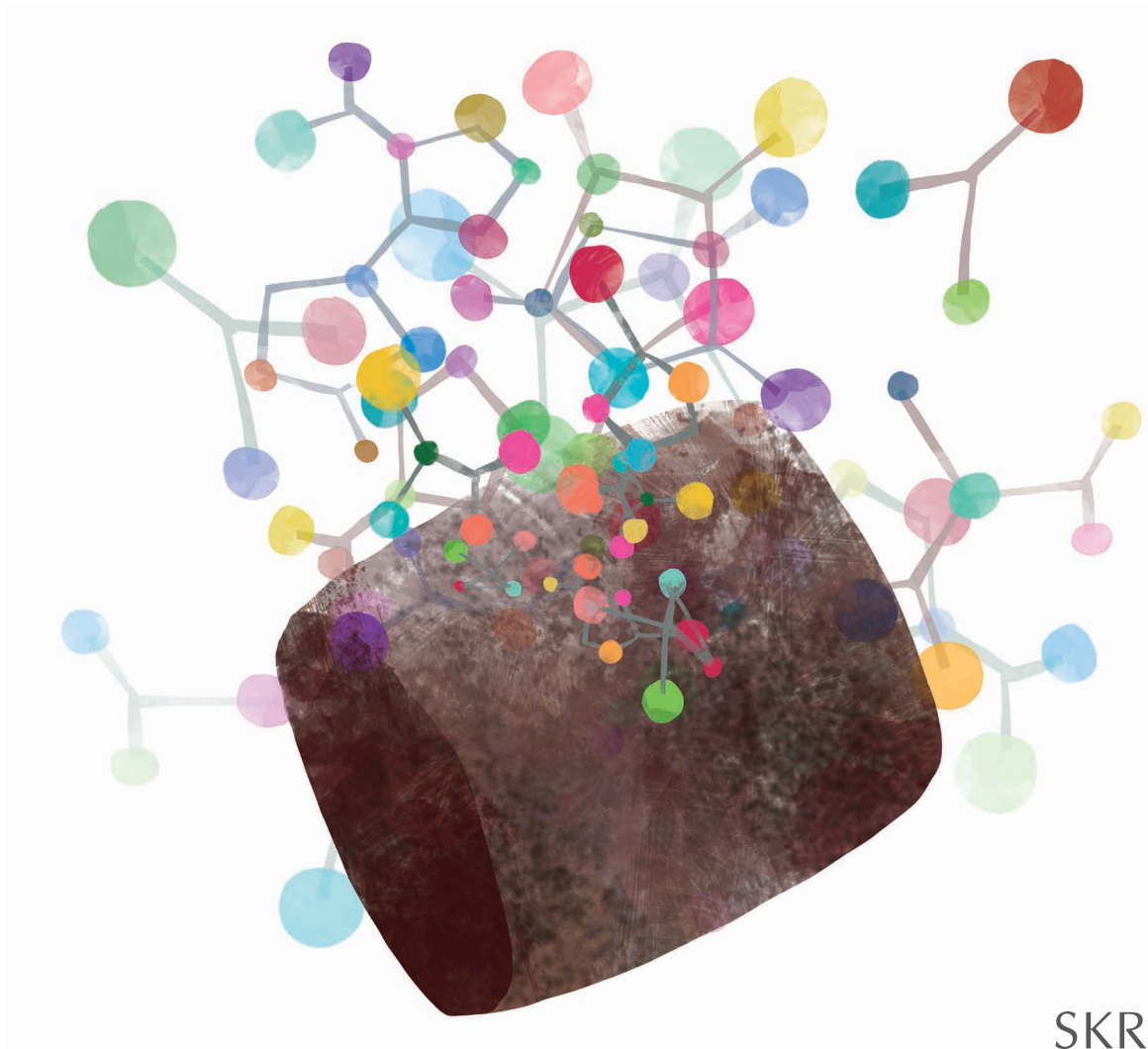


Calidad e inocuidad alimentaria



nutrace



SKRETTING 



Confianza en alimentos para peces y camarones de cultivo

Nutrace® es el exclusivo sistema global de calidad e inocuidad alimentaria de Skretting. Garantiza la consistencia en todo el proceso de producción, desde las materias primas hasta el producto final. Construido sobre cinco pilares sólidos, Nutrace® asegura que nuestros clientes y consumidores finales puedan tener plena confianza, con respecto a los alimentos en la cadena de valor de los peces y camarones cultivados. Para las compañías recientemente adquiridas, Nutrace® es una prioridad. Se implementa progresivamente, teniendo en cuenta las regulaciones y aspectos prácticos locales.



nutrace



Gestión de calidad e
inocuidad alimentaria



Análisis de riesgos y gestión de
materias primas & proveedores



Monitoreo & Control



Gestión de riesgos



Trazabilidad

GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

El pilar de Calidad e Inocuidad Alimentaria, garantiza la formulación consistente y la producción de alimentos confiables y de alta calidad.

Skretting ha implementado varias certificaciones internacionales, sistemas y procedimientos internos en sus plantas. Organismos independientes, los clientes de Skretting y su empresa matriz Nutreco, verifican y auditan estos estándares de manera regular.

La mayoría de las plantas de Skretting están certificadas con el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 (QMS) y el Estándar de Gestión Ambiental (EMS) ISO 14001; así como con el estándar de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP). Las instalaciones que aún no están certificadas, se están preparando para la introducción de estos programas.

Varias de nuestras plantas son certificadas GLOBALG.A.P. y/o Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP); mientras que algunos de nuestros laboratorios también están acreditados con ISO 17025. Otras certificaciones en algunas plantas de Skretting incluyen ISO 22000 (inocuidad de los alimentos) y OHSAS 18001 (sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo).





ANÁLISIS DE RIESGOS Y GESTIÓN DE MATERIAS PRIMAS & PROVEEDORES

El pilar de Análisis de riesgos y gestión de materias primas & proveedores, garantiza que solo se utilicen materias primas saludables, seguras y sostenibles para la producción de alimentos para peces y camarones. Incluye estándares comunes para evaluar y administrar ingredientes y proveedores.

Toda la información relacionada a los ingredientes de los pellets y los principales proveedores, se almacena en bases de datos globales; que se comparten en toda la organización de Nutreco.

Las empresas Skretting solo utilizan ingredientes y suplementos aprobados. Cualquier nuevo proveedor debe ser evaluado y aprobado antes de ser considerado un proveedor oficial de Skretting





MONITOREO & CONTROL

El pilar de Monitoreo y Control asegura que los alimentos de Skretting son seguros. Desde el año 2000, todas las empresas Skretting han seguido un programa de monitoreo global armonizado, detallado e integral; que cubre sustancias indeseables de materias primas para alimentos terminados. Esto también se aplica a las empresas recientemente adquiridas, que se incorporan al pilar en una forma sistemática.

Las materias primas son monitoreadas de acuerdo a una lista específica de sustancias indeseables y cada ingrediente sigue un procedimiento analítico aprobado. Solo los laboratorios aprobados pueden conducir el análisis. Todos los datos analíticos se almacenan en el Sistema global de manejo de información de laboratorio de Skretting; y es compartido entre las compañías de Skretting. El pilar de Monitoreo y Control también incluye una alerta rápida interna estandarizada y el sistema de seguimiento. Así mismo, un procedimiento externo de notificaciones.

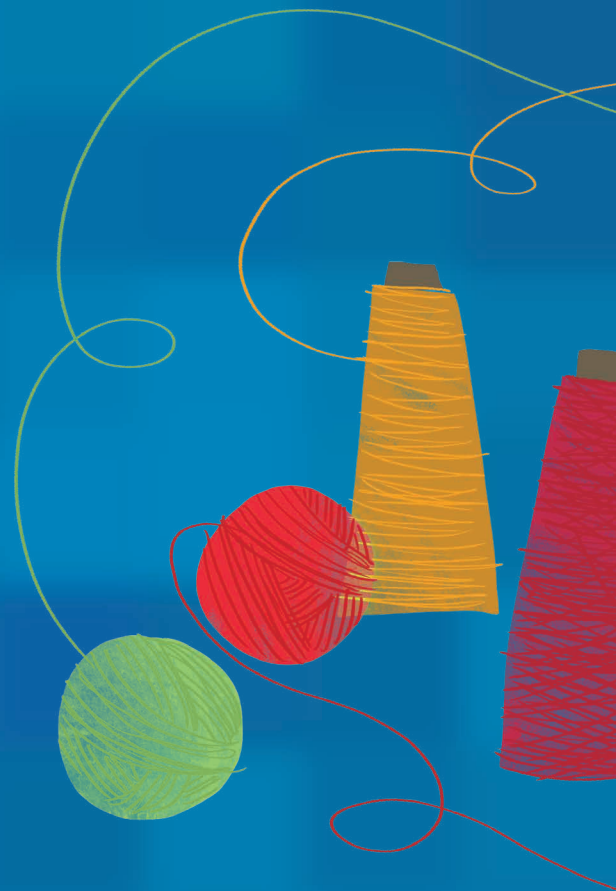


GESTIÓN DE RIESGOS

El pilar de Gestión de riesgos garantiza el manejo profesional de crisis, en caso de emergencia. Cubre la Seguridad Alimentaria y la Gestión de Crisis para tomar decisiones correctas, con el fin de minimizar los riesgos y para que las situaciones no deseadas se manejen de manera correcta.

También incluye administración de medios y un procedimiento de recuperación de productos. Las compañías Skretting llevan a cabo capacitaciones y pruebas periódicas, para garantizar que estén bien preparadas para manejar una crisis de manera efectiva y apropiada.





TRAZABILIDAD

La Trazabilidad asegura un flujo de información eficiente entre Skretting, sus proveedores, acuacultores y clientes.



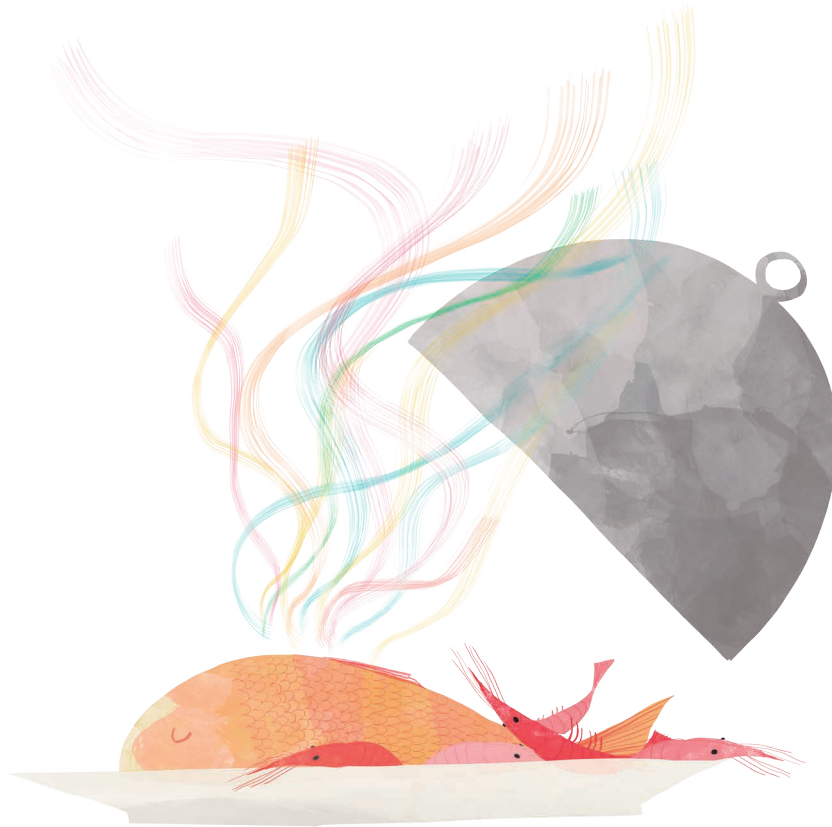
La mayoría de las empresas de Skretting tienen un sistema electrónico que permite la trazabilidad precisa de los lotes a sus materias primas. Proporciona registros precisos y accesibles de todos los ingredientes, procesos de producción y entregas de alimento. Este sistema entrega información rápida, en sentido ascendente y descendente, que es esencial para una eficiente gestión de reclamos. El sistema de trazabilidad asegura que el estado actual y futuro de los requisitos legales, estén en su lugar. También toma en cuenta las especificaciones de procesadores, así como de los minoristas y empresas de servicios alimenticios.





nutrace





feeding the future



www.skretting.com

