

FICHA:	Norma UNE-EN 15593. Sistema de la gestión de la higiene en la producción de materiales y envases en contacto con alimentos.
ÁREA(S):	Calidad, Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Componentes, Envases, Estuches, Embalajes (en contacto con alimentos)
FECHA(S):	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
2008	Norma española. UNE-EN 15593:2008
2005	Norma UNE-EN ISO 22000
2000	Norma EN ISO 9000:2000

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)

Esta Norma europea se divide en los siguientes capítulos que implican los siguientes requisitos:

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA HIGIENE

- 1) Nombrar a una persona responsable de su implementación y el mantenimiento.
- 2) Especificar los productos o sus categorías, los procesos y las zonas de producción que contempla.
- 3) Establecer los documentos del sistema: manual de higiene, procedimientos, formularios y registros.
- 4) Para asegurar una efectiva planificación, operación y control del sistema, los documentos deberán estar disponibles para su uso, revisión y validación.
- 5) Acordar con los proveedores los requisitos específicos que deben cumplir sus productos y servicios con anterioridad, y darles la conformidad.
- 6) Establecer e implantar inspecciones, evaluación de proveedores y acciones, que aseguren que los materiales incorporados cumplen los requisitos especificados.
- 7) Contar con procedimientos para afrontar las no conformidades, incidencias y reclamaciones.
- 8) Contar con procedimientos que aseguren la trazabilidad de los materiales y los productos.
- 9) Realizar auditorias internas para comprobar la efectividad del sistema.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

- 10) Realizar un análisis y una evaluación para todas las etapas, desde el aprovisionamiento hasta la entrega del producto.
- 11) Evaluar todo tipo de contaminación, ya sea física (cuerpos extraños), química y biológica, para proteger las materias primas y los productos en su transporte,

FICHA:**Norma UNE-EN 15593. Sistema de la gestión de la higiene en la producción de materiales y envases en contacto con alimentos.**

almacenamiento y distribución.

12) Contemplar las siguientes acciones:

- a) Realizar un diagrama de los flujos de los procesos
- b) Identificar y registrar los peligros en todos los procesos de producción.
- c) Evaluar el nivel de riesgo asociado a cada uno de los peligros, considerando la probabilidad de que ocurra y la severidad de sus consecuencias
- d) Mejorar el proceso o monitorizarlo cuando el riesgo puede alcanzar un nivel inaceptable.
- e) Definir en procedimientos escritos, las medidas y controles adecuados para tratar los peligros identificados

PRÁCTICAS DE HIGIENE:Instalaciones

- 13) Contar con un plan de limpieza y mantenimiento para asegurar la higiene de sus productos.
- 14) Establecer medidas y requisitos de prevención con respecto a las áreas externas, edificios, equipamiento e instalaciones de la fábrica, que deben mantenerse en condiciones para resguardar y favorecer la inocuidad de los materiales.

Personal

- 15) Formar a la plantilla, personal temporal y externo, sobre los requisitos de higiene, registrando su evaluación, control y efectividad de la formación.
- 16) Controlar todos los puntos de acceso a la fábrica y a las áreas de producción y almacenamiento. Especificar la ropa que se debe utilizar en las distintas áreas, y adoptar una política de control en el aseo personal e higiene para los visitantes.