FS-BL-004-Requerimientos de Seguridad Alimentaria para proveedores de alimentos y bebidas-V7

Febrero 2024

Contribuimos a mejorar la calidad de vida de las familias en México y Centroamérica

Objetivo de Seguridad Alimentaria

En Walmart de México y Centroamérica tenemos un gran compromiso con nuestros clientes y socios, por lo que nos esforzamos constantemente para ofrecer alimentos seguros y de calidad en todas nuestras tiendas y Clubes.

Como parte de nuestro compromiso de mejora continua requerimos que nuestros proveedores adopten estrictas medidas de seguridad alimentaria a lo largo de toda su cadena de producción y suministro de alimentos, y de esta forma cumplir en conjunto con nuestro objetivo.

Alcance

Estos requerimientos de Seguridad Alimentaria aplican a alimentos y bebidas de proveedores nacionales e importación, que elaboran algún producto con las marcas propias de Walmart, así como la marca comercial del proveedor de productos alimenticios, o bien proporcionan materia prima a utilizarse dentro de nuestras plantas propias procesadoras de alimentos y/o para elaborar alimentos en nuestras tiendas y clubes.

· **Marcas Propias**	Mercancía etiquetada con alguna de las marcas propias o de venta exclusiva de Walmart de México.
Importación Directa	Mercancía de proveedores ubicados en el extranjero e importada legalmente por Walmart de México a través de Comercializadora México Americana (CMA).
Marcas Comerciales	Mercancía comercializada con la marca comercial del proveedor para punto de venta en tiendas o clubes, ya sea que la elabore, almacene y/o empaque para distribuirla a Walmart de México. Incluye producto comercializado a granel.
Ingredientes y/o materia prima	Productos usados como ingredientes para la elaboración de alimentos en tiendas y clubes de Walmart de México, así como empaques en contacto directo con el alimento.

Requerimientos de Seguridad Alimentaria

Estos requerimientos aplican a proveedores de nuevos productos y a proveedores de productos ya catalogados que están entregando mercancía a Walmart de acuerdo al alcance mencionado anteriormente.

a. **Nuevos proveedores:** Los nuevos proveedores que elaboren alimentos y/o bebidas deben ser aprobados por Seguridad Alimentaria previo a entregar mercancía a Walmart de México y cumplir con los requerimientos de Seguridad Alimentaria, aplicables de acuerdo al tipo de proveedor y/o el nivel de riesgos de los productos a entregar.

b. **Proveedores activos:** Los proveedores ya activos que estén entregando mercancía a Walmart de México, deben cumplir lo siguiente para mantener la aprobación por Seguridad Alimentaria:
    - **Mantenimiento de aprobación de instalaciones y/o ítems:** Los proveedores ya aprobados por Seguridad Alimentaria deben cumplir con los requerimientos definidos en este documento de acuerdo al tipo de proveedor y/o producto para mantener activas sus instalaciones y ítems. En caso de incumplimiento, la instalación deberá ser inactivada hasta cumplir con el requerimiento solicitado.
    - **Entrega de nuevos productos y/o cambio de formulación:** En caso de ser un proveedor ya aprobado por Seguridad Alimentaria y vaya a entregar nuevos productos que no estén considerados en el alcance de los requerimientos previamente aprobados, deberá cumplir con los requisitos aplicables a fin de cubrir el alcance de los nuevos productos antes de iniciar su comercialización.

"Con base en nuestra Política de Cumplimiento Seguridad Alimentaria, si no cumples con dichos requerimientos no podrás ser dado de alta como nuestro proveedor o continuar entregando mercancía a través de nuestros centros de distribución y/o de forma directa a tiendas y clubes".

1. Auditorías requeridas para proveedores de alimentos

1.A Auditorías de Seguridad Alimentaria

Para ser nuestro proveedor de alimentos y/o bebidas se debe cumplir con una auditoría aprobada y vigente (menos de un año de realizada) de seguridad alimentaria que permita evaluar las buenas prácticas sanitarias en cada instalación donde se elabora, empaca y/o distribuye la mercancía a comercializar con nosotros.

Dicha auditoría debe realizarse bajo alguno de los estándares reconocidos por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés) de certificación, o bien alguna auditoría aprobada por Walmart, así como aquellas otras que de acuerdo por el nivel de riesgo del producto a comercializar se requieran.

Visite el sitio www.mygfsi.com para conocer los esquemas reconocidos por GFSI.

Consideraciones para lograr y mantener la aprobación de Seguridad Alimentaria con la auditoría de Buenas prácticas de manufactura

1 Antes de llevara a cabo la auditoría

- Identifica que tipo de auditoría te corresponde de acuerdo al producto que entregues y al tipo de proveedor que seas. No se aceptarán auditorias que no cumplan con los requerimientos de Walmart de México.
- Contacta a alguna firma auditora que maneje el estándar con los requisitos solicitados por Walmart de México. Ingresa aquí para mayor información.

2 Durante su realización

- Debe realizarse cuando estés elaborando el producto a comercializar o en el caso de productos agrícolas cuando estos están siendo empacados.
- Deben auditarse todos los procesos involucrados en la producción y/o manejo de la mercancía que entregas a Walmart de México, ya sea para nuestras tiendas, clubes o plantas procesadoras de Walmart.

3 Una vez realizada la auditoría

- Compártenos el reporte de auditoría en un periodo máximo de 15 días hábiles después de realizada, o bien tu certificado GFSI vigente. Envía la información al correo FoodSafetyAudit@wal-mart.com
- Walmart de México y Centroamérica no acepta auditorías donde se identifiquen No conformidades críticas.
- Si eres nuevo proveedor y la auditoría NO es aprobada, no podrás iniciar tu proceso de comercialización, y si eres proveedor activo deberás realizar una nueva auditoría máximo en 90 días. En caso de no contar con auditoría aprobatoria y/o con no conformidades críticas no podrá comercializarse le producto y la instalación deberá ser inactivada, hasta contar con auditoría aprobada.

4 Certificación

- Una vez vencido el certificado, se otorgará un periodo máximo de 90 días para que el proveedor proporcione el certificado renovado aprobado.
- En caso de suspensión o cancelación del certificado GFSI, la planta deberá ser inactivada hasta notificación de aprobación de la casa certificadora.

Requerimientos de auditoría por tipo de producto

Categoría de riesgo	Descripción	Aprobación inicial	Monitoreo anual	Ejemplos de productos
Alto	Productos listos para comer donde el riesgo no es eliminado a través de un proceso controlado o un paso de cocción por parte del consumidor.	Auditoría GFSI + PDHA + Auditoría de escritorio + Auditoría en sitio	Auditoría GFSI + PDHA + Auditoría de escritorio + Auditoria en sitio pendiente de auditoría en escritorio.	Sushi, algunos tipos de quesos, jugos no pasteurizados, fórmulas infantiles fortificadas, vegetales y frutos congelados, barras nutritivas de cereales, pays listos para consumo, frutas y vegetales frescos cortados y/o pelados, ensaladas listas para comer.
	Productos frescos producidos donde el riesgo no es eliminado a través de un proceso controlado y donde existe un historial de enfermedades transmitidas por alimentos.	Auditoría GFSI + Auditoría de escritorio + Auditoría en sitio	Auditoría GFSI + Auditoría de escritorio + Auditoría en sitio pendiente de auditoría en escritorio.	Vegetales de hoja verde (lechuga, espinaca, acelga, etc.), melón, papaya, fresa, zarzamora, frambuesa, mora azul, pepinos, chiles y germinados.
	Productos listos para consumo donde el riesgo es mitigado/eliminado a través de un paso letal validado en la instalación del proveedor.	Auditoría GFSI + PDHA + Auditoría de escritorio + Auditoría en sitio	Auditoría GFSI + PDHA + Auditoría de escritorio + Auditoría en sitio pendiente de auditoría en escritorio.	Comida para bebés, productos lácteos y elaborados con huevo, productos cárnicos cocidos, hierbas y especias irradiadas, productos enlatados, bebidas a base de frutas, mermeladas y jaleas, mantequilla de cacahuate, productos de panadería, alimentos enlatados, productos procesados asépticamente, nueces y semillas de árboles, alimentos para mascotas, cereales, avena instantánea.
	Productos donde los riesgos son eliminados a través de un paso validado y señalado en etiqueta para que el consumidor lo cocine.	Auditoría GFSI** + PDHA + Auditoría de escritorio + Auditoría en sitio pendiente de auditoría en escritorio.	Auditoría GFSI + Auditoría de escritorio	Carne cruda (pollo, res, puerco, cordero) y productos congelados (pizza, pays, rollos primavera, comidas preparadas, pescados, mariscos, etc.), productos empanizados y pastas secas. Huevo crudo.
Medio	Productos donde los riesgos son eliminados mediante un proceso controlado y/o se basan en las propiedades de seguridad alimentaria inherentes del producto.	Auditoría GFSI**	Auditoría GFSI	Azúcar, bebidas carbonatadas, sal, harinas, aceites, aditivos, conservadores químicos, vinos, bebidas alcohólicas y vinagre.
Bajo	Productos que raramente se consumen crudos y requieren procesarse antes de su consumo, así como productos que no pertenecen a las categorías 1 a 4 (por su análisis de peligros).	Auditoría GFSI o Auditoría de mercado basada en un análisis de riesgos (Auditoría Global Markets)	Auditoría GFSI o Auditoría de mercado basada en un análisis de riesgos (Auditoría Global Markets)	Café en grano, tés, semillas y cereales crudos, oleaginosas, plátanos, críticos, tubérculos, manzanas, legumbres, arroz crudo, coco crudo y empaques primarios y secundarios.

Criterio de seguimiento a proveedores

Categoría de riesgo	Tipo de auditoría	Requerimiento inicial	Frecuencia de seguimiento	Criterio
Alto	GFSI	Si	Anual	
	PDHA Auditoria de escritorio y Cuestionario Walmart	Si	Anual	
	Auditoría en sitio	Si	Anual	> 10 No conformidades mayores
			Cada dos años	< 15 No Conformidades Menores < 10 No Conformidades Mayores
			Suspensión inmediata de producción	Una o más No Conformidades Críticas
Medio	GFSI	Si	Anual	
	PDHA Auditoria de escritorio y Cuestionario Walmart	Si	Anual	
	Auditoría en sitio	No	Solo si hay un riesgo potencial, quejas, retiro de mercancía del mercado y/o resultados de análisis fuera de norma / especificación.	
Bajo	GFSI o auditoría aprobada por Seguridad Alimentaria (Auditoría Walmart)	Si	Anual	

1.B Auditoría PDHA

Esta auditoría aplica a productos de **marcas propias de Walmart de México, ya sea de proveedores nacionales, importación directa o Tag on**, y está enfocada al **Análisis de Riesgos en el Diseño de Productos** (PDHA por sus siglas en inglés) y consiste en tres etapas que deberán ser cubiertas en su totalidad y de forma correcta para ser aprobados por Seguridad Alimentaria:

1. Análisis de riesgos: El equipo de Seguridad Alimentaria de Walmart de México solicitará información referente a los controles de riesgos inherentes a la elaboración de los productos elaborados para Walmart (Desk Audit). Dicha información debe ser enviada completa en la fecha definida por Seguridad Alimentaria.
2. Auditoria en sitio: Se realizará en la instalaciones donde se elaboran los productos para Walmart y esta enfocada en la evaluación y verificación de los riesgos identificados en el análisis de información previamente compartida.
    - Esta auditoría solo podrá ser realizada por los auditores y firmas auditoras aprobados por Walmart de México. Ingresa aquí para mayor información.
    - El proveedor de alimentos y/o bebidas deberá contactar y seleccionar a la firma auditora de su preferencia, y comunicar al equipo de Seguridad Alimentaria de Walmart de México la fecha de realización y firma auditora seleccionada.
    - El tiempo de realización de esta auditoría deberá estar dentro del periodo de tiempo definido por Walmart de México.

3. Reporte de auditoría y seguimiento a los planes de acción: Una vez realizada la auditoría en sitio, se comparte al proveedor el reporte CAPA donde se detallen los hallazgos detectados en sitio.
    a. En caso de encontrarse hallazgos mayores, el proveedor deberá enviar a Seguridad Alimentaria - Cumplimiento en un periodo máximo de **30 días** posterior a la emisión del reporte, la identificación de la causa raíz de los hallazgos, así como las acciones correctivas que se llevarán a cabo para resolverlas, y en un periodo máximo de **90 días** posterior a la emisión del reporte deberá enviar la evidencia de solución y cierre de los hallazgos identificados en sitio, para ser revisados y aceptados.
    b. En caso de encontrar hallazgos críticos, se suspenderá de manera inmediata la elaboración y abasto de alimentos con marca propia de la instalación, y Seguridad Alimentaria – Cumplimiento autorizará retomar el proceso de producción hasta que se haya verificado y aceptado que las acciones correctivas han sido implementadas satisfactoriamente.

Consideraciones:

- Para nuevos productos, la auditoría PDHA deberá ser realizada durante su desarrollo, o bien en los primeros tres meses de comercialización del producto con Walmart de México.
- Para productos que hoy en día ya se encuentran en piso de venta y que no cuenten con auditoria PDHA vigente, esta deberá ser programada a la brevedad con alguna de las firmas auditoras autorizadas por Walmart para la realización de este tipo de auditoria en sitio, o bien si hubo alguna reformulación del producto.

1.C Auditoría Walmart

Esta auditoría aplica a proveedores de Marcas Propias de Walmart de México y es realizada de manera excepcional y de acuerdo con el nivel de riesgo del producto comercializado con Walmart.

Comunicado

- Evalúa en sitio el Sistema de Gestión de Calidad implementado para la elaboración de los productos.
- Debe ser programada con la firma auditora DQS, quien se encuentra aprobada por Walmart para la realización de esta auditoria
- Esta auditoría tiene vigencia de un año. A su vencimiento, la instalación debe certificarse bajo un esquema GFSI.

2 Programa de prevención de fraude alimentario y de verificación de certificados

Walmart de México ha implementado un programa de validación de ingredientes y/o composición de acuerdo con las especificaciones pactadas con las áreas comerciales, así como las acreditaciones especificadas en el etiquetado de los productos, tales como: “producto orgánico”, “producto gluten-free”, “certificados de origen”, acreditaciones de producto (tequila y mezcal), etc.

Es importante que, como proveedor de alimentos y bebidas de marcas propias, importación directa y/o materias primas usadas en plantas procesadoras de alimentos de Walmart y/o elaboración de productos en nuestras tiendas y clubes, tengan implementada en toda su cadena de abasto medidas preventivas y de vigilancia para la prevención de fraude alimentario y cumplimiento de aquellas leyendas comerciales indicadas en su etiqueta.

3 Especificaciones

Contar con especificación actual del producto pactada con el área comercial, en la cual se detalle la composición del producto, el arte de la etiqueta, los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, de composición y de calidad a monitorearse, así como otros propios del producto y/o aquellos que la legislación vigente requiera.

Es importante que esta especificación esté disponible desde el alta del producto y sea revisada al menos cada tres años, o bien si existiera alguna reformulación o modificación (arte, empaque, etc.) al producto que inicialmente se dio de alta.

El etiquetado de producto deberá cumplir con la regulación vigente del país donde se comercialice y contener lo siguiente: nombre o denominación del alimento o bebida, lista de ingredientes, contenido neto, razón social y domicilio fiscal, país de origen, lote, caducidad o consumo preferente, información nutrimental, etiquetado frontal nutrimental y leyendas de conservación. Toda la información indicada en la etiqueta deberá ser veraz y comprobable.

4 **Trazabilidad**

Todos los productos comercializados con Walmart deben contar con un sistema de trazabilidad eficaz y efectivo en todas las etapas del proceso de elaboración del producto y cadena de suministro. Desde el origen de los ingredientes hasta su recibo en centro de distribución de Walmart, tienda y/o club, o planta procesadora de alimentos de Walmart.

5 Procedimiento de retiro de producto

Al ser proveedor de productos alimenticios de Walmart debes de contar con un procedimiento implementado y probado para que en caso de ser necesario realizar un retiro de producto y este pueda llevarse de manera adecuada en el menor tiempo posible.

Un retiro de producto puede ser derivado por una desviación identificada de manera interna (por parte del proveedor), por quejas sustentadas por parte de los clientes y socios; alguna desviación de calidad, inocuidad o normativa identificada en un proceso de vigilancia por parte de Walmart, o bien como un requerimiento por parte de la autoridad correspondiente, por lo que es importante la comunicación entre ambas partes con el fin de retirar oportunamente de piso de venta y de la cadena de suministro los productos involucrados.

Todos los productos alimenticios sin excepción alguna deberán cumplir con los requerimientos aquí indicados, así como todos aquellos contemplados en la normatividad vigente del país de acuerdo con cada tipo de producto.

Cualquier duda o comentario puedes contactarnos a través de:

Food Safety - Auditoría a Proveedores FoodSafetyAudit@wal-mart.com

Cumplimiento - Seguridad Alimentaria

Febrero, 2024

Ética y Cumplimiento México

Auditorias de Seguridad Alimentaria

Apreciable proveedor de Walmart.

Con el objetivo de proveer alimentos seguros a nuestros clientes y socios, como parte del proceso de aprobación de proveedores de alimentos y bebidas, se ha establecido un programa de auditorías a cada una de las instalaciones donde se elaboren productos con las marcas propias de Walmart, a fin de evaluar la seguridad de los mismos.

1. **Auditoria de Certificación GFSI.**
   - Esta auditoría debe realizarse por cada sitio de elaboración de los productos comercializados con Walmart y debe renovarse de manera anual y previo a su fecha de vencimiento.
   - Debe permanecer vigente y aprobada bajo cualquiera de los esquemas reconocidos por GFSI (www.mygfsi.com).
   - Debe ser realizada a través de cualquier firma auditora que cuente con la acreditación correspondiente para realizar este tipo de auditorías y en el sector de producción de los productos elaborados para Walmart.

2. **Auditoria PDHA.**
   - Esta auditoría está enfocada al **Análisis de Riesgos en el Diseño de Productos** (**PDHA** por sus siglas en inglés), aplicando a los productos de "Alto Riego" definido por Walmart y consiste en tres etapas:
     1) Análisis de riesgos con base a la información previamente compartida referente a los controles de riesgos inherentes a la elaboración de los productos para Walmart (Desk Audit).
     2) Auditoria en sitio (Onsite audit) enfocada a los riesgos identificados en el análisis de información.
     3) Reporte de auditoría y seguimiento a implementación de planes de acción (Reporte CAPA).
   - Es necesario que para programar esta auditoría se envíe previamente la información requerida por Walmart referente al Listado de verificación PDHA de los productos.
   - Debe ser realizada durante el desarrollo de un nuevo producto o bien en los tres primeros meses de comercialización del mismo con Walmart.
   - Para productos que hoy en día ya se encuentran comercializando y que no cuenten con auditoria PDHA vigente, esta deberá ser programada a la brevedad con alguna de las firmas auditoras autorizadas para la realización de este tipo de auditoria en sitio:

Firma auditora	Contacto	Número telefónico	Correo electrónico
NSF International	Lucrecia Urizar	+(52) 442 242 2926 ext. 304 / +502 5630 4530	lurizar@nsf.org
Mérieux NutriSciences	Sheila Contreras	+(52) 44 2476 4841	mufit-mex2@mxns.com
SGS	Claudia Idaly Vega	+(52) 55 5387 2195 / 55 3856 5959	claudia.vega@sgs.com
Quality Trust	Paulina Fuenzalida Jessica Salas	+(52) 56 1641 7106	paulina.fuenzalida@quality-trust.com jessica.salas@quality-trust.com

   - La auditoría PDHA debe realizarse exclusivamente con alguna de las firmas auditoras aquí mencionadas, siendo ejecutada únicamente con el auditor(es) que estén acreditados por Walmart.
   - La fecha programada para la realización de auditoría PDHA y la firma auditora seleccionada, debe compartirse a más tardar el día 31 de Marzo de 2024 al siguiente correo FoodSafetyAudit@wal-mart.com

3. **Auditoria Walmart. ***
   - Aplica específicamente para proveedores que aún no cuentan con certificación GFSI vigente y aprobada.
   - Evalúa en sitio el Sistema de Gestión de Calidad implementado para la elaboración de los productos.
   - Esta auditoria debe ser programada con la firma auditora DQS, quien se encuentra aprobada por Walmart para su realización.

Firma auditora	Contacto	Correo electrónico
DQS	Verónica Ramos	Veronica.Ramos@dqs.de

* Esta auditoría tiene vigencia de un año. A su vencimiento, la instalación debe certificarse bajo un esquema GFSI.

Recuerda que el certificado GFSI y/o reporte de auditoría (PDHA, Walmart Audit, Global Markets Intermedio) debe ser compartido a la liga: FoodSafetyAudit@wal-mart.com

Es necesario que el certificado y/o reporte de auditoría cuente con la siguiente información:

- Razón social y dirección de la instalación auditada.
- Esquema de certificación GFSI y/o tipo de auditoría.
- Alcance de productos auditados.
- Vigencia del certificado y/o auditoría.
- Firma auditora.
- Número de certificado (Certificación GFSI).

Si tienes duda acerca del tipo de auditoría que debes realizar de acuerdo con el producto comercializado con Walmart, consulta el Manual de Requerimientos de Seguridad Alimentaria a través de este enlace: Requerimientos de Seguridad Alimentaria

Es importante mencionar que en el caso de que un producto comercializado presente desviaciones a la especificación pactada y/o riesgos de inocuidad, Walmart pudiera requerir una auditoría focalizada que permita evaluar las condiciones de fabricación del producto y/o la implementación de alguna acción correctiva pactada tal y como se especifica en el anexo de Matriz de Consecuencias del contrato de maquila.

En caso de duda puedes contactarnos en el correo: FoodSafetyAudit@wal-mart.com