

<b>FICHA:</b>	<b>Certificación “FEDEMCO GMP” (Nivel Básico)</b>
<b>ÁREA(S):</b>	CALIDAD/ SEGURIDAD ALIMENTARIA
<b>CATEGORÍA(S):</b>	Envases y Componentes en contacto con alimentos
<b>FECHA(S):</b>	<b>NORMAS DE REFERENCIA</b>
2010	Guía de Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene de FEDEMCO
2011	Reglamento General y listados auditoría Certificación “FEDEMCO-GMP”

### OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)

#### Conformidad el día de la auditoría con requisitos legales (100% requisitos “KO”):

- ✓ Registro Sanitario (Control de agua no potable).
- ✓ Trazabilidad (procedimiento, etiquetas, partes, registro)
- ✓ Declaración de conformidad y ficha técnica al cliente.
- ✓ Garantía de madera no tratada con pptos. prohibidos.
- ✓ Tableros E1.
- ✓ Utilización de lubricantes alimentarios certificados.
- ✓ Utilización de tintas exentas de sustancias peligrosas.

#### Conformidad el día de la auditoría o en las dos semanas siguientes (75% requisitos “mayores”) con:

##### Requisitos para evitar contaminación:

- ✓ Parcela, cerramientos, edificios en buenas condiciones.
- ✓ Aseos bien equipados.
- ✓ No contaminación maquinaria.
- ✓ Personal informado respeta normas higiene, eficiente en la retirada de residuos.
- ✓ Gestión residuos externa.
- ✓ Productos inertes (no repinte), control producto final, correcta manipulación y equipos, embalado y control estado camión.

##### Requisitos del sistema de gestión:

- ✓ Sistema de seguridad alimentaria (política, registro no conformidades, etc.)
- ✓ Diagrama de flujo validado.
- ✓ Control de Producción (proveedores, fichas, certificados, almacén seguro productos químicos y productos no conformes)
- ✓ Plan y procedimientos de mantenimiento y engrase, trazabilidad, limpieza-desinfección.

#### Conformidad el día de la auditoría o en las dos semanas siguientes (50% requisitos

FICHA:

## Certificación “FEDEMCO GMP” (Nivel Básico)

“menores”) con:

### Otros requisitos para evitar contaminación:

- ✓ Control de libre acceso personas y animales.
- ✓ Buenas instalaciones personal (más allá de los aseos).
- ✓ Almacenamiento seco de materiales.
- ✓ Verificación calidad suministros y acciones correctivas.
- ✓ Alambre galvanizado en componentes húmedos.
- ✓ Palets de expedición en buen estado.
- ✓ Buen almacenamiento y fichas pdtos. químicos/ tóxicos.
- ✓ Plano ubicación de cebos y fichas toxicológicas raticida.

### Otros requisitos del sistema de gestión:

- ✓ Elementos adicionales sistema gestión seguridad alimentaria.
- ✓ Planos instalaciones de agua, Manuales de máquinas.
- ✓ Equipamiento e información en la gestión de residuos.
- ✓ Información y ejercicio anual de trazabilidad.
- ✓ Cumplimiento RD 888/88.
- ✓ Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)