

ESTRUCTURA DE SQF ED. 8

SFQ se rediseñó para adaptarse a las necesidades de la operación y los principales sectores de la industria.

NIV. 1 | Fundamentos de Seguridad Alimentaria



- Aplica en la fabricación de alimentos, envases de alimentos, producción primaria y distribución (GMP, GAP & GDPs).
- No requiere HACCP.
- No es reconocido ante GFSI.

NIV. 2 | Código de Seguridad Alimentaria



- Producción primaria.
 - Abarca el preprocesamiento: ganado y acuicultura.
- Manufactura.
 - Abarca producción, mataderos, toda la fabricación de alimentos y fabricación de alimentos para animales y mascotas.
- Almacenamiento y distribución.
 - Abarca los elementos del sistema y buenas prácticas de distribución para transporte, almacenamiento y distribución de alimentos perecederos y no perecederos de consumo humano y animal.
- Producción de empaques para alimentos.
 - Abarca los elementos del sistema y las Buenas Prácticas de Manufactura para empaque de alimentos.
 - Aborda los artículos que pueden ser utilizados en la fabricación de alimentos o servicios de alimentos.
- Retail.
 - Elementos diferentes a otros códigos de seguridad alimentaria.
 - Buenas prácticas para venta al por mayor y tiendas de combustibles.
 - Auditoría corporativa y a nivel de tienda.
 - Opción multisitio.

¡NUEVO!

NIV. 3 | Código de Calidad



- La auditoría de calidad puede realizarse en otro evento.
- El resultado de la auditoría de calidad no afecta la puntuación o calificación de la auditoría de la inocuidad.



OBTÉN LOS DOCUMENTOS DE MANERA GRATUITA EN: www.sqfi.com