

White Paper Certificación para la Seguridad Alimentaria GMP+ FSA y GMP+ FRA



Para los alimentos de origen animal, la calidad es un factor de seguridad importante, y los consumidores confían en salvaguardar su propia salud. Una alta calidad y seguridad a lo largo de toda la cadena alimentaria es imperativa. El sistema de certificación GMP + está diseñado para garantizar que se cumplan estos y otros requisitos operativos y legales específicos de la cadena de producción de alimentos. Además, GMP + responde a las demandas actuales de sostenibilidad y la protección de los organismos vivos y el medio ambiente.

¿Qué es el GMP+?

El esquema de certificación de alimentación GMP + es la norma de certificación internacional reconocida en la industria alimentaria. GMP significa “Buenas prácticas de fabricación” y el signo + indica su combinación con los principios de “Análisis de peligro y control crítico”(HACCP). GMP + fue primero desarrollado como estándar nacional

por la industria holandesa en 1992. En 2013, se estableció como el primer estándar internacional para la industria de alimentación, integrando la calidad de requisitos de gestión descritos en ISO 9001. Con una Certificación GMP +, las empresas contribuyen a garantizar la seguridad, calidad, transparencia y sostenibilidad en la cadena de producción de los alimentos.

Los módulos de GMP+: FSA y FRA

El esquema de Certificación de GMP+ consiste en dos módulos:

GMP+ FEED SAFETY ASSURANCE (FSA)



El módulo FSA se centra en la seguridad alimentaria. El módulo incluye un enfoque de cadena único, límites de seguridad de alimentación, trazabilidad y monitoreo. También incluye estándares para todos los miembros de la cadena de producción de alimentos y es el módulo más grande del sistema de certificación GMP+. En muchos países, la certificación ya es un requisito previo para la venta en la industria de alimentos.

GMP+ FEED RESPONSIBILITY ASSURANCE (FRA)



El módulo FRA se centra en la responsabilidad de la industria alimentaria y la sostenibilidad. La certificación demuestra que la producción y el comercio se llevan a cabo con respeto por las personas, los animales y el medio ambiente. Esto incluye, por ejemplo, en la adquisición de soja, variedades de soja y harina de pescado.

¿Te gustaría saber más acerca de nuestra certificación de acuerdo a GMP+ FSA y GMP+ FRA? ¡Contacte ahora a nuestros expertos!

La cadena de suministro de la industria alimentaria.

La certificación según los estándares GMP+ proporciona seguridad y calidad a lo largo de toda la cadena de alimentación. Esto comienza con fabricantes de alimentos que producen subproductos vendidos en la cadena de alimentación como los ingredientes. Estos incluyen industrias como las de el azúcar, lácteos, granos, procesamiento de semillas oleaginosas, selección de patatas, la cadena de frutas y verduras, procesamiento de algas y procesadores de subproductos animales de mataderos y pescado. Esto es seguido por el negocio de piensos, ganadería y otras organizaciones en la cadena de producción de alimentos. La certificación GMP+ se lleva a cabo en la fabricación, el comercio, sectores de recolección, almacenamiento, transbordo y transporte.

Seguridad a través de la transparencia

GMP+ ofrece a las empresas la oportunidad de producir, proveer, vender y responder rápidamente a problemas en un ambiente seguro y controlado. Si bien los riesgos pueden ser limitados y los peligros controlados, estos no se pueden evitar por completo, ya que pueden ocurrir errores y hay peligros que pueden pasarse por alto. GMP+ FSA en sí

mismo un instrumento para el control de riesgos. Todas las empresas certificadas se han comprometido a la producción de alimentos seguros y ha beneficiarse de la experiencia en seguridad alimentaria. Para aumentar la transparencia y seguridad, tienen acceso a los [productos de soporte de alimentos](#), la base de datos corporativa de GMP+. Esta proporciona servicios, herramientas e información actualizada para todas las partes de la cadena de alimentación. Esto incluye el Sistema de Alerta Temprana (EWS), que proporciona información sobre irregularidades en la seguridad de los materiales de alimentación que facilitan una respuesta rápida en toda la cadena de producción. Para la evaluación de riesgos, las empresas tienen acceso a una lista de productos en el [sitio web internacional de GMP+](#) con materiales aprobados para su uso en alimentos para animales. Además, el sitio publica los nombres de las empresas cuya certificación ha sido revocada porque no han cumplido con los requisitos o han utilizado el logotipo de GMP+ de manera ilegal. GMP+ Monitoring también permite a los usuarios compartir información de forma anónima y aprender unos de otros.

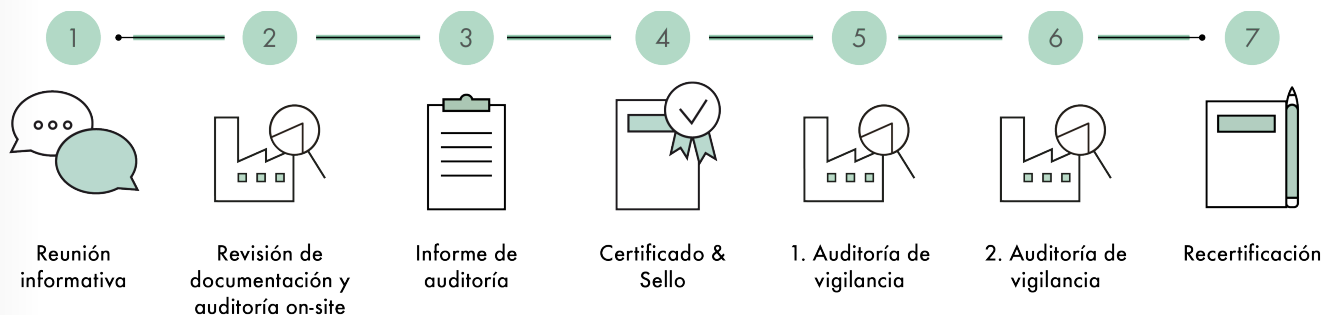
Ventajas de la certificación GMP+

- Aumento de la confianza y eficacia de la producción
- Cumplimiento de requisitos internacionales
- La confianza de los clientes y socios comerciales
- Una posición segura en el mercado internacional
- Reducción de riesgos
- Ventajas competitivas
- Ahorro de tiempo y costes
- Cadena de alimentación segura, transparente y sostenible

Ofrecemos las siguientes certificaciones:

- GMP+ B 1 y GMP B 1.2 Fabricación, comercio y servicios
- GMP+ B 2 Producción de ingredientes de alimentos
- GMP+ B 3 Comercio, recolección, almacenamiento y transbordo
- GMP+ B 4 Transporte ferroviario, por carretera y fletamento
- GMP+ B 4.3 Código de higiene para la navegación interior
- GMP+ B 8 Fabricación y comercialización de alimentos para mascotas
- GMP+ BCN CEE Requisitos adicionales para Europa central y del este.
- GMP+ BCN QM Leche
- GMP+ FRA

Procedimiento de Certificación de acuerdo a GMP+ FSA y FRA



Nuestros expertos estarán encantados de informarle sobre nuestros reconocidos certificados de acuerdo a GMP+ FSA y GMP+ FRA en una conversación personal. ¡Contáctenos hoy mismo!

Otros servicios que le beneficiarán

Puede obtener más sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad, e.j. **ISO 9001**, **ISO 22000** e **ISO 14001** y sus combinaciones, certificados por nosotros. ¡Nuestro portfolio incluye más de 40 acreditaciones!

Adicionalmente, el grupo DEKRA ofrece servicios relacionados con la calidad:

- Evaluaciones para el cumplimiento de las normas internas, e.j. requisitos de proveedores
- Formación y educación, e.g. transporte y logística
- Certificaciones de personal, e.j. de su responsable de calidad
- Ensayo y certificación de productos, e.j. máquinas, materiales en contacto con alimentos y artículos

Concedido - el sello DEKRA



Marque la pauta para una calidad y confiabilidad superior - en todas las industrias e internacionalmente. El **Sello DEKRA** es sinónimo de excelencia como potenciador de imagen e instrumento de marketing, lo que le permite destacarse de la competencia. Muestre a sus clientes y socios comerciales que el rendimiento vale la inversión. Nos complacerá brindarle apoyo.

DEKRA Certification, S.L.U.
C/Nápoles, 249. 08013 Barcelona
Tel. +34.93.4792269
E-mail comercial.es@dekra.com
Web www.dekra.es/es/audits/