

CLAVES

GMP+ Feed Safety Assurance



La fábrica de pienso para lechones de Nanta, cuenta con la certificación GMP+. Esta certificación de piensos se ha convertido en un esquema de prestigio internacional para piensos.

GMP+ Feed Safety Assurance es un módulo completo con estándares para la garantía de la seguridad de los piensos en todos los eslabones de la cadena de alimentación.

▶ ¿Qué compromiso conlleva?



Implantación de un sistema para garantizar la seguridad alimentaria, basado en el APPCC y en una serie de prerrequisitos.



Cualquier producto comprado y proceso que se subcontrate debe ser a un proveedor también certificado GMP+ o equivalente por lo que la implicación con la calidad se garantiza en toda la cadena de suministro, fabricación y transporte.



Compromiso en el desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y la mejora continua de su eficacia a través de:

- ▶ Dar a conocer la importancia del cumplimiento tanto de los requisitos de los clientes como de la legislación aplicable en materia de piensos.
- ▶ Establecer la Política de Seguridad de los piensos.
- ▶ Instituir una declaración de gestión.
- ▶ Instaurar objetivos de seguridad de los piensos.
- ▶ Llevar a cabo revisiones de gestión.
- ▶ Garantizar la disponibilidad de recursos.



Nanta deberá demostrar que todas las ubicaciones de negocio y procesos/líneas de proceso donde se llevan a cabo la producción, tratamiento, procesamiento, comercio, almacenamiento y transbordo (en ubicaciones propias o contratados), transporte de materias primas y piensos (envasados o no envasados), deben ser efectuados bajo el alcance del Sistema de Gestión de la Seguridad de los piensos.

▶ Qué acciones requiere



Comprobar que los proveedores disponen de especificaciones detalladas y que están de acuerdo con la legislación y con los requisitos de las normas pertinentes para las buenas prácticas de fabricación.



Seleccionar a los proveedores en función de su capacidad para:

- ▶ Entregar el producto especificado que cumpla con los requisitos legales.
- ▶ Trabajar de acuerdo con los sistemas de buenas prácticas de fabricación.



Auditar regularmente a los proveedores para comprobar que pueden cumplir sus obligaciones en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y evaluar la responsabilidad propia de cada eslabón o empresa de la cadena alimentaria con respecto a la entrega de productos seguros.



Llevar a cabo un programa de seguimiento establecido sobre la base de una evaluación del riesgo y en función de este establecer unas rigurosas planificaciones analíticas.



Registrar quejas y desviaciones y resolverlas correctamente, reportando tanto a la empresa de certificación como a la entidad de la norma a través de su portal interactivo entre la entidad y el fabricante, así como los laboratorios registrados en GMP+B11 quienes también reportan resultados analíticos.



Implicación interna de todos los departamentos, desde dirección hasta la totalidad de los operarios, teniendo formación continuada en todos los eslabones.



Mantener las instalaciones en un correcto estado y bajo supervisión para una mejora continua.

▶ ¿Qué hay que hacer para mantenerla?



Todos nuestros proveedores deben estar certificados como GMP+ o certificaciones equivalentes, excepto para algunos proveedores de productos que, cubiertos por un documento GMP+ específico, podrían no ser certificados como GMP+ y seguir siendo proveedores. Nanta debe hacerse responsable, ejerciendo de forma permanente una labor *gate-keeper*, ayudando a implementar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria al proveedor y realizando un análisis del riesgo (severidad y probabilidad) de ese proveedor-materia prima.



Nanta debe disponer de un sistema de documentación.

Debe conservar los resultados de los controles. Todos estos documentos deben conservarse para poder rastrear el historial de producción de cualquier lote de piensos puestos en el mercado y en caso de una reclamación o un problema de Seguridad Alimentaria, poder asumir la responsabilidad.