



Envasado seguro para alimentos seguros

BRC Standard Global de envasado y GMP FEFCO

El Standard Global BRC de envasado y materiales de envasado (BRC IoP) proporciona una guía de seguridad y calidad principalmente para los productores de materiales de embalaje, con el fin de garantizar la seguridad y la calidad de los productos alimenticios. El FEFCO GMP es aplicable a los fabricantes de envases de cartón.

Estas son normas generales que cubren áreas de higiene y seguridad de los productos en toda la industria de envasado.


Los productores de envases de alimentos están muy implicados en la cadena alimentaria, y pueden influir significativamente en la seguridad alimentaria. Una perspectiva técnica específica es proporcionada por estas normas, permitiendo a los productores asumir la responsabilidad mediante el establecimiento de un sistema de gestión de seguridad alimentaria ampliamente reconocido. Los estándares hacen referencia a parte de los requerimientos de “due diligence” del productor de envases, del envasador y del minorista.

¿Cuáles son las normas?

Todos los materiales que entran en contacto con los alimentos, especialmente los envases de los alimentos, pueden influir en la seguridad alimentaria, tanto por no proteger adecuadamente los alimentos como por la contaminación. El BRC Global Standard de envases y materiales, desarrollado por los minoristas británicos, en colaboración con el Instituto de envases, y la norma GMP FEFCO, desarrollado por los productores de cartón de Europa, indican los requisitos para garantizar la seguridad alimentaria mediante la aplicación del sistema HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points) y GMP (Good Manufacturing Practice), principios específicos de este sector de la industria alimentaria.

El BRC Global Standard de envases y materiales requiere:

- La adopción de un sistema formal de gestión peligros y riesgos
- Un sistema de gestión documentado
- El control de las normas de empresas, productos, procesos y personal



El Standard Internacional GMP FEFCO se basa en el supuesto de que no existe un "punto crítico de control" para el proceso de producción de cartón específico, ya que todos los riesgos están adecuadamente controlados por las GMPs. Se proporcionan un inventario de peligros generales de las plantas de producción individuales y un equipo GMP consistente.

¿Por qué es buena para la certificación para mi empresa?

La cadena de seguridad alimentaria y la conexión con la cadena "due diligence" se basan en la contribución adecuada de todos los participantes del mercado. Su logro como un proveedor de confianza también está vinculada a su capacidad de proporcionar productos seguros.

Las normas ofrecen varias ventajas:

- Una única verificación por el fabricante, de acuerdo con una frecuencia de evaluación, permitirá a los fabricantes que informen sobre su situación a los minoristas de alimentos y otras organizaciones
- Las normas que cubre todos los ámbitos de la higiene y la seguridad de los productos en toda la industria del embalaje
- Los fabricantes de envases pueden recurrir a estas normas para asegurar que sus proveedores están siguiendo buenas prácticas de higiene y completar la cadena "due diligence"
- La vigilancia continua y la confirmación del seguimiento de las medidas correctoras garantizan que un sistema de mejora de la calidad, higiene, y seguridad de los productos está establecido

¿Cómo puedo prepararme para la certificación?

Las empresas que se planifica bien generalmente tienen ventaja y están preparadas para la certificación. Es importante que usted y su empresa sean positivos, se comprometan y establezcan fechas claras para la implementación y evaluación.

Esto incluye:

- Establecimiento de un Sistema de Gestión Técnica
- Identificar los requisitos legales
- La identificación y documentación de los riesgos alimenticios específicos de seguridad y las medidas de control (sistema HACCP o Buenas Prácticas de Fabricación)
- Identificar las buenas prácticas de fabricación aplicables / Buenas Prácticas de Higiene, incluido un programa de control de plagas, de los equipos y programa de mantenimiento de edificios y de limpieza, y todos los requisitos de la norma específica
- La implementación de las mejoras estructurales necesarias

** La capacidad para ser capaz de demostrar que toda medida razonable se ha tomado para evitar un incidente*