



CALIDAD e SEGURIDAD: COMPROMISO PROFESIONAL

GARANTÍAS e

CON EL AVAL DE LOS PODERES PÚBLICOS

La DGCCRF (Dirección General francesa de Competencia, Consumo y Represión del Fraude) ha formalizado y validado los protocolos aplicados por las empresas afiliadas. Dicha validación se ha formalizado en un convenio, entre las organizaciones profesionales y la DGCCRF, que incluye compromisos mutuos de intercambio de información y de control. Cada año, las federaciones afiliadas y la DGCCRF evalúan los resultados y el funcionamiento del convenio con un objetivo común de mejora continua.

LABORATORIOS SELECCIONADOS Y ACREDITADOS

Con el fin de garantizar la aplicación de métodos acreditados y el cumplimiento de las buenas prácticas de laboratorio, los análisis de residuos de plaguicidas y contaminantes se realizan en laboratorios avalados por el COFRAC (comité francés de acreditación) o su equivalente a nivel internacional. Una comisión compuesta por gestores de calidad de las empresas afiliadas, selecciona laboratorios que han demostrado su capacidad técnica y de servicio. Estos laboratorios se revalúan con cierta regularidad.

AUDITORÍAS EXTERNAS

Cada 2 años, las empresas comprometidas en la iniciativa FeL PARTENARIAT se someten a una auditoría externa con una escala de calificación que engloba los cuatro componentes del convenio: trazabilidad, control normativo, higiene y

seguridad sanitaria. Si fuese necesario, la empresa deberá tomar medidas correctivas y, a continuación, solicitar una nueva auditoría. En caso de deficiencias significativas, una empresa puede perder su acreditación. Los resultados de estas auditorías también se transmiten a la DGCCRF.

FORMACIÓN ESPECÍFICA Y OBLIGATORIA

Las empresas afiliadas reciben una formación exclusivamente dedicada a la iniciativa FeL PARTENARIAT. Se presenta, explica y trabaja de manera práctica cada uno de los procedimientos. Una formación impartida por el CTIFL, reconocido centro francés de formación en el sector hortofrutícola. La formación es obligatoria y se renueva cada 3 años para actualizar los conocimientos de los controladores.

SOPORTE TÉCNICO ESPECÍFICO

Las empresas afiliadas FeL PARTENARIAT disponen de un soporte técnico específico para esta iniciativa. A través de la página web www.felpartenariat.eu, pueden consultar distintos tipos de recursos reguladores: ficha descriptiva de las normas de comercialización, normativa sanitaria, ficha explicativa de higiene, procedimientos y contactos en caso de crisis.

PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN Y COMUNICACIÓN DE CRISIS

Se imparten cursos de gestión y comunicación de crisis centrados en cuestiones de seguridad. Se abordan procedimientos y herramientas aplicables a cualquier asunto que afecte la vida de la empresa.



CALIDAD e SEGURIDAD: COMPROMISO PROFESIONAL

Información y contacto: contact@felpartenariat.eu

www.felpartenariat.eu

INICIATIVA e

FeL PARTENARIAT es una iniciativa única en Francia, adaptada a tres actividades (expedición-exportación, importación y comercio al por mayor) y específica al sector hortofrutícola. Cada año, las empresas afiliadas comercializan más de 2 millones de toneladas de frutas y hortalizas. Es una iniciativa plenamente basada en el control interno, avalada por las autoridades públicas (convenio de la DGCCRF) y guiada por las federaciones profesionales. Se ha elaborado para satisfacer las particularidades del sector y las expectativas de los consumidores. Para FeL PARTENARIAT la mejora continua de las empresas, para ganar en rigor y fluidez, es un elemento clave de su proyecto.

GESTIÓN DE CALIDAD

El éxito de FeL PARTENARIAT radica en la determinación de las empresas implicadas en una iniciativa colectiva de control interno de calidad de las frutas y hortalizas convencionales u orgánicas. Este marco de referencia, adaptado a sus actividades comerciales, contribuye tanto al cumplimiento de las obligaciones legales como a la satisfacción de las expectativas de los clientes en materia de seguridad alimentaria.

GESTIÓN DE SEGURIDAD SANITARIA DE PRODUCTOS FRESCOS

El cliente que elige un proveedor FeL PARTENARIAT tiene la garantía de que este emplea medios eficientes de supervisión de productos. La empresa evalúa los riesgos siguiendo un estricto protocolo. Las federaciones garantizan a la DGCCRF la correcta aplicación de la iniciativa mediante la validación anual del análisis de riesgos, del plan de previsión de control sanitario interno y de auditorías externas.

CONTROL DE SUMINISTROS

Para poder garantizar a largo plazo la calidad de los productos, las empresas FeL PARTENARIAT efectúan un seguimiento continuo de sus proveedores. La empresa establece un control de suministros en el momento de la entrega: comprueba que se cumplen las normas de calidad y registra la trazabilidad. Los controles sanitarios se efectúan en función del análisis de riesgos. Se informa a los proveedores de los procedimientos mediante un «correo al proveedor». En caso de no conformidad, se informa al proveedor para que pueda aplicar medidas correctivas.

TRAZABILIDAD Y MEJORA CONTINUA

La trazabilidad y la gestión de las disconformidades también son procedimientos documentados que se aplican a diario. Las empresas afiliadas dominan estas prácticas de gestión de riesgos cuando se requiere retirar o recuperar un producto. La interrelación con los proveedores, el seguimiento de las acciones correctivas y la implantación potencial de controles reforzados contribuyen a la continua mejora de la oferta hortofrutícola.

REACTIVIDAD, PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE ALERTAS

Cada federación dispone de una línea directa y de un mensaje de alerta por correo electrónico destinados a guiar a la empresa en su toma de decisiones y permitirle gestionar los cambios necesarios. Además de la actualización del procedimiento de control sanitario interno, la empresa dispone de un manual de gestión y comunicación de crisis. Es una herramienta adicional para guiar al directivo y a sus empleados en el proceso decisorio en situaciones de emergencia.





FEL PARTENARIAT: ¿CÓMO FUNCIONA?

Fel PARTENARIAT es una iniciativa única en Francia de control interno realizada por profesionales del sector hortofrutícola. Las empresas afiliadas participan en un proceso de formación, de control periódico y de mejora continua. El cumplimiento de los términos de la asociación permite a las empresas valorizar sus competencias y mejorar su reactividad, su rigor y su fluidez.



TRAZABILIDAD

- Suministro
- Acciones correctivas
- Permanente comunicación proveedor/cliente



CONTROL NORMATIVO

Comprobación de la conformidad del mercado según las normas de comercialización (categoría, calibre, variedad...)



HIGIENE

Aplicación de buenas prácticas de higiene y del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)



SEGURIDAD SANITARIA

Control de conformidad de las normas sanitarias —pesticidas, contaminantes y aditivos— de FyH (frutas y hortalizas):

- Envío de muestras a laboratorios acreditados
- Control de los límites y contenidos máximos de residuos
- Evaluación del riesgo para el consumidor

Miembros
FeL
PARTENARIAT



Implantación
del proceso de
no conformidad
normativa
o sanitaria



*Cientes profesionales,
comensales y consumidores*



Cifras clave

3
actividades (expedición-exportación, importación y comercio al por mayor)

Más de
100
empresas

4
protocolos adecuados

Más de
2 millones
de toneladas
de frutas y hortalizas
comercializadas

Más de
100
puntos de control
supervisados

Más de
4000
análisis anuales
realizados

CALIDAD SEGURIDAD: COMPROMISO PROFESIONAL