

1. Principio/ Integridad del Producto

Walmart México está comprometido en cumplir con las leyes, regulaciones y estándares internacionales con el fin de proveer productos alimenticios inocuos, de calidad e íntegros en su composición, contribuyendo así a mejorar la calidad de vida de las familias mexicanas.

Como parte de esta propuesta de valor Walmart de Mexico ha puesto en práctica un programa de prevención de fraude alimentario con el fin de proporcionar una evaluación de riesgos asociados y su prevención.

Es nuestra expectativa que todos nuestros proveedores conduzcan sus negocios y elaboren sus productos alimenticios con total adecuación a la legislación aplicable y lo declarado en su información de producto. Esto incluye tomar las medidas necesarias para asegurar la integridad de las distintas especies, ingredientes y aditivos que están incluidos en la composición los productos que fabrican y comercializan en los distintos formatos de negocio de Walmart de Mexico.

2. Propósito del documento

2.1. Comunicar y documentar de manera efectiva los estándares y las prácticas requeridas para mitigar los riesgos asociados con el fraude alimentario.

2.2. Asegurar que los productos alimenticios que se comercializan en Walmart México dentro del alcance indicado en el Punto 3 se fabriquen de tal forma que se preserve la integridad de la composición del producto.

3. Alcance

El programa tiene un enfoque principalmente hacia los productos de perecederos y etiquetados en tienda, Marcas Propias (Autoservicio y Sam's), de importación directa y Plantas Maquiladoras WM. Sin embargo este programa no es limitativo hacia otras categorías, en las cuales ya sea por requerimientos legales o circunstancias del mercado o de un producto que bajo un temor fundado de adulteración, sea necesario realizar una evaluación y ejecución de estrategias para la disminución de riesgos asociados.

4. Responsabilidades:

Subdirectores y Gerentes de las áreas de Compras de productos alimenticios, Compras de Marcas Privadas (Autoservicio y Sam's), Importación Directas y Plantas Maquiladoras WMs.

- Comunicar a los proveedores los lineamientos y expectativas de los programas de Seguridad Alimentaria y Prevención de Fraude de Alimentos.
- Asegurarse que el proveedor conoce y cuenta con el Vendor Agreement (VA) actualizado y firmado.
- Recopilar y/o proporcionar información requerida al equipo de Seguridad Alimentaria, entre ella el catálogo de ITEMS, especificaciones actualizadas, VA, etc.
- Actualización de información en HIVE (Áreas de compra de Marca Propia)
- Estar informado de la evaluación del riesgo de fraude alimentario, apoyar la ejecución del programa corporativo y de la acción requerida en caso de ser necesario de los productos de su categoría.
- Notificar al equipo de Seguridad Alimentaria de cualquier preocupación sobre la integridad, autenticidad y/u origen del producto.

Seguridad Alimentaria.

- Evaluar la documentación e información proporcionada por los proveedores, el equipo de marcas privadas y / o los gerentes de categoría.
- Definir los lineamientos y expectativas de productos/categorías a las áreas de compras, importación directa y/o Plantas Maquiladoras WM.
- Realizar Análisis de Vulnerabilidad de Producto (AVP) para artículos de Marca Propia, importación directa, materia prima o productos que serán etiquetados en tienda.
- Monitorear las Alertas Globales de Seguridad y Defensa de los Alimentos para conocer las tendencias en el fraude a los alimentos.
- Verificar el cumplimiento del programa a través de pruebas de verificación, análisis, rastreabilidad y revisión de autenticidad de documentos.
- Determinar acciones y aplicaciones de sanciones en caso de ser requerido, mediante la colaboración de un equipo multidisciplinario.
- Investigar la integridad del producto y/o problemas de autenticidad en caso de presentarse alguna no conformidad.
- Comunicar los resultados de las pruebas a las áreas involucradas y a los proveedores según sea necesario.

5. Definiciones

Fraude alimentario (Food Fraud): Es referido a la adulteración, sustitución o diferencia de uno o varios de los componentes de un producto o la alteración de documentación del mismo, de manera intencional con el fin de engañar al consumidor y/o con fines económicos unilaterales.

Producto de Riesgo Alto: Un producto y/o categoría que presenta mayor probabilidad o es más vulnerable a la adulteración o cambio de la composición debido a la gran ganancia económica derivada del sustituir y/o falsificar uno o varios ingredientes de ese producto en particular o de su documentación.

Productos de etiquetado en tienda: Productos empaquetados en la tienda e identificados con etiquetas de báscula.

HIVE: Sistema de gestión de información de producto de Marcas Privadas.

No Conformidad: Cualquier desviación o incumplimiento a la especificación, etiquetado y/o normatividad vigente detectada durante alguna de las pruebas, análisis o revisión de documentación realizada al producto.

ISME: International Subject Matter Expert.

Temor Fundado: La sospecha de que pudiera estar el producto adulterado ya sea por denuncia interna o externa o bien por casos de adulteración en productos idénticos o similares de otras marcas (Productos de Riesgo Alto).

Matriz de Escalamiento: Guía de acciones a realizar según la gravedad del caso de desviación que derive en un fraude alimentario.

6. Lineamientos generales para proveedores

Los proveedores que fabrican los diferentes tipos de productos alimenticios deben cumplir con los siguientes estándares y prácticas, además de aquellos definidos por Seguridad Alimentaria para cada una de las categorías:

- Contar con Vendor Agreement actualizado y firmado.
- Tener procedimientos documentados que abarquen todas las actividades que involucran, pero no se limitan a, fuentes de ingredientes, fabricación, procesamiento, empaque, transporte,

almacenamiento o manejo adicional, incluyendo la especificación detallada y alineada a normatividad nacional vigente.

- Obtener y mantener la certificación de seguridad alimentaria conforme a los estándares de GFSI para cada instalación o planta en la que los productos se fabrican, procesan, empaquetan, almacenan o manipulan de otra manera. Específicamente para productos de perecederos y etiquetados en tienda, Marcas Propias (Autoservicio y Sam's), de importación directa y Plantas Maquiladoras WM.
- Proporcionar información y pruebas relevantes para el programa interno de prevención de fraude alimentario a los equipos de Walmart México cumpliendo con las disposiciones del mismo. Así como, en caso de ser necesario la documentación que acredite la autenticidad y/o origen de los productos.

7. Procedimiento:

Se debe de contar con un enfoque coherente para identificar, evaluar, analizar y abordar los diferentes tipos y puntos de fraude alimentario dentro de la cadena de suministro de alimentos de Walmart México, dentro de este programa se debe de contemplar lo indicado en Global Food Safety Management System:

1. Análisis de vulnerabilidad del producto (AVP).
2. Programa de monitoreo a los productos y/o categorías de alto riesgo.
3. Ejecución de estrategias de mitigación de riesgos y vigilancia, entre las cuales deberá incluirse si se cuenta con Vendor Agreement actualizado firmado por proveedor y la comunicación del programa para la prevención de fraude alimentario.
4. Comunicación.
5. Retiro de producto y sanciones.

7.1 Análisis de vulnerabilidad del producto.

De acuerdo a tipo de posible adulteración de composición, beneficios económicos, conocimiento de la cadena de suministro del producto, disponibilidad de materia prima y tecnología en el mercado, así como el riesgo a la salud del consumidor y de imagen de la empresa, se determinará el nivel de riesgo del producto y en base al resultado se priorizará para la ejecución de estrategias de mitigación y/o vigilancia.

7.2 Monitoreo anual de la autenticidad de los alimentos:

El programa anual de prevención de fraude alimentario incluye lo siguiente:

- Desarrollar una estrategia de verificación de autenticación de producto.
- Identificar proveedor de servicios para realizar pruebas de autenticidad de laboratorio.
- Realizar las pruebas correspondientes los productos identificados en el alcance y / o revisar la documentación de respaldo relevante.
- Revisar los resultados, analizar la información y determinar la conformidad o no conformidad del producto y/ o el plan de acción para resolver la no conformidad si es necesario.
- Solicitar acciones correctivas del proveedor si es necesario, incluso la terminación de la relación comercial, de conformidad con la Matriz de Escalamiento.

7.3 Mitigación de riesgos y vigilancia

Las medidas proactivas de mitigación de riesgos y vigilancia para la prevención de Fraude alimentario incluyen:

- Aprobación del Vendor Agreement actualizado por parte del proveedor antes de adjudicar negocios al proveedor.
- La certificación GFSI de las plantas de producción de productos Específicamente para productos de perecederos y etiquetados en tienda, Marcas Propias (Autoservicio y Sam's), de importación directa y Plantas Maquiladoras WM.
- Reuniones de concientización y/o comunicación compartida entre las partes interesadas internas y externas.

- Recopilación de información como resultado de alertas nacionales e internacionales con respecto al fraude alimentario.
- Participación del proveedor para compartir las mejores prácticas y trabajar con ellas para crear sus propios programas para prevención de fraude alimentario.
- Etiquetado confiable y acorde a la normatividad vigente del país.
- Especificación y/o ficha técnica donde se indique de manera detallada la composición del producto y validada por el área de compras.
- Pruebas de laboratorio de terceros validando el cumplimiento de las especificaciones y etiquetado aprobadas del producto.
- Documentación veraz que acredite la autenticidad y origen del producto.

7.4 Comunicación

Es importante la comunicación oportuna y confiable entre las partes internas y externas involucradas en la comercialización de productos alimenticios y la prevención de fraude alimentario dentro de las diversas etapas de comercialización:

Áreas de compras de productos de perecederos y etiquetados en tiendas, Marcas Propias (Autoservicio y Sam's), importación directa y Plantas Maquiladoras WM:

- Integración de un nuevo proveedor o producto.
- Firma de Vendor Agreement.
- Solicitud de reunión para comunicación del programa de prevención de fraude Alimentario o envío de comunicación al proveedor, o bien comunicación de resultados a proveedor.
- Revisión de especificaciones u otra documentación.

Seguridad Alimentaria/ Food Fraud:

- Aprobación o No aprobación de auditoria GFSI.
- Envío de comunicación del programa de Prevención de Fraude Alimentario.
- Solicitud de documentos tales como especificaciones, VA, análisis, etc.
- Resultado del AVP y priorización de acuerdo al nivel de riesgo obtenido del producto.
- Resultados de pruebas realizadas y/o de conformidad de documentos.
- Respuesta a no conformidades.

Respuesta a las no conformidades presentadas:

Todas las no conformidades se documentarán y se dará seguimiento de la investigación del proveedor junto con el área de compras. De acuerdo a la no conformidad se realizará una investigación de caso con la cual se determinara los pasos a seguir.

7.5 Retiro y Sanciones

En caso de que se detecte una adulteración intencional de un producto, se tomarán los siguientes pasos:

- Retiro inmediato de todos los productos afectados en todas las etapas de producción, distribución y comercialización (Tiendas y en línea/ e-Commerce).
- Se llevará a cabo una investigación sobre cómo ocurrió la adulteración.
- Comunicación al ISME de Seguridad Alimentaria de Walmart sobre el incidente.
- Determinar si el acuerdo del proveedor debe finalizar o no (Baja o Inactivación Temporal de Proveedor) basado en la matriz de escalamiento. Una vez finalizado el periodo de inactivación temporal la reincorporación y/o excepción extraordinaria de penalización deberá de realizarse conforme al diagrama de proceso de Análisis de Alimentos CeDis Actualización 2017.

8. Mantenimiento y mejora del programa:

El equipo de Cumplimiento/ Seguridad Alimentaria mantendrá y mejorará el Programa de fraude alimentario considerando lo siguiente:

- a. Revisión anual del programa y resultados.
- b. Revisión anual de análisis de vulnerabilidad de productos.
- c. Cambios a la legislación y normatividad vigente.
- d. Requerimientos y retroalimentación de clientes internos.
- e. Conocimiento de casos relacionados en cualquiera de los mercados WM.
- f. Revisión de las estrategias de mitigación de riesgos y vigilancia implementados.
- g. Verificación de la implementación de las acciones correctivas.
- h. Revisión y mejora del mantenimiento de registros.

9. Referencias/ Documentos Relacionados

- a. Global Food Safety Management System de Walmart.
- b. Política Seguridad alimentaria.
- c. Procedimiento de Análisis y Matriz de escalamiento por resultado no conforme Food Fraud.
- d. Lineamientos de Seguridad Alimentaria para categorías de alimentos.

10. Resguardo de información

Los documentos relacionados con el Programa de Fraude de Alimentos residirán en el disco compartido <https://walmartglobal.box.com/s/dzrxr0dnlrw4lak08cm0yoh3no0dls7l>

11. Revisión / Historial de Correcciones.

Este procedimiento se revisará al menos una vez al año y/o cuando se realice una modificación al mismo

Fecha de revisión (MMDDYY)	Revisado/Modificado por:	Modificación realizada (comentarios)