

Curso de Introducción al Código SQF Edición 10

INOCUIDAD ACTIVA Y COMPETENCIA OPERATIVA PARA PLANTA



¿Qué es SQF?





Es un sistema de gestión que garantiza que los productos que fabricamos sean **seguros** (inocuos).

Beneficios de SQF:

- **Empresa:** Gana prestigio y confianza.
- **Cliente:** Obtiene seguridad total.
- **Tú:** ¡Proteges vidas y a tu familia!



Cambios Clave: SQF Ed. 9 vs Ed. 10

-  **1. Cultura de Inocuidad:** Reporte activo y trabajo en equipo.
-  **2. Defensa Alimentaria:** Vigilancia contra accesos y conductas sospechosas.
-  **3. Fraude Alimentario:** Prevenir el uso de insumos no autorizados o engañosos.
-  **4. Control de Cambios:** Nada se modifica sin aprobación de Calidad.

Además, el auditor siempre observará: **BPM, Prevención de Contaminación, Control de Alérgenos, Químicos y Trazabilidad.**

Cláusulas Core SQF Edición 10

Impacto en la Inocuidad

Son los **requisitos más críticos** para asegurar alimentos inocuos. Si fallan, el riesgo para el consumidor y la certificación aumenta exponencialmente.







HALLAZGO MENOR

-2 pts

HALLAZGO IMPORTANTE

-7 pts

Temas Principales

-  Compromiso y liderazgo de la dirección
-  Control de alérgenos y materiales extraños
-  Limpieza, saneamiento y monitoreo ambiental
-  Plan de inocuidad (HACCP/SQF)
-  Proveedores aprobados y trazabilidad
-  Acciones correctivas para evitar recurrencia



1. Cultura de Inocuidad Activa



Integridad y Confianza

Reporta cualquier desviación sin temor. "**Ver y callar**" es considerado un riesgo crítico (te hace cómplice).



Trabajo en Equipo

Colaboración activa en el cumplimiento diario de las normas (ej. BPM, uso correcto de EPP).



Responsabilidad

Comprende el "porqué" de tus tareas. No basta con firmar, debes conocer el impacto en el producto final.

2 & 3. Defensa y Fraude Alimentario

Tu Vigilancia es Clave

Reporta de inmediato: personas sin equipo de protección, accesos forzados o conductas sospechosas.

- **Protocolo:** Informa a tu supervisor o Gerente de Calidad.
- **Límite:** Observar y avisar. Nunca investigues por tu cuenta.
- **Regla de Oro:** Ante la duda, ¡reporta siempre!

¡Evitemos el Fraude!

Prevención de riesgos en materias primas, empaques y proveedores (Defensa en Andén).

- **Tu Responsabilidad:** En recepción nunca aceptes insumos sin etiqueta original o sello hermético de origen.
- **Inspección:** Cero tolerancia ante irregularidades (características anormales) o empaques rotos.
- **Ante la duda no improvises:**
¡Reporta Siempre!

4. Control de Cambios

🛑 ¡ALTO AHÍ!

¿Vas a cambiar un proceso, herramienta, proveedor, ingrediente, empaque, químico de limpieza o el programa de producción?

- **Evaluación Obligatoria:** Todo cambio requiere aprobación previa de Calidad.
- **Riesgo:** Un cambio no autorizado causa contaminación y arriesga nuestra certificación.
- **Tu Compromiso:** Si te piden cambios de última hora, exige la autorización oficial.



5. Reglas de Oro (BPM)



Aduanas y Accesos

Entra **siempre** por las aduanas sanitarias. ¡Usar cortinas o puertas de andén invalida el control de la planta!



Higiene Personal

Lavado de manos estricto, uniforme completo, limpio y bien colocado. **Prohibido** el uso de joyas, relojes o celulares.



Salud y Prohibiciones

Si enfermas (gripa, estómago, heridas), avisa antes de entrar. Está **estrictamente prohibido** usar el celular, comer o fumar en el proceso.

7. Control de Alérgenos (ENCO)

✓ **Uso Exclusivo:** Utiliza únicamente los utensilios asignados a cada tipo de alérgeno.

💧 **Limpieza y Verificación:** Las áreas deben quedar libres de proteínas tras su uso. (Pruebas ATP/Luminómetro).



• **Segregación:** Sigue estrictamente el código de colores para palas, recipientes y escobas.



⚠️ **Impacto:** Un cruce de alérgenos puede ser fatal para un consumidor alérgico.



¿De qué color es la etiqueta que usamos en ENCO para identificar alérgenos?

8. Limpieza Química

🧪 Limpieza y Químicos

- **Identificación:** Nunca uses botes sin etiqueta.
- **Si ves un envase sin nombre:** Reporta de inmediato para etiquetarlo o desecharlo.

POES (Pasos Clave):

1. Limpiar (Remover suciedad visible)
2. Lavar con agua y jabón
3. Enjuagar (con agua para quitar el jabón)
4. Desinfectar/Sanitizar (Eliminar bacterias)



Verificación de la concentración



9. Trazabilidad & Retiro

Trazabilidad del Producto

1 El número de lote es la identidad del
2 producto es como el CURP para ti.

Regla de Oro del Registro:

"Lo que no está registrado, es como si nunca se hubiera realizado."



Retiro del Mercado

Es el “freno de emergencia”, cuando las medidas de control preventivas fallan..

Se activa principalmente en 3 casos:




- **Alérgenos ocultos.**
- **Contaminación:** física, química o biológica.
- **Error grave de etiquetado.**

Falla detectada en lote de Fondant.
Acción: Remoción inmediata de la cadena de consumo.



10. Control de Producto No Conforme (RETENIDO)

Si detectas cualquier atributo extraño en el producto (color, olor, empaque roto, material extraño):

-  **Separa y Etiqueta:** Identifícalo claramente para que nadie lo use por error.
-  **Avisa:** Notifica de inmediato a tu supervisor o personal de Calidad.
-  **Detención:** Si hay riesgo de inocuidad: ¡Detén el proceso!



LIBERADO	
Lote:	Cantidad:
Fecha:	Por:
Código:	© 2024 Soluciones de Etiquetado Quality

ALÉRGENO	
Lote:	Producto: 
Alérgeno Detectado:	
Fecha de Prueba:	Resultado:
© 2024 Soluciones de Etiquetado Quality	

PRODUCTO RETENIDO	
Lote:	Defecto:
Fecha:	Revisado Por:
Acción Tomada:	
© 2024 Soluciones de Etiquetado Quality	

REPROCESO	
Lote Original:	Cantidad:
Fecha:	Operador:
Lote Nuevo:	
Código:	© 2024 Soluciones de Etiquetado Quality

11 & 12. Control y Mitigación de riesgos en el piso de producción



Formulación y Proceso

- Garantizar la dosificación exacta de aditivos en mezclas
- Registrar estrictamente los tiempos y temperaturas en procesos de cocción para eliminación de patógenos



Mitigación de Alérgenos

- Supervisar limpiezas mecánicas profundas (Verificar la ausencia de alérgenos proteínicos)
- Controlar los sobrantes
- Mantener el orden de fabricación riguroso para evitar el contacto cruzado.



Protección del producto

- Verificar el cumplimiento de BPMs
- Mantener equipos y tolvas cubiertos
- Asegurar la integridad y funcionamiento de los dispositivos para control de material extraño

13 & 14. Monitoreo Crítico & Gestión de Desviaciones



Control Continuo

Garantizar el monitoreo ininterrumpido (PC y PCC) y cumplir estrictamente límites de tiempos, temperaturas y dosificación.



Contención Inmediata

Ante cualquier desviación: registrar, aplicar acción correctiva (HACCP), identificar y segregar físicamente el producto sospechoso.



Notificación y Liberación

Reportar de inmediato a Calidad. La operación **solo podrá reanudarse** tras su validación y liberación oficial.

Sistema Validado

"La inocuidad activa, la defensa del sitio y la autenticidad de nuestros productos no son negociables; son el resultado de nuestro liderazgo técnico diario en piso."

Evaluación de Competencia

Procederemos a la Evaluación Final (Examen de Salida: 15 minutos).

¡Gracias por asegurar los estándares de excelencia!