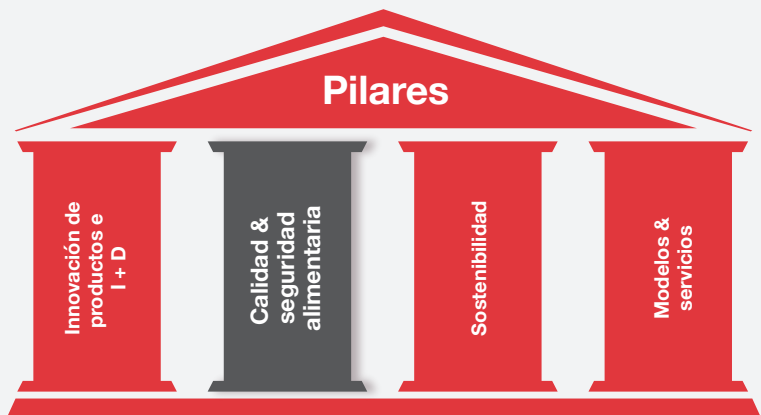


Los consumidores exigen productos seguros, saludables y deliciosos; lo que significa que la excelente calidad en los camarones y peces es un prerrequisito indudable para la acuicultura.

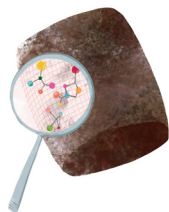
Nutrace® es el compromiso que tiene Skretting frente a la oferta de dietas saludables y de alta calidad para camarones y peces de cultivo. Por medio de pilares sólidos, Nutrace® es un sistema global de calidad & seguridad alimentaria que asegura a los productores, procesadores de alimento, minoristas, compañías de servicios alimenticios y a los consumidores finales, que pueden confiar plenamente en los alimentos Skretting.



## Confianza

La confianza se genera a medida que uno trabaja junto a un socio que es abierto, confiable y que posee sólidos conocimientos. Un socio que está bien preparado, que es experto y que posee las habilidades y procedimientos necesarios; que está dispuesto a enfrentar cualquier eventualidad. En Skretting hemos construido Nutrace®, el sistema de calidad & seguridad alimentaria de Skretting, sobre la base de componentes que desarrollamos cuidadosamente y que son únicos de Skretting.

Nutrace® certifica la consistencia a lo largo de todo el proceso de producción, desde la materia prima hasta las soluciones finales de alimentación. Construida sobre sus pilares, asegura que nuestros clientes y consumidores finales puedan tener la plena confianza en lo que respecta a toda la cadena de valor de peces y camarones de cultivo. Para las compañías recientemente adquiridas, Nutrace® es una prioridad. Se implementa de forma progresiva, tomando en cuenta los reglamentos, regulaciones y prácticas locales.



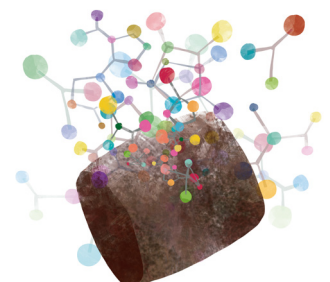
Para lograr una calidad constante hay que saber de dónde partir, hacia dónde ir y cuáles son los mejores caminos para llegar a la meta. Un socio experto detalla la ruta y lleva un registro de todas las acciones emprendidas durante cada viaje, lo que le permite repetirlo una y otra vez.

El pilar de calidad certificada garantiza la consistencia en la formulación y producción de alimentos fiables, de alta calidad. Skretting ha implementado en todas sus plantas diversas certificaciones internacionales, sistemas y procedimientos internos. Organismos independientes, auditores externos, clientes de Skretting y su empresa matriz Nutreco, verifica y audita constantemente estas normas y estándares.



### Evaluación & manejo de ingredientes y proveedores

El pilar de evaluación y manejo de ingredientes y proveedores acredita que para la producción de los alimentos solo se utilice materia prima saludable, segura y sostenible. Incluye normas y estándares comunes para evaluar y gestionar tanto a los ingredientes como a los proveedores. Los nuevos proveedores deben ser evaluados y aprobados antes de ser considerados como proveedores oficiales de Skretting.





## Monitoreo & Control

El establecimiento de rigurosos controles en cada una de las etapas constituye una excelente precaución para alcanzar la meta buscada y así evitar posibles riesgos. Un socio confiable sabe en qué temas hay que poner atención, cómo y dónde buscarlas. El mejor socio no sólo está consciente de los riesgos actuales, sino que se anticipa a eventuales o nuevos peligros.

El pilar de monitoreo y control certifica que los alimentos Skretting son seguros. Desde el año 2.000 todas las compañías operativas de Skretting han seguido un programa de monitoreo armonizado, detallado y completo, que identifica las sustancias indeseables de las materias primas para productos terminados. Incluye un sistema estandarizado interno de rápida alerta y seguimiento; así mismo, una notificación externa de procedimiento.



## Gestión de riesgos

Ningún camino en la vida está totalmente libre de riesgo. Un socio confiable está consciente de los riesgos que lo rodean y de lo que puede esperar para más adelante. La conciencia del riesgo es un primer paso. El paso siguiente, que es esencial para avanzar en forma permanente, consiste en comprender cómo se pueden minimizar tales riesgos y estar preparados para actuar, saber qué hacer y cómo hacerlo.

Las compañías Skretting toman primero las precauciones prácticas necesarias para minimizar los riesgos y luego preparan los planes de acción, los que son probados, a fin de que estén listos para ejecutarlos de inmediato en caso que ocurra algún hecho inesperado.

El pilar de gestión de riesgos garantiza un manejo profesional de crisis, en caso de emergencias. Cubre la seguridad alimentaria y el manejo de crisis para tomar decisiones correctas, con el fin de reducir al mínimo los riesgos y las situaciones no deseadas.



## Seguimiento & trazabilidad

Un socio experimentado mantiene un registro detallado del camino recorrido, y conoce tanto el camino a seguir como también el sendero hacia atrás. Un conocimiento pleno de la ruta inspira confianza para tomar el liderazgo. La trazabilidad en las cadenas de valor de los alimentos para humanos es cada vez más importante porque los clientes, consumidores y reguladores están más conscientes y sensibilizados sobre la seguridad del alimento.

El rastreo y seguimiento asegura que exista un flujo de información eficiente entre Skretting, sus proveedores, productores y clientes finales. Las empresas de Skretting cuentan con un sistema que permita una rápida trazabilidad tanto de materias primas como producto terminado. Proporciona registros precisos y accesibles de todos los ingredientes, procesos de producción y entrega. Este sistema además ofrece información esencial para un eficiente programa de recogida de producto (recall) en caso de requerirse. Este sistema aplica para las compañías recientemente adquiridas, quienes se van incorporando sistemáticamente al pilar.

El rastreo y seguimiento asegura que los requerimientos legales estén correctos y toma en consideración las especificaciones de los procesadores de alimentos, así como de minoristas y empresas de servicios alimenticios.

