

Presentación Abreviada

## **GMP+ FSA**

**(Feed Safety Assurance scheme)**

Versión Internacional Junio 2024



Nuestra estrategia,  
**el DESARROLLO COMPETITIVO.”**



**INTEDYA, la mayor firma internacional especializada en la consultoría, auditoría y formación** en materia de gestión de riesgos y cumplimiento normativo bajo estándares internacionalmente reconocidos en materia de Calidad, Sostenibilidad, Gestión de Riesgos y Cumplimiento y Salud e Inocuidad Alimentaria, en organizaciones públicas y privadas de cualquier tipo de actividad y dimensión.

Apostando por el **DESARROLLO COMPETITIVO.**



Presencia **DIRECTA** en **17 PAISES**

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| España          | Chile      |
| Portugal        | Honduras   |
| México          | Guatemala  |
| Brasil          | Costa Rica |
| Colombia        | Panamá     |
| Ecuador         | Paraguay   |
| Perú            | Uruguay    |
| Argentina       | Bolivia    |
| Rep. Dominicana |            |

**+ 80 OFICINAS INTEDYA**

**EQUIPO INTERNACIONAL DE +500 PERSONAS**

**MÁS DE 20000 EMPRESAS CLIENTE**

17867

PROYECTOS DE CONSULTORÍA EJECUTADOS

38390

ALUMNOS FORMADOS EN CAMPUS E-LEARNING

347

CURSOS E-LEARNING DISPONIBLES

37

TITULACIONES COMO AUDITOR

25

TITULACIONES UNIVERSITARIAS

132

MÁSTERCLASS ANUALES

ALIANZAS, MEMBRESÍAS Y LIDERAZGO



# GMP+ FSA

(Certificación GMP+ Feed Safety Assurance)



# ¿QUÉ ES GMP+ FSA?

GMP+ ayuda a las organizaciones a demostrar que cumplen con todos los requisitos y condiciones para garantizar la seguridad de los piensos en todos los eslabones de la cadena alimenticia.

Al aplicar prácticas seguras, las organizaciones contribuyen a conseguir piensos más seguros en todo el mundo.



# ¿QUÉ ES GMP+ FSA?

Varios componentes se han integrado en las normas GMP+ FSA, como los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad en piensos, para la aplicación de los principios HACCP, la trazabilidad, el monitoreo, los programas de prerrequisitos, el enfoque de cadena y el sistema de alerta temprana.



Producir y comercializar ingredientes de alimentos para animales que sean seguros para los consumidores de productos de origen animal, para los animales y para el medio ambiente, de forma tal que generen confianza a los demás participantes de la cadena alimentaria.



- ❑ Fabricantes de aditivos para piensos,
- ❑ Materias primas para piensos,
- ❑ Premezclas,
- ❑ Piensos compuestos o alimentos para mascotas,
- ❑ Empresas dedicadas al comercio, almacenaje y transbordo y el transporte por carretera o ferrocarril de estos productos.



En la creación de la norma GMP+ se ha utilizado la norma ISO22000:2018 **Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria**, que especifica los requisitos y condiciones para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

El uso de ISO22000 se expresa en la misma estructura, y para una serie de requisitos y condiciones en la misma redacción y formulación de requisitos y condiciones.



- ❑ Alcance
- ❑ Referencias Normativas
- ❑ Términos y Definiciones
- ❑ Contexto de la Organización
- ❑ Liderazgo
- ❑ Planificación
- ❑ Soporte
- ❑ Operación
- ❑ Evaluación del Desempeño
- ❑ Mejora



*Todos los requisitos de esta norma 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.*



# BENEFICIOS 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 desperdicios y retirado de productos.
- ❑ Mejorar las relaciones con las autoridades de seguridad alimentaria.
- ❑ Mejorar la eficiencia.



# BENEFICIOS PARA CLIENTES

- Demostrar 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.
- Demuestra a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.



# PRINCIPALES ACCIONES 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.





Presentación Abreviada

# GMP+ FSA

(Feed Safety Assurance scheme)

Versión Internacional Junio 2024



Nuestra estrategia,  
**el DESARROLLO COMPETITIVO.**