

CERTIFICACION DE SISTEMAS DE CALIDAD

INTERNATIONAL FOOD STANDARD
BRITISH RETAIL CONSORTIUM
ISO 9001.2000

CONTENIDO PRESENTACION

- Descripción de la empresa
- Origen de las Normas-Necesidades
- Breve descripción de las normas
- Objetivos
- Relación con otras normas
- Ventajas-oportunidad
- Sistemas en PROSOL S.A.

PROSOL S.A.



Actividad de PROSOL

- **Nuestro objeto es fabricar exclusivamente productos solubles para marcas propias (cadenas de distribución, torrefactores,...)**
- **Somos el mejor aliado de nuestros clientes satisfaciendo todas sus necesidades en cuanto a:**
 - **Calidad de producto**
 - **Competitividad en precio**
 - **Flexibilidad y agilidad en el suministro**
 - **Apoyo en marketing y merchandising**
 - **Variedad de formatos y agrupaciones**
 - **Seguridad de instalaciones y proceso**

CLIENTES Y MERCADOS

- **NACIONAL:**

- MERCADONA (*HACENDADO*)
- AHOLD (SUPERSOL)
- SPAR, CENTRA, VIVO, SELEX
- GRUPO EL ARBOL
- GALLINA BLANCA
- SANTIVERI
- TOSCAF
- OQUENDO

- **INTERNACIONAL**

- INTERMACHÉ(FRANCIA)
- LECLERC(FRANCIA)
- TCHIBO(ALEMANIA)
- PINGO DOÇE(PORTUGAL)
- KIPA(TURQUIA)
- DUBOIS(MARRUECOS)

ORIGEN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

IFS

BRC

NECESIDADES

- Recuperar confianza de los consumidores ante el aumento del número de alertas alimentarias.(CIES-GFSI)
- Norma única que contemple aquellos aspectos específicos de gestión en la industria alimentaria.
- Herramienta de homologación de proveedores de distribución.

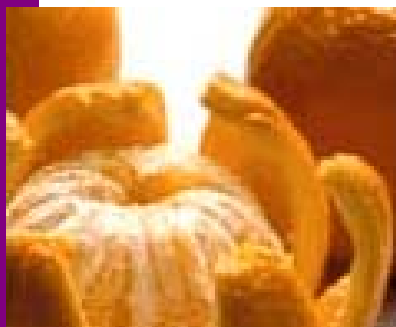


GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

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

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

Agrupación a detallistas y sus proveedores.



Las Normas reconocidas por GFSI son:

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



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

BRITISH RETAIL CONSORTIUM

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

- ☐ 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 están estructurados en 3 niveles: básico (*Foundation*), alto (*Higher*) y recomendable (*Recommendation of good practice*).
- ☐ La empresa obtiene un certificado de nivel básico o de nivel alto según nivel cumplimiento
- ☐ La frecuencia de las auditorias de mantenimiento del certificado dependen del grupo de riesgo al que pertenezca el producto y del nivel conseguido (6 o 12 meses)
- ☐ No es explícito que los requisitos apliquen a todos los productos producidos o comercializados. El APPCC puede restringirse a un determinado grupo de productos pero los prerrequisitos, que afectan al conjunto, no pueden discriminarse y, por tanto, deben cumplirse.

Norma técnica BRC para alimentos

☐ Proceso de certificación:

La empresa decide el nivel de certificado que desea: *Foundation o Higher*

REVISIÓN DOCUMENTAL

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.

AUDITORIA INICIAL

Existen 3 niveles de NC: críticas, mayores y menores.

REVISIÓN DE LAS ACCIONES CORRECTORAS

Las acciones correctoras o la conformación del programa de acciones correctoras deben presentarse antes de 28 días de la auditoria.

EMISIÓN DE CERTIFICADO

CERTIFICADO NIVEL FOUNDATION / HIGHER

AUDITORIAS DE SEGUIMIENTO

La frecuencia depende del nivel de riesgo del producto y del nivel de certificación conseguido: *Foundation o Higher level*

☐ Se puede integrar con ISO 9001

international
food standard



International Food Standard (IFS)

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

- ☐ 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.
- ☐ Queda explícito que los requisitos aplican a todos los productos que produce o comercializa el centro porque el certificado se relaciona al centro auditado.
- ☐ La frecuencia de las auditorias de mantenimiento del certificado dependen del resultado conseguido

OBJETIVO DE AMBAS NORMAS

- ¿Es el proveedor **capaz** de suministrar un **producto seguro** que cumpla con las **especificaciones** y conforme a la **legislación**?

¿Cuál es su relación con otras normas?

- La estructura y el contenido de ambas normas recogen gran parte de los requisitos de las normas ISO 9001.2000.
- APPCC según directrices del *Codex Alimentarius*

BRC

I. HACCP SYSTEM

The basis of the Company's food safety control system shall be a HACCP plan which shall be systematic, comprehensive, thorough, fully implemented and maintained and shall be based on the Codex Alimentarius HACCP principles (Ref 1)

IFS

The basis of the organisation's food safety control system shall be a HACCP plan which shall be systematic, comprehensive thorough and shall be based on the Codex Alimentarius HACCP principles (REF).

DUTCH HACCP CODE

The "Requirements" lay down a generic set of requirements. An operational HACCP-based Food Safety System shall be, as a minimum, in compliance with these Requirements. In Annex II of this document each heading or paragraph of the "Requirements" refers to the corresponding text in the HACCP guidance document of Codex Alimentarius [\[1\]](#)

REGLAMENTO (EC) No 852/2004

(15) The HACCP requirements should take account of the principles contained in the Codex Alimentarius. They should provide sufficient flexibility to be applicable in all situations, including in small businesses. In particular, it is necessary to recognise that, in certain food.



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.

Estructura de las Normas

- Gestión del sistema de calidad
- Responsabilidad de La Dirección
- Gestión de los recursos
- Realización del producto
- Medición análisis y mejora

¿Qué aporta la certificación de los sistemas de Seguridad Alimentaria?

Π Documento guía

Π Visión global de los sistemas de gestión (interrelación con ISO 9000, APPCC)

Π Herramienta de mejora

Π Indicador del Sistema de gestión de calidad

- ✓ Generan confianza al cliente
- ✓ Facilitan la auditoría de 2ª parte.
- ✓ Reducen el número de auditorías?
- ✓ Ventaja competitiva
- ✓ Apertura de mercado internacional

Documento Guía

➤ Responsabilidad de la Dirección:

“La Política de calidad contemplará el compromiso de la compañía con la seguridad alimentaria”

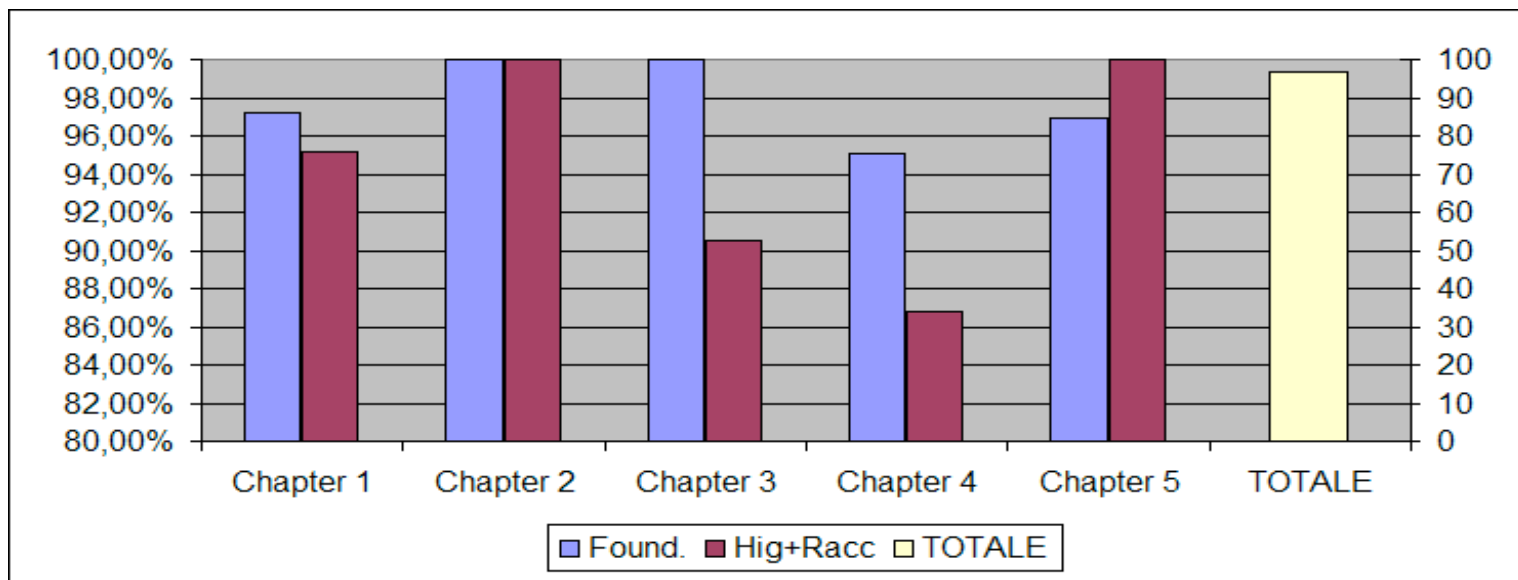
➤ APPCC

“Desarrollado según las directrices del *Codex Alimentarius*”

Herramienta de mejora

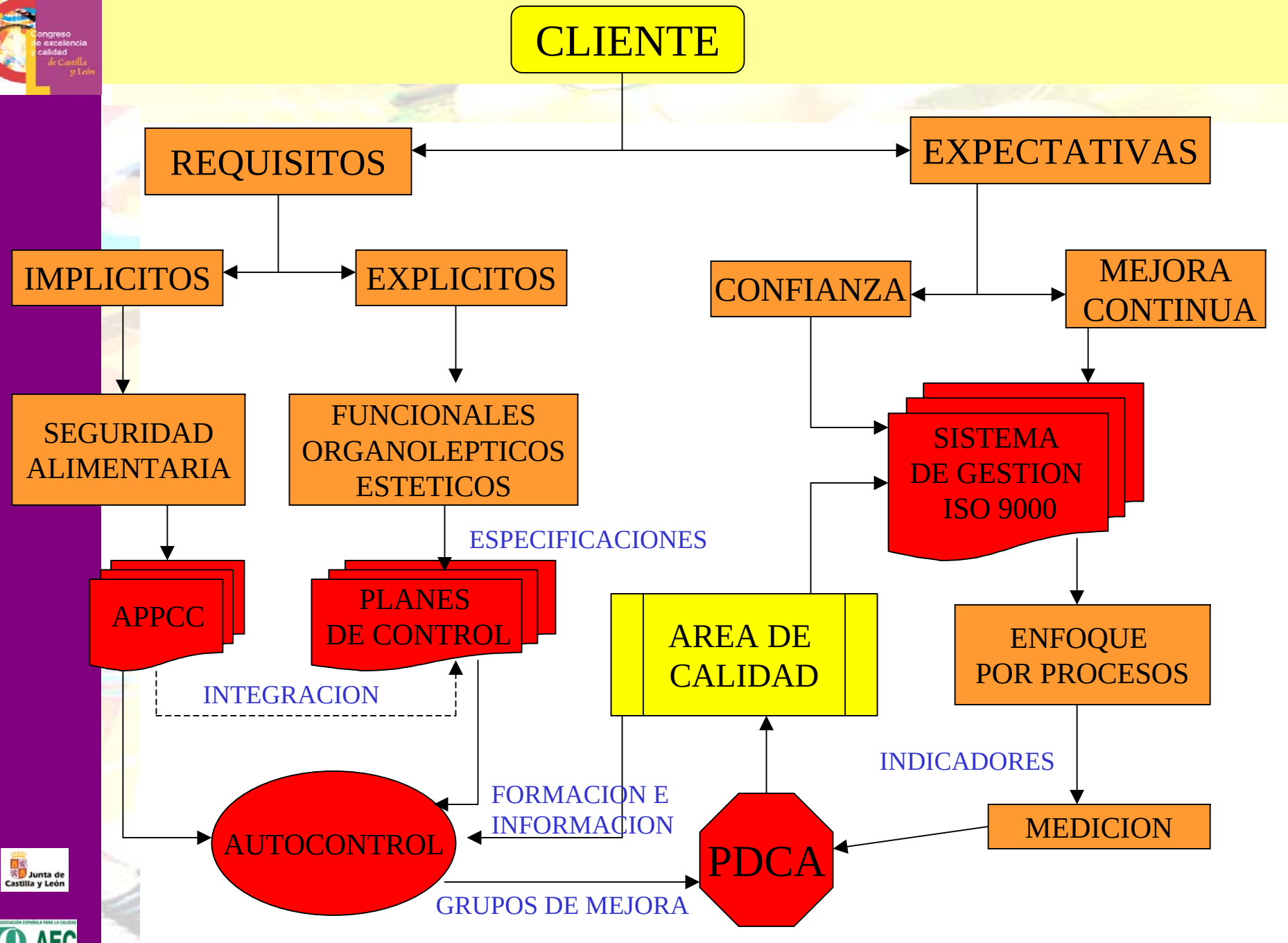
- ✓ Product Recall
- ✓ Política de Vidrio
- ✓ Entorno de la fábrica-instalaciones
- ✓ Planes de mantenimiento preventivo
- ✓ Competencia y formación
- ✓ Gestión DDD
- ✓ Trazabilidad
- ✓ Alérgenos
- ✓ OGM
- ✓ Comissioning equipos

INDICADOR DE ESTADO Y EVOLUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD



NUESTRO ENFOQUE DE GESTION

El sistema existente en el momento
de la certificación



Requisitos Previos

- Diseño Higiénico de la instalaciones
- Evaluación proveedores
- Especificaciones materias primas y materiales
- Diseño equipos de producción
- Plan de limpieza
- Plan DDD
- Manual de buenas prácticas
- Trazabilidad
- Formación del personal

Diseño Higiénico Instalaciones

- Aislamiento(evitar entrada plagas, informes DDD)
- Materiales(política de vidrio)
- Plan de Mantenimiento preventivo(instalaciones incluidas)
- Entorno fábrica(evaluación riesgos actividades colindantes)

Evaluación Proveedores

- AUDITORIA
 - SEGURIDAD ALIMENTARIA: Composición, contaminación, Buenas Prácticas, DDD, trazabilidad...
 - GESTION DE CALIDAD: Gestión no conforme, Acciones correctoras, preventivas y de mejora, Indicadores, capacidad de proceso, planificación, nivel de servicio...
- Cuaderno de cargas(AQL)
- Comunicación-integración cadena de valor. “ganar-ganar”

Formación del personal

- Descripción de puesto
- Competencias y formación
- Ficha de personal
- Plan de formación
- Vinculado a ascenso categoría
- Acción correctora/preventiva

TRAZABILIDAD

- Codificación interna
- Lotificación
- Materiales en contacto con el alimento
- Base de datos-información a cliente
- Gestión de crisis alimentaria(**Product recall**)

Manual de Buenas Prácticas

- Parte general
- Parte específica(por proceso)
 - Producción
 - Envasado
 - Almacenes
 - Limpieza

identifica los riesgos y las medidas preventivas

Plan DDD

- Productos
- Ubicación
- Informes
- Evaluación

Plan de limpieza

- Productos
- Frecuencias
- Equipos
- Métodos
- Auditoría

Diseño de los equipos de producción

- Commisioning
 - Riesgos contaminación
 - Sistemas detección y control
 - Limpieza equipos
 - Flujo de producto



DET NORSKE VERITAS BRC CERTIFICATE

Certificate No. **CERT-280-2004-ABRC-MIL-SINCERT**

This certifies that the process/product

Production and sale of instant coffee (natural and decaffeinated), cappuccino and instant cereals from the receipt of raw materials to the dispatch of final product

Produced by

PRODUCTOS SOLUBLES, S.A., PROSOL
Polígono Industrial Venta de Baños. Venta de Baños - 26000 Palencia - Spain

Complies with the applicable requirements of

**BRC – British Retail Consortium – Global Standard Food, April 2002
HIGHER LEVEL**

Limitations:

1. Any changes in the product shall immediately be reported to Det Norske Veritas Italia Srl in order to verify whether this Certificate remains valid.

Place and date

Agrate Brianza, (MI) 2004-12-03

Evaluation Date

2004-11-10

for the Accredited Unit

Det Norske Veritas Italia S.r.l.

Lead Auditor: Teresa Soley

Re-evaluation due date
2005-11-10

SINCERT

ACCREDITAMENTO ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE E ISPEZIONE

ISO9001 Registrazione N. 0035A
ISO9001 Registrazione N. 0035D
PRD Registrazione N. 0035B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e UKF
Signatory of EA and UKF Mutual Recognition Agreements

Leonardo Omodeo Zorini
Management Representative



DET NORSKE VERITAS



IFS CERTIFICATE

Certificate No. **CERT-279-2004-AIFS-MIL-SINCERT**

DNV confirms, as certification body accredited on EN 45011 for the certification against IFS and that have signed a contract with the IFS owners, that

Manufacture of instant coffee (natural and decaffeinated), cappuccino and instant cereals from the receipt of raw materials to the dispatch of final product

Product Category 11: xxxxx

Produced by

PRODUCTOS SOLUBLES, S.A., PROSOL
Polígono Industrial Venta de Baños. Venta de Baños - 26000 Palencia - Spain

Complies with the applicable requirements of

IFS – International Food Standard, Vers. 4 January 2004
Standard for Auditing Retailer (and Wholesaler) Branded Food Products
HIGHER LEVEL

Limitazioni / Limitations:

1. Any changes in the product shall immediately be reported to Det Norske Veritas Italia Srl in order to verify whether this Certificate remains valid.

Place and date
Agrate Brianza, (MI) 2004-12-03

Evaluation Date
2004-11-10

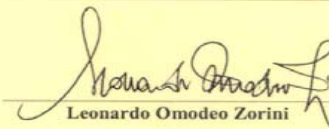
for the Accredited Unit
Det Norske Veritas Italia S.r.l.

Lead Auditor: **Teresa Soley**

Re-evaluation due date
2005-12-03

SINCERT
ACCREDITAMENTO ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E SPEDIZIONE

SGQ Registrazione N. 003A
SGA Registrazione N. 003D
PRG Registrazione N. 003B
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e IAF
Signatory of EA and IAF Mutual Recognition Agreements


Leonardo Omodeo Zorini
Management Representative



DET NORSKE VERITAS

CERTIFICADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN

(MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE)

Certificado n° (Certificate no.) DCA-1202-AQ-2002

Se certifica que el sistema de gestión de la compañía (This is to certify that the management system of)

PRODUCTOS SOLUBLES, S.A., PROSOL

Venta de Baños (Palencia)

es conforme a la norma (complies with the standard):

ISO 9001: 2000

Este certificado es válido para el siguiente campo de aplicación (This certificate is valid for the following product or service ranges):

DISEÑO, ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN PRIMARIA DE CAFÉ SOLUBLE (NATURAL, DESCAFEINADO Y CAPUCHINO) Y CEREALES SOLUBLES (DESIGN, ELABORATION, PACKING AND PRIMARY DISTRIBUTION OF SOLUBLE COFFEE (NATURAL, DECAFFEINATED AND CAPUCHINO) AND SOLUBLE CEREALS)

Lugar y fecha (Place and date) :
Barcelona, 2002/07/16

El cumplimiento de la norma con respecto al alcance indicado ha sido verificado por el auditor jefe de DNV (The compliance to the standard with respect to the scope indicated has been verified by the DNV lead auditor)
Jorge de Miguel Calleja



Unidad acreditada (Accredited Unit)
DET NORSKE VERITAS ESPAÑA

Ivo Kvesic
Director (Dirèctor)

La no satisfacción de las condiciones expuestas en el Apéndice a este certificado dará lugar a la invalidación del mismo. La validez de este certificado está sujeta a revisiones periódicas - como mínimo anuales - y a la revisión completa del sistema con periodicidad trienal. (Lack of fulfillment of conditions as set out in the Appendix may render this certificate invalid. The validity of this certificate is subject to periodical audits - at least annual - and to a complete re-assessment of the system every three years.)

DET NORSKE VERITAS ESPAÑA, Garrotxa 10-12, 08820 El Prat de Llobregat, Barcelona. Telf.: +34-93-479 26 00; Fax: +34-93-478 75 78; email: cert@dnv.es

GRACIAS POR SU ATENCION

Calidad@psolubles.com