



# Requerimientos de seguridad alimentaria para proveedores de **alimentos procesados y productos agrícolas**

Contribuimos a mejorar la calidad de vida  
de las familias en México y Centroamérica.

**Walmart**   
México y Centroamérica



Contenido	Página
Objetivo de Seguridad Alimentaria	1
Requerimientos de Seguridad Alimentaria	1
1. Auditoría de Seguridad Alimentaria	1
1.1 Diagrama de desarrollo de proveedores	2
1.2 Consideraciones para cumplir con la auditoría de Seguridad Alimentaria	3
1.3 Tipo de proveedor	4
1.3.1 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Propias e Importación Directa	5
1.3.2 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Nacionales	6
1.3.3 Requerimiento de auditoría para proveedores pequeños o en desarrollo	7
1.3.4 Requerimiento de auditoría para Distribuidores	8
2. Requerimientos adicionales de Seguridad Alimentaria	9
3. Requerimientos para proveedores de productos específicos	10
Anexo 1. Esquemas de certificación avalados por GFSI	11
Anexo 2. Auditorías Nivel Intermedio para productos agrícolas	12
Anexo 3. Auditorías Nivel Básico para productos agrícolas	13
Anexo 4. Opción de firmas auditoras que manejan protocolos alineados a Global Markets para alimentos procesados y productos agrícolas	14

## Objetivo de Seguridad Alimentaria

En Walmart de México y Centroamérica tenemos un gran compromiso con nuestros clientes y socios, por lo que nos esforzamos constantemente para ofrecer alimentos seguros y de calidad en todas nuestras tiendas y Clubes.

Como parte de nuestro compromiso de mejora continua requerimos que nuestros proveedores adopten estrictas medidas de seguridad alimentaria a lo largo de toda su cadena de producción y suministro de alimentos, y de esta forma cumplir en conjunto con nuestro objetivo.

## Requerimientos de Seguridad Alimentaria

Para ser proveedor de alimentos procesados y productos agrícolas de Walmart de México y Centroamérica es necesario que cumplas con algunos requerimientos de seguridad alimentaria, los cuales aplicarán de acuerdo al tipo de proveedor que eres y de los productos que entregas. Con base en nuestra [Política de Cumplimiento Seguridad Alimentaria](#), si no cumples con dichos requerimientos no podrás ser dado de alta como nuestro proveedor o continuar entregando mercancía a través de nuestros centros de distribución y/o de forma directa a tiendas y clubes.

Si elaboras alimentos procesados o cultivas, empacas, procesas y/o distribuyes productos agrícolas, este documento te ayudará a conocer cuales son los requerimientos de seguridad alimentaria.

### 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

Walmart de México y Centroamérica está alineado con la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés), y para ser nuestro proveedor de alimentos y/o bebidas debes cumplir con una auditoría de inocuidad aprobada y vigente (menos de un año de realizada) que permita evaluar las buenas prácticas sanitarias en cada una de las instalaciones donde elaboras, produces, empacas, procesas y/o distribuyes la mercancía que comercializarás con nosotros.

Dicha auditoría debe hacerse bajo alguno de los estándares reconocidos por GFSI de certificación o auditoría de Global Markets para alimentos procesados o productos agrícolas, según aplique al producto que entregues y en función a la expectativa que debas cumplir por el tipo de proveedor que seas.

# 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

## 1.1 Diagrama de desarrollo de proveedores

El siguiente diagrama muestra el desarrollo que deberás tener para alcanzar la expectativa en auditoría de Seguridad Alimentaria que debes cumplir y puedas ser proveedor de Walmart de México y/o continuar como proveedor activo:



### Alta de nuevos proveedores:

Compártenos el reporte de auditoría de seguridad alimentaria, aprobada y con vigencia menor a 12 meses o certificación GFSI. Debe contar por lo menos con los requisitos de Global Markets Nivel Básico o equivalente.

### Proveedores activos

Debes cumplir con auditoría aprobatoria de seguridad alimentaria alineada a los requisitos de Global Markets Nivel Básico o equivalente.

Un año después de cumplir con el nivel Básico de Global Markets, debes aprobar el nivel Intermedio o equivalente.

Un año después de aprobar el nivel Intermedio de Global Markets o equivalente, debes alcanzar la certificación bajo alguno de los siguientes esquemas reconocidos por GFSI, según aplique a tu operación:

- PrimusGFS Standard
- GLOBALG.A.P.
- CanadaGAP
- International Featured Standards (IFS)
- Safe Quality Food (SQF) Nivel 2 o 3
- Food Safety System Certification (FSSC 22000)
- BRC Global Standards
- Global Aquaculture Alliance Seafood
- Global Red Meat Standard

## 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

### 1.2 Consideraciones para cumplir con la auditoría de seguridad alimentaria

#### a. Antes de llevarla a cabo:

- Identifica que tipo de auditoría te corresponde de acuerdo al producto que entregues.
- Gestiona el servicio de auditoría con alguna firma auditora que maneje el estándar de auditoría con los requisitos solicitados por Walmart de México.

Da clic aquí para ver que firmas auditoras pueden hacerla.

#### b. Durante su realización:

- Debe realizarse cuando estás procesando mercancía o en el caso de productos agrícolas cuando estos se están cosechando.
- Deben auditarse todos los procesos involucrados en la producción y/o manejo de la mercancía que entregas a Walmart de México, ya sea para nuestras tiendas de autoservicios, Sam's Club o ambos.

#### c. Una vez realizada

- Compártenos el reporte de auditoría en un periodo máximo de 15 días hábiles después de realizada.

Envía al correo

[\\_GFSIaudit@wal-mart.com](mailto:_GFSIaudit@wal-mart.com)

- Walmart de México y Centroamérica no acepta auditorías aprobadas con No Conformidades críticas.
- En caso que la auditoría no sea aprobada, deberás presentar una nueva auditoría en un periodo no mayor a 3 meses a partir de la fecha de la auditoría anterior.
- Debes renovarla de manera anual en el siguiente nivel correspondiente, máximo en la misma fecha en que realizaste la anterior.

## 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

### 1.3 Tipo de proveedor

Identifica que tipo de proveedor eres de acuerdo a la mercancía que comercializas, pues con base en ello es la expectativa en auditoría que debes alcanzar.

Tipo de proveedor	Descripción
Proveedor de Marcas Propias	Es aquel que provee mercancía producida bajo las marcas exclusivas de Walmart STORES INC.  Ver requerimiento de auditoría
Proveedor de Marcas Nacionales	Es aquel que provee mercancía comercializada con sus marcas comerciales. Esto incluye a proveedores de mercancía a granel lista para consumo que es comercializada con etiqueta de báscula de Walmart de México.  Ver requerimientos de auditoría
Proveedor pequeño o en desarrollo	Proveedores de productos procesados que estén siendo desarrollados o que el volumen de venta de sus productos a Walmart de México sea igual o menor a \$12,000.000.00. MN.  Ver requerimientos de auditoría
Importación Directa	Son aquellos proveedores ubicados en el extranjero y cuya mercancía es legalmente importada por Walmart de México a través de Global Sourcing o Comercializadora México Americana (CMA).  Ver requerimientos de auditoría
Distribuidores	Es un proveedor que vende productos agrícolas producidos por él mismo u otros productores o empresas, ya sea que los almacena y/o empaca para distribuirlos.  Ver requerimientos de auditoría

¿Tienes alguna duda? Contáctanos

[\\_GFSIaudit@wal-mart.com](mailto:_GFSIaudit@wal-mart.com)

# 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

## 1.3.1 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Propias e Importación Directa

Si eres proveedor de productos de marcas propias de Walmart de México y Centroamérica, o proveedor de productos de Importación Directa, independientemente del tamaño de tu compañía o del alimento que produces, debes cumplir con lo siguiente:

Tipo de proveedor		Auditoría que debes cumplir
Alimentos procesados		<b>Certificación en algún estándar avalado por GFSI</b> <i>Da clic para conocer los certificados válidos</i> <b>Alimentos procesados</b> <b>Productos agrícolas</b>
Productos agrícolas	Campos de producción o invernaderos	
	Empaque	
	Almacén en frío	
	Proceso	



# 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

## 1.3.2 Requerimiento de auditoría para proveedores de Marcas Nacionales

Si eres proveedor de productos de marcas propias de Walmart de México y Centroamérica, o proveedor de productos de Importación Directa, independientemente del tamaño de tu compañía o del alimento que produces, debes cumplir con lo siguiente:

Tipo de operación		Tipo de producto que entregas	Auditoría que debes cumplir
Alimentos procesados		<ul style="list-style-type: none"><li>-Carne de bovino, porcino, cabra y oveja</li><li>-Carne molida</li><li>-Carne para hamburguesa</li><li>-Aves (pollo y pavo crudos entero, piezas)</li><li>-Embutidos a base de carne para venta a granel</li><li>-Pescados y mariscos crudos</li><li>-Productos de valor agregado elaborados con cárnicos</li></ul>	<b>Certificación en algún estándar avalado por GFSI</b> <i>Da clic para conocer los certificados válidos</i>
		Otros productos no mencionados arriba.	Auditoría Global Markets para alimentos procesados Nivel Intermedio o equivalente
Productos agrícolas	<ul style="list-style-type: none"><li>-Campos de producción o invernaderos</li><li>-Empaque</li><li>-Almacén en frío</li><li>-Proceso</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Berries frescas y congeladas (fresa, frambuesa, zarzamora, arándano)</li><li>-Ensaladas y productos listos para consumo</li><li>-Frutas y verduras cortadas y/o cocidas</li><li>-Germinados</li><li>-Hortalizas de hoja verde</li><li>-Melones</li><li>-Pepinos</li><li>-Chiles frescos</li><li>-Papaya</li></ul>	<b>Certificación en algún estándar avalado por GFSI</b> <i>Da clic para conocer los certificados válidos</i>
		Otros productos no mencionados arriba.	<b>z Global Markets para productos agrícolas Nivel Intermedio o equivalente</b> <i>Da clic para conocer las auditorías válidas</i>



# 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

## 1.3.3 Requerimiento de auditoría para proveedores pequeños o en desarrollo


Si eres proveedor pequeño o en desarrollo de productos procesados o agrícolas a granel, empacados y/o etiquetado con tu marca comercial debes cumplir con lo siguiente:

Tipo de operación	Tipo de producto que entregas	Auditoría que debes cumplir	
Alimentos procesados	<ul style="list-style-type: none"><li>-Carne de bovino, porcino, cabra y oveja.</li><li>-Carne molida</li><li>-Carne para hamburguesa</li><li>-Aves (pollo y pavo crudos entero, piezas)</li><li>-Embutidos a base de carne para venta a granel</li><li>-Pescados y mariscos crudos</li><li>-Productos de valor agregado elaborados con cárnicos</li></ul>	<b>Alto riesgo:</b> Auditoría Global Market de GFSI Intermedio o equivalente	
	Otros productos no mencionados arriba.	<b>Bajo riesgo:</b> Proveedores sin auditoría inician con GM básico o equivalente para continuar en 12 meses con el GM nivel intermedio o equivalente.	
Productos agrícolas	<ul style="list-style-type: none"><li>-Campos de producción o invernaderos</li><li>-Empaque</li><li>-Almacén en frío</li><li>-Proceso</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Berries frescas y congeladas (fresa, frambuesa, zarzamora, arándano)</li><li>-Ensaladas y productos listos para consumo</li><li>-Frutas y verduras cortadas y/o cocidas</li><li>-Germinados</li><li>-Hortalizas de hoja verde</li><li>-Melones</li><li>-Pepinos</li><li>-Chiles frescos</li><li>-Papaya</li></ul>	<b>Auditoría Global Markets para productos agrícolas Nivel Intermedio o equivalente</b> <i>Da clic para conocer los certificados válidos</i>
	Otros productos no mencionados arriba.		<b>Auditoría Global Markets para productos agrícolas Nivel Básico o equivalente</b> <i>Da clic para conocer las auditorías válidas</i>

## 1. Auditoría de Seguridad Alimentaria

### 1.3.4 Requerimiento de auditoría para Distribuidores

Si cuentas con una instalación donde se almacene mercancía y sea distribuida a Walmart de México debes cumplir el requerimiento es el siguiente:

Tipo de proveedor	Auditoría que debes cumplir
Alimentos procesados	<p data-bbox="733 600 1182 683"><b>Auditoría de Buenas Prácticas de Distribución.</b></p> <p data-bbox="711 720 1205 792"><i>Da clic para conocer las firmas auditoras que aplican esta auditoría</i></p> 
Productos agrícolas	

## 2. Requerimientos adicionales de Seguridad Alimentaria

Una vez que identificaste que tipo de proveedor eres, revisa que requisitos adicionales debes cumplir.

Requerimiento		Tipo de proveedor				
		Marcas Propias	Importación Directa	Marca Comercial	Pequeño proveedor en desarrollo	Distribuidor
Trazabilidad	Debes contar con un sistema de trazabilidad un paso adelante y uno hacia atrás que te permita identificar el origen de su materia prima y destino de la mercancía que produces.	Sí debes cumplir				
Especificaciones de productos	Debes contar con especificaciones de cada producto que comercialices con marcas propias de Walmart de México. Es indispensable que consideres e incluyas los lineamientos de especificaciones relacionadas a seguridad alimentaria referentes a microbiología y/o químicas en caso de estar definidas y que aplican al producto de acuerdo a la regulación vigente del país destino. Deberás contar con evidencia de cumplimiento mediante análisis de laboratorio realizados por una entidad acreditada.	Sí debes cumplir			No aplica	
Etiquetado de productos	Tus productos deberán estar etiquetados con base a la regulación vigente del país donde se comercialicen y contener lo siguiente: nombre o denominación del alimento o bebida, lista de ingredientes, contenido neto, razón social y domicilio fiscal, país de origen, lote, caducidad o consumo preferente, información nutrimental y etiquetado frontal nutrimental.	Sí debes cumplir		No aplica		

### 3. Requerimientos para proveedores de productos específicos

Adicionalmente a los puntos anteriores, si entregas alguno de los siguientes productos, es necesario cumplir con el requerimiento establecido.

Requerimiento	Tipo de proveedor
Lácteos	Todos los productos lácteos que se comercialicen con Walmart de México deben estar elaborados con leche pasteurizada o estar pasteurizados.
Jugos embotellados	Todos los productos como jugos o néctares envasados que se comercialicen en nuestras tiendas deben estar pasteurizados o haber sido tratados con alguna tecnología que reduzca el riesgo microbiológico de los mismos de manera equivalente a la pasteurización.
Germinados (ej. soya, alfalfa, entre otros)	Solamente podrán comercializarse germinados empacados, desinfectados y listos para su consumo que cuenten claramente con caducidad y número de lote.
Carne molida	Presentar evaluación anual de la implementación de un sistema de monitoreo formal y apegado a la normatividad vigente de Salmonella spp. y E. coli O157:H7 empleando los métodos de prueba oficiales y un plan de muestreo N-60. Esta evaluación debe llevarse a cabo con una firma auditora de tercera parte.
Hielo potable (como consumible en tiendas)	Todo el hielo en bloque, escarcha o cubos / cilindros, que ingrese a través de Consumos Internos y sirva para los montajes de alimentos y como coadyuvante en la conservación en frío de los mismos, deberá contar con la aprobación de Seguridad Alimentaria mediante el cumplimiento de una auditoría de Global Markets nivel Intermedio o certificación bajo alguno de los esquemas avalados por GFSI de cada instalación donde se elabore.
Hielo o agua empleados como conservador en la distribución de productos.	El hielo o agua empleados como método de conservación en productos para su entrega a Walmart de México, deberá contar con los análisis de laboratorio respectivos que demuestren la potabilidad de los mismos.
Productos declarados como orgánicos	<p>Cualquier producto etiquetado como ORGÁNICO para su venta dentro de las tienda o clubes o bien utilizado como ingrediente en cualquiera de nuestros procesos de elaboración de alimentos debe contar con un certificado vigente emitido por las agencias autorizadas y en cumplimiento de los requerimientos nacionales e internacionales para ostentar dicha denominación.</p> <p>El certificado deberá de estar vigente en todo momento y en el alcance del mismo deberá contar con el listado de productos. Debes compartirlo al siguiente usuario:</p> <p style="text-align: center;"><a href="mailto:_CalidadWMOrganico@email.wal-mart.com">_CalidadWMOrganico@email.wal-mart.com</a></p>

**Esquemas de certificación avalados por GFSI**

Tipo de operación		Certificados válidos
Alimentos procesados		<ul style="list-style-type: none"> <li>-BRC Food Standard</li> <li>-Food Safety System Certification 22000 (FSCC22000)</li> <li>-International Featured Standard (IFS)</li> <li>-Safe Quality Food Nivel II o III (SQF)</li> <li>-Global Red Meat Standard</li> <li>-Global Aquaculture Alliance</li> </ul>
Productos agrícolas	Empaque y/o almacén en frío	<ul style="list-style-type: none"> <li>-BRC Food Standard</li> <li>-Canada GAP. Opciones B o C.</li> <li>-Food Safety System Certification 22000 (FSCC22000)</li> <li>-GlobalGAP Versión 5.1. Estándar de Aseguramiento Integrado de Fincas. Debe incluir la sección FV 5: Actividades de cosecha y poscosecha (Manipulación del producto).</li> <li>-International Featured Standard (IFS)</li> <li>-PrimusGFS. Empaque, procesamiento o enfriado y almacenamiento refrigerado.</li> <li>-Safe Quality Food Nivel II o III (SQF)</li> </ul>
	Alimentos procesados	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Canada GAP (opciones B or C)</li> <li>-GlobalGAP Versión 5.1. Estándar de Aseguramiento Integrado de Fincas</li> <li>-PrimusGFS. Campos de producción o invernadero</li> <li>-Safe Quality Food Nivel II o III (SQF)</li> </ul>

### Auditorías Nivel Intermedio para productos agrícolas

Tipo de operación	Auditorías aceptables	
<p><b>Campo de producción o invernaderos</b></p>	<p>-Global Markets de GFSI Nivel Intermedio para productos agrícolas, o -auditoría BPA equivalente</p> <p><i>Esta auditoría cubre el proceso completo desde cultivo, empaqueo y almacenamiento</i></p>	<p>-PrimusLabs.com Auditoría BPA - Rancho -PrimusLabs.com Auditoría BPA - Invernadero -Safe Quality Food Level I -Certificación en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SENASICA)</p>
<p><b>Empaque</b> Aplica a instalaciones que realicen: -Pre-enfriado -Enfriado -Almacenamiento a temperaturas controladas -Empacado / Re empacado -Clasificación -Lavado -Tratamientos poscosecha</p>		<p>-PrimusLabs.com Auditoría BPM - Empacadora con HACCP -PrimusLabs.com Auditoría BPM - Cuarto frío/ Almacenamiento en frío con HACCP -Safe Quality Food Nivel I -Certificación en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SENASICA)</p>
<p><b>Almacén en frío</b> Aplica a instalaciones que reciben producto directamente del campo y realizan: -Pre-enfriado -Enfriado -Almacenamiento a temperaturas controladas</p>		<p>-PrimusLabs.com Auditoría BPM - Cuarto frío/ Almacenamiento en frío con HACCP -Safe Quality Food Nivel I</p>
<p><b>Proceso</b> Aplica a instalaciones que realicen: -Procesamiento del producto: pelado, rebanado, rallado, cortado, exprimido, etc.</p>	<p>-Global Markets de GFSI Nivel Intermedio para alimentos procesados o un estándar equivalente -PrimusLabs.com Auditoría BPM -Procesadora con HACCP</p>	

### Auditorías Nivel Básico para productos agrícolas

Tipo de operación	Auditorías aceptables	
<p><b>Campo de producción o invernaderos</b></p>	<p>-Global Markets de GFSI Nivel Básico para productos agrícolas, o -auditoría BPA equivalente</p> <p><i>Esta auditoría cubre el proceso completo desde cultivo, empaqueo y almacenamiento</i></p>	<p>-PrimusLabs.com Auditoría BPA - Rancho -PrimusLabs.com Auditoría BPA - Invernadero -Safe Quality Food Level I -Certificación en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SENASICA)</p>
<p><b>Empaque</b> Aplica a instalaciones que realicen: -Pre-enfriado -Enfriado -Almacenamiento a temperaturas controladas -Empacado / Re empacado -Clasificación -Lavado -Tratamientos poscosecha</p>		<p>-PrimusLabs.com Auditoría BPM - Empacadora con HACCP -PrimusLabs .com Auditoría BPM - Cuarto frío/ Almacenamiento en frío sin HACCP -Safe Quality Food Nivel I -Certificación en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SENASICA)</p>
<p><b>Almacén en frío</b> Aplica a instalaciones que reciben producto directamente del campo y realizan: -Pre-enfriado -Enfriado -Almacenamiento a temperaturas controladas</p>		<p>-PrimusLabs .com Auditoría BPM - Cuarto frío/ Almacenamiento en frío sin HACCP -Safe Quality Food Nivel I</p>
<p><b>Proceso</b> Aplica a instalaciones que realicen: -Procesamiento del producto: pelado, rebanado, rallado, cortado, exprimido, etc.</p>	<p>-Global Markets de GFSI Nivel Básico para alimentos procesados o un estándar equivalente -PrimusLabs.com Auditoría BPM -Procesadora con HACCP</p>	

Estas son opciones de firmas auditoras que manejan protocolos alineados a Global Markets para alimentos procesados y productos agrícolas. Puedes elegir entre alguna de estas o seleccionar otra de tu preferencia que maneje protocolo de auditoría con los requisitos de Walmart de México.

Alimentos procesados	<b>Firma auditora</b> <i>Da clic para contactarlos</i>	<b>Teléfono</b>
	<b>Bureau Veritas</b>	+52 (55) 5351 9036
	<b>Mérieux NutriSciences</b>	+52 (55) 5273 5077
	<b>TÜV Rheinland de México S.A. de C.V.</b>	+52(722) 2192964
	<b>NSF International</b>	+52 (442) 690-3747 +502 5630-4530
	<b>Mexcer S. A. de C. V.</b>	+52(722) 2192964
	<b>Fundación México-Estados Unidos para la Ciencia, A.C.</b>	+52(722)) 547-1505
Productos agrícolas	<b>Mérieux NutriSciences</b>	+52(55) 5273 5077
	<b>NSF International</b>	+52 (442) 690-3747 +502 5630-4530

¿Tienes alguna duda? Contáctanos

[\\_GFSIaudit@wal-mart.com](mailto:_GFSIaudit@wal-mart.com)