



FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario

FOOD WASTE SAVER v1

1. Cumplimiento Legal y Compromiso de la Dirección
2. Prevención
3. Gestión de Excedentes
4. Documentación y Trazabilidad
5. Medición y Seguimiento
6. Subcontratistas
7. Uso de la Marca
8. Requisitos Específicos para Operadores Individuales Multisitio y para Grupos de Operadores *(si aplica)*



Opciones de certificación:

1. Operador Individual
2. Operador Individual Multisitio
3. Grupo de Operadores *(No aplicable al alcance de Industria Alimentaria)*

Alcances de la Marca de Certificación:

01 Producción Primaria

- ❖ Agricultura
- ❖ Ganadería
- ❖ Acuicultura

**No se incluye la Pesca*

02 Industria Alimentaria

Dedicada a la transformación, procesamiento, conservación, envasado, almacenamiento y distribución de productos alimenticios aptos para el consumo humano

03 Gran Distribución y Comercio Minorista

- ❖ Almacenes
- ❖ Plataformas logísticas
- ❖ Puntos de venta/Comercio minorista/ "Tiendas"

04 Canal HoReCa

- ❖ Establecimientos de comida
- ❖ Cocinas centrales (Servicios de catering)



FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



01 Producción Primaria

- ❖ Agricultura
- ❖ Ganadería
- ❖ Acuicultura

**No se incluye la Pesca*

FOOD WASTE SAVER- Producción Primaria		REGULAR	MAYOR	ESENCIAL	TOTAL
nº CÁP.	TÍTULO	12	29	5	49
1	CUMPLIMIENTO LEGAL Y COMPROMISO DE LA DIRECCION.	1	2	1	4
2	PREVENCIÓN EN PRODUCCIÓN PRIMARIA	4	9	1	14
3	GESTIÓN DE EXCEDENTES EN PRODUCCIÓN PRIMARIA	2	3	1	6
4	DOCUMENTACIÓN Y TRAZABILIDAD	2	3	1	6
5	MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO	3	3	0	6
6	SUBCONTRATISTAS	0	6	0	6
7	USO DE LA MARCA	0	1	0	1
8	REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA OPERADORES INDIVIDUALES MULTISITIO Y GRUPOS DE OPERADORES	0	6	0	6

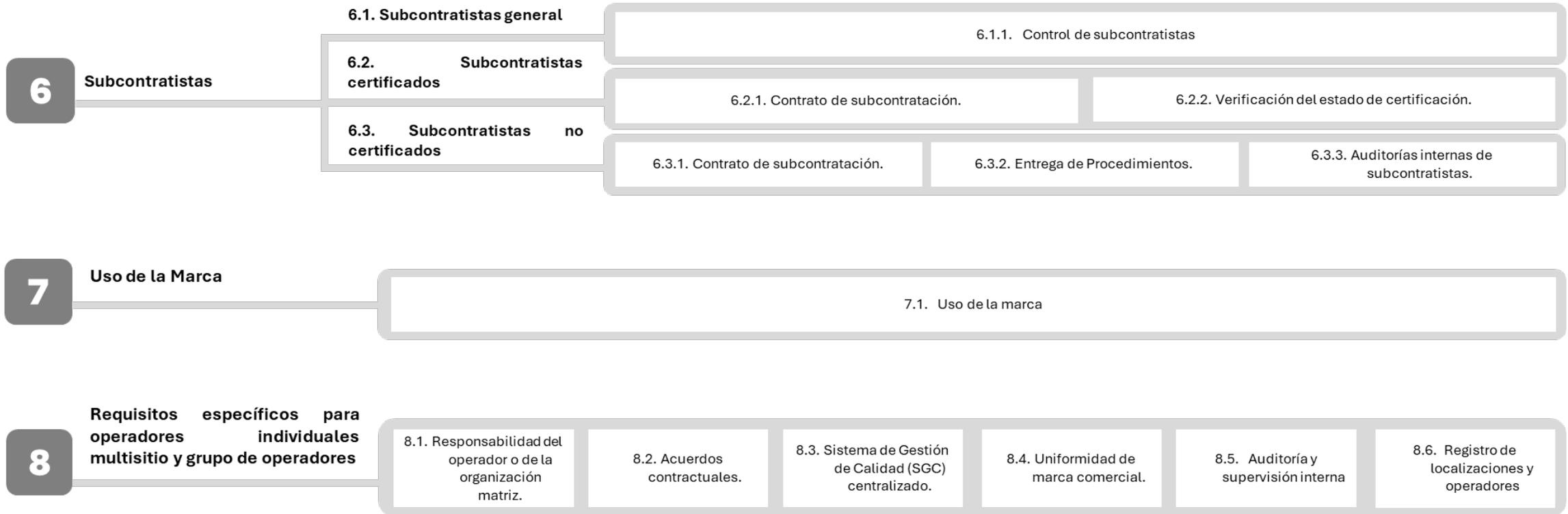


FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario

MAPA DE REQUISITOS – Producción primaria







FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



02 Industria Alimentaria

Dedicada a la transformación, procesamiento, conservación, envasado, almacenamiento y distribución de productos alimenticios aptos para el consumo humano

FOOD WASTE SAVER- Industria Alimentaria		REGULAR	MAYOR	ESENCIAL	TOTAL
nº CÁP.	TÍTULO	14	28	5	47
1	CUMPLIMIENTO LEGAL Y COMPROMISO DE LA DIRECCION.	1	2	1	4
2	PREVENCIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	6	6	1	13
3	GESTIÓN DE EXCEDENTES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	2	3	1	6
4	DOCUMENTACIÓN Y TRAZABILIDAD	2	3	1	6
5	MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO	3	3	0	6
6	SUBCONTRATISTAS	0	6	0	6
7	USO DE LA MARCA	0	1	0	1
8	REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA OPERADORES INDIVIDUALES MULTISITIO	0	5	0	6

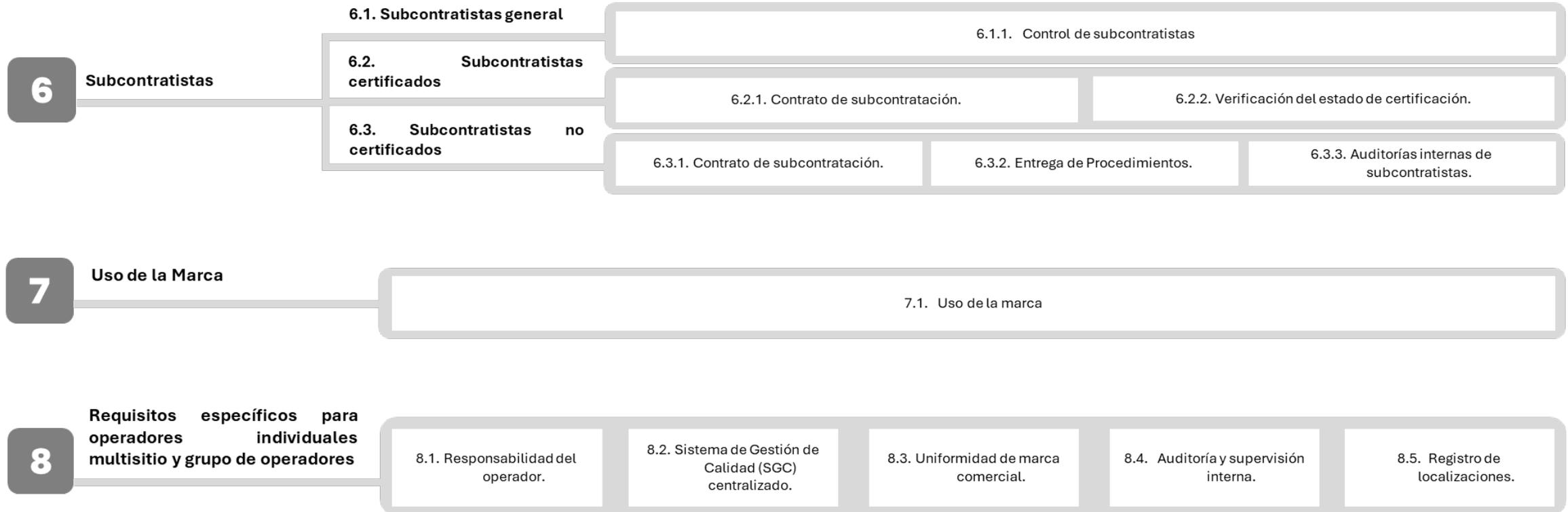


FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario

MAPA DE REQUISITOS – Industria Alimentaria







FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario

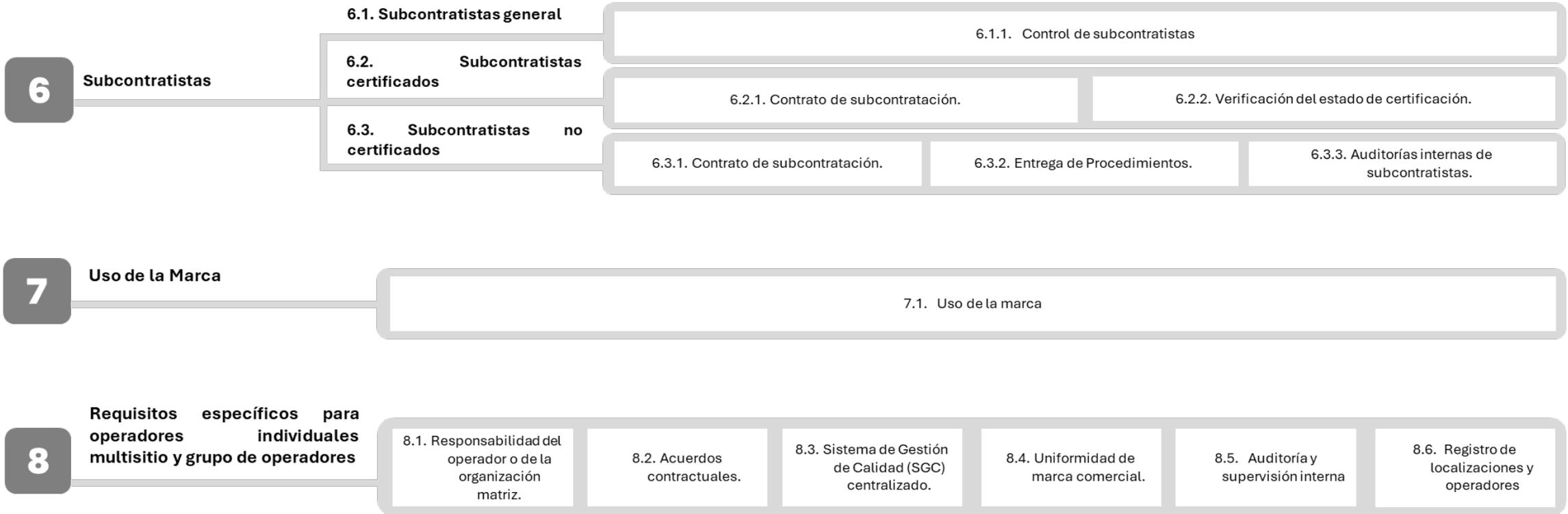


03 Gran Distribución y Comercio Minorista

- ❖ Almacenes
- ❖ Plataformas logísticas
- ❖ Puntos de venta/Comercio minorista/ "Tiendas"

FOOD WASTE SAVER- Gran Distribución y Comercio Minorista		REGULAR	MAYOR	ESENCIAL	TOTAL
nº CÁP.	TÍTULO	15	29	5	49
1	CUMPLIMIENTO LEGAL Y COMPROMISO DE LA DIRECCION.	1	2	1	4
2	PREVENCIÓN EN GRAN DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO MINORISTA.	7	6	1	14
3	GESTIÓN DE EXCEDENTES EN GRAN DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO MINORISTA.	2	3	1	6
4	DOCUMENTACIÓN Y TRAZABILIDAD	2	3	1	6
5	MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO	3	3	0	6
6	SUBCONTRATISTAS	0	6	0	6
7	USO DE LA MARCA	0	1	0	1
8	REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA OPERADORES INDIVIDUALES MULTISITIO Y GRUPOS DE OPERADORES	0	6	0	6







FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



04 Canal HoReCa

- ❖ Establecimientos de comida
- ❖ Cocinas centrales (Servicios de catering)

FOOD WASTE SAVER- Canal HoReCa		REGULAR	MAYOR	ESENCIAL	TOTAL
nº CÁP.	TÍTULO	13	29	5	47
1	CUMPLIMIENTO LEGAL Y COMPROMISO DE LA DIRECCION.	1	2	1	4
2	PREVENCIÓN EN CANAL HoReCa	5	6	1	12
3	GESTIÓN DE EXCEDENTES EN CANAL HoReCa	2	3	1	6
4	DOCUMENTACIÓN Y TRAZABILIDAD	2	3	1	6
5	MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO	3	3	0	6
6	SUBCONTRATISTAS	0	6	0	6
7	USO DE LA MARCA	0	1	0	1
8	REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA OPERADORES INDIVIDUALES MULTISITIO Y GRUPOS DE OPERADORES	0	6	0	6

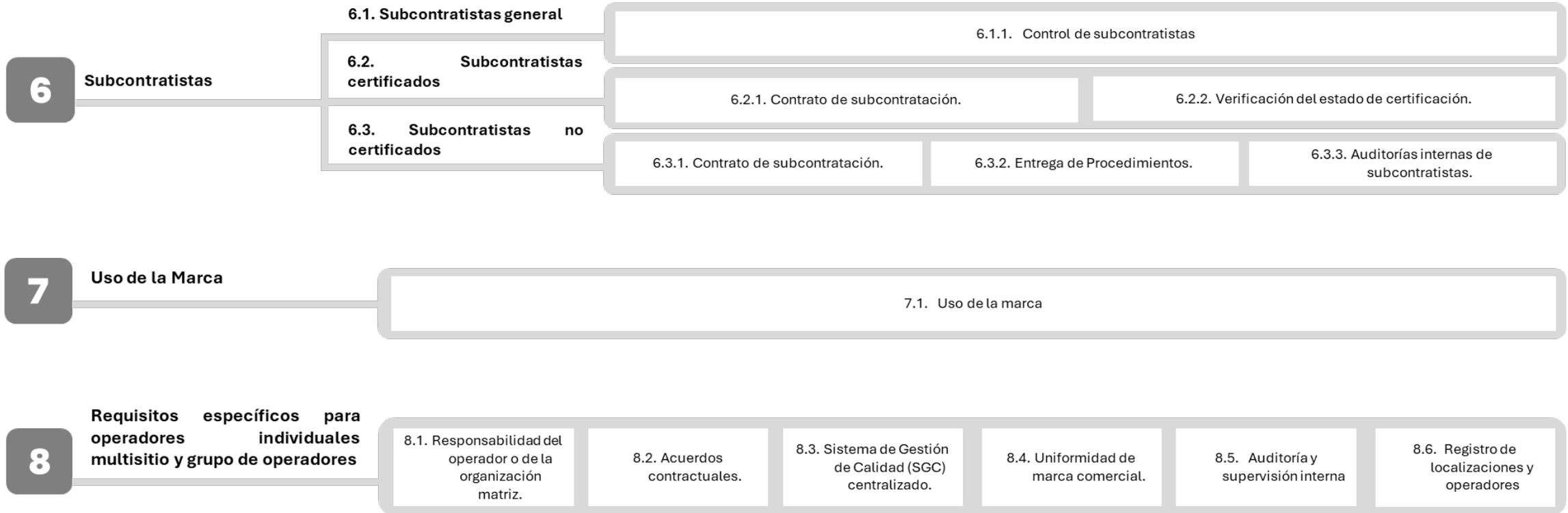


FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario

MAPA DE REQUISITOS – Canal HoReCa







FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



Requisitos de los Organismos de Certificación (OCs)

- **Acreditación vigente** (ISO 17065, ISO 17021, ISO 17020 o ISO 17029) para cualquier norma que cubra aspectos de producción vegetal, animal, de gestión de calidad o ambiental del sector agroalimentario. Se aceptan las normas reconocidas por GFSI (por ejemplo: GLOBALG.A.P., FSSC 22000) así como ISO 22000 e ISO 9001 siempre que el alcance acreditado incluya códigos relacionados con producción de alimentos.
- **Scheme Manager (SM) para las Marcas de CONFICERT.** El SM debe contar con la cualificación de auditor en alguna Marca. Al menos 2 auditores aprobados. El SM puede ser uno de ellos.
- **Tener implementado un sistema de gestión y procedimientos** adaptados a la certificación de la Marca y que aseguren los principios básicos de imparcialidad, independencia, confidencialidad e integridad en todas las operaciones que el OC realice dentro de su ámbito de acción, incluida la evaluación de la Marca.
- **Contar con un Sistema de Monitorización en Continuo de los Auditores** (ACMS, por sus siglas en inglés) implementado y actualizado que permita al OC autorizado evaluar su desempeño.
- **Autorización por parte de CONFICERT** para certificar la Marca.



FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



Requisitos para Scheme Managers

Opción 1:

- Estudios universitarios de grado o superior, incluidas disciplinas relacionadas con la agricultura, la ganadería, la acuicultura o la producción de alimentos, además de:
 - a) más de 3 años de experiencia profesional en consultoría, producción, control de calidad o certificación, en el campo de la agricultura, de la ganadería o la acuicultura, o
 - b) más de 10 auditorías en los últimos 2 años de estándares reconocidos en el sector relacionados con estos campos.

Opción 2:

- Educación secundaria que incluya disciplinas relacionadas con la agricultura, la ganadería o la acuicultura, además de:
 - a) más de 5 años de experiencia profesional en consultoría, producción, control de calidad o certificación, en el campo de la agricultura, la acuicultura, la ganadería, o
 - b) más de 20 auditorías en los últimos 2 años de estándares reconocidos en el sector relacionados con estos campos.

Para ambas opciones:

- Realizar con éxito el curso de formación de Scheme Manager impartido por CONFICERT.
- Nivel del idioma inglés (mínimo B2 o similar).



FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



Requisitos para Auditores

- **Titulación universitaria o educación superior** que incluya disciplinas relacionadas con la agricultura, la ganadería, la acuicultura o la producción de alimentos, además de:
 - a) **3 años o más de experiencia profesional** en consultoría, producción, control de calidad o certificación, en el campo de la producción de alimentos y
 - b) **más de 10 auditorías en los últimos 2 años** de estándares reconocidos en el sector relacionados con la producción de alimentos.
- **Formación oficial de auditor** por CONFICERT.
- **Idiomas:** nivel del idioma inglés (mínimo B2 o similar) y dominio del idioma local del operador auditado.
- **Acompañamiento en al menos 2 auditorías** a auditores aprobados (excepto en el caso de los dos primeros auditores).
- **Superar con éxito una auditoría de supervisión de la Marca** por un auditor ya aprobado por el OC para la Marca.
- **Mantenimiento de la cualificación:**
 - **Realización de al menos 5 auditorías** de marcas anualmente.
 - Si no se cumple este requisito, **deberá realizarse un curso de calibración** para reactivación.
 - **Atender con éxito la formación interna** sobre la Marca que facilite el OC.
 - **Atender con éxito la formación para auditores** de la Marca que eventualmente pueda realizar CONFICERT.



FOOD WASTE SAVER v1

Reducción del Desperdicio Alimentario



Requisitos para Operadores

- Propietarios de una actividad de producción en los alcances de certificación, con registro oficial.
- Al menos un miembro del equipo de gestión ha completado la formación en línea para operadores de la Marca impartido por CONFICERT.
- Haber realizado una auditoría interna completa que incluya todos los requisitos de la marca, y haber adoptado acciones correctivas para las incidencias detectadas.
- Disponer de registros de implantación de la Marca durante, al menos, dos meses antes de la auditoría.