

# Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria

## GFSI Documento de orientación

5<sup>a</sup> edición

La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) es una fundación sin ánimo de lucro creada bajo la ley belga. Su gestión cotidiana está a cargo de CIES – The Food Business Forum. CIES – The Food Business Forum se ha fijado por cometido garantizar la veracidad de la información contenida en la presente publicación y CIES – The Food Business Forum deslinda toda responsabilidad por cualquier daño (incluyendo, sin limitaciones, daños por pérdida de negocio o pérdida de beneficios) provocado, por vía contractual u otra, por la presente publicación o cualquier información contenida en ella, o por cualquier acción o decisión tomada tras la lectura de esta publicación o de cualquier información. Los principios fundamentales incorporados en el presente documento son el resultado de un proceso de continua revisión, para reflejar las necesidades de los minoristas y proveedores. El presente documento no está destinado a sustituir los requisitos previstos por cualquier legislación, en caso que ésta prevea normas más exigentes para un sector de la industria específico. El presente documento será objeto de revisiones regulares, cuando se considere oportuno.

Contacto:  
c/o CIES – The Food Business Forum  
Global Food Safety Initiative  
7, rue de Madrid  
75008 París  
Francia  
[foodsafety@ciesnet.com](mailto:foodsafety@ciesnet.com)

*El presente documento ha sido redactado con las aportaciones de numerosos minoristas, proveedores alimentarios, organismos de acreditación y certificación y otros. La GFSI expresa su sincero agradecimiento a todos los que han ayudado a mejorar constantemente el presente Documento.*

# ÍNDICE

## Parte I – Requisitos para la gestión de la seguridad alimentaria

1.	Introducción – La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)	5
2.	Ámbito de aplicación	5
3.	Definiciones	6
4.	Panorámica del Documento de Orientación GFSI	8
5.	Procedimiento para la aplicación y la evaluación comparativa de los programas de gestión de seguridad alimentaria	9

## Parte II – Requisitos para las normas que rigen la gestión de la seguridad alimentaria (elementos clave)

6.0	Requisitos para las normas que rigen la gestión de la seguridad alimentaria (elementos clave)	14
6.1	Elemento clave: los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria	15
6.2	Elementos claves: Buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de distribución	18
6.3	Elemento clave: análisis de riesgos y puntos de control críticos (APPCC)	20

## Parte III

### 7. Requisitos para el suministro de sistemas de gestión de seguridad alimentaria

Introducción	22
Orientaciones para la gestión de los organismos de certificación	22
Frecuencia y duración de las auditorías	22
Certificación de alimentos – categorías	23
Cualificaciones, formación, experiencia y competencias de los auditores	24
Conflictos de intereses	26
Requisitos mínimos para los informes de auditoría	26
Evaluación	26
Medidas correctivas en los casos de no conformidad	27
Decisión de certificación	27
Distribución de los informes de auditoría	27

### Parte 1 Anexo 1 28

Matriz en blanco de evaluación comparativa para los propietarios de programas

### Parte 1 Anexo 2 30

Lista de referencias cruzadas para los propietarios de programas

### Parte II Anexo 1 31

Elementos clave: buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de distribución

# Parte I

## Requisitos para los programas de gestión de seguridad alimentaria

# 1. Introducción – La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)

La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (**GFSI**), coordinada por CIES - The Food Business Forum, fue creada en mayo 2000. El Consejo de Administración de la Fundación GFSI, un grupo de comercio minorista, con miembros asesores de los proveedores, está encargado de la dirección estratégica y supervisa la gestión cotidiana de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria. Los miembros del Consejo de Administración son designados exclusivamente por invitación.

La **Misión de la GFSI** consiste en mejorar de manera continua los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos a los consumidores.

Los **objetivos de la GFSI** son:

- Mantener un proceso de evaluación comparativa para que los programas de gestión de seguridad alimentaria sean convergentes con las normas de seguridad alimentaria, tal como se describe en el presente Documento de Orientación.
- Mejorar la eficiencia de costes en toda la cadena de suministro alimentario mediante la aceptación común de las normas GFSI reconocidas por los minoristas en todo el mundo.
- Ofrecer una plataforma internacional de partes interesadas única en su género para establecer contactos, intercambiar conocimientos y compartir mejores prácticas e información en el ámbito de la seguridad alimentaria.

El Consejo de Administración de la Fundación GFSI proporciona también reglas de gobierno al Comité técnico, un grupo internacional de partes interesadas compuesto por más de 50 expertos del ramo. El Comité técnico está abierto a todos los minoristas y a los demás miembros únicamente por invitación. El Comité técnico trabaja sobre proyectos seleccionados durante el año, aprobados por el Consejo de Administración de la Fundación GFSI y respetando la Misión de la GFSI.

## 2. Ámbito de aplicación

El Documento de Orientación determina los elementos clave para la producción de alimentos como requisitos para los programas de gestión de seguridad alimentaria y da orientación para los programas que quieran cumplir con él. Constituye un marco dentro del cual los programas de gestión de seguridad alimentaria pueden evaluarse comparativamente. Por consiguiente, el Documento de Orientación **GFSI** no es una norma en sí mismo y la **GFSI** no participa en ninguna actividad de certificación ni de acreditación.

Fija además los requisitos para la declaración de conformidad de los programas. Brinda también orientaciones para los procesos de certificación. Establece el proceso de notificación anual a la **GFSI** de los programas que respetan las disposiciones del presente documento y el proceso de revisión de los programas, en función de las nuevas versiones del presente documento.

Los programas de gestión de seguridad alimentaria pueden ser aplicados por los proveedores alimentarios a través de la cadena de suministro. Queda a discreción de los minoristas y sus proveedores determinar a qué productos se aplicarán los programas, según la política de cada empresa, los requisitos regulatorios generales, las obligaciones dictadas por la debida diligencia y la responsabilidad en materia de productos.

La **GFSI** asume la responsabilidad de elaborar y actualizar el presente Documento de Orientación. Se elaborarán nuevas ediciones del documento por lo menos cada cinco años y podrán añadirse

apéndices. Se invita a las partes interesadas a enviar comentarios y propuestas de modificación. Las partes interesadas recibirán un borrador de cada nueva edición.

### **3. Definiciones**

#### **Acreditación**

Procedimiento por el cual un organismo autorizado otorga el reconocimiento formal de la competencia a un organismo certificador para prestar servicios de certificación en base a una norma internacional.

#### **Organismos de acreditación**

Toda agencia con jurisdicción para reconocer formalmente la competencia de un organismo certificador para prestar servicios de certificación.

#### **Alergenos**

Alimentos que provocan reacciones secundarias desencadenadas por una respuesta inmunológica.

#### **Auditoría**

Examen sistemático, funcional e independiente para establecer si las actividades y sus resultados correspondientes cumplen con lo dispuesto por un programa validado, en el cual se cotejan todos los elementos del programa en función del manual del proveedor y sus procedimientos correspondientes, y se evalúan las instalaciones de producción.

#### **Auditores**

Personas calificadas para realizar auditorías para un organismo de certificación o en su nombre.

#### **Evaluación comparativa**

Procedimiento por el cual se compara un programa de seguridad alimentaria con el Documento de Orientación de la **GFSI**.

#### **Certificación**

Procedimiento por el cual los organismos acreditados de certificación, en base a una auditoría, otorgan una garantía escrita o equivalente de que los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y su aplicación son conformes a los requisitos.

#### **Organismos de certificación**

Todo proveedor de servicios de certificación acreditado para este fin por cualquier organismo de acreditación.

#### **Programas de certificación**

Todo programa que contenga una norma y un sistema de certificación relativos a procesos específicos a los que se aplica el mismo programa. El programa de certificación incluirá por lo menos los siguientes elementos:

- una norma
- un ámbito de aplicación claramente definido
- un sistema de certificación que incluya:
  - los requisitos para las calificaciones de los auditores
  - información de la duración aproximada y frecuencia de las visitas
  - el contenido mínimo del informe de auditoría.

### **Normas de certificación**

Cualquier documento normativo, establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que incluya, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para actividades o sus resultados que tienen por objeto alcanzar el mayor orden posible en un contexto dado.

### **Sistemas de certificación**

Cualquier sistema que tenga sus propias reglas de procedimiento y de gestión para realizar certificaciones.

### **Conflictos de intereses**

Casos en que un Organismo de certificación o un Auditor ocupan una posición de confianza que les obliga a pronunciarse en nombre de terceros y tiene también intereses u obligaciones (financieras o de otra naturaleza) de tal modo que puedan interferir en el ejercicio de su actividad.

### **Programas validados**

Cualquier programa de gestión de seguridad alimentaria que haya completado con éxito el Procedimiento de Evaluación Comparativa.

### **Evaluaciones**

Cualquier examen de las instalaciones de producción para comprobar su conformidad con los requisitos.

### **Programas de gestión de seguridad alimentaria**

Cualquier programa de certificación que tenga por objeto mejorar la seguridad alimentaria.

### **Normas de gestión de seguridad alimentaria**

Cualquier norma que tenga por objeto mejorar la seguridad alimentaria.

### **Casos de no conformidad**

Cualquier desviación de un producto o un proceso con respecto a unos requisitos específicos, o cualquier ausencia o imposibilidad de aplicar o mantener uno o más elementos de un sistema de gestión, o cualquier situación que, en base a pruebas objetivas existentes, despierte dudas significativas sobre la conformidad de lo que está suministrando el proveedor.

### **Producción primaria**

Cualquier producto alimentario similar por su naturaleza a su estado natural, pero que puede haber sido

- envasado
- lavado
- cortado (no troceado)
- objeto de cualquier proceso no definido bajo el epígrafe 'alimentos transformados'.

### **Alimentos transformados**

Cualquier producto alimentario que ha sido sometido a cualquiera de los siguientes procesos que ha modificado su naturaleza:

- Envasado aséptico
- Horneado
- Embotellado
- Fermentación en cervecería
- Enlatado
- Recubrimiento/Leudado/Batido
- Enlatado térmico
- Irradiación
- Microfiltración
- Cocción en horno de microondas
- Molienda
- Mezclado

- Cocción
- Curado
- Cortado/Troceado/Rebanado
- Deshuesado
- Destilación
- Secado
- Extrusión
- Fermentación
- Liofilización
- Congelación
- Frito
- Envasado en atmósfera modificada
- Envasado en vacío
- Pasteurización
- Conservado en vinagre
- Purificación
- Horneado
- Salazón
- Sacrificio (matadero)
- Humeado
- Esterilización al vapor

### **Vigilancia**

Cualquier auditoría de seguimiento para comprobar la validez de un certificado otorgado.

## **4. Visión General del Documento de Orientación GFSI**

### **Parte I           Requisitos para los programas de seguridad alimentaria**

#### **4.1.    Índice**

Introducción a la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria y objetivo, ámbito de aplicación y definiciones del Documento de Orientación **GFSI** y procedimiento para aplicar la evaluación comparativa a los programas de gestión de seguridad alimentaria.

### **Parte II    Requisitos para las normas validadas de gestión de seguridad alimentaria**

#### **4.2    Bases para los Elementos clave**

Los Elementos clave cubren toda la gama de criterios para la gestión de la seguridad alimentaria que debe cumplir una norma de gestión de seguridad alimentaria para ser validada:

- Sistemas de gestión de seguridad alimentaria
- Buenas prácticas
- Principios para el análisis de riesgos y puntos de control críticos (de aquí en adelante APPCC), tal como los define la Comisión del Codex Alimentarius o el Comité consultivo nacional sobre criterios microbiológicos para los alimentos (NACMCF).

#### ***Elaboración de los elementos clave***

Otro ejemplo del Elemento clave ‘Buenas prácticas’ figura en el Anexo I de la Parte II, donde se presentan los requisitos para las buenas prácticas.

La estructura de los Elementos clave es el fruto de la colaboración entre la **GFSI** y los distribuidores, fabricantes y otras partes interesadas. Estos Elementos clave se revisarán periódicamente a la luz de los nuevos conocimientos científicos para garantizar su continua mejora.

### **Parte III   Requisitos para la expedición de los sistemas de certificación de alimentos.**

Los requisitos para la expedición de los Sistemas de Certificación de Alimentos figuran en la Parte III. Todo programa de gestión de seguridad alimentaria cumplirá también con estos requisitos.

Los Elementos clave (Parte II) y los Requisitos para la expedición de sistemas de certificación de alimentos (Parte III) constituyen, conjuntamente, la referencia para la evaluación comparativa de los programas de gestión de seguridad alimentaria, además de cualquier requisito legal para los alimentos en los países de producción y consumo. No están pensados para reemplazar a los requisitos previstos por cualquier legislación, si ésta exige niveles más estrictos. La conformidad con los requisitos establecidos en el presente documento no podrá asimilarse al cumplimiento con otros requisitos legislativos relativos a la seguridad alimentaria y no elimina la obligación de cumplir con cualquier otro requisito en un mercado o una jurisdicción pertinente.

## **5. Procedimiento para la evaluación comparativa de los programas de gestión de seguridad alimentaria**

### **5.1 Introducción**

Los requisitos que figuran en el presente capítulo están destinados a brindar confianza en el cumplimiento de cualquier norma específica y su sistema de certificación correspondiente al Documento de Orientación **GFSI**.

### **5.2 Ámbito de aplicación**

Esta sección detalla el procedimiento que seguirá el propietario de un programa de gestión de seguridad alimentaria que aplica una norma específica y otros documentos normativos para realizar la evaluación comparativa con respecto a los requisitos del Documento de Orientación **GFSI**.

El requisito principal es que el programa se dé a conocer públicamente en todos los casos y su uso, a efectos de la certificación, estará abierto, sin restricción alguna de adhesión o de otro tipo, a los organismos de certificación (ver cláusula 5.7.3).

### **5.3 Referencias**

- Orientaciones ISO 19011:2002 para la calidad y/o la auditoría de los sistemas medioambientales.
- Orientaciones ISO/IEC Guía 7:1994 en cuanto a la redacción de orientaciones útiles para el uso de las evaluaciones de conformidad.
- ISO/IEC Guía 65:1996 Requisitos generales para los organismos que aplican sistemas de certificación de productos (su estatus actual es “norma internacional por revisar” pero sigue vigente en la actualidad).
- ISO/IEC Guía 2:2004 Normalización y actividades conexas – Vocabulario general.
- ISO 9000:2005 Normas para la gestión de la calidad – fundamentos y vocabulario.

### **5.4 Sistema de certificación**

El sistema de certificación de un programa será aplicado individualmente por aquellos organismos de certificación que han obtenido su acreditación, o están en fase activa de obtenerlo, para el ámbito de aplicación de dicho programa.

### **5.5 Propietario del Documento de Orientación**

#### **5.5.1 Actualización de los Elementos clave**

Le **GFSI** actualizará los Elementos clave y demás requisitos previstos en el presente documento para cumplir la norma ISO/IEC Guía 65 Cláusulas 4.1 y 4.2, en la medida en que estas cláusulas afecten los criterios para la elaboración de normas y la estructura organizativa exigida.

## **5.5.2 Actualización de los requisitos para el suministro de sistemas de gestión de seguridad alimentaria**

### **5.5.2.1**

La **GFSI** ha definido también los requisitos para el suministro de sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Cada organismo de certificación que aplica un programa será acreditado por un organismo de acreditación que sea miembro del Foro Internacional de Acreditación (IAF) y signatario del acuerdo multilateral (AML) de la norma ISO/IEC Guía 65, en la medida en que dicho acuerdo exista.

### **5.5.2.2**

La **GFSI** velará por dar una interpretación clara, objetiva y sin ambigüedades del Documento de Orientación **GFSI**.

## **5.6 Programa validado**

El propietario de un programa candidato garantizará que dicho programa (la norma y su sistema de certificación) ha sido elaborado según los requisitos de la norma ISO/IEC Guía 65.

## **5.7 Procedimiento de evaluación comparativa**

La **GFSI** aplicará los siguientes procedimientos para cerciorarse de que una norma y su sistema de certificación puedan demostrar su conformidad con el Documento de Orientación. Además, la **GFSI** garantizará que el Procedimiento de evaluación comparativa se aplique de manera independiente, imparcial, transparente y técnicamente competente.

### **5.7.1 Procedimiento para las solicitudes**

#### **5.7.1.1**

La **GFSI** facilitará el Documento de Orientación **GFSI** y la documentación pro forma que se presentará como parte del Procedimiento de evaluación comparativa (ver Parte I, Anexo 1), cuya versión más reciente se puede consultar en la página web [www.ciesnet.com](http://www.ciesnet.com).

#### **5.7.1.2**

La **GFSI** exigirá del propietario del programa validado que:

- (a) disponga de acuerdos documentados con aquellos organismos de certificación que aplican el programa validado, para garantizar que el organismo de certificación trabaja en cumplimiento de todos los requisitos del Documento de Orientación **GFSI** y la norma ISO/IEC Guía 65
- (b) limite sus alegaciones sobre la conformidad al ámbito de aplicación para el cual se ha reconocido su cumplimiento con el Documento de Orientación **GFSI**
- (c) no utilice su cumplimiento para desacreditar a la **GFSI** y no haga ninguna declaración sobre dicho cumplimiento que resulte engañosa o no autorizada por el Documento de Orientación **GFSI**
- (d) deje de utilizar cualquier material publicitario, tras la suspensión o la anulación de su conformidad, que contenga una referencia a la **GFSI** y le devuelva todos los documentos que ésta exija.

### **5.7.2. Solicitud por el propietario de un programa**

Al solicitar un programa de evaluación comparativa, el propietario del programa enviará su solicitud directamente a la **GFSI** en inglés, acompañada por la declaración de un traductor público cuando proceda.

#### 5.7.2.1

El propietario del programa presentará un informe, según un formato estándar aprobado por la **GFSI**, que contenga:

- (a) un resumen de la norma, su objetivo, detalles de su elaboración y los procedimientos operativos exigidos por el sistema de certificación
- (b) una referencia cruzada, cláusula por cláusula, de la norma por validar en base al Documento de Orientación **GFSI** Parte II, Requisitos para las normas validadas de gestión de seguridad alimentaria (Elementos clave). Esta comparación, cláusula por cláusula, incluirá los criterios de cumplimiento, así como toda motivación necesaria para justificar el cumplimiento (ver Parte I, Anexo 2)
- (c) Los requisitos del sistema de certificación por validar deben ser objeto de referencias cruzadas con la Parte III, Requisitos para la expedición de sistemas de certificación alimentaria y demostrar un nivel equivalente o superior a las auditorías por cuenta de terceros y los elementos de certificación correspondientes.
- (d) En caso de que el propietario de la norma encuentre, durante el ejercicio de referencias cruzadas, elementos que están en contradicción evidente con el Documento de Orientación, los comunicará antes de someter el programa a la evaluación comparativa.

### 5.7.3 Requisitos de los programas validados

Los programas:

- (a) se elaborarán con la participación de representantes técnicamente competentes de las partes directamente interesadas, o serán examinados formalmente y, si procede, revisados por ellas
- (b) se examinarán y actualizarán, por lo menos cada cinco años, con la participación de las partes directamente interesadas (ver cláusula 5.11)
- (c) estarán cubiertos por un derecho de autor mantenido por una persona jurídica identificada o ser objeto de la solicitud correspondiente.
- (d) tendrán una redacción clara y precisa para facilitar su interpretación exacta y uniforme, así como permitir la evaluación del cumplimiento del solicitante. En la medida de lo posible, se evitarán términos como “suficiente” y “adecuado”
- (e) tendrán suficiente credibilidad con la industria, las autoridades de regulación o los grupos profesionales competentes. Cualquier nuevo programa sometido a la evaluación comparativa con el Documento de Orientación **GFSI** contará con el apoyo escrito de dos minoristas
- (f) estarán públicamente disponibles; además, su uso con fines de certificación será abierto sin restricción alguna de adhesión o de otra naturaleza. No constituirán restricciones ni limitaciones el cobro de una tasa razonable para la compra del programa, el pago de una licencia para su aplicación o un requisito de formación para su aplicación
- (g) excluirán que los productos elaborados en base al programa validado estén etiquetados, marcados o descritos de tal manera que supongan su cumplimiento con una norma o una especificación de un producto dado.

### 5.7.4 Comité de evaluación comparativa

La **GFSI** designará por invitación a un Comité de evaluación comparativa, que estará compuesto por personas u organismos debidamente cualificados, independientes, imparciales y técnicamente competentes, designados por los minoristas, los proveedores y otros expertos. Este comité realizará un examen preliminar para garantizar que la solicitud cumpla con todos los requisitos definidos por la **GFSI**. Los miembros del comité tendrán experiencia en la evaluación de conformidad y una

experiencia de por lo menos cinco años en el sector alimentario (preferentemente en garantía de calidad o seguridad alimentaria, en la gran distribución, la fabricación, la inspección o las autoridades de control).

Tras superar este examen previo, la solicitud será objeto de un estudio pormenorizado. Este examen independiente incluirá la consulta escrita del Comité de evaluación comparativa. Si procede, se podrá organizar también una reunión con el solicitante. El Comité de evaluación comparativa elaborará un informe con las respuestas de la consulta y la solicitud misma y presentará un informe detallado con una de las siguientes recomendaciones:

- (i) validación aceptada
- (ii) validación supeditada a la aplicación de las modificaciones recomendadas por el Comité de evaluación comparativa por parte del propietario del programa
- (iii) validación rechazada.

En caso de que la solicitud sea aceptada después de su modificación, el propietario del programa facilitará al Comité de evaluación comparativa una propuesta escrita sobre la aplicación de las modificaciones al programa existente en un plazo fijado de común acuerdo. En caso de que el programa validado ya se encuentre en uso, su propietario proporcionará también una propuesta sobre cómo se aplicarán las modificaciones a proveedores ya validados.

El **Consejo de administración de la GFSI** examinará las recomendaciones y decidirá aceptar la solicitud, aceptarla después de aplicadas las modificaciones o rechazarla. Se facilitará una justificación escrita en caso de que el Consejo de administración de la GFSI no acepte la recomendación o en cualquier caso de litigio.

### **5.7.5 Declaración de cumplimiento**

Si el programa de gestión de seguridad alimentaria cumple con los requisitos, se expedirá una declaración de cumplimiento. En caso contrario, se comunicará por escrito al solicitante el resultado de la evaluación comparativa. El lapso transcurrido para completar este proceso, entre la presentación de la solicitud hasta la decisión final, no superará tres meses a partir de la fecha de presentación de la solicitud. La declaración de cumplimiento se hará pública e indicará claramente:

- a) El Documento de Orientación **GFSI** y el número de su edición
- b) El programa validado, incluyendo cualquier documento normativo correspondiente, con su número o fecha de revisión.

### **5.8 Apelaciones**

La **GFSI** elaborará, si procede, procedimientos escritos para la constitución de una Junta de Apelaciones independiente, imparcial y técnicamente competente y el solicitante tendrá la posibilidad de recurrir la decisión.

### **5.9 Transparencia**

Todos los procedimientos aplicados durante la evaluación comparativa serán transparentes. En caso de que se expida una declaración de cumplimiento, al final del proceso los documentos se pondrán a disposición de los solicitantes, de las partes interesadas y de la **GFSI**.

Si una solicitud es rechazada, la comunicación se efectuará únicamente al solicitante y en general los documentos no estarán disponibles.

### **5.10 Costes**

Se podrá cobrar al solicitante un máximo de €5.000 por concepto del Procedimiento de evaluación comparativa.

#### **5.11 Revisión y actualización del Documento de Orientación GFSI y de los programas validados**

Cualquier cambio en un programa validado que pudiera acarrear el incumplimiento del Documento de Orientación, se comunicará sin tardanza a la **GFSI**. El programa enmendado será vuelto a presentar a la GFSI, siguiendo el procedimiento descrito en las cláusulas 5.7.4 y 5.7.5. En caso de encontrarse anomalías y para conservar su validación, el propietario del programa aplicará las modificaciones al programa existente en un plazo fijado de común acuerdo que no podrá superar un año.

Después de publicarse cada nueva versión del Documento de Orientación actual, la GFSI efectuará un ejercicio preliminar de evaluación comparativa con respecto a la versión actual de las Normas validadas. Se comunicará a los Propietarios de las normas cualquier anomalía encontrada con respecto a la nueva versión. Para mantener su validación con respecto a la nueva versión, los Propietarios de las normas corregirán estas anomalías en un plazo inferior un año a partir de la recepción de dicha notificación.

#### **5.12 Revisión de la entrega de programas validados**

La **GFSI** exigirá a los propietarios de normas con programas validados que presenten un informe anual sobre los resultados de su sistema de gestión de seguridad alimentaria y que le faciliten cualquier nuevo documento que tenga efectos materiales en los resultados del programa.

#### **5.13 Logo de la GFSI**

Los propietarios de normas no podrán utilizar el logo de la GFSI en las etiquetas de sus productos o como parte de su documentación de certificación sin el consentimiento escrito previo de la GFSI.

## Parte II

# Requisitos para las normas de gestión de seguridad alimentaria validadas (Elementos clave)

## **6.0 Requisitos para las normas de gestión de seguridad alimentaria validadas (Elementos clave)**

Las normas de gestión de seguridad alimentaria cumplirán con todos los requisitos que figuran en esta sección.

### **6.1 ELEMENTO CLAVE: SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

#### **6.1.1. *Requisitos generales***

La norma validada (de ahora en adelante designada como la norma) exigirá que los elementos del Sistema de gestión de seguridad alimentaria del proveedor estén documentados y sean aplicados, actualizados y continuamente mejorados. El sistema de gestión de seguridad alimentaria:

- a) identificará los procesos necesarios para el sistema de gestión de seguridad alimentaria
- b) determinará la secuencia y la interacción de dichos procesos
- c) determinará los criterios y los métodos necesarios para garantizar la operación y el control efectivo de dichos procesos
- d) garantizará la disponibilidad de la información necesaria para apoyar la operación y el seguimiento de dichos procesos
- e) medirá, seguirá y analizará dichos procesos y aplicará cualquier acción necesaria para conseguir los resultados previstos y su mejora continua.

#### **6.1.2. *Política de seguridad alimentaria***

La norma exigirá que el proveedor tenga una política y unos objetivos de seguridad alimentaria claros, concisos y documentados, que estipulen el alcance del compromiso de la empresa para cumplir la seguridad de sus productos.

#### **6.1.3. *Manual de seguridad alimentaria***

La norma exigirá que el proveedor tenga un Manual de seguridad alimentaria o un sistema documentado, con un ámbito de aplicación apropiado a la gama de actividades prevista, incluyendo unos procedimientos documentados o una referencia específica a ellos y que describan la interacción de los procesos correspondientes.

#### **6.1.4. *Responsabilidad de la dirección***

La norma exigirá que el proveedor establezca una estructura jerárquica clara, que defina y documente sin ambigüedad las funciones y responsabilidades de los distintos cargos, así como las relaciones de notificación de por lo menos la parte de la plantilla cuyas actividades afecten la seguridad de los productos.

#### **6.1.5. *Compromiso de la dirección***

La norma exigirá que la dirección del proveedor demuestre su compromiso para desarrollar y mejorar el sistema de gestión de seguridad alimentaria.

#### **6.1.6. *Revisión de la gestión (incluyendo la comprobación APPCC)***

La norma exigirá que la dirección del proveedor revise la comprobación del sistema de gestión de seguridad alimentaria y el Plan APPCC, con intervalos planificados, para garantizar su conveniencia continuada; su eficacia y su efectividad. En caso de introducir cambios que puedan afectar la seguridad del producto se revisará también el Plan APPCC. Dicha revisión evaluará la necesidad de aportar cambios al sistema de gestión de seguridad alimentaria del proveedor, incluyendo la política y los objetivos en materia de seguridad alimentaria.

#### **6.1.7. *Gestión de los recursos***

La norma exigirá que la dirección del proveedor determine y facilite, de manera oportuna, todos los recursos necesarios para aplicar y mejorar los procesos del sistema de gestión de seguridad alimentaria y atender la satisfacción del consumidor.

#### **6.1.8. *Requisitos generales en materia de documentación***

La norma exigirá que el proveedor prepare procedimientos documentados para demostrar el cumplimiento con la norma especificada y garantizará que toda la documentación necesaria para demostrar la operación y el control efectivo de los procesos y la gestión de la seguridad del producto esté conservada en un lugar seguro durante el lapso necesario para cumplir con los requisitos de la clientela o de la legislación, controlada con eficacia y de fácil acceso cuando proceda.

#### **6.1.9. *Especificaciones***

La norma exigirá que el proveedor garantice que para todos los bienes y servicios (incluyendo el suministro energético, el transporte y el mantenimiento) comprados o vendidos y que puedan afectar la seguridad del producto, existan especificaciones documentadas, conservadas en un lugar seguro y de fácil acceso cuando proceda. La norma exigirá la existencia de un proceso de revisión.

#### **6.1.10. *Procedimientos***

La norma exigirá que el proveedor prepare y aplique procedimientos o instrucciones detalladas para todos los procesos y operaciones que puedan afectar la seguridad del producto.

#### **6.1.11. *Auditoría interna***

La norma exigirá que el proveedor disponga de un sistema de auditoría interna aplicable a todos los sistemas y procedimientos que incidan en la seguridad del producto.

#### **6.1.12. *Medidas correctivas***

La norma exigirá que el proveedor prepare y documente los procedimientos para determinar y aplicar las medidas correctivas en caso de no conformidad significativa de la seguridad del producto y garantice que dicha documentación se conserve en un lugar seguro y sea de fácil acceso cuando proceda.

#### **6.1.13. *Control de no conformidad***

La norma exigirá que el proveedor garantice que cualquier producto no conforme a los requisitos sea claramente identificado y controlado para evitar que se utilice o comercialice indebidamente.

#### **6.1.14. *Comercialización del producto***

La norma exigirá que el proveedor prepare y aplique los procedimientos apropiados para la comercialización del producto.

#### **6.1.15. *Compras***

La norma exigirá que el proveedor controle los procesos de compras para garantizar la conformidad de todos los bienes comprados a terceros cumplan los requisitos.

#### **6.1.16. *Seguimiento de los resultados del proveedor***

La norma exigirá que el proveedor aplique procedimientos para la aprobación y el seguimiento continuo de sus proveedores. Los resultados de la evaluación y el seguimiento serán documentados.

#### **6.1.17. *Trazabilidad***

La norma exigirá que el proveedor elabore y actualice los procedimientos y sistemas apropiados para:

- Identificar cualquier producto, ingrediente o servicio comprado a 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 suministrados.

**6.1.18. *Gestión de las quejas***

La norma exigirá que el proveedor prepare y aplique un sistema efectivo para gestionar las quejas y los datos relativos a ellas, para controlar y corregir cualquier anomalía en materia de seguridad alimentaria.

**6.1.19. *Gestión de los incidentes graves***

La norma exigirá que el proveedor prepare y aplique un procedimiento efectivo de gestión de incidentes y que lo pruebe con regularidad. Este procedimiento incluirá una planificación para la retirada del producto del mercado.

**6.1.20. *Control de los dispositivos de medición y de control***

La norma exigirá que el proveedor identifique las medidas esenciales para la seguridad alimentaria y los dispositivos de medición y control necesarios para la seguridad de los productos, y que determine los métodos para la calibración de los mismos con respecto a una norma validada.

**6.1.21. *Análisis del producto***

La norma exigirá que el proveedor prepare y aplique un sistema para garantizar la ejecución de los análisis del producto o del ingrediente esencial para la confirmación de la seguridad del mismo y que dichos análisis se realicen de acuerdo a normas equivalentes a la norma ISO 17025.

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

### **6.2.1. *Introducción***

Esta cláusula fija los requisitos para las buenas prácticas destinadas a garantizar la seguridad alimentaria en la fabricación (Buenas prácticas de fabricación, de ahora en adelante designadas por la sigla en inglés GMP). En la Parte II, Anexo I figuran ejemplos más detallados. Si procede, la norma incluirá los siguientes puntos relativos a las GMP.

### **6.2.2. *Entorno de las instalaciones***

La planta o las instalaciones estarán dispuestas y serán mantenidas debidamente para evitar cualquier contaminación y permitir la fabricación de productos seguros.

### **6.2.3. *Entorno local***

El acabado y el mantenimiento del suelo de la planta o las instalaciones cumplirán con una norma apropiada.

### **6.2.4 *Disposición de las instalaciones y flujo de productos***

El diseño, la construcción y el mantenimiento de los locales, la planta y/o las instalaciones permitirán el control de los riesgos de contaminación del producto.

### **6.2.5 *Fabricación (manejo, preparación, transformación, envasado y almacenamiento de las materias primas)***

La construcción de la planta, los edificios y las instalaciones corresponderá a la utilización prevista.

### **6.2.6. *Equipamiento***

El equipamiento estará debidamente diseñado para los fines previstos y se utilizará de manera que reduzca al mínimo los riesgos de seguridad alimentaria.

### **6.2.7. *Mantenimiento***

Se planificará un sistema de mantenimiento que cubra todos los elementos del equipamiento esenciales para la seguridad de los productos.

### **6.2.8. *Instalaciones para el personal***

Las instalaciones para el personal estarán diseñadas y se utilizarán para reducir al mínimo los riesgos de seguridad alimentaria.

### **6.2.9. *Riesgos de contaminación física y química***

Se dispondrá de instalaciones y procedimientos apropiados para controlar el riesgo de contaminación física, química o biológica de los productos. Se establecerán los controles necesarios para reducir al mínimo la incidencia de cuerpos extraños, por ej. detectores de metales o dispositivos de rayos x.

### **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.

### **6.2.11. *Gestión de las existencias (rotación)***

Se establecerán procedimientos para garantizar que los materiales y los ingredientes se utilicen de manera correcta y dentro del tiempo de caducidad asignado.

**6.2.12. *Mantenimiento, limpieza e higiene***

Se aplicarán normas apropiadas de mantenimiento, limpieza e higiene en cualquier momento y en todas las etapas.

**6.2.13. *Gestión de la calidad del agua***

La calidad del agua en contacto con los alimentos se controlará regularmente y no presentará ningún riesgo para la seguridad de los productos. Se utilizará agua potable para el lavado posterior a la cosecha. Esta agua se someterá a un control de contaminantes con la debida frecuencia.

**6.2.14. *Gestión de los residuos***

Existirán sistemas para reunir, recoger y eliminar los residuos.

**6.2.15. *Control de plagas***

Se establecerá un sistema para controlar o eliminar cualquier riesgo de plagas en la planta o en las instalaciones.

**6.2.16. *Medicina veterinaria (únicamente para las GAP)***

Los medicamentos utilizados corresponderán a su objetivo y sus dosis no podrán superar los valores sanitarios aplicados en el país de destino.

**6.2.17. *Control de plaguicidas, herbicidas y fungicidas (únicamente para las GAP)***

Se establecerá un sistema integrado o equivalente de gestión para el uso prudente de sustancias químicas durante el crecimiento de los vegetales y después de su cosecha y para el control de los residuos correspondiente a los valores sanitarios aplicados en el país de destino.

**6.2.18. *Transporte***

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

**6.2.19. *Higiene del personal, indumentaria de protección y controles médicos***

Se fijarán normas de higiene, documentadas y experimentadas, en función de los riesgos de contaminación de los productos. Se instalarán lavabos y servicios higiénicos. Se proveerá la indumentaria de protección apropiada. Se establecerá un procedimiento de control médico. En todos los casos, estas normas se aplicarán también a los prestatarios de servicios externos y a los visitantes.

**6.2.20. *Formación***

Se establecerá un sistema correcto de formación, instrucción y supervisión de toda la plantilla sobre los principios y prácticas de seguridad alimentaria, en función de sus actividades.

### **6.3 ELEMENTO CLAVE: ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)**

El plan presentado incluirá un sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (de ahora en adelante denominado APPCC) o equivalente, para demostrar la gestión de la seguridad alimentaria. El sistema APPCC descrito será sistemático, global y completo y se basará en los principios APPCC del Codex Alimentarius o será equivalente a ellos o a los del Comité Nacional Consultivo de Criterios Microbiológicos para Alimentos (NACMCF). El análisis de riesgos, cuando sea aplicable, incluirá a los alérgenos. Los siete principios APPCC se aplicarán a todos los proveedores.

El ámbito de aplicación del sistema APPCC se definirá por producto, por línea/lugar de proceso y por su posición en la cadena alimentaria.

El sistema APPCC del proveedor demostrará la capacidad de gestión y estará apoyado a través del sistema de gestión de seguridad alimentaria del proveedor.

En algunos casos, en particular en las actividades alimentarias que no implican la preparación, la fabricación o la transformación de alimentos, es probable que todos los riesgos puedan controlarse aplicando los requisitos previos. En estos casos se considerará que se ha aplicado la primera etapa de los procedimientos APPCC (análisis de riesgo) y que no es necesario elaborar ni aplicar los demás principios APPCC.

Nota: Los principios del sistema APPC adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius y las directrices para su aplicación figuran en el Anexo CAC/RCP 1-1969 del Codex Alimentarius.

Sin excepción alguna, el APPCC o la evaluación de riesgos cumplirán con los requisitos legales aplicables.

# **Parte III**

## **Requisitos para el suministro de sistemas de gestión de seguridad alimentaria**

## **7. Requisitos para el suministro de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.**

### **7.1 Introducción**

Reconociendo que los procedimientos y los métodos de evaluación y certificación son preestablecidos, esta sección tiene por cometido identificar los requisitos mínimos para la gestión de los organismos de certificación, necesarios para concentrar el proceso de certificación en la seguridad alimentaria.

### **7.2 Orientaciones para la gestión de los organismos de certificación**

Los requisitos generales para la acreditación están estipulados en la norma internacional ISO/IEC Guía 65 – Requisitos generales para los organismos que aplican sistemas de certificación de productos. Estos requisitos se aplicarán a todos los tipos de certificación y, por consiguiente, tienen que interpretarse en función de los requisitos de seguridad alimentaria y las categorías de las tecnologías alimentarias correspondientes.

#### **7.2.1 Acreditación**

Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria que deseen cumplir con el presente documento garantizarán que todas las actividades cuyo resultado sea la expedición de certificados, sean realizadas por organismos de certificación acreditados por miembros de la IAF, de conformidad con la norma ISO/IEC Guía 65.

#### **7.2.2 Alcance de la acreditación**

El alcance de la acreditación estará claramente definido de acuerdo con la categoría de aplicación y la(s) norma(s) correspondiente(s) del programa de gestión de seguridad alimentaria validado, incluyendo su número de orden y/o las fechas. Los organismos de certificación que realizan auditorías en base a programas de gestión de seguridad alimentaria y que cumplen con lo dispuesto en el presente documento, deben incluir a dicho programa en su ámbito de aplicación de certificación. En caso de que un organismo de acreditación identifique una causa de no conformidad, el organismo de certificación tomará las medidas apropiadas y oportunas para dar una respuesta satisfactoria a dicha cuestión.

En algunas circunstancias, el organismo de certificación podrá tener pendiente una solicitud para ampliar su ámbito de aplicación con un organismo de acreditación. Tendrá, sin embargo, una acreditación válida de conformidad con la norma ISO/IEC Guía 65. El propietario del programa de gestión de seguridad alimentaria notificará por escrito dicha circunstancia al organismo de certificación.

El número de servicios de certificación ofrecidos por un organismo podrá ser superior al de los servicios acreditados. En ese caso, se estipularán claramente los límites de la acreditación. Los servicios que estén fuera del ámbito de la acreditación se distinguirán de los servicios acreditados.

### **7.3 Duración y frecuencia de las auditorías**

7.3.1 El organismo de certificación definirá, con la mayor precisión posible, la duración de la auditoría en función de la información brindada por el proveedor sobre la magnitud y la complejidad de la operación y el alcance de la auditoría. El propietario de la norma estipulará claramente la base para el cálculo de dicha duración.

La duración así definida será revisada durante una visita inicial

Aunque la duración de la auditoría variará según la evaluación del riesgo, será necesario dedicarle como mínimo un día y medio. La duración de la auditoría podrá variar en función de una serie de factores, como el historial de auditorías, la gravedad, el tipo y la cantidad de no conformidades detectadas, las modificaciones del proceso que impliquen un cambio de la HACCP, un aumento significativo de capacidad, un cambio estructural o un cambio en la dirección de la empresa.

Se cubrirán todas las secciones de la norma, revisando el manual de los proveedores y los procedimientos correspondientes, e inspeccionando las instalaciones de producción.

7.3.2 El organismo de certificación definirá la frecuencia de las auditorías para cada planta y definirá claramente los motivos para fijar dicha frecuencia dentro del programa.

Las auditorías tendrán lugar por lo menos cada doce meses.

La frecuencia de las auditorías podrá variar en función de distintos factores, por ejemplo el historial de las auditorías, el carácter estacional del producto, un aumento significativo de la capacidad, un cambio estructural, un cambio en la tecnología o el tipo del producto.

Podrá exigirse cierta flexibilidad para tener en cuenta la auditoría eficaz de los productos estacionales. En este caso, sin embargo, los proveedores se someterán a una auditoría en cada estación.

## **7.4 Certificación de alimentos - categorías**

Las categorías de productos figuran en la siguiente lista. Los organismos que soliciten la acreditación o una ampliación de su ámbito de aplicación utilizarán estas categorías en su solicitud. Sin embargo, es posible que puedan surgir nuevas categorías, por ejemplo si se desarrollan nuevos productos en el Lejano Oriente. Si dichos productos alimentarios no coinciden fácilmente con estas categorías, se definirán claramente las nuevas categorías.

### **Fabricación:**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Huevos   | 2. Carne roja – Refrigerada y congelada           |
| 3. Aves de corral – Refrigeradas y congeladas         | 4. Pescado – Refrigerado y congelado              |
| 5. Frutas y hortalizas frescas                        | 6. Productos lácteos                              |
| 7. Productos y preparaciones a base de carne          | 8. Productos y preparaciones a base de pescado    |
| 9. Envases herméticos estables a temperatura ambiente | 10. Alimentos listos para comer o para recalentar |
| 11. Bebidas   | 12. Productos de panadería y pastelería           |
| 13. Alimentos secos                                   | 14. Dulces  |
| 15. Meriendas y cereales para el desayuno             | 16. Aceites y grasas                              |
| 17. Ingredientes alimentarios                         |   |

### **Agricultura:**

1. Producción, captura y cría de ganado y animales de caza
2. Producción de piensos
3. Cultivo y producción de frutas y hortalizas frescas

4. Actividades de envasado de frutas y hortalizas frescas
5. Actividades de agricultura extensiva
6. Cultivo y producción de café
7. Pesca y acuicultura intensiva

## **7.5 Cualificaciones, formación, experiencia y competencias de los auditores**

El organismo de certificación tendrá unos sistemas y procedimientos que permitan a los auditores que efectúan la evaluación cumplir con las cualificaciones prescritas por las normas ISO 19001 e ISO 22003, especialmente para las auditorías realizadas en base a las normas aprobadas por la GFSI.

### **7.5.1 Cualificación/Nivel de educación**

Un título universitario en alimentación o biología, o haber completado, como mínimo, un curso de enseñanza superior o equivalente en uno de esos campos. Los auditores que efectúan actualmente auditorías basadas en las normas aprobadas por la GFSI no estarán obligados a reunir estas cualificaciones, a condición de que puedan demostrar ser competentes en la materia.

### **7.5.2 Experiencia laboral total**

Cinco años de experiencia a tiempo completo en la industria alimentaria, incluyendo por lo menos dos años en ámbitos como: garantía de calidad o seguridad alimentaria en la producción o fabricación de alimentos, gran distribución, inspección o control, o equivalentes.

Este lapso podrá limitarse a dos años de experiencia si la competencia del auditor está confirmada por un examen instituido y organizado por el propietario de la norma.

Dicho examen cubrirá, como mínimo:

- El conocimiento general del programa
- El conocimiento de la reglamentación correspondiente
- El conocimiento y comprensión de los procesos alimentarios específicos
- La comprensión de la garantía y la gestión de la calidad y de los principios APPCC

### **7.5.3. Formación formal para las auditorías**

- Los auditores habrán aprobado una formación reconocida en técnicas de auditoría basadas en QMS o FSMS – duración: una semana/40 horas o equivalente.
- Habrán aprobado un curso de formación sobre el APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius y demostrar competencia en la comprensión y la aplicación de los principios APPCC – duración mínima: dos días o equivalente.
- Habrán aprobado una formación sobre la norma según el nivel exigido por los propietarios de la norma.

### **7.5.4 Formación inicial**

El programa de formación para cada auditor incluirá los siguientes elementos:

- una evaluación de los conocimientos y las competencias para cada ámbito y sub-ámbito y la asignación de los ámbitos de evaluación,
- una evaluación de los conocimientos en materia de seguridad alimentaria, del APPCC y de los programas exigidos, y tener acceso y poder aplicar la legislación y la reglamentación vigentes,
- un período de formación supervisada para cubrir la evaluación de los sistemas de gestión de calidad o el APPCC, las técnicas específicas de auditoría y los conocimientos de las categorías de productos,
- un certificado de la formación seguida firmado por el supervisor designado.

### **7.5.5 Ampliación del ámbito de competencias**

Para ampliar su ámbito de competencias, los auditores seguirán un programa de formación teórica en la nueva categoría de productos, realizarán auditorías supervisadas y serán evaluados satisfactoriamente por el organismo de certificación para autorizarlos a efectuar auditorías de la nueva categoría de productos.

### **7.5.6 Experiencia de auditoría**

#### **Experiencia inicial de auditoría**

Los auditores habrán completado un período de formación supervisada en materia de evaluaciones prácticas en diez auditorías o en quince días de auditoría, en distintas empresas, para las normas correspondientes aprobadas por la GFSI.

#### **Mantenimiento de los conocimientos de auditoría**

El organismo de certificación tendrá un programa anual que incluya por lo menos cinco auditorías o diez días de auditoría en distintas empresas, en base a la norma correspondiente aprobada por la GFSI, y mantendrá los conocimientos sobre las categorías de productos y los programas. El programa incluirá la expedición de certificados.

### **7.5.7 Formación permanente**

Los auditores actualizarán sus conocimientos sobre las mejores prácticas correspondientes, tendrán acceso y sabrán aplicar la legislación y reglamentación vigentes y conservarán la documentación escrita de todas las formaciones recibidas.

### **7.5.8 Atributos y competencias**

El organismo de certificación tendrá un sistema que garantice la práctica profesional de los auditores. En su ejercicio profesional, los auditores deberán ser, por ejemplo:

- éticos: equitativos, sinceros, honestos y discretos.
- abiertos: dispuestos a considerar ideas o perspectivas alternativas.
- diplomáticos: tener tacto en sus relaciones con otras personas.
- observadores: estar siempre conscientes de su entorno físico y las actividades que lo rodean.
- perspicaces: intuitivos, conscientes y capaces de entender las situaciones.
- polifacéticos: adaptarse rápidamente a distintas situaciones.
- tenaces: decididos y concentrados en sus objetivos.
- resueltos: sacar conclusiones oportunas y lógicas.
- autónomos: actuar de manera independiente a la vez que interactuar eficazmente con los demás.
- íntegros: conscientes de sus obligaciones de confidencialidad y respetuosos del código de conducta.

## **7.6 Conflictos de intereses**

El organismo de certificación y sus auditores evitarán cualquier conflicto de interés, en particular con respecto a las auditorías, la formación y las consultorías, y firmarán un acuerdo de confidencialidad en este sentido.

Nota: Definición de conflictos de intereses – Parte I, Sección 3

## 7.7 Requisitos mínimos para los informes de auditoría

Los informes de auditoría incluirán, como mínimo, los siguientes elementos:

<b>1.</b>	<b>Informaciones generales</b>	
	- Nombre de la empresa	
	- Número GLN EAN.UCC, si existe	
	- Dirección	
	- Nombre del organismo de certificación	
	- Dirección	
	- Nombre de la fábrica	
	- Dirección	
	- Fecha(s) de la auditoría	
	- Fecha de la auditoría anterior y nombre del organismo de certificación que la realizó	
	- Nombre y versión del programa de gestión de seguridad alimentaria	
	- Ámbito de aplicación de la auditoría (descripción detallada de los procesos/productos)	
	- Categoría de los productos	
	- Lista del personal clave presente durante la auditoría	
	- Nombre/firma del representante de la empresa	
	- Nombre/firma del auditor	
<b>2.</b>	<b>Resumen de los resultados</b>	
	- Descripción del sistema de APPCC /gestión de seguridad alimentaria	
	- Detalles de los certificados existentes	
	- Análisis de los procesos evaluados	
	- Conclusiones de la auditoría	
	- Fecha de vencimiento del certificado	
<b>3.</b>	<b>Lista de no conformidades</b>	
<b>4.</b>	<b>Informe de evaluación detallado/elementos evaluados</b>	
	- Requisitos APPCC	- Resultados por elemento clave
	- Requisitos del sistema de gestión de seguridad alimentaria	- Resultados por elemento clave
	- Requisitos GMP/GAP/GDP	- Resultados por elemento clave
	- Otras observaciones pertinentes	

## 7.8 Evaluación

En caso de aplicar sistemas de puntuación, evaluación y clasificación, el propietario de la norma los explicará claramente. El informe de auditoría estipulará claramente si el centro cumple o no con la norma. Si el auditor identifica un caso de no conformidad, el informe de auditoría incluirá detalles claros y concisos de dicha no conformidad.

## **7.9 Medidas correctivas de los casos de no conformidad**

Todos los casos de no conformidad, tal como están definidos en la Parte I, Sección 3, darán lugar a un plan de medidas correctivas y se presentarán pruebas de su aplicación al organismo de certificación para verificar que el solicitante cumpla con los requisitos de la norma. Esta comprobación podrá dar lugar a una nueva evaluación en el terreno o a un documento escrito que incluya los procedimientos actualizados, la documentación, fotografías, etc., evaluados por un miembro o grupo de miembros técnicamente competentes del organismo de certificación. El organismo de certificación devolverá, completará y verificará todas las pruebas dentro de un plazo definido en la norma antes de que se expida la certificación.

## **7.10 Decisión de certificación**

El propietario de la norma exigirá que cada informe de evaluación sea objeto de una revisión técnica antes de expedir, suspender, retirar o renovar la certificación. Esta revisión garantizará que:

- los revisores sean imparciales y técnicamente competentes para entender el contenido de los informes y que los informes sean evaluados con precisión para demostrar de manera satisfactoria la conformidad con el programa.
- todos los requisitos de la norma estén cubiertos, basándose en las notas sacadas durante la evaluación por un auditor debidamente cualificado.
- el informe cubra el ámbito solicitado por el cliente y demuestre debidamente que se han investigado todos los sectores del mismo.
- se hayan identificado todos los puntos de no conformidad y que se han tomado las medidas correctivas para resolverlos.

Se informará al cliente que tiene la posibilidad de recurrir la decisión de certificación.

## **7.11 Distribución de los informes de auditoría**

Los informes de auditoría se pondrán a disposición de las partes autorizadas, a la discreción del cliente. El cliente será propietario del informe de auditoría, de la determinación de los detalles comunicados y de la autorización para su acceso.

# PARTE I, ANEXO 1: FORMULARIO DE EVALUACIÓN COMPARATIVA PARA LOS PROPIETARIOS DE NORMAS

## A CUMPLIMENTAR POR LOS PROPIETARIOS DEL PROGRAMA

<b>PROGRAMA PRESENTADO:</b>		
5.7.2	El propietario del programa presentará un informe en un formato estándar aprobado por la <b>GFSI</b> que contenga las siguientes informaciones	
(a)	Un resumen de la norma, su objetivo, detalles de su elaboración y los procedimientos operativos necesarios para el sistema de certificación	
(b)	Una referencia cruzada, cláusula por cláusula, de la norma sometida a validación, con la Parte II del Documento de orientación, Requisitos para una norma validada de seguridad alimentaria (Elementos clave). Esta comparación cláusula por cláusula detallará asimismo los criterios de cumplimiento y brindará todos los argumentos que justifiquen dicho cumplimiento	<i>(Ver Parte I, Anexo 2: Cuadro de referencias cruzadas)</i>
(c)	Los requisitos del sistema de certificación sometido a validación incluirán referencias cruzadas con los requisitos que constituyen la Parte III Requisitos para el suministro de sistemas de certificación alimentaria y serán equivalentes o más exigentes que los elementos de auditoría por cuenta de terceros y los elementos de certificación asociados	<i>(Cualificaciones, formación y experiencia de los auditores; requisitos mínimos para los informes de auditoría; Duración y frecuencia de las auditorías)</i>

Nota 5.7.2.1 (d) Si al establecer las referencias cruzadas el propietario de la norma identifica casos flagrantes de incumplimiento del Documento de orientación, éstos se corregirán antes de someter el programa a la evaluación comparativa.

<b>NORMA PRESENTADA:</b>		
<b>5.7.3</b>	<b>Requisitos para el programa validado. El programa:</b>	
(a)	habrá sido elaborado con la participación de representantes técnicamente competentes de la partes directamente interesadas o habrá sido sometido a una revisión formal por ellas y revisado debidamente cuando proceda.	
(b)	será revisado y actualizado por lo menos cada cinco años, con la participación de representantes de las partes directamente interesadas (5.11).	
(c)	estará cubierto por los derechos autor que mantendrá una entidad jurídica identificada o será objeto de una solicitud de los derechos de autor correspondiente.	<i>(Nombre de la entidad jurídica)</i>
(d)	estará redactado de manera clara y precisa para facilitar una interpretación precisa y uniforme y permitirá la evaluación de cumplimiento del solicitante. En la medida de lo posible se evitarán términos como “suficiente” y “adecuado”.	
(e)	tendrá credibilidad frente a la industria, las autoridades regulatorias o los grupos profesionales correspondientes. Cualquier nuevo programa sometido a una evaluación comparativa con el Documento de orientación de la <b>GFSI</b> contará con el apoyo escrito de dos minoristas.	
(f)	estará disponible públicamente y su uso para fines de certificación estará abierto, sin restricción alguna de adhesión o de otra índole. No se considerarán restricciones ni limitaciones el cobro de una tasa razonable para la adquisición del programa, el pago de una licencia para su aplicación o un requisito de formación par a la aplicación del programa.	
(g)	prohibirá que los productos fabricados de conformidad con la norma validada estén etiquetados, marcados o descritos de tal manera que reivindicuen el cumplimiento con una norma o una especificación de particular.	

**PARTE I, ANEXO 2: LISTA DE LAS REFERENCIAS CRUZADAS PARA LOS PROPIETARIOS DE PROGRAMAS**

**Sección 6.1 Elemento clave: sistemas de gestión de seguridad alimentaria**

<b>Protocolo GFSI (rev 2)</b>	<b>NORMA PRESENTADA:</b>	<b>Protocolo GFSI (rev 2)</b>	<b>NORMA PRESENTADA:</b>
6.1.1	Requisitos generales	6.1.12	Medida correctiva
6.1.2	Política de seguridad alimentaria	6.1.13	Control de no conformidad
6.1.3	Manual de seguridad alimentaria	6.1.14	Comercialización del producto
6.1.4	Responsabilidad de la dirección	6.1.15	Compras
6.1.5	Compromiso de la dirección	6.1.16	Seguimiento de los resultados del proveedor
6.1.6	Revisión de la gestión	6.1.17	Trazabilidad
6.1.7	Gestión de los recursos	6.1.18	Gestión de las quejas
6.1.8	Requisitos generales de documentación	6.1.19	Gestión de los incidentes graves
6.1.9	Especificaciones	6.1.20	Control de los dispositivos de medición y de control
6.1.10	Procedimientos	6.1.21	Análisis del producto
6.1.11	Auditorías internas		

**Sección 6.2: Elementos clave para las GAP, GMP, GDP**

<b>Protocolo GFSI (rev 2)</b>		<b>Protocolo GFSI (rev 2)</b>	
		6.2.11	Gestión de las existencias (rotación)
6.2.2	Entorno de las instalaciones	6.2.12	Mantenimiento, limpieza e higiene
6.2.3	Entorno local	6.2.13	Gestión de la calidad del agua
6.2.4	Disposición de las instalaciones y flujo de productos	6.2.14	Gestión de residuos
6.2.5	Fabricación	6.2.15	Control de plagas
6.2.6	Equipamiento	6.2.16	Medicina veterinaria
6.2.7	Mantenimiento	6.2.17	Control de plaguicidas, herbicidas y fungicidas
6.2.8	Instalaciones para el personal	6.2.18	Transporte
6.2.9	Riesgo de contaminación física y química	6.2.19	Higiene del personal, indumentaria de protección y controles médicos
6.2.10	Segregación y contaminación cruzada	6.2.20	Formación

**Sección 6.3: Elementos clave para el HACCP**

**7. Requisitos para el suministro de sistemas de certificación alimentaria**

7.2.1	Acreditación	7.5.6	Experiencia de auditoría
7.2.2	Alcance de la acreditación	7.5.7	Formación permanente
7.3	Frecuencia/duración de las auditorías	7.5.8	Atributos y competencias
7.4	Certificación de alimentos – categorías	7.6	Conflictos de interés
7.5	Cualificaciones, formación, experiencia y competencias de los auditores	7.7	Requisitos mínimos para los informes de auditoría
7.5.1	Cualificación/Nivel de educación	7.8	Evaluación
7.5.2	Experiencia laboral total	7.9	Medidas correctivas para las no conformidades
7.5.3	Formación formal para las auditorías	7.10	Decisión de certificación
7.5.4	Formación inicial	7.11	Distribución de los informes de auditoría
7.5.5	Ampliación del alcance		

## Parte II, Anexo 1 – ELEMENTO CLAVE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE DISTRIBUCIÓN

Las siguientes Buenas prácticas agrícolas (GAP), Buenas prácticas de fabricación (GMP) o Buenas Prácticas de distribución (GDP) constituyen un ejemplo de cómo pueden elaborarse de conformidad con el Elemento clave correspondiente (Capítulo 6.2). Por consiguiente, esta lista no es exhaustiva.

### Entorno de las instalaciones

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Las instalaciones se ajustarán a su objetivo	Se exigirán adecuadas disposiciones de seguridad	Se exigirán adecuadas disposiciones de seguridad
Estará prohibido el flujo incontrolado de aguas residuales en las instalaciones de irrigación y en las demás cuencas hídricas	Los límites del centro estarán claramente definidos	Los límites del centro estarán claramente definidos
	Existirá un control de plagas en la periferia	Existirá un control de plagas en la periferia
	El drenaje será adecuado	El drenaje será adecuado

### Entorno local

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Todo nuevo centro será objeto de una evaluación de riesgo de contaminantes ambientales e inundaciones	Todo nuevo centro será objeto de una evaluación de riesgo de contaminantes ambientales e inundaciones	Todo nuevo centro será objeto de una evaluación de riesgo de contaminantes ambientales e inundaciones
Se efectuará una evaluación periódica del impacto potencial de seguridad alimentaria de y hacia el entorno local	Se efectuará una evaluación periódica del impacto potencial de seguridad alimentaria de y hacia el entorno local	Se efectuará una evaluación periódica del impacto potencial de seguridad alimentaria de y hacia el entorno local

### Diseño de las instalaciones y flujo de productos

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
El flujo del proceso estará documentado en caso de envasado in situ	El flujo del proceso será lógico y tendrá un sistema unidireccional	El flujo del proceso será lógico

	Las zonas de producción estarán debidamente separadas, en función de su riesgo bajo o elevado	El flujo de proceso estará diseñado para evitar toda forma de contaminación
	Si procede, existirán instalaciones de refrigeración y de congelación separadas	
El flujo de proceso estará diseñado para evitar toda forma de contaminación	El flujo de proceso estará diseñado para evitar toda forma de contaminación	
	Se dispondrá de instalaciones de lavado separadas	
	El laboratorio local, en caso de riesgo potencial de seguridad alimentaria, se encontrará alejado de las zonas de producción o será confiado a laboratorios externos cualificados	

### **Fabricación**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
El diseño y la construcción limitarán al máximo la acumulación de tierra y escombros en caso de envasado in situ	El diseño y la construcción limitarán al máximo la acumulación de tierra y escombros	El diseño y la construcción limitarán al máximo la acumulación de tierra y escombros
Las paredes, los pisos y los techos serán impermeables y de fácil acceso y limpieza en caso de envasado in situ	Las paredes, los pisos y los techos serán impermeables y de fácil acceso y limpieza	Las paredes, los pisos y los techos serán impermeables y de fácil acceso y limpieza
	Los falsos techos serán de fácil acceso para facilitar su limpieza y el control de plagas	
	Un adecuado drenaje cubierto permitirá la evacuación de flujos de las zonas de alto riesgo	Existirá un adecuado drenaje cubierto
	Las luces tendrán la debida protección, de ser posible evitando el vidrio	Las luces tendrán la debida protección, de ser posible evitando el vidrio
	Se aconseja no colocar las ventanas en las zonas de producción pero, en caso de existir, estarán protegidas y tendrán seguros si el diseño permite su apertura.	Se aconseja no colocar las ventanas en las zonas de producción pero, en caso de existir, estarán protegidas y tendrán seguros si el diseño permite su apertura

	Si procede, se filtrará el aire	
	Habrán diferencias de presión entre las zonas de producción de bajo y de alto riesgo	
	Se instalará un sistema de ventilación para impedir la condensación	
	Si procede, existirá un sistema de control del polvo	
La iluminación será adecuada en caso de envasado in situ	La iluminación será adecuada	La iluminación será adecuada
	Las puertas exteriores que comuniquen con las zonas de producción cerrarán perfectamente y serán estancas	Las puertas exteriores cerrarán perfectamente y serán estancas

### **Equipamiento**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
El equipamiento se ajustará a su objetivo y será fácil de limpiar	El equipamiento se ajustará a su objetivo y será fácil de limpiar	No aplicable
	El equipamiento será de fácil acceso para su limpieza y mantenimiento	
El estado del equipamiento se evaluará con frecuencia	El estado del equipamiento se evaluará con frecuencia. El movimiento de operadores / personas estará bajo control para reducir al mínimo el riesgo de contaminación cruzada.	

### **Mantenimiento**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se establecerá un programa planificado de mantenimiento.	Se establecerá un programa planificado de mantenimiento.	Se establecerá un programa planificado de mantenimiento.
Las empresas externas y los equipos de mantenimiento internos conocerán y cumplirán con las normas higiénicas de la empresa	Las empresas externas y los equipos de mantenimiento internos conocerán y cumplirán con las normas higiénicas de la empresa	Las empresas externas y los equipos de mantenimiento internos conocerán y cumplirán con las normas higiénicas de la empresa



## **Instalaciones para el personal**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Las instalaciones para el personal estarán adecuadamente ubicadas para permitir el acceso directo a las zonas de producción, exceptuando los servicios higiénicos, en caso de envasado in situ	Las instalaciones para el personal estarán adecuadamente ubicadas para permitir el acceso directo a las zonas de producción, exceptuando los servicios higiénicos	
	Se instalarán armarios/instalaciones de almacenamiento adecuados	Se instalarán armarios/instalaciones de almacenamiento adecuados
	Se instalarán lavabos adecuados	Se instalarán lavabos adecuados
	Se suministrará la indumentaria, el calzado y los cascos de protección adecuados	Se suministrará la indumentaria, el calzado y los cascos de protección adecuados
Existirán zonas de descanso y de comidas en caso de envasado in situ	Existirán zonas de descanso y de comidas	Existirán zonas de descanso y de comidas
	Se permitirá fumar sólo en zonas especialmente designadas	Se permitirá fumar sólo en zonas especialmente designadas
Se instalarán servicios higiénicos y lavabos adecuados	Se instalarán servicios higiénicos, pero no podrán tener puertas que comuniquen directamente con las zonas de producción	Se instalarán servicios higiénicos, pero no podrán tener puertas que comuniquen directamente con las zonas de almacenamiento
	El acceso a las zonas de producción de alto riesgo se efectuará a través de un local para cambiarse específicamente designado y respetando procedimientos específicos	

**Riesgos de contaminación por cuerpos extraños/productos químicos**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
	Se instalarán sistemas de control de riesgos	Se instalarán sistemas de control de riesgos
	En caso de riesgo, se instalarán detectores de metales	
	Si se utilizan detectores de metales, se desecharán automáticamente los objetos rechazados en un contenedor cerrado	
	Se controlará el reparto de cuchillos y hojas metálicas y se comprobará regularmente su estado	
	Existirán controles y procedimiento de rotura para el vidrio	Existirán controles y procedimiento de rotura para el vidrio
	Se establecerá un registro para el vidrio y su inspección en función del riesgo	Se establecerá un registro para el vidrio y su inspección en función del riesgo
	Los filtros y tamices serán inspeccionados con regularidad	
	Existirán procedimientos escritos para las operaciones de mantenimiento	Existirán procedimientos escritos para las operaciones de mantenimiento
	Se inspeccionarán los artículos provenientes del exterior para evitar riesgos de contaminación	Se inspeccionarán los artículos provenientes del exterior para evitar riesgos de contaminación
	Se controlará la reelaboración	
	Los productos químicos se almacenarán en un lugar seguro	Los productos químicos se almacenarán en un lugar seguro
Los productos químicos utilizados en el equipamiento mecánico estarán sujetos a un sistema de gestión y de control	Los productos químicos serán utilizados únicamente por un personal formado para ello	Los productos químicos serán utilizados únicamente por un personal formado para ello
	En la medida de lo posible, se evitará el uso de madera en las zonas de producción	
	Todas las medidas de seguridad se aplicarán con regularidad y estarán debidamente	Todas las medidas de seguridad se aplicarán con regularidad y estarán debidamente

	documentadas	documentadas
--	--------------	--------------

### **Mantenimiento, limpieza e higiene**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Si procede, se establecerán programas y registros para la limpieza	Se establecerán programas y registros para la limpieza	Se establecerán programas y registros para la limpieza
Los productos químicos utilizados corresponderán al objetivo previsto	Los productos químicos utilizados corresponderán al objetivo previsto	Los productos químicos utilizados corresponderán al objetivo previsto
	Se establecerán métodos para verificar la limpieza y las eventuales medidas correctivas	Se efectuarán inspecciones de higiene, así como su registro
	Si procede, el equipamiento de limpieza estará claramente identificado y segregado	

### **Gestión de la calidad del agua**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
El agua para la irrigación será adecuada y objeto de controles		
Se dispondrá de agua potable para el lavado posterior a la cosecha	Se utilizará agua potable y, si procede, será objeto de controles frecuentes para identificar la presencia eventual de agentes contaminantes	No aplicable
	Se gestionará la calidad del hielo, si se utiliza en la transformación, para impedir la contaminación cruzada	

### **Gestión de residuos**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se controlarán los residuos para impedir la contaminación del agua y del suelo	Se establecerán sistemas para reducir los residuos al mínimo	Se establecerán sistemas para reducir los residuos al mínimo
Se establecerá un programa para la eliminación apropiada de los residuos y para este fin, instalarse contenedores para los productos	La gestión de los residuos se hará con eficacia	La gestión de los residuos se hará con eficacia

químicos		
	Los contenedores de residuos externos estarán cubiertos y serán retirados con la frecuencia apropiada	Los contenedores de residuos externos estarán cubiertos y serán retirados con la frecuencia apropiada
	Los contenedores para fines internos y externos estarán claramente identificados y limpiados regularmente	

### **Control de plagas**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se evaluará el efecto en el suelo y el agua de los productos químicos utilizados en cosechas anteriores		
El control de plagas será realizado por una empresa reconocida o por personal propio debidamente formado	El control de plagas será realizado por una empresa reconocida o por personal propio debidamente formado	El control de plagas será realizado por una empresa reconocida o por personal propio debidamente formado
	Las inspecciones incluirán la periferia y los edificios interiores y exteriores	Las inspecciones incluirán la periferia y los edificios interiores y exteriores
	Se establecerá un mapa con el emplazamiento de los cebos	Se establecerá un mapa con el emplazamiento de los cebos
	La frecuencia de las inspecciones se basará en el riesgo	La frecuencia de las inspecciones se basará en el riesgo
	Se documentarán las inspecciones, las recomendaciones y las medidas correctivas	Se documentarán las inspecciones, las recomendaciones y las medidas correctivas
	Si procede, se instalarán matamoscas eléctricos de funcionamiento constante en los lugares apropiados	Si procede, se instalarán matamoscas eléctricos de funcionamiento constante en los lugares apropiados
	Se inspeccionarán todas las mercancías de llegada para impedir la introducción de plagas	Se inspeccionarán todas las mercancías de llegada para impedir la introducción de plagas
	El edificio será adecuadamente estanco	El edificio será adecuadamente estanco

### **Higiene del personal**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se establecerán normas de higiene documentadas, basadas en el riesgo incurrido	Se establecerán normas de higiene documentadas, basadas en el riesgo incurrido, para todas las personas que accedan a las instalaciones e incluirán: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavado de manos</li> <li>• Cortes, rasguños y quemaduras</li> <li>• Zonas específicas para fumadores</li> <li>• Zonas específicas para comer y beber</li> <li>• Alhajas y relojes</li> <li>• Cosméticos</li> <li>• Procedimientos médicos de diagnóstico</li> </ul> Ver también: indumentaria de protección	Se establecerán normas de higiene documentadas, basadas en el riesgo incurrido, para todas las personas que accedan a las instalaciones e incluirán: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavado de manos (productos no envueltos)</li> <li>• Cortes, rasguños y quemaduras (productos no envueltos)</li> <li>• Zonas específicas para fumadores</li> <li>• Zonas específicas para comer y beber</li> <li>• Procedimientos médicos de diagnóstico (productos no envueltos)</li> </ul> Ver también: indumentaria de protección
El personal recibirá la formación adecuada en base a normas de higiene documentadas		
Se cubrirán adecuadamente los cortes, los rasguños y las quemaduras		
Se exigirá el lavado de las manos		
Se establecerán procedimientos médicos de diagnóstico para impedir que los trabajadores enfermos entren en los edificios mientras presenten una enfermedad contagiosa		

### **Formación**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se impartirá la formación necesaria para las competencias exigidas	El personal, permanente y temporal, recibirá la formación adecuada a sus responsabilidades y/o actividades	El personal, permanente y temporal, recibirá la formación adecuada a sus responsabilidades y/o actividades
	La formación será objeto de verificación	La formación será objeto de verificación
	Las necesidades en materia de formación se	Las necesidades en materia de formación se

	revisarán regularmente	revisarán regularmente
	Se mantendrá un registro de la formación impartida	Se mantendrá un registro de la formación impartida
	El nuevo personal estará sometido a una supervisión adecuada	El nuevo personal estará sometido a una supervisión adecuada

### **Indumentaria de protección**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Si procede, se suministrará indumentaria de protección al personal	Se suministrará indumentaria de protección adecuada al personal, a las empresas externas y a los visitantes	Se suministrará indumentaria de protección adecuada al personal, a las empresas externas y a los visitantes
	La indumentaria de protección se usará y se limpiará con la frecuencia debida	La indumentaria de protección se usará y se limpiará con la frecuencia debida
	La indumentaria de protección se limpiará higiénicamente	La indumentaria de protección se limpiará higiénicamente dentro o fuera de las instalaciones
	La indumentaria de protección estará diseñada para impedir la contaminación de los productos	
	Se llevará calzado de protección en las zonas de producción de alto riesgo	

### **Riesgos de contaminación cruzada**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Deberá evitarse la contaminación cruzada con los embalajes	En las zonas de producción de alto/bajo riesgo se separarán los productos crudos y cocidos y los utensilios	No aplicable
	Se identificará a los frutos de cáscara y otros alérgenos para impedir la contaminación cruzada	
	Se controlará la reelaboración	
	Se tomarán las medidas apropiadas para evitar la	

	contaminación cruzada con el personal, las empresas externas y los visitantes	
--	---	--

### **Segregación**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se separarán los productos por tipo para evitar riesgos de contaminación cruzada	Se separarán los productos por tipo para evitar riesgos de contaminación cruzada. Habrá una zona de cuarentena para todos los productos desechados/apartados	Se separarán los productos por tipo para evitar riesgos de contaminación cruzada. Habrá una zona de cuarentena para todos los productos desechados/apartados

### **Gestión de existencias (rotación)**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Si procede, se dispondrá de certificados sanitarios para las existencias de reproducción adquiridas	Las materias primas, los productos en curso de elaboración, los envases y los productos acabados estarán debidamente etiquetados para que la rotación de las existencias se efectúe en estricto orden de llegada	Se consignarán los productos en estricto orden de producción
Se controlarán los cultivos cosechados para garantizar una buena rotación	Se comprobarán las materias primas, los productos en curso de elaboración, los envases y los productos acabados para respetar los niveles de contaminación microbiológica	

### **Controles médicos**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Si procede, se establecerá un procedimiento de diagnóstico médico para el personal y las empresas externas	Se establecerá un procedimiento de diagnóstico médico, aplicable también a las empresas externas y a los visitantes	Se establecerá un procedimiento de diagnóstico médico, aplicable también a las empresas externas y a los visitantes
Si procede, se establecerá un registro de enfermedades y un procedimiento de alta	Si procede, se establecerá un registro de enfermedades y un procedimiento de alta	Si procede, se establecerá un registro de enfermedades y un procedimiento de alta

### **Medicina veterinaria**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Los medicamentos utilizados serán apropiados para el tratamiento/control necesarios y se usarán en las cantidades prescritas bajo supervisión o aprobación veterinarias	Se controlará de manera adecuada a los proveedores para que los residuos veterinarios no superen los valores admitidos	Sin objeto
Los medicamentos veterinarios se conservarán en un cuarto o en un mueble cerrado		
Se mantendrá un registro de todos los medicamentos administrados		
No se utilizarán medicamentos prohibidos en el país de destino		
Se limitará al mínimo el uso de medicamentos para la protección contra enfermedades y plagas		
Se demostrará el respeto de los plazos de suspensión de tratamiento antes del sacrificio		

### **Control de plaguicidas / herbicidas / fungicidas**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se aplicarán técnicas integradas de gestión de cultivos o equivalentes para el uso prudente de los productos químicos durante la cosecha y en los tratamientos posteriores a la misma para controlar los residuos	Se controlará de manera adecuada a los proveedores para que los residuos de plaguicidas no superen los valores admitidos	No aplicable
Si procede, se formará al personal para la entrada y el uso de plaguicidas, herbicidas y fungicidas		

### **Tratamiento después de la cosecha**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
------------	------------	------------

Los productos químicos utilizados corresponderán al tratamiento/control exigido	No aplicable	No aplicable
Se utilizará agua potable		

**Pienso**

<b>GAP</b>	<b>GMP</b>	<b>GDP</b>
Se evitará cualquier material no destinado al consumo humano	No aplicable	No aplicable
Los ingredientes frescos se someterán a un tratamiento térmico antes de usarse		
Se evaluará regularmente la composición de los piensos		