

SERVICIOS DE INOCUIDAD (FOOD SAFETY) QUE PRESTA SCS MEXICO

AUDITORIA DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS (BPA)



Se realizan auditorias por lo menos una vez por temporada para verificar el cumplimiento con los protocolos establecidos para las “Buenas Prácticas Agrícolas” en estas auditorias se incluye la inspección de las cuadrillas de cosecha, prácticas de manejo del cultivo, uso responsable de pesticidas y lo relacionado con la producción en campo que pueda afectar la salud de los consumidores.

Este tipo de certificación aumenta la confianza de las comercializadoras con respecto al productor ya que demuestra que los procesos de producción se están llevando de una manera adecuada y segura para el consumidor.

AUDITORIA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)



Una auditoria de manufactura se enfoca en revisar que se cumplan con los protocolos vigentes de empaque y manejo de productos frescos, así como la revisión de documentos de seguridad alimenticia con que cuente la empresa, estas auditorias se pueden realizar en empaques, procesadoras y/o distribuidoras.

Si el área a auditar cuenta con cuartos fríos estos se incluirán en los check-list sin ningún cargo extra.

AUDITORIA DE CAMPO Y EMPAQUE EL MISMO DIA.

En el caso que el campo y el empaque pudieran ser auditados en un mismo día se cobra precio especial por paquete.

La posibilidad de auditar las dos áreas el mismo día lo decidirá el auditor basándose en el tamaño de las áreas y el número de horas requeridas para auditarlas.

PROGRAMA DE ACREDITACION CERTICLEAN



CertiClean es un programa basado en el cumplimiento. Las compañías certificadas en el standard CertiClean deben demostrar cumplimiento con un riguroso Plan HACCP, incluyendo auditorias de mantenimiento trimestrales, capacitación del personal, muestreo y análisis proporcionales al nivel de riesgo del producto o campo. Las operaciones también deben demostrar que cumplen o exceden las reglamentaciones locales aplicables de inocuidad y sanitización por parte del gobierno

OTROS SERVICIOS DE SCS

AUDITORIAS Y EVALUACIONES DE DIFERENTES NORMAS INTERNACIONALES



GLOBALG.A.P.



CURSOS DE CAPACITACION BPA's y BPM's HACCP GLOBALGAP SQF

- **Curso Intermedio.**- Dirigido a mandos intermedios involucrados en el proceso de producción y empaque de hortalizas.
- **Curso Avanzado.**- Dirigido a Directores, Gerentes, Jefes de Campo, Jefes de empaque; en general a personal encargado de tomar decisiones dentro de la empresa.

VISITA DE DIAGNOSTICO DE CAMPO Y EMPAQUE

Las auditorias de diagnostico se realizan de igual manera que una auditoria, solo que el fin de estas no es certificar el campo y/o el empaque sino simplemente diagnosticar en que estado se encuentran los mismos para conocer las fallas que pudieran tener. Estas auditorias no incluyen un certificado pero si un reporte detallado de las fallas que se encontraron y las posibles soluciones a las mismas.

ASESORIA PARA ELABORACION DE MANUAL

- **Revisión de Manual.**- Personal de SCS revisa el manual elaborado por el cliente y ajusta los procedimientos para el correcto cumplimiento con el programa implementado.
- **Elaborado por SCS.**- Personal de SCS revisa los procesos y entrega al cliente un manual elaborado listo para su implementación.

Para mayor información

SCS ofrece una amplia variedad de servicios de auditoria, análisis, entrenamiento y certificación para la industria de los alimentos. Para saber más acerca de los programas de SCS u otros servicios para la industria de los alimentos, visite: <http://www.scscertified.com>, o contacte:



Scientific Certification Systems de México

Mariano Escobedo #1285 ote Col. Miguel Hidalgo C.P 80090
Culiacán, Sinaloa, México. Tel:(+52) 667 7152787;
Fax:(+52) 667 7152691
Representante en México: 01 55 432 88 676
omorales@scscertified.com