TRAZABILIDAD</b>					
1.1	¿Es posible trazar un producto registrado EUREPGAP hasta la finca registrada donde se ha cultivado y hacer un seguimiento inverso del producto registrado partiendo de la finca?	Mayor			
<b>2. MANTENIMIENTO DE REGISTROS y AUDITORIA INTERNA</b>					
2.1	¿Se archiva toda la documentación requerida a lo largo de la inspección durante un periodo mínimo de dos años?	Menor			

### NO CONFORMIDADES

## Requisitos mayores (Major musts)

Para obtener la certificación se requiere el cumplimiento 100% de los requisitos.

## Requisitos menores (Minor musts)

Para obtener la certificación se requiere el cumplimiento del 95% de los requisitos

## Recomendaciones

Para obtener la certificación no es necesario un % de cumplimiento de requisitos

¡TODOS LOS PUNTOS DE CONTROL DEL PCCC DEBEN SER AUDITADOS!

### NO SE OBTIENE LA CERTIFICACIÓN SI:

- ✓ No se satisface un requisito Major Must aplicable.
- ✓ No se satisface >5% de los Minor Must aplicables.
- ✓ Falta o disminución de la conformidad del producto respecto a los requisitos de calidad o seguridad establecidos para la exportación.
- ✓ Falta o disminución de la eficacia de la gestión de la calidad o seguridad del producto con riesgo de no satisfacer los requisitos necesarios para la exportación.

# DET NORSKE VERITAS ...



**... por unos alimentos seguros**

[www.dnv.com](http://www.dnv.com)

[Juan.Salido@dnv.com](mailto:Juan.Salido@dnv.com)