Perry Johnson Registrars
Food Safety, Inc.

Everybody Eats...
Everybody Cares About Food Safety

En Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc., entendemos la importancia de la seguridad alimentaria y la certificación de calidad. El panorama de la industria alimentaria es un lugar dinámico y en constante cambio donde las tendencias pueden cambiar y las expectativas de los clientes cambian en un instante. Desde retiros hasta regulación, navegar ese panorama puede ser un desafío para organizaciones de todos los ámbitos y tamaños. Asociarse con un Organismo de Certificación (OC) confiable y acreditado como PJRFSI puede ayudar.

La certificación a través de un OC establecido y de buena reputación puede ayudar a demostrar a los consumidores de todo el mundo que una organización se dedica a la seguridad y la calidad de los alimentos. En PJRFSI, nuestro objetivo es ayudar a nuestros clientes a lograr sus objetivos de mejora, cumplimiento y regulación mientras minimizan los riesgos. Con un compromiso con el servicio al cliente y una capacidad inigualable para crear planes de auditoría que satisfagan las necesidades de cada cliente individual, PJRFSI es su socio para la certificación de seguridad alimentaria.

Con una presencia global que incluye oficinas y auditores en todo el mundo, desde los EE. UU. hasta la India y en todos los lugares intermedios, nosotros estamos listos para ayudarlo a alcanzar sus objetivos de certificación. PJRFSI tiene la capacidad única de ofrecer una amplia gama de recursos técnicos y experiencia para ayudar a clientes de todos los tamaños y tipos.

La ventaja de PJRFSI

Nuestro enfoque en la certificación de seguridad alimentaria de valor agregado significa que cada miembro de nuestro equipo, desde el liderazgo hasta los auditores, tiene en mente la satisfacción total del cliente y del usuario final en cada paso del camino hacia la certificación. Nuestra combinación única de comprensión técnica y atención al cliente permite a PJRFSI ofrecer a clientes de cualquier tamaño o tipo una experiencia de auditoría confiable y acreditada. Otros beneficios incluyen el acceso a seminarios web gratuitos sobre una variedad de temas, videos informativos y libros blancos sobre desarrollos industriales nuevos o prometedores, así como un boletín trimestral de la industria.

Nuestro equipo de liderazgo

Terry Boboige - *Presidente*

Desde la creación de Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc. en 2012, Terry Boboige ha sido considerado líder de la industria en el campo de la seguridad alimentaria. Ha sido fundamental en el crecimiento y expansión de el alcance de la acreditación y certificación de PIRFSI, con cientos de clientes de todas las facetas de la industria alimentaria al rededor del mundo. Antes de ayudar a construir PIRFSI, el Sr. Boboige comenzó su carrera de casi 30 años con una licenciatura y una maestría en administración de empresas antes de trabajar en gestión de calidad con empresas Fortune 500 como Ford Motor Company y 3M. Terry se abrió camino en la empresa, lo que le permitió apreciar la inversión en los mejores recursos humanos posibles, algo que se refleja hoy en día en la calidad del personal de PIRFSI. A lo largo de su carrera, el Sr. Boboige ha desarrollado una experiencia diversa en todo, desde pruebas de laboratorio y acreditación hasta gestión de calidad y salud, y seguridad ambiental. Él mira hacia el futuro no solo con la certificación y la calidad en mente, sino también con la educación, abogando por la expansión de los recursos que ofrece la empresa para los clientes actuales y potenciales.

Lauren Maloney - *Gerente de Acreditación del Programa de Inocuidad en Alimentos*

Con más de 12 años de experiencia en el campo de la agricultura sostenible y la producción de alimentos, Lauren aporta su conocimiento de producción y gestión al puesto de Gerente Administrativa del Programa de Seguridad Alimentaria. Administra los requisitos y la acreditación de los programas SQF, BRCGS, GLOBAL G.A.P, IFS, Gluten-Free, HACCP/GMP. También es entrenadora interna de PJRFSI para GLOBAL G.A.P e inspectora de alcances de frutas y verduras. Además de la agricultura y la producción de alimentos, la Sra. Maloney tiene una maestría en Biología de la Conservación, su experiencia diversa y su base de conocimientos son un beneficio para el programa de seguridad alimentaria.

Brett McMillen - ***Gerente de la División de Cannabis y Cáñamo***

Con más de 10 años de experiencia en el negocio de calidad y regulación con la familia de empresas Perry Johnson, Brett ha ayudado en el desarrollo de sus programas de acreditación y certificación de cannabis y cáñamo. Sus contribuciones al desarrollo de sus programas GMP, GAP, Organic y otros Cannabis y Hemp han sido fundamentales dada su amplia experiencia al presenciar la fabricación de productos de una amplia gama de áreas industriales.

PROGRAMAS DE SEGURIDAD

BRCGS

El primer estándar mundial reconocido por GFSI, BRCGS es uno de los estándares más confiables y reconocidos disponibles en la actualidad. La revisión y mejora continuas con la ayuda de expertos y consultores de la industria significa que BRCGS está a la vanguardia para cumplir con los requisitos desde todos los ángulos.

Esquemas disponibles:

- Food Safety
- Packaging Materials
- Storage & Distribution
- Plant-Based

SQF

El Programa Estándar de Alimentos de Calidad Segura (SQF) también se encuentra entre los estándares de gestión de calidad y seguridad alimentaria más populares. Con múltiples opciones de programas disponibles, SQF proporciona una certificación rigurosa relevante para las necesidades individuales de cada cliente.

GLOBALG.A.P.

Enfocada principalmente en la producción de alimentos basada en granjas, la gama de esquemas de auditoría y certificación de GLOBAL G.A.P cubre casi todas las facetas imaginables de la agricultura. Las opciones de GLOBAL G.A.P también pueden cubrir el aspecto humano de la agricultura, considerando la salud y seguridad de los trabajadores, así como la ética.

Available schemes:

- HPSS - Harmonized Produce Safety Standard
- IFA - Integrated Farm Assurance
- PSA - Produce Safety Assurance
- GRASP - GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice
- PHA – Produce Handling Assurance
- CoC – Chain of Custody

FSSC 22000

FSSC 22000 ofrece un esquema de certificación de referencia GFSI que incorpora estándares ISO y programas de requisitos previos para la certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria en la fabricación y provisión de alimentos y empaques para alimentos y fue desarrollado para satisfacer las necesidades de una cadena de suministro global.

Normas alimentarias de

Good Manufacturing Practices (GMP)

GMP son las prácticas requeridas para cumplir con los lineamientos recomendados por las agencias que controlan la autorización y concesión de licencias para la fabricación y venta de alimentos y bebidas, cosméticos, productos farmacéuticos, suplementos dietéticos y dispositivos médicos. Las auditorías de GMP incorporan las últimas regulaciones obligatorias del gobierno, programas para clientes y esquemas voluntarios y de la industria.

Buena gestión de almacenamiento y distribución (GSDM)

GSDM especifica los requisitos y el rendimiento que se espera de una instalación moderna de distribución de alimentos para satisfacer las necesidades de seguridad alimentaria que esperan el público consumidor, muchos compradores minoristas y de servicios de alimentos, y las agencias reguladoras.

Las empresas de distribución de alimentos consistentes con empleados disciplinados y bien informados son necesarias para competir en el mercado actual. Diseñado para proteger la integridad de la cadena de suministro de alimentos a través de prácticas adecuadas de almacenamiento y distribución, GSDP está destinado a almacenes dedicados, centros de distribución y empresas de transporte.

HACCP

La certificación de cumplimiento de puntos críticos de control de análisis de peligros (HACCP) es un programa internacional disponible para las instalaciones de la industria de servicios alimentarios y determina la capacidad de una organización para reconocer condiciones alimentarias peligrosas y prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos.

iCompliance

iCompliance es una empresa de gestión de proveedores que simplifica, estandariza y agiliza el proceso de realización de auditorías de productos de consumo y de la industria no alimentaria de bienes de consumo masivo. Con un estándar uniforme establecido para cada categoría de productos de consumo, iCompliance ha simplificado el proceso de auditoría con mayor transparencia y cumplimiento en toda la cadena de suministro.

Social Accountability & Responsibility

El "Socialo Rendición de cuentas" proceso de auditoría es fundamentalmente diferente a una auditoría técnica. Tus asesoresestán buscando evidencia de lo que está sucediendo en su cadena de suministro y luego brindan retroalimentación al cliente sobre cómo mejorarla. Estos estándares proporcionan estándares medibles, transparentes y verificables para evaluar el desempeño de las empresas en nueve áreas esenciales: trabajo infantil, trabajo forzoso, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo, remuneración y administración. Sistemas. PJRFSI ofrece estándares globales reconocidos en la industria, tales como:

- **SMETA** - Sedex Members Ethical Trade Audit (Sedex)
- **SA 8000** - Social Accountability 8000
- **WRAP** - Worldwide Responsible Accredited Production
- **CTPAT** - Customs-Trade Partnership Against Terrorism

Para todas las auditorías estándar de estándares alimentarios de segunda parte, PJRFSI puede usar nuestros estándares como base para crear su propia "auditoría de primera parte personalizada" para cualquier número de esquemas. Por favor, pregunte para más detalles.

TPP y FSVP

La Ley Food Safety & Modernization Act (FSMA) de 2015 introdujo el Foreign Supplier Verification Program (FSVP). FSVP requiere que todos los importadores que ingresan a los Estados Unidos realicen una verificación basada en el riesgo de los proveedores extranjeros dentro de los límites de FSMA. El Programa de Certificación de Terceros (TPP) es una designación desarrollada por el FDA a asistir importadores con FSVP.

Estándares de cadena de suministro y seguridad alimentaria

Auditorías de proveedores

Su cadena de suministro es tan fuerte como su eslabón más débil. Asegurarse de que todos los proveedores de su cadena cumplan con sus expectativas,requisitos reglamentarios, objetivos de calidad y seguridad alimentaria es fundamental. Un solo retiro del mercado o situación en su empresa puede provocar daños irreparables a la marca y millones de dólares para su empresa, sin incluir posibles demandas que podrían surgir y, a menudo, surgen. Las fallas en cualquier punto de la cadena pueden tener enormes consecuencias, desde retiros del mercado hasta lesiones o la muerte del consumidor. Las auditorías de proveedores de PJRFSI utilizan las mejores prácticas de la industria para evaluar todo, desde el control de plagas y el saneamiento hasta el control de materiales extraños, el monitoreo ambiental, la seguridad/calidad de los alimentos, los estándares de marca y el mantenimiento de registros que protegen la integridad de su cadena de suministro.

Anexos y requisitos para minoristas

PJRFSI es un Organismo de Certificación global aprobado y reconocido por muchos minoristas a nivel mundial. Somos un socio confiable para entregar y ejecutar innumerables programas de auditoría y evaluación en todo el mundo. Por favor pregunte si podemos apoyar sus requisitos adicionales.

Auditorías de Reclamos Especiales

USDA orgánico

La certificación orgánica brinda la tranquilidad y la credibilidad de una etiqueta familiar a los productos entre las preocupaciones de los consumidores sobre pesticidas y otros peligros alimentarios potenciales.

Gluten-Free Certification Program (GFCP)

Administrado por BRCGS, GFCP se distingue de otras opciones de certificación sin gluten al administrar de manera efectiva los peligros del gluten a través de sistemas de gestión de seguridad alimentaria y HACCP aceptados a nivel mundial. Este programa puede servir como una auditoría independiente o combinarse con otros certificados, incluidos SQF o BRCGS.

BRCGS a base de plantas

Con la creciente popularidad de las opciones de alimentos a base de plantas, BRCGS consideró oportuno crear un nuevo estándar para estos productos para garantizar que no haya contaminación con material animal.

Estándares de cannabis y cáñamo

PJRFSI Estándares personalizados

PJRFSI ahora ofrece sus propios Estándares de Seguridad del Cannabis que cubren todas las facetas de la industria del cannabis, desde la semilla hasta el estante. Totalmente personalizables para trabajar dentro de los diferentes requisitos establecidos por cada estado, estos estándares están basados en GAP y GMP.

- Fabricación
- Cultivo

Cáñamo Orgánico

La certificación para el cáñamo según los estándares orgánicos del USDA, como se describe en agosto de 2016 por el USDA, ahora está disponible para los cultivadores de cáñamo industrial. Los nuevos productos de cáñamo están llegando al mercado a un ritmo cada vez mayor; la familiaridad del estado orgánico del USDA ayuda a brindar seguridad y familiaridad a este mercado de rápido crecimiento.

GMP y GAP para el cáñamo

Cultivadores de cáñamo y fabricantes del producto pueden ser auditados a esquemas GMP y GAP, similar a otros productos agrícolas.

Módulos complementarios de suplementos dietéticos y medicamentos

Los módulos de suplementos dietéticos y complementos de medicamentos de PJRFSI se basan en las buenas prácticas de fabricación actuales de FDA CFR 111 en operaciones de fabricación, envasado, etiquetado o almacenamiento de suplementos dietéticos y medicamentos. Estos módulos complementarios cubren la fabricación de productos de cannabis que se ajustan a los requisitos de suplementos dietéticos y medicamentos. Son módulos complementarios únicamente y deben ser auditados de acuerdo con el Estándar de seguridad de cannabis/cáñamo para la fabricación, que incluye los requisitos establecidos en las secciones Sistema de gestión y Requisitos GMP y otros requisitos previos del programa.

Pre-Evaluaciones y Pre-Evaluaciones Virtuales

Las preevaluaciones pueden, en muchos sentidos, considerarse un "ensayo general" antes de una auditoría inicial; un auditor visita sus instalaciones y revisa las prácticas y la documentación, interactúa con su equipo de administración y brinda retroalimentación, sin la presión de que requieran respuestas formales o que la auditoría afecte el resultado de sus esfuerzos de certificación. Realizar una evaluación previa puede ayudar a que usted y su equipo se familiaricen con los auditores y las prácticas de auditoría y ayudar a identificar áreas de fortalezas y debilidades antes de la auditoría oficial.

PJRFSI ahora también ofrece pre-evaluaciones virtuales – realizado desde fuera del sitio a través de una llamada de conferencia, videoconferencia, etc. Esta variedad de evaluación previa puede ayudar a ahorrar en costos de viaje mientras le permite interactuar con un auditor y recibir comentarios.

Capacitación

Seminarios web gratuitos

PJRFSI ofrece seminarios web gratuitos de forma regular en www.pjrfsi.com/webinars. Las grabaciones y diapositivas de presentaciones anteriores también están disponibles para descargar. Únase a nosotros en www.pjrfsi.com/webinars/past-webinars para ver nuestros seminarios web grabados anteriormente.

Entrenamiento en sitio

PJRFSI es un proveedor global de capacitación. Dada la audiencia objetivo prevista, la capacitación presencial presenta una serie de ventajas, la principal de las cuales es la capacidad de interactuar con los alumnos de la manera más directa y accesible, con la capacidad de verificar la comprensión del tema por parte de los alumnos en tiempo real y corregir y aclarar inmediatamente si es necesario. PJRFSI utiliza facilitadores experimentados que son profesionales calificados y expertos en el campo de la seguridad alimentaria que pueden compartir su experiencia industrial de primera mano con los participantes. Nuestra experiencia técnica queda demostrada por la información y el soporte de vanguardia que brindamos a nuestros clientes internos y externos. Nuestro sistema de gestión y herramientas de comunicación contienen la información más actualizada sobre interpretación de normas, excelencia en la formación .

Entrenadores/Consultoría - Selección

La selección y reclutamiento de nuestra fuerza de capacitación para cada esquema o programa definido está determinada por las necesidades individuales de nuestros clientes. Los recursos de capacitación y consultoría seleccionados con PJRFSI deben mantener la experiencia en higiene del procesamiento de alimentos con un conocimiento considerable y experiencia en la aplicación de principios de seguridad alimentaria, sistemas de control basados en procesos como HACCP, leyes y regulaciones federales, estatales y provinciales relevantes, GMP, principios y técnicas de auditoría de plantas. , muestreo microbiológico aséptico, comunicaciones (escritas y orales), negociación y conocimiento de equipos de seguridad e higiene relacionados con la seguridad alimentaria.

Entrenamiento en linea

Podemos proporcionar cursos de capacitación en línea que su organización puede completar en su propio horario. ¡Es más fácil y conveniente que nunca! ¡Siga las redes sociales de PJRFSI para mantenerse actualizado sobre el progreso de estos esfuerzos!

PJRFSI Global Huella

Estados Unidos :

Troy, MI: World HQ
Dallas, TX
Phoenix, AZ
San Diego, CA

Internacional :

Fukuoka, Japón
Hiroshima, Japón
Nagoya, Japón
Osaka, Japón
Sapporo, Japón
Sendai, Japón
Tokio, Japón

Monterrey, México
Caserta, Italia
Bangkok, Tailandia
Bangalore, India
Windsor, Canadá
Shanghái, China
Stoke-on-Trent, Reino Unido

755 West Big Beaver Rd., Suite 1390, Troy, Michigan 48084
www.pjrfsi.com • (248) 519-2523 • pjrfsi@pjrfsi.com