

# **FS-BL-004-Requerimientos de Seguridad Alimentaria para proveedores de alimentos y bebidas-V8**

Mayo 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 las marcas comerciales de los proveedores de alimentos y bebidas, 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.

<b>· Marcas Propias</b>	Mercancía etiquetada con alguna de las marcas propias o de venta exclusiva de Walmart de México.
<b>Importación Directa</b>	Mercancía de proveedores ubicados en el extranjero e importada legalmente por Walmart de México a través de Comercializadora México Americana (CMA).
<b>Marcas Comerciales</b>	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.
<b>Ingredientes y/o materia prima</b>	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 con el 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 con el 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

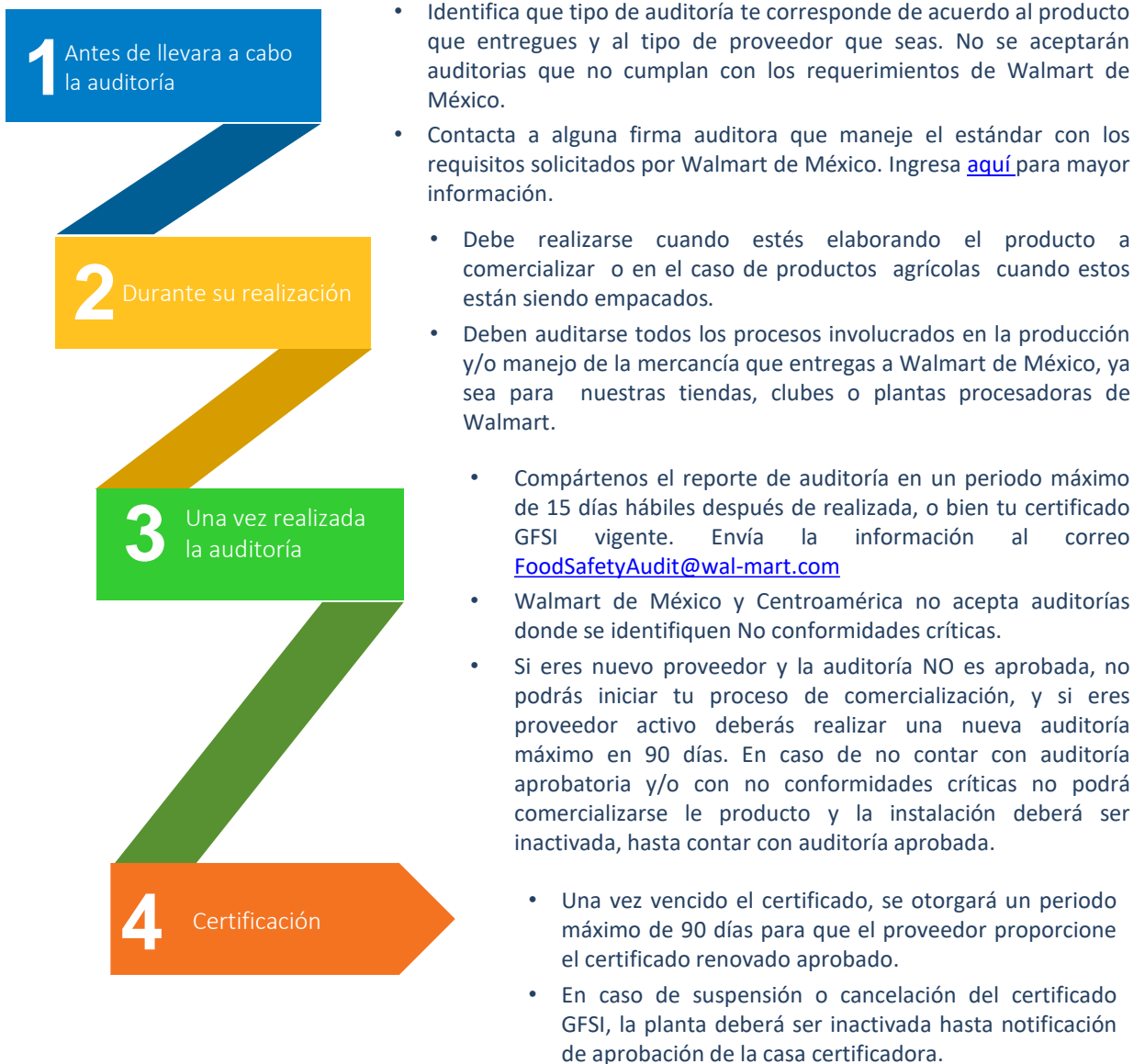
### 1.A Auditorías de Seguridad Alimentaria

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](http://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



## 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 +	Auditoría GFSI.	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 GFSI	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	Auditoría GFSI.	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 cacahuete, 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	Auditoría GFSI	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 o Auditoría de mercado basada en un análisis de riesgos (Auditoría Global Markets / Walmart Audit )	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 / Walmart Audit )	Auditoría GFSI o Auditoría de mercado basada en un análisis de riesgos (Auditoría Global Markets / Walmart Audit )	Café en grano, té, semillas y cereales crudos, oleaginosas, plátanos, críticos, tubérculos, manzanas, legumbres, arroz crudo, coco crudo y empaques primarios y secundarios.

### **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 auditoría
- 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.

#### **6 Control de alérgenos**

Los proveedores deben contar con un procedimiento de control de alérgenos, con el objetivo de identificar el riesgo y prevenir la contaminación cruzada en los productos alimenticios que elabora, desde la evaluación de la materia prima y durante todo el proceso de elaboración del producto, así como la correcta declaración en etiqueta conforme a la normatividad nacional vigente.

#### **7 Manejo de quejas**

Los proveedores deben tener implementado un procedimiento de manejo de quejas relacionadas a la seguridad alimentaria que les permita evaluar aquellas generadas por sus productos, contando con las herramientas necesarias para llevar a cabo la investigación de la causa raíz y aplicar las acciones correctivas para mitigar el riesgo y prevenir su recurrencia.

**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](mailto:FoodSafetyAudit@wal-mart.com)**