

FICHA:	Global Food Safety Initiative (GFSI)
ÁREA(S):	Calidad/ Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Envases, embalajes y materiales en contacto con alimentos
FECHA(S):	NORMAS DE REFERENCIA PARA EL ENVASADOR
2007	Global Food Safety Initiative de CIES. 5ª edición

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)

GFSI fue lanzado en 2000 por CIES (International Committee of Food Retail Chains), Comité Internacional de Cadenas de Distribución Alimentaria), <http://www.ciesnet.com>

Es una plataforma única internacional de los agentes de la cadena de distribución para intercambio de conocimientos e información sobre las mejores prácticas en seguridad alimentaria

Supone la convergencia entre los sistemas de gestión de seguridad alimentaria mediante un proceso de comparación entre éstos y de aceptación mutua , para además reducir los costes de certificación y auditoría de los proveedores.

Los sistemas reconocidos como equivalentes son:

- BRC Technical Standard
- Dutch HACCP Option B
- International Food Standard (IFS)
- SQF 2000

Esto está aceptado por 7 grandes cadenas de distribución alimentaria

En la 5ª edición de su documento de guía¹ de 2007 muestra las mejores prácticas de gestión de la seguridad alimentaria (Sistemas de gestión, requisitos HACCP y de buenas prácticas, requisitos de obtención de sistemas de gestión)

Respecto a envases hay que destacar lo siguiente:

Parte II: Requisitos que conforman una Norma de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Elementos clave)

6.1 ELEMENTO CLAVE: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDA ALIMENTARIA.

6.1.17. Trazabilidad

La norma requerirá que el proveedor (el envasador que suministra al distribuidor) desarrolle y mantenga procedimientos adecuados y sistemas para asegurar:

- Identificación de cualquier producto, ingrediente o servicio ofrecido por terceros
- Documentar de manera completa los lotes de los productos de fabricación interna o de los productos finales y de su envasado en todas las fases del proceso de producción.
- Registrar al comprador y el lugar final de la entrega para todos los productos

FICHA:

Global Food Safety Initiative (GFSI)

suministrados.

6.2 ELEMENTO CLAVE: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (GMP), BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (GAP), Y BUENAS PRÁCTICAS DE DISTRIBUCIÓN (GDP)

6.2.10. Segregación y contaminación cruzada

Se establecerán procedimientos para evitar la contaminación y la contaminación cruzada de las materias primas, los envases y los productos acabados, cubriendo todos los aspectos de la seguridad alimentaria incluyendo microorganismos, sustancias químicas y alérgenos.

6.2.18. Transporte

Todos los vehículos, propios o subcontratados, utilizados para transportar las materias primas (incluyendo los envases), los productos intermedios/ semi-transformados y los productos acabados corresponderán a su finalidad y se mantendrán en buen estado y limpios.