

SOPORTE TECNICO EN LÍNEA PARA LA IMPLEMENTACION DE FSSC 22000

Este servicio le permitirá implementar con éxito su sistema de gestión de inocuidad alimentaria acorde a FSSC 22000 mediante la ayuda online de nuestro equipo de soporte técnico de Grupo Delcen.

Mediante el pago de una membresía, usted podrá tener acceso a información valiosa, que le ayudará en el proceso de implementación. Múltiples documentos, ayudas y guías técnicas, presentaciones animadas, formatos, sistemas de verificación y asistencia en directo de nuestros consultores especializados, y mucho más.

Este novedoso, único y exclusivo servicio de Grupo Delcen incluye:

Guías técnicas



Nuestro portafolio de guías técnicas le permitirá definir una ruta para su proyecto, ya que representan una extraordinaria herramienta convertida en ayudas de implementación las cuales han sido desarrolladas bajo el concepto "Cómo implementar paso a

paso..." cada uno de los requerimientos de FSSC 22000.

Estas guías técnicas le permitirán:

1. **Implementar los programas de prerequisites acorde a PAS 220 y PAS 223**
 1. Construcción y Distribución de Edificios (PAS 220 y PAS 223)
 2. Distribución de Instalaciones y Lugares de Trabajo (PAS 220 y PAS 223)
 3. Servicios: Aire, Agua y Energía Eléctrica (PAS 220 y PAS 223)
 4. Disposición de Desechos (PAS 220 y PAS 223)
 5. Adecuación, Limpieza y Mantenimiento de Equipo (PAS 220 y PAS 223)
 6. Manejo de Materiales Comprados ((PAS 220 y PAS 223)
 7. Medidas de Prevención para la Contaminación Cruzada (PAS 220 y PAS 223)
 8. Limpieza y Saneamiento (PAS 220 y PAS 223)
 9. Control de Plagas (PAS 220 y PAS 223)

10. Higiene del Personal e Instalaciones para los Empleados (PAS 220 y PAS 223)
11. Procedimiento de Retiro de Producto del Mercado (PAS 220 y PAS 223)
12. Almacenamiento (PAS 220 y PAS 223)
13. Información de Producto y Advertencias al Consumidor (PAS 220 y PAS 223)
14. Defensa de Alimentos (PAS 220 y PAS 223)
15. Diseño y especificaciones de envase (PAS 223)
2. **Los preliminares de HACCP acorde al Codex Alimentarius**
3. **La implementación de HACCP y los 7 principios acorde a ISO 22000**
4. **La integración de los elementos de gestión acorde a FSSC 22000**
5. **Planificación de la verificación**
6. **Trazabilidad, retiro y manejo de producto no conforme**
7. **Verificación, auditoría interna y validación del sistema de gestión**

Ayudas Visuales



Nuestras herramientas de implementación están apoyadas por ayudas visuales y materiales gráficos para cada uno de los elementos a desarrollar en su sistema de gestión.

Estos materiales gráficos han sido desarrollados como

ayudas visuales de apoyo para el equipo líder, que conducirá la implementación a fin de facilitar la comunicación apropiadamente de los requerimientos que deben cubrirse durante el proceso.

Estos materiales serán de gran ayuda para:

1. Comunicar los requerimientos para el diseño de los programas de prerequisites acorde a sus necesidades, instalaciones, productos y procesos.
 1. Construcción y Distribución de Edificios (PAS 220 y PAS 223)
 2. Distribución de Instalaciones y Lugares de Trabajo (PAS 220 y PAS 223)
 3. Servicios: Aire, Agua y Energía Eléctrica (PAS 220 y PAS 223)
 4. Disposición de Desechos (PAS 220 y PAS 223)
 5. Adecuación, Limpieza y Mantenimiento de Equipo (PAS 220 y PAS 223)
 6. Manejo de Materiales Comprados ((PAS 220 y PAS 223)

7. Medidas de Prevención para la Contaminación Cruzada (PAS 220 y PAS 223)
8. Limpieza y Saneamiento (PAS 220 y PAS 223)
9. Control de Plagas (PAS 220 y PAS 223)
10. Higiene del Personal e Instalaciones para los Empleados (PAS 220 y PAS 223)
11. Procedimiento de Retiro de Producto del Mercado (PAS 220 y PAS 223)
12. Almacenamiento (PAS 220 y PAS 223)
13. Información de Producto y Advertencias al Consumidor (PAS 220 y PAS 223)
14. Defensa de Alimentos (PAS 220 y PAS 223)
15. Diseño y especificaciones de envase (PAS 223)
2. Comunicar los requerimientos para desarrollar el plan HACCP
 1. Recopilación de la información sobre ingredientes, materiales de empaque, ayudas de proceso.
 2. Perfil de producto
 3. Validación de diagramas de flujo
 4. Niveles de peligro aceptable en el producto final
 5. Identificación de peligros razonablemente esperados
 6. Análisis de peligros
 7. Determinación de las medidas de control para peligros identificados
 8. Prerrequisitos operacionales
 9. Puntos críticos de control
 10. Monitoreo
 11. Manejo de acciones correctivas y producto no conforme
 12. Verificación y documentación de plan HACCP
 13. Planes maestros HACCP
3. Comunicar los requerimientos que deben cumplirse para los elementos de gestión del sistema:
 1. Alcance del sistema
 2. Control documental
 3. Compromiso de la dirección
 4. Manejo y atención de crisis
 5. Revisión gerencial
 6. Infraestructura
 7. Ambiente propicio para la inocuidad
 8. Formación, competencias y toma de conciencia
 9. Planificación de la verificación
 10. Manejo de producto potencialmente no inocuo
 11. Verificación, metodología y calibración
 12. Eficacia de la combinación de las medidas de control
 13. Auditoría interna
 14. Mejora continua
4. Capacitar a los miembros del equipo de inocuidad alimentaria sobre los requerimientos de cada uno de los elementos del sistema.

Sistema de Verificación



Los elementos contemplados en el diseños del sistema deben confirmar que apoyan la política de inocuidad alimentaria por lo que se requiere definir un mecanismo de verificación que confirme la eficacia de las medidas de control, los programas de prerequisites del

plan haccp y la gestión del sistema.

Hemos diseñado un portafolio de herramientas que le permitirán retar cada uno de los elementos del sistema mediante listas de verificación que pueden ser aplicadas a sus procesos, métodos operacionales, ambiente asociado y medidas de control.

La propuesta de listas de verificación cubre:

- ❖ Control documental
- ❖ Formación y adiestramiento
- ❖ Requerimientos adicionales de FSSC 22000 para proveedores de servicio con impacto en inocuidad
- ❖ Requerimientos adicionales de FSSC 22000 para la supervisión efectiva de los principios de inocuidad alimentaria de la organización.
- ❖ Los requerimientos de PAS 220 y PAS 223
- ❖ El plan HACCP
- ❖ La planificación de la verificación de las medidas de control
- ❖ La confirmación de eficacia de la sinergia de las medidas de control.

Contamos con una propuesta de 30 listas de verificación para que usted pueda adaptarlas a sus propias necesidades y requerimientos, así como las guías para definir la metodología más apropiada para su aplicación.

Soporte Técnico Online



El servicio de soporte técnico le permitirá solicitar información en línea para la solución de dudas técnicas, acceso a información bibliográfica, datos de referencia de la industria, normas aplicables del sector y asesoría de nuestros expertos en el

momento que sea requerida.

En el mismo sentido es importante destacar que el servicio de asistencia técnica en línea le permitira:

- ❖ Tener un consultor líder a su disposición
- ❖ Administrar las herramientas del sistema (guías de implementación, ayudas visuales y mecanismos de verificación) con apoyo del consultor líder y el equipo de soporte técnico de Grupo Delcen, de modo que los integrantes del equipo puedan ser guiados apropiadamente, con un seguimiento lógico de los elementos de desarrollo.
- ❖ La compañía contratante del servicio deberá apegarse a la ruta crítica definida con Grupo Delcen para evitar un mal manejo del sistema.

Toda intervención de los miembros facultados del equipo líder quedará documentada en el portal de soporte técnico en línea, al mismo tiempo que las intervenciones de nuestros consultores, de manera que a nivel gerencial se pueda dar seguimiento de cada una de las actividades establecidas en la ruta crítica, y cuidando los tiempos para el desarrollo de cada uno de los elementos.

Este sistema de soporte técnico online cuenta con un mecanismo de alertas, el cual permitirá a la alta gerencia y al líder del equipo de inocuidad alimentaria ser informados de tareas a punto de vencerse y aquellas que presentan desface de modo que se puedan tomar desiciones en el momento oportuno para evitar retrasar el proceso de implementación.

Este sistema en línea cuenta con una serie de instructivos o tutoriales que le permitirá comprender en su totalidad el manejo de la herramienta. Tendrá también a su disposición un Reporte mensual del avance del proyecto con todos los detalles de la asistencia adquirida durante todo el desarrollo de la implementación.

INVERSIÓN EN LA MEMBRESIA:



Incluye:

- ❖ 12 meses de servicio
- ❖ Guías de implementación
- ❖ Ayudas Visuales
- ❖ Herramientas de Verificación
- ❖ Soporte Técnico on-line

Forma de pago:

100% al momento de contratar.
Mes adicional de servicio: \$500 dlls. + impuestos



Incluye:

- ❖ A elegir: Diagnóstico Inicial, Evaluación Intermedia o Final del Proceso de Implementación (En sitio)
- ❖ 12 meses de servicio
- ❖ Guías de implementación
- ❖ Ayudas Visuales
- ❖ Herramientas de Verificación
- ❖ Soporte Técnico on-line

Forma de pago:

40% al momento de contratar
30% al 6to mes, 30% al 10vo mes.
Mes adicional de servicio: \$500 dlls + impuestos

Plan 3: **\$8,500 dls + impuestos**

Incluye:

- ❖ 15 meses de servicio
- ❖ Diagnostico inicial
- ❖ Guías de implementación
- ❖ Ayudas Visuales
- ❖ Herramientas de Verificación
- ❖ Soporte Técnico on-line
- ❖ Evaluación Intermedia
- ❖ Evaluación Final (Ejercicio de Auditoría)

Forma de Pago:

40% al momento de contratar
30% antes de la evaluación intermedia
30% antes de la evaluación final
Mes adicional \$500 dls. + impuestos