

Programa de Proveedores Aprobados

Documento de orientación de la Edición 9

Programa de Proveedores Aprobados

Definición

Un proveedor aprobado es un proveedor que ha sido evaluado y aprobado por un sitio, sobre la base de una evaluación de riesgos, como capaz de cumplir los requisitos de inocuidad alimentaria y de calidad de los bienes y servicios suministrados.

Requisitos aplicables del Código

- 2.3.4.1 2.3.4.6 (Códigos: Fabricación de Alimentos, Alimentos para Mascotas, Piensos y Suplementos Dietéticos; Envasado de Alimentos)
- 2. **2.3.3.1 2.3.3.3** (Códigos: Producción Primaria Vegetal y Producción Primaria Animal)
- 3. **2.3.2.1 2.3.2.7** (Código: Almacenamiento y distribución)

Revisar los términos del glosario

- 1. Lista de verificación de auditoría
- 2. GFSI
- 3. Proveedor

Orientación sobre la implementación y la auditoría

¿Qué significa?

El objetivo de este elemento es garantizar que todos los materiales, insumos, bienes, productos para la reventa y servicios entrantes cumplan con las especificaciones y sean seguros. Este elemento está vinculado a los requisitos del código aplicable que describen las especificaciones de un insumo entrante y cualquier posible programa de prueba o evaluación. Un programa aprobado de proveedores/insumos es un conjunto de procedimientos y controles implementados por los sitios para garantizar la seguridad de los bienes y servicios entrantes. Puede basarse en los riesgos que presenta el material/insumo o en el rendimiento histórico o los antecedentes del proveedor en el sitio.

¿Por qué está en el Código y por qué es importante?

Se trata de una cláusula obligatoria.

Los proveedores de materiales, insumos y servicios a los sitios son socios integrales en la capacidad de los sitios para producir consistentemente productos que cumplan con las expectativas de inocuidad alimentaria en el mercado. Estas expectativas provienen de los reguladores, los clientes y, finalmente, los consumidores. De acuerdo con el plan de inocuidad alimentaria de los sitios, estos materiales, insumos y servicios se evalúan para detectar los peligros para la inocuidad alimentaria que puedan ser inherentes a ellos o que tengan una probabilidad razonable de ocurrir antes de su recepción y uso en el sitio para la formación de los productos que se venden. Independientemente de la ubicación del sitio en la cadena de suministro de alimentos, es necesario gestionar a estos proveedores.



Programa de Proveedores Aprobados

Documento de orientación de la Edición 9

La gestión de los proveedores reducirá la posibilidad de que se produzca una contaminación de la inocuidad alimentaria o un etiquetado incorrecto en el sitio. Los Retiros de inocuidad alimentaria debidas a problemas con los proveedores son una preocupación constante para la cadena de suministro de alimentos. Los métodos de selección, evaluación, aprobación y seguimiento de un proveedor aprobado deben estar documentados y formar la base de un programa sólido gestionado por el sitio. El sitio define cómo se gestionará este programa para cada proveedor, grupo de proveedores u otro medio de categorización. La evaluación del proveedor debe basarse en el riesgo y puede ser tan simple como un buen historial de suministro, abastecerse de proveedores certificados (por ejemplo, proveedores con certificación SQF) o auditar/inspeccionar personalmente las operaciones del proveedor de materiales, dependiendo del riesgo, el conocimiento del proveedor y el historial. El programa de control del rendimiento estará probablemente vinculado a las especificaciones que el proveedor ha contratado para entregar, así como a cualquier prueba requerida por el proveedor o el sitio para ilustrar la conformidad con las especificaciones. La gestión de las especificaciones y el protocolo de pruebas se definen en el código con más detalle en los respectivos requisitos del código. Estas referencias del código varían según el código que se aplique, pero estarán en la sección 2.3 o 2.4 de cualquiera de los códigos. Cuando los materiales o productos entrantes y su selección o propiedad estén controlados por otra entidad distinta del sitio (por ejemplo, una empresa o un cliente), el sitio debe ser capaz de mostrar cómo garantiza que esos productos siguen siendo seguros para su recepción, almacenamiento y manipulación.

Consulte el cuadro de REO en la página siguiente.



Programa de Proveedores Aprobados

Documento de orientación de la Edición 9

REO – Un camino a las auditorías (Registros, Entrevistas y Observaciones)

Registros	Entrevistas	Observaciones
Los siguientes son ejemplos de registros y/o documentos para ayudar a la aplicación y revisión de este tema: Programa de proveedores homologados Lista de proveedores aprobados Registros de pruebas Registros de seguimiento: Certificados de Aprobación Informes de auditoría Certificados de auditoría Reclamaciones Registros de compra Procedimientos Proceso de evaluación de riesgos	A continuación se ofrecen ejemplos de personas a las que entrevistar para ayudar a la aplicación y revisión de este tema: Director de compras Encargado de SQF Personal de recepción Personal de pruebas Los siguientes son ejemplos de preguntas que se pueden hacer para ayudar a la aplicación y revisión de este tema: Describa el papel y la responsabilidad de la(s) persona(s) en el proceso de aprobación de proveedores. ¿Cómo se confirman y aprueban los materiales de los proveedores para su recepción? ¿Cómo son los resultados de las aprobaciones o verificaciones? Explique el proceso cuando los materiales no cumplen las especificaciones. ¿Cuál es el proceso para abastecerse de proveedores no aprobados en una situación de emergencia?	A continuación se presentan ejemplos de observaciones para ayudar a la aplicación y revisión de este tema: Insumos en almacén y en uso Entradas en espera Actividades de recepción Actividades de prueba

Referencias adicionales

- Almuerzo de aprendizaje del SQFI de octubre de 2017: Revisando el Programa de Proveedores Aprobados https://www.youtube.com/watch?v=mwxYFXxHew0&list=PLOuh0zb5v1tT445EnBiEKKzlqKg37rAA7&index=11
- Lista de comprobación SQFI (Excel)
 https://www.sqfi.com/resource-center/sqf-guidance-tip-sheets-and-checklists/