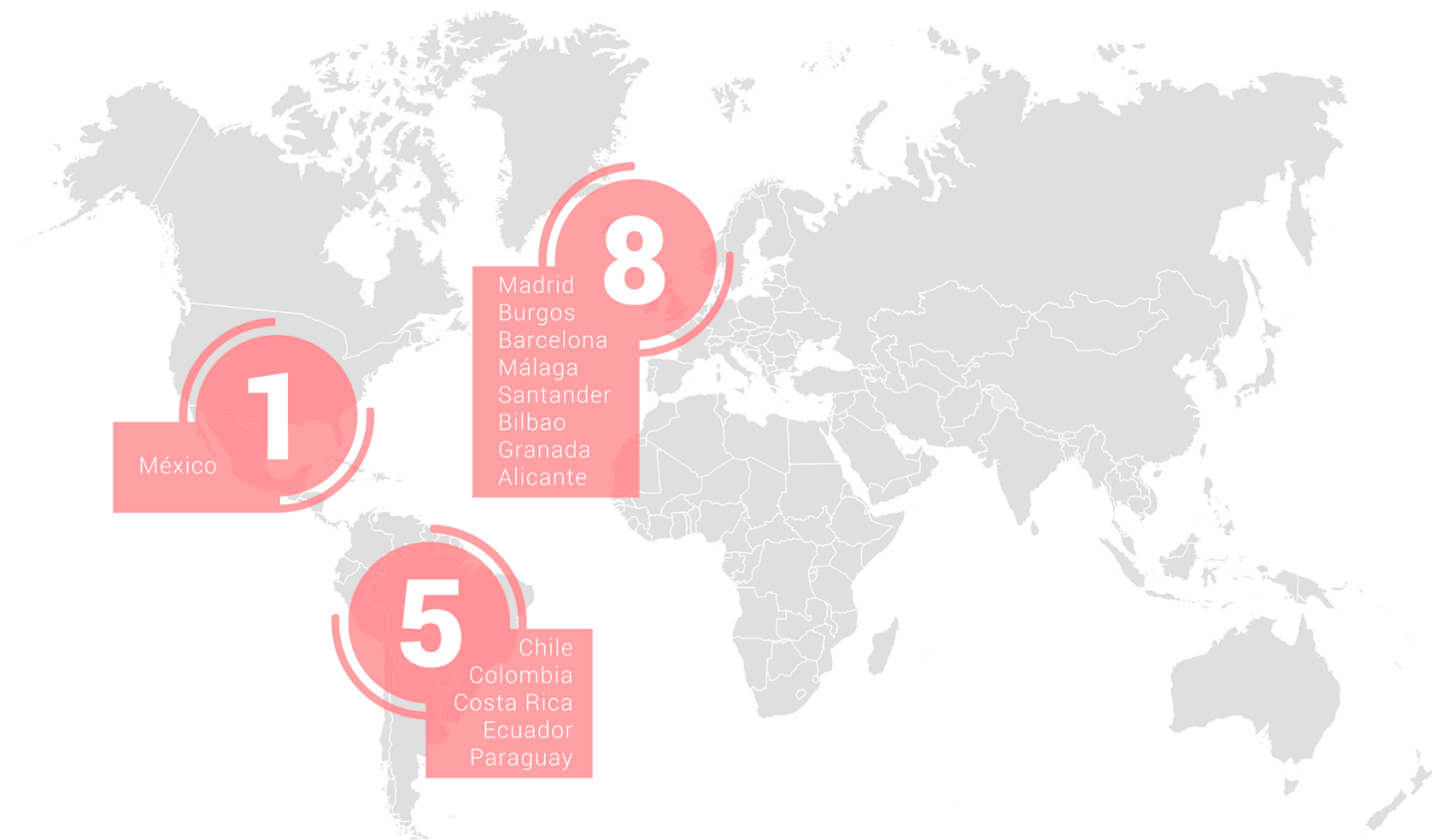




GRUPO ACMS Consultores

Seguridad alimentaria en Chile: Acompañamos hasta certificado



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicado el 26/10/2026

Seguridad alimentaria en Chile: lo acompañamos hasta el certificado

Usted obtiene el certificado de inocuidad alimentaria que le está pidiendo su cliente ¿el supermercado, el importador de afuera o la autoridad? con un sistema que funciona de verdad en su planta o en su campo, no una carpeta que se saca del estante el día de la auditoría. Tiene un consultor a su lado durante todo el proceso, un equipo que sabe qué hacer cuando el auditor pregunta, y acompañamiento hasta la auditoría de certificación y el cierre de las no conformidades.

Trabajamos las normas que hoy se piden en Chile para vender a retail y para exportar: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS, IFS y GLOBALG.A.P. Y una aclaración de partida: en Chile la autoridad habla de "inocuidad alimentaria" para referirse a que el alimento no le haga daño a quien lo consume, y reserva "seguridad alimentaria" para el acceso a los alimentos. En esta página usamos las dos expresiones porque nuestros clientes usan las dos, pero hablamos de lo mismo: que su producto sea seguro y que usted pueda demostrarlo con evidencias.

Por qué en Chile esto se decide en la orden de compra

Hasta hace unos años, el certificado de inocuidad era un plus para las grandes plantas exportadoras. Hoy es una condición para vender, también en el mercado interno. Y hay tres razones bien concretas.

- Uno: Chile vive de exportar alimentos. En 2025 las exportaciones de alimentos del país llegaron a US\$ 24.546 millones, un 3,4 % más que en 2024, según el informe de Chilealimentos elaborado con cifras del Banco Central y de ODEPA. Solo el salmón y la trucha sumaron US\$ 6.549 millones, y la fruta fresca US\$ 8.174 millones. Quien compra ese producto en Estados Unidos, Europa, Japón o China no viene a visitar su planta: le pide un certificado emitido por un organismo acreditado bajo una norma que reconozca. En la práctica, eso significa una norma reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative): FSSC 22000, BRCGS, IFS o GLOBALG.A.P. en su edición GFS.

- Dos: La normativa chilena ya le exige HACCP a muchas empresas. El Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo 977/96 del Ministerio de Salud) obliga a todos los establecimientos de alimentos a aplicar Buenas Prácticas de Fabricación y, en su artículo 69, dispone que los establecimientos que determine la autoridad sanitaria implementen el sistema HACCP conforme a la norma técnica del Ministerio. Esa norma es la Norma Técnica N.º 158, aprobada por el Decreto Exento 118 de 2015. Y en el sector pesquero y acuícola el cambio es más reciente: desde el 1 de abril de 2026 Sernapesca puso en marcha el nuevo sistema de autorización de su Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en la certificación de tercera parte por organismos acreditados, con una marcha blanca hasta el 31 de diciembre de 2026. Entre las normas que Sernapesca menciona como reconocidas figuran BRCGS e IFS. Traducido: el certificado privado dejó de ser solo comercial y pasó a ser la vía para exportar.

- Tres: El retail y las grandes marcas se lo van a pedir antes que la autoridad. Las cadenas de supermercados y las marcas que fabrican con terceros trabajan con listas de proveedores homologados, y el requisito llega en la orden de compra, no en un decreto. Si usted le vende a una marca grande ¿fresco, congelado, conservas, lácteos, panificación, ingredientes, envases en contacto con alimentos? el estándar de ella pasa a ser su requisito.

En simple: la ley chilena le dice qué tiene que cumplir. Las normas le dan el cómo, ordenado, auditable y reconocido afuera. Nuestro trabajo es que las dos cosas le salgan con un solo esfuerzo.

Qué incluye nuestro servicio de seguridad alimentaria en Chile

- Diagnóstico inicial. Visitamos su planta o su campo, revisamos instalaciones, procesos, registros y proveedores, y le decimos con claridad qué norma le corresponde, qué distancia hay hasta el certificado y cuánto trabajo real tiene por delante. Sin letra chica.
- Definición del alcance y de la categoría de producto. Cada norma clasifica por tipo de producto y de proceso, y un alcance mal armado le encarece la auditoría o le deja fuera justo la línea que su cliente quiere ver certificada.
- Programas de prerequisites. Buenas prácticas de fabricación o agrícolas, limpieza y desinfección, control de plagas, agua, alérgenos, trazabilidad, mantenimiento, proveedores. Es el piso sobre el que se construye todo lo demás y donde suelen aparecer los hallazgos.
- Plan HACCP. Análisis de peligros, puntos críticos de control, límites, monitoreo, acciones correctivas y verificación, con su equipo HACCP formado y con registros que se puedan defender.
- Requisitos propios de cada norma. Cultura de inocuidad, defensa alimentaria (food defense), prevención del fraude alimentario, gestión de alérgenos, etiquetado y control de materiales de envase, según lo que exija la norma elegida.
- Documentación proporcional a su empresa. Procedimientos y registros que su gente entiende y usa, no un manual genérico copiado de otra planta.
- Capacitación del personal. Desde producción y bodega hasta calidad y gerencia, presencial u online, para que el sistema lo sostenga su equipo y no dependa de la consultora.
- Auditoría interna y revisión por la dirección. Detectamos y corregimos los hallazgos antes de que los vea el organismo certificador.
- Acompañamiento en la auditoría de certificación y en el cierre de las no conformidades, si las hubiera.
- Mantenimiento posterior. Lo apoyamos en las auditorías de seguimiento, en las auditorías no anunciadas cuando la norma las contempla y en la renovación del certificado.

Las normas que implantamos en Chile

HACCP ? Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Es la base de todo lo demás. HACCP es la metodología de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius para identificar los peligros de un proceso ¿biológicos, químicos, físicos y alérgenos? y controlarlos en los puntos donde de verdad se puede evitar el daño. En Chile no es solo una buena práctica: el Reglamento Sanitario de los Alimentos lo exige a los establecimientos que determine la autoridad sanitaria, con los requisitos de la Norma Técnica N.º 158 del Ministerio de Salud.

Para quién en Chile. Plantas elaboradoras, envasadoras y de proceso que fiscaliza la SEREMI de Salud; plantas pesqueras y acuícolas dentro del Programa de Aseguramiento de Calidad de Sernapesca; establecimientos que exportan bajo control del SAG; y cualquier empresa que quiera ordenar la casa antes de ir por una norma certificable. Un plan HACCP bien hecho es, además, buena parte del camino hacia ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS o IFS.

ISO 22000 ? Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

La norma internacional de sistemas de gestión de la inocuidad. Combina la comunicación a lo largo de la cadena, la gestión del sistema, los programas de prerrequisitos y los principios HACCP en una estructura que es la misma de ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001. Sirve para cualquier eslabón: producción primaria, elaboración, transporte y almacenamiento, envases, servicios de alimentación, piensos.

- Versión vigente. ISO 22000:2018, con la Enmienda 1 de 2024 sobre cambio climático. ISO confirmó esta edición en 2023 y tiene abierta su revisión; mientras no se publique la nueva edición, la de 2018 es la que se certifica.

- Para quién en Chile. Empresas que necesitan un sistema de gestión completo y reconocido, pero cuyo cliente no exige un esquema GFSI; casinos y servicios de alimentación; transporte y bodegaje de alimentos; fabricantes de envases e ingredientes. Ojo con un detalle: ISO 22000 por sí sola no está reconocida por la GFSI. Si su comprador le pide "una norma GFSI", el camino natural es FSSC 22000, que se construye sobre ella.

FSSC 22000 ? Certificación reconocida por la GFSI sobre base ISO

FSSC 22000 es un esquema de certificación que toma ISO 22000, le suma los programas de prerrequisitos de la serie ISO 22002 y añade requisitos propios (cultura de inocuidad, defensa alimentaria, fraude alimentario, gestión de alérgenos, entre otros). Está reconocido por la GFSI, y eso es lo que lo convierte en la opción preferida de muchas plantas chilenas: mismo lenguaje ISO que su sistema de calidad, y un certificado que el comprador de afuera acepta.

- Versión vigente. La Versión 6 es obligatoria en auditoría desde el 1 de abril de 2024. La Fundación FSSC publicó la Versión 7 en mayo de 2026, con un periodo de transición de doce meses desde su publicación; la novedad principal es la adopción de la nueva serie ISO 22002 de 2025 (con la ISO 22002-100 como norma común de prerrequisitos) y la alineación con los requisitos de benchmarking de la GFSI de 2024. Si usted se certifica ahora, conviene hacerlo ya pensando en la Versión 7.

- Para quién en Chile. Plantas de alimentos procesados, lácteos, bebidas, agroindustria de fruta y hortaliza, ingredientes, envases y alimentación animal que venden a marcas internacionales o a retail que exige GFSI.

BRCGS ? Global Standard Food Safety

El estándar nacido del retail británico y hoy uno de los más extendidos del mundo: BRCGS informa más de 24.500 sitios certificados en 137 países. Es especialmente exigente en la gestión de instalaciones, en los controles de producto y proceso, y en la cultura de inocuidad, y contempla auditorías no anunciadas. Está reconocido por la GFSI.

- Versión vigente. Issue 9, publicada en agosto de 2022. BRCGS tiene en desarrollo la Issue 10 y ha cerrado ya la consulta pública, pero a la fecha de esta página no ha anunciado fecha de publicación ni de inicio de auditorías; lo habitual en BRCGS es que pasen unos seis meses entre publicación y primeras auditorías.

- Para quién en Chile. Exportadores de productos del mar y de salmón ¿es una de las normas que Sernapesca menciona para su Programa de Aseguramiento de Calidad?, fruta y hortaliza procesada, congelados, conservas y cualquier planta que venda al Reino Unido, a Estados Unidos o a marcas que trabajen con proveedores BRCGS.

IFS Food ? International Featured Standards

El estándar de referencia del retail alemán, francés, italiano y español para las marcas propias y para los proveedores de alimentos procesados. Pone mucho peso en la gestión de la calidad además de la inocuidad, en la especificación del producto y en el control de la producción, con requisitos "KO" (eliminarios) que no admiten desviación. Está reconocido por la GFSI.

- Versión vigente. IFS Food Versión 8, obligatoria en auditoría desde el 1 de enero de 2024. Si su negocio no es fabricar sino intermediar o almacenar y transportar, existen las variantes IFS Broker e IFS Logistics; le indicamos cuál corresponde en el diagnóstico.

- Para quién en Chile. Plantas que exportan a Europa continental o que fabrican para marcas europeas; conservas, congelados, aceite de oliva, vinos y bebidas, frutos secos, alimentos procesados. También aquí Sernapesca la menciona entre las normas reconocidas para las plantas pesqueras.

GLOBALG.A.P. ? Buenas prácticas agrícolas y acuícolas certificadas

Es el certificado de la producción primaria: frutas y hortalizas, acuicultura, flores y otros cultivos. Cubre inocuidad, trazabilidad hasta el predio, uso de fitosanitarios y medicamentos, medio ambiente y bienestar de los trabajadores, y es lo que piden los supermercados de Europa y otros mercados para aceptar fruta fresca y productos acuícolas.

- Versión vigente. IFA Versión 6. La edición Smart reemplazó a la Versión 5.2 el 1 de enero de 2024 y, desde el 1 de enero de 2025, todas las auditorías de frutas y hortalizas y de acuicultura se hacen contra IFA v6 Smart o IFA v6 GFS. La diferencia importa: la edición GFS es la reconocida por la GFSI e incluye auditorías no anunciadas; la edición Smart es más flexible y sirve a productores cuyo comprador no exige reconocimiento GFSI.

- Para quién en Chile. Productores y exportadores de fruta fresca ¿cerezas, uva, manzanas, arándanos, cítricos, paltas?, hortalizas, y centros de cultivo acuícola. Chile exportó US\$ 8.174 millones en fruta fresca en 2025, y buena parte de esa fruta no sale del país sin este certificado o uno equivalente. Para la cadena de custodia de productos del mar de captura, vea nuestro servicio de MSC en la página de sostenibilidad.

¿Y cuál me sirve a mí?

Es la pregunta que más nos hacen. Una guía rápida, sin compromiso:

- "La SEREMI de Salud me exige HACCP, o quiero ordenar la planta antes de certificar." ? HACCP según la Norma Técnica 158.

- "Necesito un sistema de gestión de inocuidad completo, pero mi cliente no me pide GFSI." ? ISO 22000.

- "Mi comprador me pide una norma GFSI y ya tengo ISO 9001 o me gusta el lenguaje ISO." ? FSSC 22000.

- "Exporto productos del mar, o vendo al Reino Unido, a Estados Unidos o a marcas que trabajan con BRCGS." ? BRCGS.
- "Exporto a Alemania, Francia, Italia o España, o fabrico marca propia para retail europeo." ? IFS Food.
- "Produzco o exporto fruta fresca, hortalizas o productos de acuicultura." ? GLOBALG.A.P. IFA v6 (y edición GFS si el comprador exige reconocimiento GFSI).
- "Tengo planta pesquera y no sé cómo me afecta el nuevo PAC de Sernapesca." ? conversemos primero; ahí el diagnóstico manda.

En el diagnóstico inicial le decimos cuál corresponde en su caso y en qué orden, sin venderle normas que no necesita.

Se integra con lo que ya tiene

ISO 22000 y FSSC 22000 comparten la estructura de alto nivel de ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001, y BRCGS, IFS y GLOBALG.A.P. reutilizan buena parte del trabajo de fondo: control documental, gestión de proveedores, trazabilidad, auditoría interna, acciones correctivas y revisión por la dirección.

Si usted ya está certificado en calidad, medio ambiente o prevención de riesgos laborales, sumar inocuidad le sale más rápido, más barato y con menos papeleo, porque se monta sobre lo que ya tiene funcionando. Y si le piden dos esquemas ?por ejemplo, GLOBALG.A.P. en el campo y BRCGS en la planta de embalaje?, los trabajamos como un solo sistema.

Cómo trabajamos

- Contacto y diagnóstico. Entendemos su producto, su proceso, sus mercados y sus plazos.
- Propuesta y planificación. Presupuesto cerrado y calendario acordado. Sin sorpresas a mitad de camino.
- Implantación. Trabajo conjunto con su equipo, en planta y a distancia, con seguimiento periódico.
- Auditoría interna. Verificamos que el sistema funciona y corregimos lo que falte.
- Certificación. Lo acompañamos ante el organismo certificador acreditado que usted elija.
- Mantenimiento. Seguimos con usted en las auditorías de seguimiento y en la renovación.

Por qué elegir a Grupo ACMS en Chile

Compromisos y garantías de nuestro servicio

Aspecto

Ventaja líder

Experiencia

Más de 25 años de trayectoria en consultoría y formación. Fundado en 1998, con más de 1.000 proyectos implantados con éxito.

Certificados propios

Disponemos de los certificados ISO 9001, ISO 27001 y Marca Madrid Excelente en ACMS España.

Porfolio y diversificación

Amplia gama de servicios de consultoría en certificación (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, etc.) y acreditación (ISO 15189, ISO 17025, ISO 17020, entre otras). Capacidad para abordar proyectos integrados y multisectoriales.

Precio

Presupuestos personalizados con condiciones de pago adaptadas a las necesidades de cada cliente.

Garantía

Compromiso de acompañamiento hasta la certificación o acreditación, asegurando resultados tangibles.

Desarrollo y soporte

Asesoramiento continuo durante todo el proceso de implantación, desde el diagnóstico inicial hasta la auditoría final.

Referencias

El GRUPO ACMS trabaja con pequeñas y grandes empresas tanto del sector público como privado. Conozca los testimonios de nuestros clientes.

Oficinas

Presencia nacional e internacional con sedes en Madrid, Barcelona, Burgos, México y Chile, lo que permite cercanía y atención personalizada.

Software propio

Plataforma ISOAPPWEB 14001 desarrollada internamente para el mantenimiento y control de la norma ISO 14001 que agiliza procesos, reduce costes y facilita el control documental.

Plataforma formación

Campus online con cursos especializados en diversas áreas donde ofrecemos asesoramiento. Incluye programas actualizados y accesibles en modalidad e-learning.

Preguntas frecuentes sobre seguridad alimentaria en Chile

¿Es obligatorio certificarse en alguna de estas normas en Chile?

No. Las certificaciones son voluntarias. Lo obligatorio es cumplir el Reglamento Sanitario de los Alimentos ?Buenas Prácticas de Fabricación para todos y HACCP para los establecimientos que determine la autoridad sanitaria? y, en el sector pesquero, los requisitos del Programa de Aseguramiento de Calidad de Sernapesca, que desde 2026 se apoya en la certificación de tercera parte. Lo que sí es obligatorio, en la práctica, es lo que le exige su cliente para comprarle.

¿Qué diferencia hay entre inocuidad y seguridad alimentaria?

En Chile "inocuidad" es que el alimento no cause daño a quien lo consume, y "seguridad alimentaria" es que las personas tengan acceso a alimentos suficientes. En España y en buena parte de la industria se usa "seguridad alimentaria" para lo primero. Nuestro servicio es de inocuidad: que su producto sea seguro y que usted pueda demostrarlo.

¿Qué es la GFSI y por qué mi cliente me la pide?

La Global Food Safety Initiative es una iniciativa de la industria que compara esquemas de certificación y reconoce los que cumplen sus requisitos de benchmarking. Los grandes compradores aceptan cualquiera de los esquemas reconocidos, así que un certificado FSSC 22000, BRCGS, IFS o GLOBALG.A.P. en su edición GFS le abre la puerta con un solo esfuerzo. ISO 22000 por sí sola y HACCP no están reconocidos por la GFSI.

Tengo HACCP funcionando. ¿Cuánto me falta para una norma certificable?

Menos de lo que cree, siempre que el HACCP esté bien hecho y los prerrequisitos estén realmente controlados. Lo que suele faltar son los requisitos de gestión (política, objetivos, auditoría interna, revisión por la dirección), la cultura de inocuidad, la defensa alimentaria y la prevención del fraude, y la disciplina de los registros. En el diagnóstico se lo cuantificamos.

¿Cuánto se demora?

Depende del tamaño de la planta o del predio, del número de líneas y productos, del estado de las instalaciones y de cuánto se comprometa el equipo interno. Una empresa con prerrequisitos ordenados avanza mucho más rápido que una que parte de cero. En el diagnóstico inicial le entregamos un plazo estimado para su caso concreto, no una cifra genérica de folleto.

Mi empresa es chica. ¿Esto es para mí?

Sí. Las normas ajustan sus requisitos al tamaño y a la complejidad de la operación, y un productor de fruta con dos cuarteles o una planta de veinte personas tienen sistemas mucho más livianos que una gran exportadora. El error es asumir que "esto es para las grandes" y enterarse cuando el cliente ya cambió de proveedor.

¿Ustedes certifican?

No. Somos consultores: implantamos el sistema y lo dejamos preparado para la auditoría. La certificación la emite un organismo certificador independiente y acreditado, tal como exigen las reglas de imparcialidad. Lo orientamos para que elija el más adecuado a su norma, a su producto y a su mercado de destino.

¿Puedo implantar dos normas a la vez, por ejemplo GLOBALG.A.P. y BRCGS?

Sí, y suele ser lo más conveniente cuando la empresa tiene campo y planta. Comparten trazabilidad, control de proveedores, capacitación, auditoría interna y buena parte de los registros. Hacerlas por separado le cuesta más caro y le duplica el papeleo.

Solicite su diagnóstico de seguridad alimentaria

Cuéntenos qué produce, a quién le vende y qué le está pidiendo su cliente, y un consultor de Grupo ACMS Chile se pone en contacto con usted.

Grupo ACMS Chile ? Av. Pdte. Kennedy 7440, Oficina 701, Región Metropolitana ? WhatsApp: (+56) 9 8149 5541



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Av. Pdte. Kennedy 7440, Of. 701 7630000 Vitacura, Área Metropolitana - Santiago. Regiones de Valparaíso, Metropolitana (Santiago) y O'higgins

Tfno.: (+56) 981495541. Whatsapp (+56) 9 9471 3521

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes Queretaro - Guanajuato ? Aguascalientes

Tfno.: (+52) 449 386 8693