



Requerimientos de seguridad alimentaria para proveedores de **alimentos procesados y productos agrícolas**

Versión 05

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

Walmart 
México y Centroamérica



Tabla de contenido

Contenido	Página
Objetivo de Seguridad Alimentaria	1
Requerimientos de Seguridad Alimentaria	1
1. Auditoría de Seguridad Alimentaria	1
1.1 Diagrama de desarrollo de proveedores	2
1.2 Consideraciones para cumplir con la auditoría de Seguridad Alimentaria	3
1.3 Tipo de proveedor	4
1.3.1 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Propias e Importación Directa	5
1.3.2 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Nacionales	6
1.3.3 Requerimiento de auditoría para proveedores pequeños o en desarrollo	7
2. Requerimientos adicionales de Seguridad Alimentaria	8
3. Requerimientos para proveedores de productos específicos	9
4. Monitoreo del desempeño de proveedores de productos involucrados en algún riesgo sanitario	10
Anexo 1. Esquemas de certificación avalados por GFSI	11
Anexo 2. Auditorías Nivel Intermedio para productos agrícolas	12
Anexo 3. Productos que deben cumplir con auditoría de Seguridad Alimentaria	13

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.

Requerimientos de Seguridad Alimentaria

Si eres un proveedor **NUEVO** que elaboras alimentos procesados y/o cultivas, empacas y distribuyes productos agrícolas, para ser **APROBADO**, es necesario que cumplas con algunos requerimientos de Seguridad Alimentaria, los cuales aplicarán de acuerdo al tipo de proveedor que eres y de los productos que entregas. Ver (Anexo 3)

En caso de un proveedor actualmente **APROBADO** por Seguridad Alimentaria y ofrezcas nuevos productos al área comercial que **NO** hayan sido incluidos en la Certificación o auditoría que te fue aprobada, deberás presentar una nueva auditoría o Certificación que cubra el alcance de esos 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. Auditoría de Seguridad Alimentaria

Walmart de México y Centroamérica está alineado con la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés), y para ser nuestro proveedor de alimentos y/o bebidas debes 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 una de las instalaciones donde elaboras, produces, empacas, procesas y/o distribuyes la mercancía que comercializarás con nosotros.

Dicha auditoría debe hacerse bajo alguno de los estándares reconocidos por GFSI de certificación o auditoría de Global Markets para alimentos procesados o productos agrícolas (calificación aprobatoria mínima de 80% y sin fallas críticas), según aplique al producto que entregues y en función a la expectativa que debas cumplir por el tipo de proveedor que seas.

1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

1.1 Diagrama de desarrollo de proveedores

El siguiente diagrama muestra el desarrollo que deberás tener para alcanzar la expectativa en auditoría de Seguridad Alimentaria que debes cumplir y puedas ser proveedor de Wal-Mart de México y/o continuar como proveedor activo:



Alta de nuevos proveedores de marcas nacionales y pequeños o en desarrollo:

Compártenos el reporte de auditoría de Seguridad Alimentaria, aprobada y con vigencia menor a 12 meses o certificación GFSI. Debe contar por lo menos con los requisitos de Global Markets Nivel Básico o equivalente.

Proveedores activos, Marcas Propias y de Importación Directa:

Debes cumplir con auditoría aprobatoria de Seguridad Alimentaria alineada a los requisitos de Global Markets Nivel Básico o equivalente.

Un año después de cumplir con el nivel Básico de Global Markets, debes aprobar el nivel Intermedio o equivalente.

Para proveedores pequeños y/o en desarrollo este es el nivel máximo de auditoría al que deben llegar y renovarlo anualmente.

Para proveedores que deban cumplir con una auditoría de certificación:

Un año después de aprobar el nivel Intermedio de Global Markets o equivalente, debes alcanzar la certificación bajo alguno de los siguientes esquemas reconocidos por GFSI, según aplique a tu operación:

- PrimusGFS Standard Version 3
- GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Standard Sub-scopes: Fruit and Vegetables, Aquaculture
- CanadaGAP Version 7.1 Options B, C and D
- IFS Food Version 6.1
- SQF Food Safety Code for primary production version 8
- SQF Food Safety Code for manufacturing
- BRC Global Standard for Food Safety Version 7
- BRC Global Standard for Storage and Distribution Version 3
- FSSC 22000
- Global Aquaculture Alliance Seafood - Seafood Processing Standard Issue 5.0
- Global Red Meat Standard Version 6
- JFSM - JFS-C Standard Version 2.3
- Japan GAP Foundation - ASIAGAP Control Points and Compliance Criteria for Farms, Fruits and Vegetables Version 2, Tea Version 2, Grains Version 2

1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

1.2 Consideraciones para cumplir con la auditoría de Seguridad Alimentaria

a. Antes de llevarla a cabo:

- Identifica que tipo de auditoría te corresponde de acuerdo al producto que entregues.
- Gestiona el servicio de auditoría con alguna firma auditora que maneje el estándar con los requisitos solicitados por Walmart de México.

b. Durante su realización:

- Debe realizarse cuando estás procesando mercancía o en el caso de productos agrícolas cuando estos se están cosechando
- 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 de autoservicios, Sam´s Club o ambos.

c. Una vez realizada

- Compártenos el reporte de auditoría en un periodo máximo de 15 días hábiles después de realizada.

Envía al correo

FoodSafetyAudit@wal-mart.com

- Walmart de México y Centroamérica no acepta auditorías aprobadas con No Conformidades críticas.
- En caso que la auditoría no sea aprobada, deberás presentar una nueva auditoría en un periodo no mayor a 3 meses a partir de la fecha de la auditoría anterior.
- Debes renovarla de manera anual en el siguiente nivel correspondiente, máximo en la misma fecha del año en que realizaste la anterior.

1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

1.3 Tipo de proveedor

Identifica que tipo de proveedor eres de acuerdo a la mercancía que comercializas, pues con base en ello es la expectativa en auditoría que debes alcanzar.

Tipo de proveedor	Descripción
Proveedor de Marcas Propias	Es aquel que provee mercancía producida bajo las marcas exclusivas de Walmart STORES INC. Ver requerimiento de auditoría
Proveedor de Marcas Nacionales	Es aquel que provee mercancía comercializada con su marca comercial para punto de venta en tiendas o clubes del grupo, ya sea que la elabore, produzca, almacene y/o empaque para distribuirlo a Walmart de México. Incluye producto comercializado a granel. Ver requerimientos de auditoría
Proveedor pequeño y/o en desarrollo	Proveedores de marcas nacionales de alimentos procesados o agrícolas nacionales o extranjeras, cuyas ventas anuales a Walmart de México son menores a \$ 12,000,000.00 MN. (Doce millones de pesos) y que tienen desarrollado o en etapa de desarrollo su sistema de Seguridad Alimentaria mediante la implementación del programa de Global Markets. Esto incluye también a proveedores locales o regionales. Ver requerimientos de auditoría
Importación Directa	Son aquellos proveedores ubicados en el extranjero y cuya mercancía es legalmente importada por Walmart de México a través de Comercializadora México Americana (CMA). Ver requerimientos de auditoría

¿Tienes alguna duda? Contáctanos

FoodSafetyAudit@wal-mart.com

1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

1.3.1 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Propias e Importación Directa



Si eres proveedor de productos de **Marcas Propias de Walmart de México y Centroamérica**, o proveedor de productos de **Importación Directa**, independientemente del tamaño de tu compañía o del alimento que produces, debes cumplir con lo siguiente:

Tipo de proveedor		Auditoría que debes cumplir
Alimentos procesados		Certificación en algún estándar avalado por GFSI <i>Da clic para conocer las auditorías válidas para alimentos procesados y productos agrícolas</i>
Productos agrícolas	Campos de producción o invernaderos y/o empaque	
	Acondicionamiento o procesamiento	

1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

1.3.2 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Nacionales

Si eres proveedor de productos procesados o mercancía agrícola a granel, empacada y/o etiquetada con tu marca comercial debes cumplir con lo siguiente de acuerdo al tipo de producto que entregues.

Tipo de operación		Tipo de producto que entregas	Auditoría que debes cumplir
Alimentos procesados		<ul style="list-style-type: none"> -Cárnicos (cortes primarios refrigerados o congelados) -Aves (pollo y pavo crudos, entero o en piezas) -Embutidos a base de carne -Pescados y mariscos crudos congelados -Berries congeladas -Productos de valor agregado elaborados con cárnicos -Jugos a base de fruta y aderezos comprados por categoría 94. 	<p>Certificación en algún estándar avalado por GFSI</p> <p><i>Da clic aquí para conocer las auditorías válidas</i></p> 
		Otros productos no mencionados arriba.	<p>Auditoría Global Markets para alimentos procesados Nivel Intermedio o equivalente</p>
Productos agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> -Campos de producción o invernaderos -Empaque -Almacén en frío -Proceso 	<ul style="list-style-type: none"> -Berries frescas y congeladas (fresa, frambuesa, zarzamora, arándano) -Ensaladas y productos listos para consumo -Frutas y verduras cortadas y/o cocidas -Germinados -Hortalizas de hoja verde -Melones -Pepinos -Chiles frescos -Papaya 	<p>Certificación en algún estándar avalado por GFSI</p> <p><i>Da clic aquí para conocer las auditorías válidas</i></p> 

1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

1.3.3 Requerimiento de auditoría para proveedores pequeños o en desarrollo

Si eres proveedor pequeño o en desarrollo de productos procesados o agrícolas a granel, empacados y/o etiquetado con tu marca comercial debes cumplir con lo siguiente:

Tipo de operación		Tipo de producto que entregas	Auditoría que debes cumplir
Alimentos procesados		-Cárnicos (cortes primarios refrigerados o congelados) Aves (pollo y pavo crudos, entero o en piezas) Embutidos a base de carne Pescados y mariscos crudos congelados Berries congeladas Productos de valor agregado elaborados con cárnicos Jugos a base de fruta y aderezos comprados por categoría 94.	Alto riesgo: Auditoría Global Market de GFSI Intermedio o equivalente
		Otros productos no mencionados arriba.	Bajo riesgo: Proveedores sin auditoría inician con GM básico o equivalente para continuar en 12 meses con el GM nivel intermedio o equivalente.
Productos agrícolas	-Campos de producción o invernaderos -Empaque -Almacén en frío -Proceso	-Berries frescas y congeladas (fresa, frambuesa, zarzamora, arándano) -Ensaladas y productos listos para consumo -Frutas y verduras cortadas y/o cocidas -Germinados -Hortalizas de hoja verde -Melones -Pepinos -Chiles frescos -Papaya	Auditoría Global Markets para alimentos procesados Nivel Intermedio o equivalente <i>Da clic aquí para conocer las auditorías válidas</i>

2. Requerimientos adicionales de Seguridad Alimentaria

Una vez que identificaste que tipo de proveedor eres, revisa que requisitos adicionales debes cumplir.

Requerimiento		Tipo de proveedor		
		Marcas Propias	Importación Directa	Marca Comercial
Trazabilidad	Debes contar con un sistema de trazabilidad un paso adelante y uno hacia atrás que te permita identificar el origen de la materia prima.	Si aplica y es necesario nos proporciones la CARTA COMPROMISO GARANTIA DE TRAZABILIDAD correctamente llenada y firmada y la renueves de forma anual. Da clic aquí para descargarla		Para proveedores de ALTO RIESGO (Conforme al Marco de referencia de Seguridad Alimentaria – Cumplimiento) es necesario nos proporciones firmada la CARTA GARANTIA DE TRAZABILIDAD y la renueves de forma anual. Da clic aquí para descargarla
Especificaciones de productos	Debes contar con especificaciones de cada producto que comercialices para Walmart de México. Es indispensable que consideres e incluyas los lineamientos de especificaciones de productos alimenticios agrícolas y procesados que le aplican de acuerdo a la regulación vigente del país destino. DEBES cumplir y proporcionarnos la carta compromiso de lineamientos de especificaciones.	Si aplica Da clic aquí para descargarla		
Etiquetado de productos	Tus productos deberán estar etiquetados con base a la regulación vigente del país donde se comercialicen 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 y etiquetado frontal nutrimental y leyendas de conservación.	Si aplica		No aplica

3. Requerimientos para proveedores de productos específicos

Adicionalmente a los puntos anteriores, si entregas alguno de los siguientes productos, es necesario cumplir con el requerimiento establecido.

Requerimiento	Tipo de proveedor
Lácteos	Todos los productos lácteos que se comercializan en Walmart de México deben cumplir con la norma que le aplique.
Jugos embotellados	Todos los productos como jugos o néctares envasados que se comercialicen en nuestras tiendas deben estar pasteurizados o haber sido tratados con alguna tecnología que reduzca el riesgo microbiológico de los mismos de manera equivalente a la pasteurización.
Germinados (ej. soya, alfalfa, entre otros)	Solamente podrán comercializarse germinados empacados, desinfectados y listos para su consumo que cuenten claramente con caducidad y número de lote en empaque.
Carne molida	Presentar evaluación anual de la implementación de un sistema de monitoreo formal y apegado a la normatividad vigente de Salmonella spp. y E. coli O157:H7 empleando los métodos de prueba oficiales .
Productos declarados como orgánicos	Cualquier producto etiquetado como ORGÁNICO para su venta dentro de las tiendas/-clubes o bien utilizado como ingrediente en cualquiera de nuestros procesos de elaboración de alimentos debe contar con un certificado vigente e emitido por las agencias autorizadas y en cumplimiento de los requerimientos nacionales e internacionales para ostentar dicha denominación. El certificado deberá de estar vigente en todo momento y en el alcance del mismo deberá contar con el listado de productos. Debes compartirlo al siguiente usuario: _CalidadWMOrganico@email.wal-mart.com

4. Monitoreo del desempeño de proveedores de producto involucrados en algún riesgo sanitario

En caso que un producto alimenticio, ya sea procesado o agrícolas se vea involucrado en una situación de riesgo sanitario, estará sujeto a un monitoreo periódico del **parámetro** que detona dicho riesgo, mediante evidencia solicitada a proveedor con un resultado de análisis de laboratorio acreditado.

a) La situación de riesgo podrá ser identificada por Cumplimiento Seguridad Alimentaria a través de:

- Retiro del mercado nacional o internacional del producto en cuestión.
- Resultados de análisis de laboratorio derivados de algún reporte de queja y/o afectación a cliente.

b) El análisis de laboratorio solicitado para cubrir el monitoreo estará considerado dentro de los parámetros normativos aplicables al producto en cuestión, empleando una técnica de análisis aprobada y específica para el tipo de producto, y llevada a cabo por un laboratorio acreditado por la autoridad competente.

c) La periodicidad del monitoreo será establecida por Cumplimiento Seguridad alimentaria en acuerdo con el área comercial de Walmart de México responsable del ingreso de dicho producto.

d) El proveedor del producto sujeto a este programa de monitoreo que no cumpla con la entrega de la evidencia solicitada en tiempo y forma deberá ser inactivado por el área comercial hasta su cumplimiento.

Esquemas de certificación avalados por GFSI

Tipo de operación		Certificados válidos
Alimentos procesados		<ul style="list-style-type: none"> -BRC Global Standard for Food Safety Version 7 -FSCC22000 - ISO 22000:2005, Pre-requisite: ISO/TS 22002-1:2009, FSCC22000 additional requirements: Part II 2.1.4 -IFS Food Version 6.1 -SQF Food Safety Code for manufacturing -Global Red Meat Standard Version 6 -Global Aquaculture Alliance Seafood - Seafood Processing Standard Issue 5.0 -Japan Food Safety Management Association - JFS-C Standard Version 2.3
Productos agrícolas	Empaque y/o almacén en frío	<ul style="list-style-type: none"> -BRC Global Standard for Food Safety Version 7 -CanadaGAP Version 7.1 Options B, C and D -FSCC22000 - Standard: ISO 22000:2005, Pre-requisite: ISO/TS 22002-1:2009, FSCC22000 additional requirements: Part II 2.1.4 -GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Standard Sub-scopes: Fruit and Vegetables -IFS Food Version 6.1 -PrimusGFS Standard Version 3 -SQF Food Safety Code for manufacturing -Japan GAP Foundation - ASIAGAP Control Points and Compliance Criteria for Farms, Fruits and Vegetables Version 2, Tea Version 2, Grains Version 2
	Campos de producción o invernaderos	<ul style="list-style-type: none"> -CanadaGAP Version 7.1 Options B, C and D -GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Standard Sub-scopes: Fruit and Vegetables -PrimusGFS Standard Version 3 -SQF Food Safety Code for primary production version 8 -Japan GAP Foundation - ASIAGAP Control Points and Compliance Criteria for Farms, Fruits and Vegetables Version 2, Tea Version 2, Grains Version 2

Auditorías Nivel Intermedio para productos agrícolas

Tipo de operación	Auditorías aceptables	
<p>Campo de producción o invernaderos</p>	<p>-Global Markets de GFSI Nivel Intermedio para productos agrícolas, o -Auditoría BPA equivalente</p> <p><i>Esta auditoría cubre el proceso completo desde cultivo, empaado y almacenamiento</i></p>	<p>-BPA Primus - Auditoría Rancho -BPA Primus – Auditoría Invernadero -SQF Fundamentals for Primary Production - Intermediate -Certificación en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SENASICA)</p>
<p>Empaque Aplica a instalaciones que realicen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pre-enfriado -Enfriado -Almacenamiento a temperaturas controladas -Empacado / Re empacado -Clasificación -Lavado -Tratamientos pos cosecha 		<p>-BPM Primus -Empacadora con HACCP -BPA Primus - Cuarto frío/Almacenamiento en frío con HACCP -Certificación en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SENASICA)</p>
<p>Almacén en frío Aplica a instalaciones que reciben producto directamente del campo y realizan:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pre-enfriado, o -Enfriado -Almacenamiento a temperaturas controladas 		<p>-BPM Primus - Cuarto frío/Almacenamiento en frío con HACCP -SQF Fundamentals for Primary Production - Intermediate</p>
<p>Proceso Aplica a instalaciones que realicen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Procesamiento del producto: pelado, rebanado, rallado, cortado, exprimido, etc. 	<p>-Global Markets de GFSI Nivel Intermedio para alimentos procesados o un estandard equivalente -BPM Primus – Procesadora con HACCP</p>	

Productos que deben cumplir con auditoría de Seguridad Alimentaria

Aprobación como proveedores de Walmart de México

Alimentos procesados considerados de alto riesgo de marcas propias, marcas nacionales, e importación directa	Productos agrícolas	
	Proveedores de productos considerados de alto riesgo de marcas nacionales	Proveedores de marcas propias de Walmart e Importación Directa
<ul style="list-style-type: none"> -Cárnicos (cortes primarios refrigerados o congelados) -Aves (pollo y pavo crudos, entero o en piezas) -Embutidos a base de carne -Pescados y mariscos crudos congelados -Berries congeladas -Productos de valor agregado elaborados con cárnicos -Jugos a base de fruta y aderezos comprados por categoría 94. 	<ul style="list-style-type: none"> -Berries frescas (fresa, frambuesa, zarzamora, arándano) -Ensaladas y productos listos para consumo -Frutas y verduras cortadas y/o cocidas -Germinados -Hortalizas de hojas verdes (Lechugas, acelga y espinaca) -Melones -Pepinos -Chiles frescos -Papaya 	<p>Todos los productos agrícolas</p>

¿Tienes alguna duda? Contáctanos

FoodSafetyAudit@wal-mart.com