

FICHA:	Norma ISO 22:000. Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
ÁREA(S):	Calidad, Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Envases, Estuches, Embalajes (en contacto con alimentos)
FECHA(S):	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
2005	Norma española. UNE-EN ISO 22:000:2005

OBLIGACIONES PARA ENVASADORES Y FABRICANTES DE ENVASES

1. Las empresas deben disponer de un personal responsable del sistema de gestión, para implementar las medidas de control.
2. Para un control de la inocuidad de sus productos, los envasadores deben documentar las características de su producto final, incluyendo la información del envase y material de embalaje. (ver 7.3.3.2)
3. Los envasadores deben comunicar a sus proveedores los requisitos sobre inocuidad de sus productos.(ver 4.1 y 5.6.1)
4. Las empresas envasadoras deben llevar a cabo el análisis de peligros, comprobando que todos los envases y materiales de embalaje estén descritos en documentos con el detalle que sea necesario, p.e.: (ver 7.3.3.1)
 - a. Características del material y aditivos (biológicas, físicas y químicas)
 - b. Método de producción, embalaje y distribución
 - c. Condiciones de almacenamiento y utilización
 - d. Conformidad para contacto alimentario
5. Las empresas envasadoras deben establecer y aplicar un sistema de trazabilidad, permitiendo identificar el material que llega de los proveedores.(ver 7.9)