



¡Este sello significa calidad!

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN MERCADOS MAS COMPETITIVOS

ALCANCES Y BENEFICIOS DE LA CERTIFICACION MEXICO CALIDAD SUPREMA



**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA

www.gobiernofederal.gob.mx

www.sagarpa.gob.mx

ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO.
QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.



Vivir Mejor

Histórico de la inocuidad



- | | | |
|------|--------------------------------|---|
| 1927 | FDA | El buró de química del USDA crea la Food, Drug and Insecticide Administration. En 1931 fue renombrado como FDA. |
| 1947 | ISO | Estandarización a nivel mundial para gestionar la calidad de los alimentos. |
| 1962 | Codex Alimentarius | Se crea la comisión internacional sobre los estándares que deben cumplir los alimentos. |
| 1977 | FSIS | Se crea el Food Safety and Quality Service para inspeccionar alimentos. En 1981 cambia el nombre por Food Safety and Inspection Service (FSIS). |
| 1993 | Outbreak histórico | En el noroeste del pacífico de EUA, un brote de E. coli O157:H7 causó 400 enfermos y 4 muertes. |
| 1996 | HACCP | El FSIS establece las reglas para la reducción de patógenos o “Sistemas de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)”. |
| 1997 | Iniciativa de Inocuidad | Iniciativa Clinton para asegurar la inocuidad de los alimentos “del campo a la mesa”. |

Histórico de la inocuidad



- | | | |
|------|--------------------------------|---|
| 1997 | GLOBALGAP | Se crea EUREPGAP como una iniciativa que pertenece al grupo de trabajo de minoristas y supermercados europeos. |
| 2000 | GFSI | El Consumer Goods Forum crea la Global Food Safety Initiative. |
| 2002 | Ley de Bioterrorismo | Publicada después de los sucesos del 11 de septiembre para prevenir ingreso de alimentos que pueden estar contaminados. |
| 2002 | Reglamento CE | Se publica el reglamento europeo que establece los principios generales para la legislación alimentaria. |
| 2005 | Trazabilidad | La comisión europea implementa directrices y regulaciones sobre la trazabilidad de los alimentos. |
| 2009 | Ley de inocuidad EUA | Se realizará la primera reforma importante en 50 años a la ley de inocuidad de los EUA. |
| 2010 | Estándares de inocuidad | <ul style="list-style-type: none">➤ Inocuidad basada en HACCP.➤ Sustentabilidad en la producción de alimentos.➤ Cuidado del medio ambiente y de los animales.➤ Bienestar de los trabajadores.➤ Gestión de la cadena de suministros. |

Aspectos de la certificación de alimentos



¿Quiénes participan?

Consumidores, compradores, importadores, productores, gobierno, proveedores de insumos, técnicos, implementadores, centros de investigación, instituciones no gubernamentales y demás actores relacionados con la producción de alimentos.

¿En qué consisten?

Emitir normas que incorporen la aplicación de Buenas Prácticas de Producción para el aseguramiento integrado de explotaciones bajo los siguientes criterios:

Inocuidad basada en HACCP

Cuidado del medio ambiente

Salud y seguridad de los trabajadores

Cuidado de los animales

Gestión de la cadena de suministros



Las certificaciones son parte importante de la sustentabilidad agroalimentaria

Esquemas de certificación



- Reconocimiento de esquemas de inocuidad bajo los requisitos GFSI.
- 11 Esquemas GFSI: GLOBALGAP, CanadaGAP, SQF, BRC, DutchHACCP, FSSC22000, GRMS, IFS, PrimusGFS.

GLOBALG.A.P.

- 109 certificados emitidos en México principalmente para frutas y hortalizas.
- 98 inspecciones realizadas con **México G.A.P.**



- 27 empresas Certificadas en México (17 atendidas través del acuerdo MCS-SQF).



- 411 auditorias realizadas en 2010. En Frutas, Hortalizas, Carnicos y Acuícolas.

Ley de Inocuidad en E.U.A. Act S.510



“Tiene como fin garantizar que los alimentos que se importan o se producen en los Estados Unidos, estén libres de microorganismos patógenos que pudieran poner en riesgo la salud de sus ciudadanos.”

Reforma a la Ley de Seguridad Alimentaria de Barack Obama:

- La ley requerirá más inspecciones y supervisión gubernamental a productores de alimentos.
- Las normas de inocuidad serán obligatorias para productores de EUA como del extranjero.
- Los inspectores FDA tendrán facultad para ordenar retiro de productos.

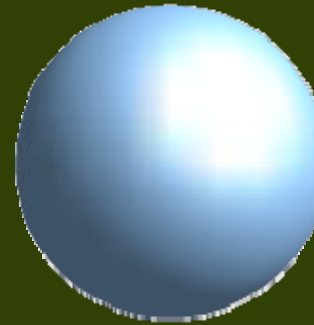


Estructura IAF del esquema

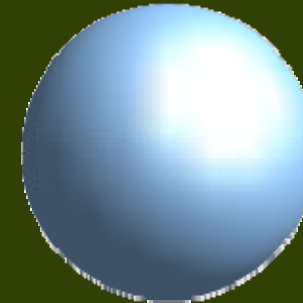


NORMA INTERNACIONAL ISO/IEC 65

ENTIDADES
ACREDITADORAS



ORGANISMOS
CERTIFICADORES



PRODUCTORES
CERTIFICADOS



Organismos de Certificación que operan MCS



11 Acreditados



1 En Proceso de Acreditación

Frutas y Hortalizas



Pecuario



Acuícola



Estructura integral del estándar



AGRICOLA

INOCUIDAD

TRAZABILIDAD

MEDIO AMBIENTE

BIENESTAR SOCIAL

México G.A.P.



Calidad

PECUARIO



Documentos normativos



Calidad

ACUICOLA

INOCUIDAD

TRAZABILIDAD

MEDIO AMBIENTE

BIENESTAR SOCIAL

México G.A.P.



Calidad

Requisitos en la certificación



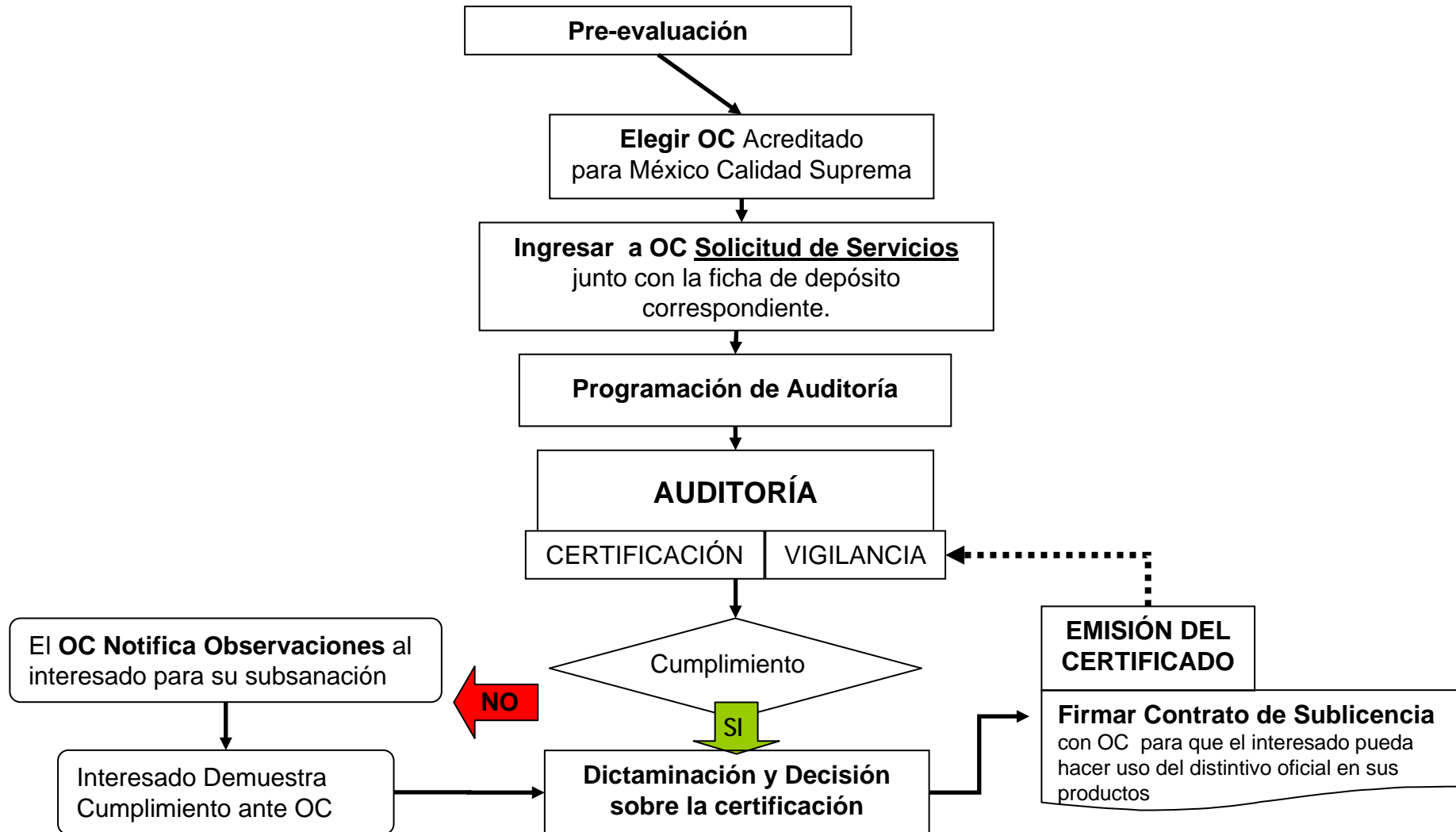
SEGURIDAD EN LA CADENA PRODUCCIÓN DE CARNE



Prácticas para reducir la contaminación

Trazabilidad	Vehículos	Instalaciones	NOM-024
Alimentación	Trato Humanitario	Clasificación	Mantenim. Vehicular
Sanidad	Movilización	TIF	
Medicación	Status Zoo-sanitario	BPM's	Sistema de Conservación
BPP		Trazabilidad	
POES		HACCP	

Proceso de Certificación



Evaluación de la Conformidad.



1. Producción de Animales para Abasto



- Normas Oficiales Mexicanas, referentes a campañas zoonosanitarias.
- Buenas Prácticas de Producción
- Instalaciones
- Alimentación
- Programa de medicina preventiva y tratamientos médicos
- Control de fauna nociva
- Procedimientos de limpieza y desinfección
- **REGISTROS**

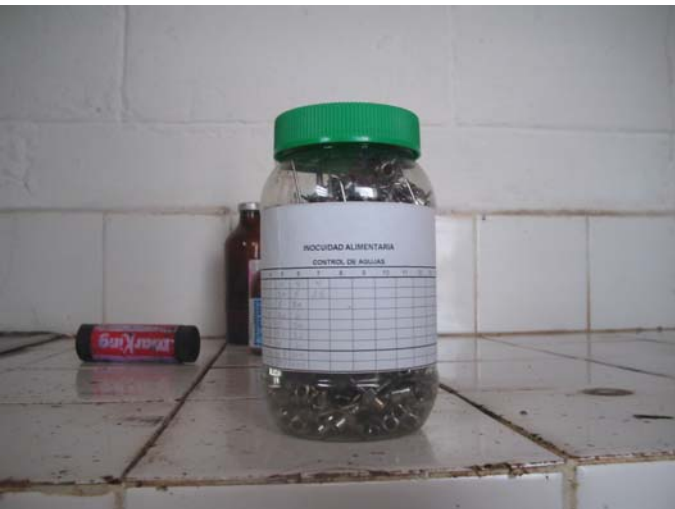
Evaluación de la Conformidad



1. Producción de Animales para Abasto (cont)



- Respeto del tiempo de retiro estipulado por el fabricante de los medicamentos utilizados, avalado por procedimientos y registros de aplicación de medicamentos.



- Control de agujas utilizadas en la unidad de producción para eliminar el riesgo de contaminación física en el producto cárnico
- REGISTROS

Evaluación de la Conformidad



2. Transporte en Pie



- Normas Oficiales Mexicanas
- Lista de vehículos a certificar
- Programa de mantenimiento vehicular
- Condiciones de los vehículos
- Manejo del ganado durante su transportación.
- Movilización de acuerdo a la situación zoonosanitaria actual.
- REGISTROS

Evaluación de la Conformidad



3. Establecimiento TIF de Sacrificio, Corte y Deshuese

- Inspección sanitaria.
- Planos en escala de 1:100.
- Diagrama de flujo de los productos.
- Diagrama de flujo del personal.
- Especificaciones de construcción.
- Programa de control de potabilidad del agua.
- Procesos y sus controles (programa de calidad).
- Programa de sanitización (POES).
- Programa de control de fauna nociva.
- Análisis microbiológicos del producto.
- Programa de residuos tóxicos.
- Empacado y etiquetado.

HACCP

•REGISTROS



Evaluación de la Conformidad



Especificaciones de Calidad.

- NMX-FF-081-SCFI-2003 Productos pecuarios.- Carne de cerdo en canal.- Clasificación.
- NMX-FF-078-SCFI-2002, Productos Pecuarios - Carne de Bovino en Canal - Clasificación.



- Peso de la canal
- Conformación de canales
- Rendimiento en canal
- Color de la carne
- Marmoleo
- Firmeza
- Grasa
- pH



Evaluación de la Conformidad



4. Transporte Sanitario de la Carne



- Normas Oficiales Mexicanas.
- Lista de vehículos a certificar.
- Programa de mantenimiento vehicular.
- Condiciones de los vehículos.
- Sistema de conservación (refrigeración o congelación).
- Movilización de acuerdo a la situación zoonosanitaria actual.
- REGISTROS

5. Establecimiento Fijo o Detallista

- Recepción
- Refrigeración
- Congelación
- Troceado y despiezado
- Control de plagas
- Procedimientos de limpieza y desinfección
- Etiquetado

REGISTROS



Trazabilidad

- Se exige que se mantengan los registros en cada segmento de la cadena productiva, durante el tiempo necesarios que permita dar rastreabilidad al producto



México Calidad Suprema A. C.



Es una Asociación Civil sin fines de lucro integrada por productores, empaques y sus organizaciones, con el fin de coadyuvar con el Gobierno Federal en el desarrollo y fortalecimiento de la competitividad del campo mexicano

CAPACITACION

CONSULTORIA

COORDINACION DE LA CERTIFICACION

PROMOCION NACIONAL E INTERNACIONAL

MISION

Fomentar la competitividad de los productores agroalimentarios mexicanos a través del uso del sello México Calidad Suprema asegurando el bienestar del consumidor.

VISION

Que el 100% de las cadenas exijan a los productores y ofrezcan al consumidor productos certificados, logrando así ser el único esquema de certificación reconocido mundialmente como sinónimo de calidad, inocuidad, higiene y buenas prácticas del sector agroalimentario mexicano.

Propuesta de grupo de trabajo MCS-SENASICA PECUARIO



ACTIVIDADES

Reestructuración de los documentos normativos MCS para atender las necesidades del sector pecuario y reforzar apartados de trazabilidad, inocuidad, calidad y sanidad.



ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACIÓN AVÍCOLA, A.C.

ENE

FEB

MAR

ABR

MAY

JUN

...

DIC

Grupo
PECUARIO

Conformación

CUATRO sesiones de trabajo

Acuerdos de Colaboración MCS



GLOBALG.A.P.

2006

Se realizan actividades conjuntas a través de la homologación MEXICOG.A.P. en la cual se reconoce la equivalencia del estándar.



Bayer CropScience

2007

Acuerdo de colaboración para la implementación de la certificación a través del programa Food Chain Partnership y la Caja de herramientas BAYER.



2008

Firma de acuerdo de colaboración para promover ambas certificaciones en productores mexicanos.



2010

Firma de acuerdo de colaboración para apoyar auditorias de certificación SQF en empresas de AMHPAC



2011

Apoyo para capacitación en SQF en ciudades como Culiacán, Torreón y Guadalajara.

México Calidad Suprema A. C.



Ha identificado necesidades en productores, empaques y sus organizaciones para implementar una certificación con reconocimiento internacional

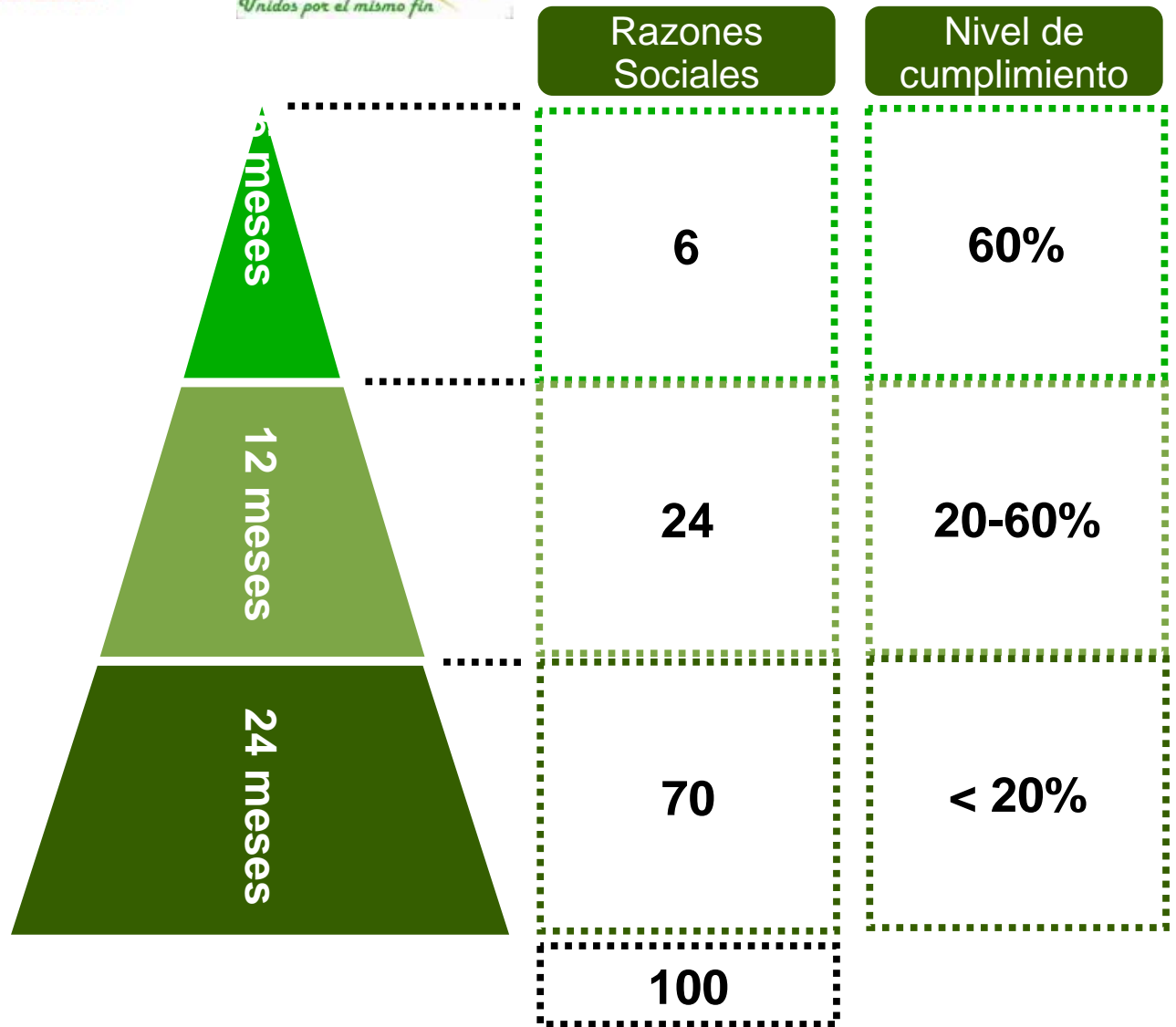
Realiza acuerdos de colaboración con organizaciones para facilitar acceso a la certificación a través de acciones de asistencia técnica, capacitación, apoyo a la certificación y promoción



Estrategia de implementación para Organizaciones de Productores



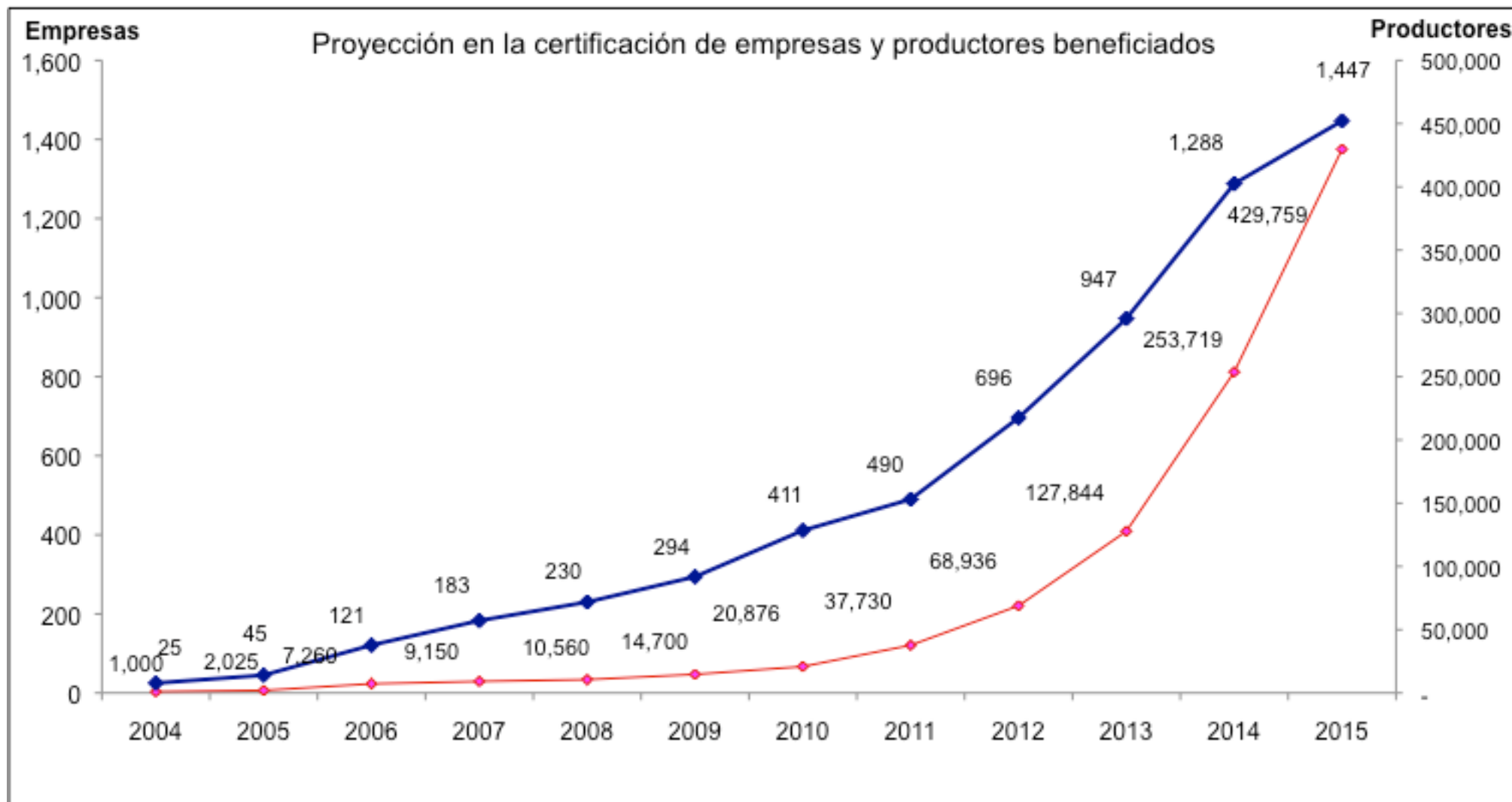
EJEMPLO



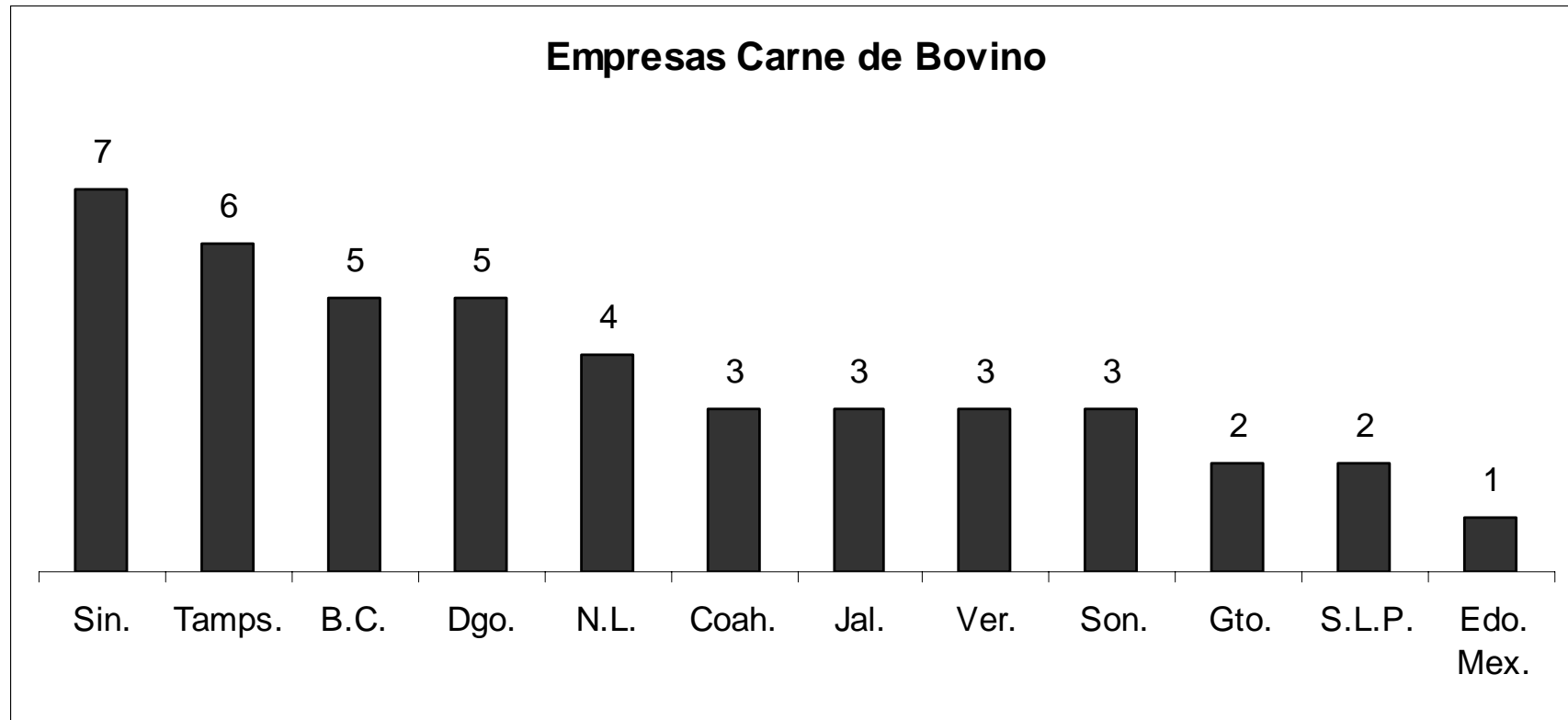
Factores clave

- Cooperación estrecha con el representante no gubernamental.
- Aprovechar la infraestructura humana de la organización para identificación, monitoreo y seguimiento.

Histórico de la certificación MCS



Empresas en el programa de certificación MCS

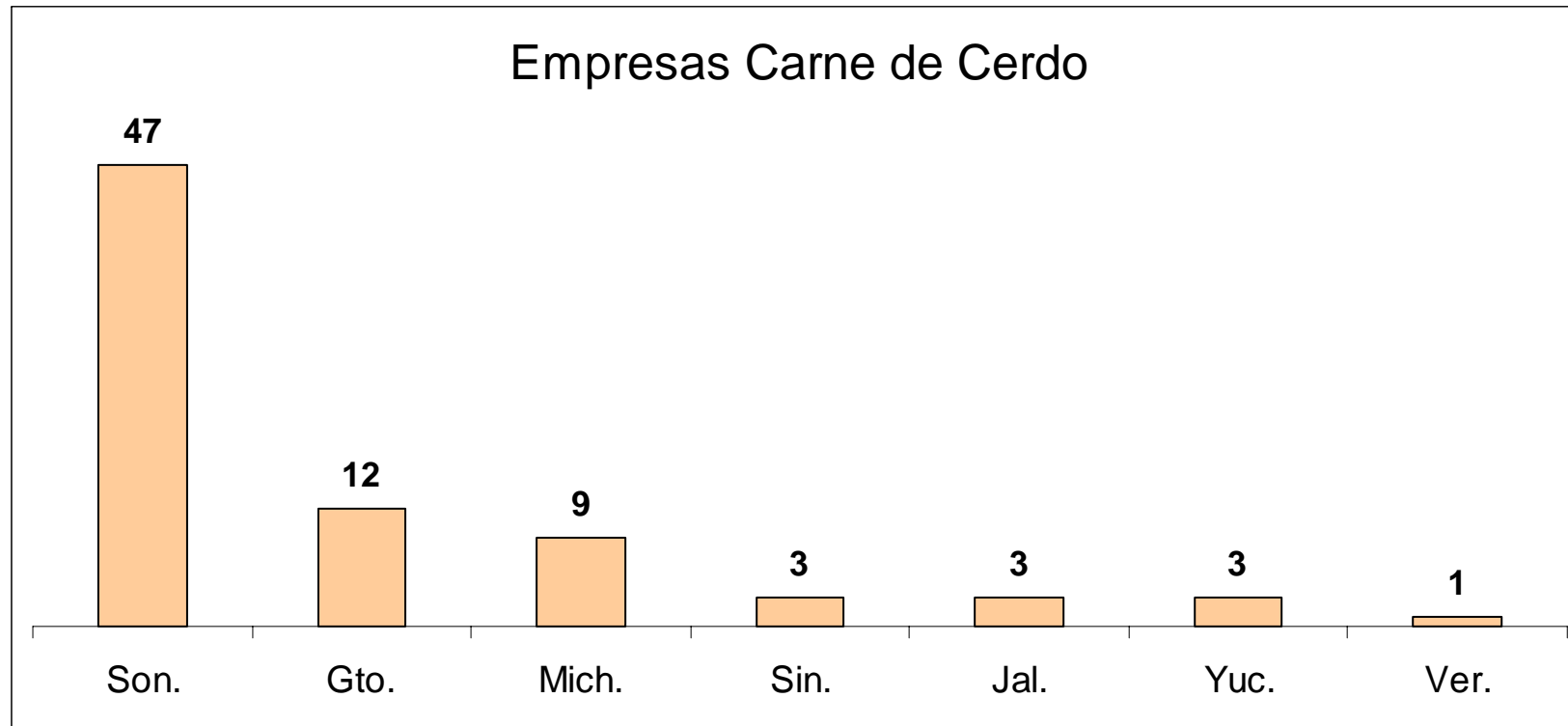


Empresas: 44

Total de servicios en: UP + TP + TIF + TSC = 286

Fuente: México Calidad Suprema, A. C. 2010

Empresas en el programa de certificación MCS

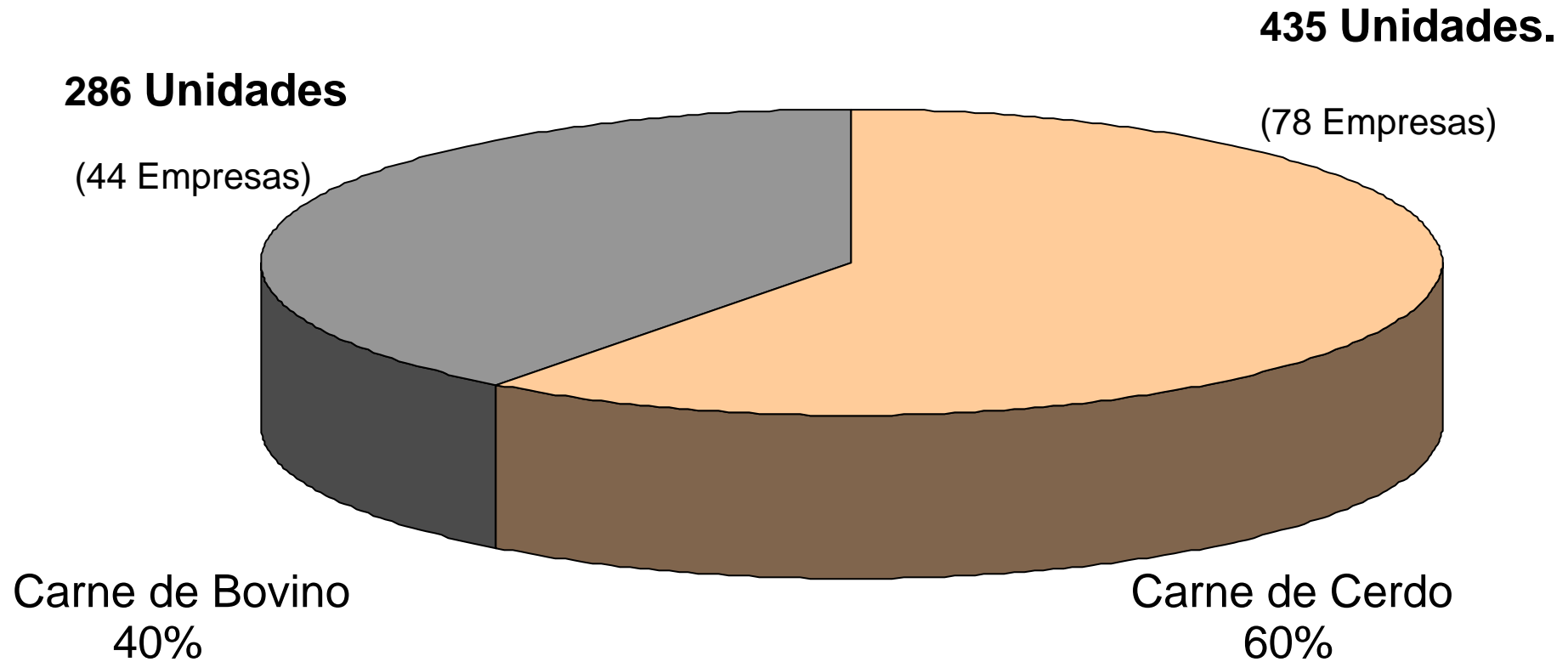


Empresas: 78

Total de servicios en: UP + TP + TIF + TSC + P.Vta. = 435

Fuente: México Calidad Suprema, A. C. 2010

Total servicios de certificación 2010



Fuente: México Calidad Suprema, A. C. 2010

Beneficios de la certificación



INTERNOS

Mejora los procesos

Organización interna

Disminuye costos de producción

Aumenta la productividad

Identifica oportunidades de mejora

Optimiza tiempos y recursos

EXTERNOS

Mejora la imagen empresarial

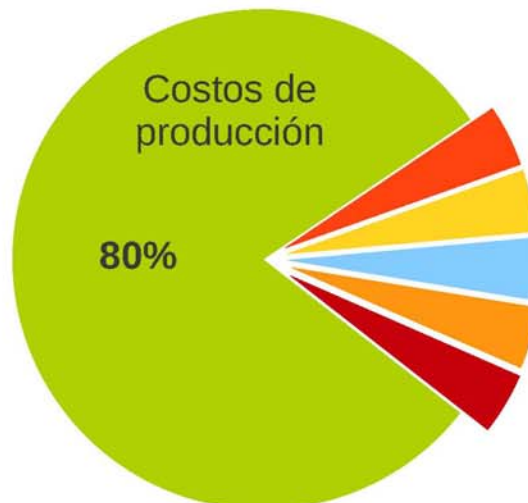
Refuerza la confianza de los clientes

Apertura a nuevos mercados

Mejora la posición en el mercado

Aumenta la fidelidad del cliente

Se disminuyen los costos de producción hasta un 20%



Costos por desperdicios
20%

Reprocesos

Reclamos

Devoluciones

Tiempo muerto

Recursos

Beneficios



- ✓ Dan seguridad y confianza a los consumidores de que los alimentos que consumen son sanos, higiénicos y de calidad certificada.
- ✓ Brindan al productor un mayor control sobre el proceso de producción.
- ✓ Permiten diferenciar los productos frente a la competencia
- ✓ Facilitan el acceso y permanencia en nuevos mercados
- ✓ Evidencian el compromiso de las empresas con la calidad, sanidad e higiene



Apoyo a la certificación



¿Tienes interés por diferenciar tu producto en los mejores mercados?



¿Buscas un certificado reconocido en todo el mundo?

EXPORTACIÓN



¿Te interesa un estímulo económico al costo de la certificación?



Nosotros te vinculamos con el organismo de certificación

- Aprovecha el apoyo al costo de certificación hasta del 50%.
- Si eres pequeño productor, podemos apoyarte con un mayor porcentaje.
- Contamos con 13 Organismos de Certificación que pueden certificar tu producto.



México Calidad Suprema, A. C.

Camino a Santa Teresa 1679 Piso 1 Norte
Col. Jardines del Pedregal, México, D. F., C.P.01900

www.mexicocalidadsuprema.com.mx

Tel. +52 (55) 5447-7000 Ext.2100

