



GMP+ FSA

GMP+ FSA es un sistema internacional para asegurar la inocuidad de los piensos para la alimentación animal en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

Fue desarrollado en 1992 por la Junta de Productos de Alimentación Animal de La Haya (Holanda) y, actualmente, es gestionado por GMP+ Internacional.

La certificación GMP+ FSA proporciona una **verificación** de que se están cumpliendo las prácticas de fabricación básicas y los pre-requisitos necesarios para la aplicación de un eficaz programa de seguridad alimentaria del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

El esquema GMP+ FSA está basado en la norma ISO 22000 con la integración de un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP/APPCC), por tanto, su **integración** con otras normas ISO con estructura de alto nivel es posible.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF de la norma GMP+ FSA



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales REQUISITOS

- **Contexto de la organización:** legislación aplicable en materia de piensa, estudio de las partes interesadas de la organización y determinación del alcance Sistema de Gestión de la Seguridad de los Piensos.
- **Liderazgo:** Compromiso e involucración de la alta dirección implementando y manteniendo una política de seguridad de los piensos y definiendo las responsabilidades del personal involucrado.
- **Planificación:** Establecimiento de objetivos para el Sistema de Gestión de la Seguridad de los Piensos.
- **Apoyo:** Determinar y proporcionar los recursos necesarios para el Sistema de Gestión de la Seguridad de los Piensos.
- **Operación:** Establecer Programas de prerrequisitos y un Plan HACCP/APPCC ajustándose a la realidad de la organización.
- **Evaluación del desempeño** del Sistema de Gestión de la Seguridad de los Piensos
- **Mejora:** La alta dirección debe asegurarse de que el Sistema de Gestión de la Seguridad de los Piensos se actualice continuamente.

Ejemplos de ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR

- **Involucramiento total de la Dirección** en las diferentes reuniones requeridas por el estándar, al menos: Revisión por la Dirección, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- **Mejorar la infraestructura** de la organización a través de inspecciones periódicas de los equipos e instalaciones (paredes, suelos, luminarias, desagües, techos, etc.)
- Identificación de los **requisitos legales del origen y destino**, tanto para la fabricación como para el etiquetado.
- Compartir **responsabilidades** con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un **análisis de peligros** difundido en la organización para generar consciencia en el personal.
- **Capacitación y formación** para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Establecimiento de **sistema de monitoreo** documentado para los procesos y productos.
- Establecimiento de un **Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto de Mercado** a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisión periódica de los **requisitos legales y de su cumplimiento**.



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

- Transmitir **confianza** a los clientes, demostrando que el pienso o sus ingredientes se producen a través de procesos seguros.
- **Cumplir con los requisitos** de los clientes comerciales internacionales.
- Consolidar su **posición en el mercado**.
- **Reducir el número de auditorías** realizadas por los clientes y, por tanto, ahorrar costes y tiempo de gestión.
- **Reducir** los residuos y la retirada de productos.
- Mejorar las **relaciones** con las autoridades de seguridad alimentaria.
- Mejorar la **eficiencia**.

Ventajas para LOS CLIENTES

- Demuestra el **compromiso** de la organización con la inocuidad en los piensos, proporcionando confianza al consumidor.
- La organización trabaja de acuerdo a un **estándar reconocido** mundialmente en el mercado.

Ventajas para EL MERCADO

- Demuestra a la sociedad el **compromiso de la organización** con la seguridad alimentaria.
- Aumenta la **confianza** en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria.

Sectores DE APLICACIÓN

Todos los requisitos de GMP+ FSA son genéricos y están destinados a ser aplicables a **todas las compañías con actividades en la cadena de los piensos, independientemente de su tamaño y complejidad.**

Esto abarca desde compañías que producen aditivos para piensos, materias primas para piensos, premezclas, piensos compuestos o alimentos para mascotas, hasta compañías que se dedican al comercio, almacenaje y transbordo y el transporte por carretera o ferrocarril de estos productos.



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación