

La Seguridad Alimentaria y la Gestión de Calidad se vuelven fáciles con SoftExpert Excellence Suite

Soft Expert[®]
Software for Performance Excellence

La Seguridad y la Calidad Alimentaria son la prioridad # 1 de cualquier organización que intenta prosperar en la industria alimentaria.

Es evidente que cada vez más legislaciones y normativas se aproximan para garantizar que los alimentos que son suministrados a los consumidores sean adecuados, seguros y saludables para el consumo. Después de la publicación de la Ley FSMA (Food Safety Modernization Act) como una ley promulgada por el Gobierno de los EE.UU en 2011, otros gobiernos de todo el mundo están introduciendo nuevos requisitos para que los productores y procesadores de alimentos permitan la trazabilidad de su cadena de suministro.

La Seguridad Alimentaria y la Gestión de la Calidad Alimentaria se han convertido en una dimensión diversa y desafiante para cualquier empresa relacionada con los alimentos. Cada vez más departamentos están contribuyendo con el proceso de creación de más información, que la mayoría pueda razonablemente analizar y procesar.

Ha habido también una abundancia de seguridad alimentaria, de estándares de calidad de los alimentos en el mundo y la variación entre estos requisitos y los estándares, su implementación y auditoría. Con el éxito logrado por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) con la armonización de los estándares, era evidente que esta cuestión sería considerada junto con el desarrollo de un Estándar de Seguridad Alimentaria ISO.

Sin embargo, el panorama de la calidad y seguridad alimentaria está cambiando rápidamente con el aumento del escrutinio público y la creación de organizaciones como la Global Food Safety Initiative (GFSI) que apoya otros estándares de seguridad alimentaria y de calidad de los alimentos.

GFSI

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (según sus siglas en inglés GFSI - Global Food Safety Initiative) es una red global independiente de bienes de consumo, con más de 400 miembros de 150 países y se formó para converger los estándares de seguridad alimentaria a través de una herramienta de esquemas de análisis comparativo de la gestión de seguridad alimentaria y de mejora de la eficacia en función del costo, a través de la aceptación común de los estándares reconocidos GFSI por los minoristas. También ofrece oportunidades de una red internacional exclusiva, el intercambio de conocimientos y permite compartir las mejores prácticas de seguridad alimentaria y de información.

Actualmente, los minoristas y los mayores fabricantes de alimentos demandan que sus proveedores adhieran a los esquemas GFSI para garantizar alimentos seguros y de alta calidad. En la mayoría de los casos, los esquemas de análisis comparativo - GFSI requieren estándares de seguridad más altos que los que aplican los organismos reguladores del gobierno. La GFSI se centra en reducir la duplicación de las auditorías a través de la cadena de suministro, satisfaciendo las demandas del cliente y la gestión de los riesgos de seguridad alimentaria. La esencia de los esquemas de análisis comparativo GFSI es prevenir problemas de seguridad y de calidad antes de que lleguen a los clientes. Por lo tanto, una organización certificada y relacionada con cualquiera de los esquemas de seguridad alimentaria reconocidos por la GFSI ya se encuentra en el camino de cumplir con la ley FSMA (Food Safety Modernization Act) y otros requisitos gubernamentales internacionales.

En el pasado, el sistema híbrido de seguridad y calidad alimentaria o basado en el papel de su compañía puede haber parecido suficientemente apropiado, pero actualmente los reglamentos actuales exigen más. Por ejemplo, la FSMA requiere que los procesadores y productores de alimentos mantengan registros relacionados con su cadena de suministro en formato digital.

Es el momento de investigar más profundamente los procesos de calidad interna y de cumplimiento. ¿Es su sistema de seguridad alimentaria existente eficiente y efectivo? ¿Está apto para cumplir estos nuevos requisitos?



Los estándares reconocidos GFSI incluyen los SQF, BRC, IFS y FSSC 22000, que se están convirtiendo rápidamente en los estándares para la certificación alimentaria y muchos negocios alimentarios están siendo exigidos para operar la seguridad alimentaria, en conformidad con uno de los esquemas aprobados.












SoftExpert Excellence Suite (SE Suite) facilita la gestión de su seguridad alimentaria y la conduce a través de la creación de un plan integral de seguridad alimentaria, con los conocimientos y procedimientos necesarios para lograr un trabajo bien hecho. Las materias principales relacionadas están completamente cubiertas por los componentes del SoftExpert Suite, incluyendo la gestión de los proveedores, de los procedimientos/políticas, gestión del proceso, gestión de CAPA, monitoreo del control/indicador, auditorías y mucho más. El escenario completo para su sistema de seguridad alimentaria.

SE Suite ha sido desarrollado para cumplir los requisitos específicos de los principales estándares GFSI. Los requisitos específicos definidos en estos estándares son abordados en los módulos relevantes y flujos de trabajo de la plataforma de SoftExpert SE Suite.

SE Suite desempeña un papel clave en el auxilio a las organizaciones en adoptar un enfoque integrado para la seguridad alimentaria. La suite puede ser adoptada con base en los requisitos del programa de FSMA y GFSI.

Cada componente SoftExpert aborda cuestiones clave de cumplimiento, conforme se menciona a continuación:

<p>Gestión de Conformidad</p> <ul style="list-style-type: none"> Logre alcanzar sus objetivos de calidad. Cumpla los Requisitos GFSI manteniendo un organigrama. Ahorre tiempo con modelos claros y predefinidos de revisión. Promueva la mejora continua. Divulgue la información de forma efectiva. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Document</p>	<p>Información sobre el Proveedor y el Producto</p> <ul style="list-style-type: none"> Conduzca toda la gestión de la cadena de suministro sin papeleo. Garantice la calidad de las mercancías recibidas. Sepa cuándo recibe las no conformidades. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Inspection</p>
<p>Gestión de los Riesgos y Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> Facilite la identificación del producto y los riesgos de los ingredientes. Facilite los análisis de las amenazas con base en los diferentes métodos de evaluación de los riesgos. Automatice la aplicación de las evaluaciones de los riesgos. Facilite la identificación y la evaluación de las medidas relacionadas con el control de los riesgos. Garantice el monitoreo continuo y la revisión de los procesos de gestión de los riesgos. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Risk</p>	<p>Controles Preventivos</p> <ul style="list-style-type: none"> Sea notificado cuando las calibraciones ya estén caducadas. Identifique el equipo que esté fuera de las especificaciones. Sea notificado cuando la programación de los trabajos de mantenimiento esté vencida. Administre los trabajos de mantenimiento sin comprometer la seguridad alimentaria. Sin necesidad de operar por medio de un sistema separado. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Calibration</p>  <p>SE Maintenance</p>
<p>Auditorías e Inspecciones</p> <ul style="list-style-type: none"> Sea notificado sobre el vencimiento de las auditorías realizadas. Demuestre conformidad con los auditores. Programe las auditorías, tomando en consideración el alcance, el estatus y la importancia de los procesos y/o áreas a ser auditadas. Defina el criterio, los métodos, las responsabilidades y requisitos a ser auditados. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Audit</p>	<p>Mantenimiento de Registros</p> <ul style="list-style-type: none"> Garantice el registro constante de todos los Planes HACCP, procedimientos y sistemas de seguridad alimentaria. Garantice la retención de los registros, con base en las exigencias reglamentarias. Automatice el envío, la revisión y la aprobación, entre otras actividades, aumentando la eficiencia del equipo. Garantice que sólo la última versión del documento sea utilizada, evitando el uso de documentos obsoletos. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Document</p>
<p>NCM y Capa</p> <ul style="list-style-type: none"> Estandarice su proceso de gestión y de documentación de no conformidades. Identifique las tendencias con informes integrados. Recopile todas las acciones correctivas en un único lugar. Flujo de trabajo sencillo alineado con los requisitos GFSI. Delegue tareas de forma efectiva. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>Action plan</p>	<p>Gestión de la Capacitación</p> <ul style="list-style-type: none"> Programe e automatice el plan de capacitación. Garantice la alta competencia de su fuerza de trabajo. Mantenga los registros apropiados de formación, capacidades y experiencia. 	<p>Módulo SE Suite</p>  <p>SE Training</p>