



# Transporte

Transporte terrestre & ferroviario y fletamento

GMP+ B 4

Versión ES: 1 de enero de 2022

**GMP+ Feed Certification scheme**



## Historia del documento

Revision no. / Fecha de aprobación	Modificaciones	Temas	Fecha Final implementación
0.0 / 09-2011	Las versiones previas se pueden encontrar en <a href="#">History</a>		01-02-2012
1.0 / 11-2012			01-01-2013
1.0 / 11-2012			01-03-2013
1.0 / 06-2014	Cambios de edición: Todos los cambios de edición están todos juntos en el <a href="#">factsheet</a>	Documento Entero	01-01-2015
	Aclaración del requisito existente de que la certificación no es obligatoria para el corretaje de carga del transporte por carretera o transporte por ferrocarril	1.3	01-01-2015
	Este requisito para las corredoras fue ya establecido en el GMP+ B4.2. Como consecuencia, el mismo requisito debe establecerse en GMP+ B4.	1.3	01-01-2015
	El texto renovado no es relevante para la norma GMP+ B4	1.4	01-01-2015
	Corrección: compartimentos de carga sellados, bajo ciertas condiciones, son considerados como un producto empaquetado. Esto ya fue cambiado en la norma GMP+ B4 con excepción de esta definición	3	01-01-2015
	Aclaración : el control de plagas se aplica a la carga de compartimentos cargados con productos alimenticios	5.3.2	01-01-2016
	Los requisitos están agregados a la norma GMP+ B4 para la aplicación individual de los principios HACCP	6	01-01-2016
	Los requisitos para los compartimentos de carga para el uso "solo agro" para el transporte ferroviario esta levemente adaptado	7.2.3	01-01-2015
	Se adaptó el requisito que la hoja de viaje debe ser presentada en la carga del compartimento.	7.3.3	01-01-2015
	Se adaptó el requisito pertinente al registro de las cargas anteriores y los regímenes de limpieza para transporte ferroviario		
2.0 / 11-2015	Siguiendo los cambios de edición en B1, B2 fechada 1-6-2015.	Documento Entero	01-06-2015
	La descripción del alcance del flete esta armonizado con el requisito establecido en el capítulo 7.2.3 que el corredor de carga no puede realizar en LCI.	1.3	01-04-2016
	Las referencias a GMP+ B4.1, B4.2, B4.4. y B4.5 son eliminadas ya que estas normas son abolidas 31-12-2015	1.4.1	01-04-2016

Revision no. / Fecha de aprobación	Modificaciones	Temas	Fecha Final implementación
	Se agrega la definición de solo agro para naves costeras y buques de navegación interior en GMP+ B4.	3	01-04-2016
	Se enfatiza que los requisitos para el uso de carga externa también atañen a los buques de navegación interna. Esto se refiere a un requisito ya existente.	7.1	01-04-2016
3.0 / 09-2016	Incorporación de la "declaración positiva" para el transporte físico. Ver el boletín con fecha <a href="#">02.08.2016</a>	7.2.1	02-08-2016
4.0 / 05-2018	Corrección: La referencia C1 cambio a C10 Corrección en el texto	1.3 4.1	01-07-2018
	Se agregan los requisitos para la combinación de vehículos.	5.2.2.2	01-07-2019
	Se agregan requisitos para una declaración positiva para los agentes de transporte.	7.2.1	01-07-2019
	Se agrega una aclaración relacionada con las firmas de los capitanes.	Anexo A	01-07-2018
5.0 / 02-2021	Se permiten los vehículos combinados con compartimentos de carga flexibles y reutilizables.	5.2.2.2.	17-12-2019
6.0 / 10-2021	La definición de Agri-only para el transporte por carretera y el transporte por ferrocarril se menciona con mayor claridad.	3	01-01-2023

**Nota de Edición:**

Todos los cambios en esta versión del documento sean hecho visible. Esto es como lo puede reconocer:

- Texto nuevo
- ~~Texto Viejo~~

Estos cambios deben ser implementados por el participante a más tardar en la fecha límite de implementación

## INDICE

<b>1</b>	<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>6</b>
1.1	GENERAL .....	6
1.2	ESTRUCTURA DE GMP+ FEED CERTIFICATION SCHEME .....	6
1.3	ALCANCE Y APLICACIÓN DE ESTA NORMA .....	7
1.4	LA ESTRUCTURA DE ESTA NORMA .....	8
1.4.1	<i>Guía de Lectura.....</i>	10
1.5	EXCLUSION DE LOS REQUISITOS .....	10
<b>2</b>	<b>OBJETIVO DEL FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM.....</b>	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>TÉRMINOS Y DEFINICIONES .....</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM.....</b>	<b>15</b>
4.1	RESPONSABILIDAD DE DIRECCIÓN.....	15
4.2	PERSONA RESPONSIBLE DE CALIDAD.....	15
4.3	REQUISITOS PARA EL 'FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM'.....	16
4.4	DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.....	17
4.4.1	<i>Documentación y manual de calidad.....</i>	17
4.4.2	<i>Gestión de la Documentación y Datos.....</i>	18
<b>5</b>	<b>PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS BÁSICOS.....</b>	<b>20</b>
5.1	EMPLEADOS.....	20
5.1.1	<i>General.....</i>	20
5.1.2	<i>Competencia y capacitación.....</i>	21
5.2	INFRAESTRUCTURA.....	22
5.2.1	<i>Medio Ambiente.....</i>	22
5.2.2	<i>Áreas de Producción y equipos.....</i>	22
5.3	MANTENIMIENTO E HIGIENE.....	24
5.3.1	<i>Mantenimiento.....</i>	24
5.3.2	<i>Prevencion y control de plagas.....</i>	24
5.3.3	<i>Gestión de Residuos.....</i>	25
5.4	IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD.....	25
5.4.1	<i>Identificacion y trazabilidad.....</i>	25
5.5	EWS (EARLY WARNING SYSTEM)(SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA) AND RECALL.....	26
<b>6</b>	<b>HACCP.....</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>CONTROL DE ACTIVIDADES OPERATIVAS.....</b>	<b>29</b>
7.1	COMPRA.....	29
7.1.1	<i>Uso del transportista externo.....</i>	29
7.2	CORREDORES DE FLETES /PLANES.....	30
7.2.1	<i>Aceptando una orden.....</i>	30
7.2.2	<i>Registros de Corredores de flete.....</i>	31
7.2.3	<i>Emisión de una orden LCI (transporte marítimo de corta distancia, transporte por vías navegables, transporte marítimo y ferroviario).....</i>	31
7.2.4	<i>Implementación de una LCI (transporte marítimo, transporte por vías navegables, transporte marítimo y ferroviario).....</i>	33
7.2.5	<i>Informe LCI (transporte marítimo, transporte por vías navegables, transporte marítimo y ferroviario).....</i>	33
7.3	TRANSPORTE.....	34
7.3.1	<i>Transporte.....</i>	34

7.3.2	<i>Limpieza</i> .....	34
7.3.3	<i>Registro</i> .....	36
<b>8</b>	<b>VERIFICACION Y MEJORA</b> .....	<b>37</b>
8.1	QUEJAS.....	37
8.2	AUDITORIA INTERNA. ....	37
8.3	EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN Y MEJORAS. ....	38
	<b>ANEXO A: EJEMPLO DEL INFORME DE GMP+ LCI</b> .....	<b>39</b>

# 1 INTRODUCCION

## 1.1 General

GMP+ Feed Certification scheme fue iniciado y desarrollado en 1992 por una industria alimenticia Holandesa como respuesta a varios incidentes mas o menos serios que involucraban la contaminacion de las materias primas. Aunque comenzo como un esquema nacional , se ha convertido en un sistema internacional que es dirigido por GMP+ International en colaboracion con diversos actores internacionales .

A pesar de que GMP+ Feed Certification scheme se originó a partir de una perspectiva de inocuidad de los alimentos, en el 2013 la primera norma de responsabilidad alimenticia ha sido publicada. Para ello, se crearon dos módulos: GMP+ Feed Safety Assurance (centrándose en la seguridad de los alimentos) y GMP+ Feed Responsibility Assurance (focalizándose en alimentos responsable).

GMP+ Feed Safety Assurance es un módulo completo con las normas para asegurar la inocuidad de los piensos en todos los eslabones de la cadena alimenticia. El seguro demostrable es una “licencia para vender” en varios países y mercados y la participación en el módulo GMP+ FSA module puede facilitar esto de manera excelente. Basado en las necesidades en la práctica, varios componentes se han integrado en las normas GMP+ FSA, como los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad de los 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.

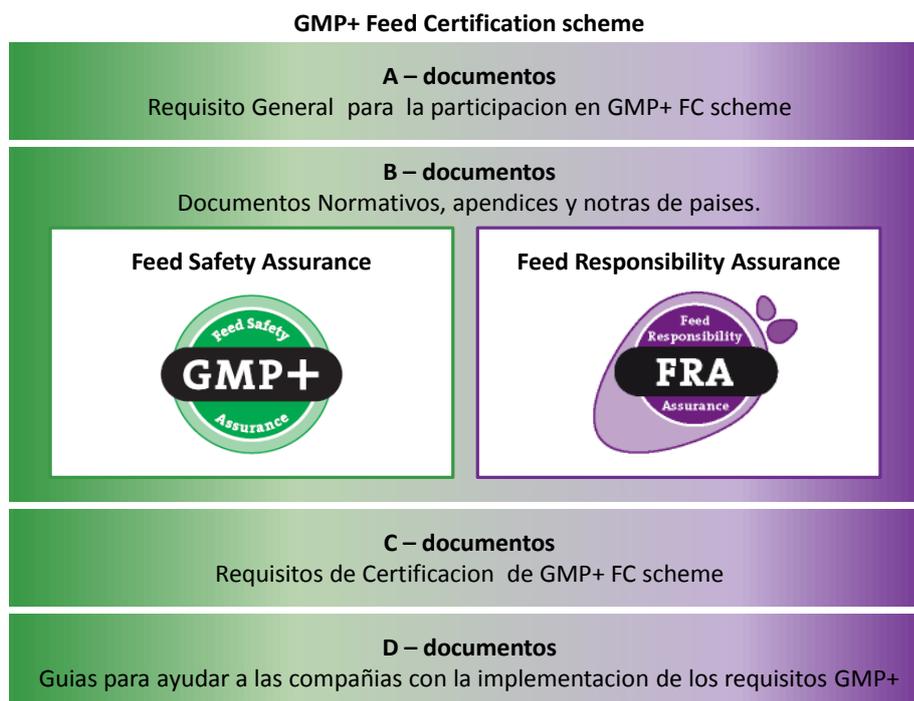
Con el desarrollo de GMP+ Feed Responsibility Assurance module, GMP+ International está respondiendo a las peticiones de los participantes de GMP+. El sector de alimentación animal se enfrenta con los pedidos para operar de forma más responsable. Esto incluye, por ejemplo, el abastecimiento de soja y de harina de pescado que son producida y comercializada respetando a los humanos, los animales y el medio ambiente. Para demostrar la producción responsable y el comercio responsable, una compañía puede obtener un certificado de GMP+ Feed Responsibility Assurance. GMP+ International facilita a través de la certificación independiente las demandas del mercado.

Junto con los socios de GMP+, GMP+ International establece requisitos claros en el esquema de alimentación de Certificación de forma transparente. Los organismos de certificación son capaces de llevar a cabo la certificación de GMP+ independiente

GMP+ International apoya a los participantes GMP+ con información útil y practica a través de una serie de documentos de orientación, base de datos, boletines, listas de Q&A (preguntas y respuestas) y seminarios.

## 1.2 Estructura de GMP+ Feed Certification scheme

Los documentos dentro de GMP+ Feed Certification scheme estan subdivididos en un numero de series. La proxima pagina muestra una representacion esquematica de los contenidos de GMP+ Feed Certification scheme:



Todos estos documentos están disponibles vía la página web de GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).

Este documento se refiere a GMP+ B4 *Transporte* y es parte del módulo GMP+ FSA .

### 1.3 Alcance y aplicación de esta norma

Esta norma incluye las condiciones y requisitos para asegurar la calidad de:

1. Fletes de transporte por carretera, el transporte marítimo de corta distancia, el transporte por vías navegables, el transporte marítimo y por ferrocarril  
 En este ámbito se puede llevar a cabo todas las actividades que estén relacionadas con el corretaje de mercancías. Esto se refiere a todo el proceso de la aceptación del pedido, selección y aceptación de un compartimento de carga, la instrucción para la inspección<sup>1</sup>, la aprobación del compartimento de carga basado en un informe LCI positivo y la actualización de los registros administrativos. También las compañías que realizan las actividades, como los corredores o agentes comisionados (llamados corredores) que actúan como un mediador entre los transportistas y las partes del fletamento, entran en el alcance de esta norma.  
 Por un lado, esto incluye los requisitos generales y específicos que por otra parte, también han sido formulados como tales.
2. El transporte por carretera y ferrocarril  
 No sólo se entiende el transporte físico, sino también todas las actividades que permitan el transporte, tales como la planificación, la compra, la limpieza y la administración.

<sup>1</sup> El corredor de cargas no puede realizar LCI. El LCI se le debe encomendar a un externo CO.

**Guía**

*Actualmente, la certificación no es obligatoria para*

- *Corretaje de carga para transporte terrestre*
- *para el transporte ferroviario (usando vagones)*

*Pero esto puede tener lugar de forma voluntaria hasta una fecha aún por determinar.*

El transporte fluvial y el transporte marítimo de corta distancia no están incluidos en esta norma. Las condiciones de estos se pueden encontrar en *GMP+ B4.3 navegación interior*. Se ha decidido mantener los requisitos de esta norma, porque esto se refiere a un código aprobado de higiene con su propia norma.

Los requisitos de esta norma se aplican a las organizaciones, independientemente de su tipo o tamaño, que llevan a cabo actividades dentro del alcance de esta norma. No importa si una empresa lleva a cabo estas actividades por cuenta propia o como contratista (sub) («prestador de servicios»).

Si un corredor de transporte o transportista lleva a cabo otras actividades que involucran la alimentación (por ejemplo el comercio de alimentos, producción), debe ser necesario aplicar otro GMP+ estándar en lugar de o como complemento a esta norma. Véase también la sección 1.4.

Para los detalles exactos se denomina GMP+ C10 Requisitos de Aceptación y Procedimientos para los Organismos de Certificación, Anexo 1.

El corredor de transporte o transportista es responsable en todo momento por la seguridad de la alimentación y las actividades y de la verificación realizada por el mismo para ver el cumplimiento de los requisitos. Al cumplir con los requisitos establecidos en la presente norma, el corredor de transporte o transportista puede demostrar a terceros la seguridad y la calidad de sus servicios o de los alimentos

#### **1.4 La estructura de esta norma**

Los requisitos relacionados a un “feed safety management system” están incluidos en el capítulo 4. En el capítulo 5, se encuentran los requisitos para una serie de programas de requisitos previos. Estos programas son esenciales para la realización de un nivel básico de higiene. El capítulo 6 establece los requisitos mínimos de HACCP.

Los requisitos suplementarios para el control de una serie de actividades operativas están incluidos en el capítulo 7. Por último, las condiciones y los requisitos para la verificación y la mejora se encuentran en el Capítulo 8.

Guía

*La guía ha sido incluida por un número de requisitos en esta norma. Esta norma está en una caja verde clara separada con la palabra “Guía”. Esta guía no incluye requisitos obligatorios pero es considerado solo una ayuda para entender mejor el requisito. La caja también contiene información útil para los auditores.*

*Para distinguir claramente, entre los cuadros de guías y los requisitos obligatorios, los cuadros de guías preferentemente no usaran la palabra “debe”.*

*Esto no es siempre el caso. Donde la palabra “debe” o “debería” es, sin embargo, usado se debería leer como guía para los requisitos establecidos.*

*Nota: Contrariamente a los cuadros verdes, los cuadros blancos no contienen requisitos. Estos requisitos deben ser considerados como detalles de los requisitos mencionados arriba.*

La estructura de esta norma corresponde a la de un número de otras normas GMP+. Los requisitos en una serie de capítulos generales son las mismas con respecto a los contenidos como los de esta norma, aunque no se describen en detalle como en todas las normas. Esto depende del ámbito de aplicación de cada estándar. A medida que cada norma se ha escrito para un grupo objetivo específico, las palabras con que estos requisitos se han descrito en los capítulos generales difieren un poco. Esto se ha hecho para aumentar el enlace con el grupo objetivo tanto como sea posible.

Guía

*Los capítulos generales son los capítulos 4, 5, 6 y 8.*

*La estructura de GMP+ B4 ‘Transporte’, por ejemplo, es idéntica a la GMP+ B3(2007) ‘Comercio, recolección, almacenamiento y transbordo’.*

*El GMP+ B4 Transporte está diseñado para el corretaje de carga y empresas de transporte. En esta norma, las palabras “comercio” y “almacenamiento y transbordo” se han evitado lo más posible, pero las palabras tales como “corretaje de mercancías” y “transporte” han sido usadas con más frecuencia.*

*Una compañía, por ejemplo, que está involucrada en el almacenamiento y transbordo como también en el transporte, puede aplicar la combinación de ambas normas. Una aplicación combinada es bastante simple para lograr porque las estructuras son idénticas y porque el número de capítulos son idénticos con respecto al contenido. La compañía debería estar alerta para completar la aplicación de la segunda norma y debería chequear si cualquiera de las medidas extras son necesarias para la segunda actividad.*

GMP+ Apéndices (designado como GMP+ BAxx), al que también se hace referencia, son separados los documentos de GMP+ dentro de la serie B, que no se adjuntan a la presente norma. Si se hace una referencia a continuación, se aplica en el marco de la presente norma. Véase también el capítulo 2.

1.4.1 Guía de Lectura

	<i>Corretaje de fletes (transporte marítimo o ferroviario)</i>	<i>Corretaje de fletes terrestres</i>	<i>Transporte terrestre</i>	<i>Transporte ferroviario (nuevo)</i>
<b>H1 Introducción</b>	X	X	X	X
<b>H2 Normativas de referencias</b>	X	X	X	X
<b>H3 Términos y definiciones</b>	X	X	X	X
<b>H4 Sistema de Seguridad alimenticia</b>	X	X	X	X
<b>H5 Programa de Requisitos Básicos</b>				
5.1 Empleados	X	X	X	X
5.2 Infraestructura			X	X
5.3 Mantenimiento y gerenciamiento de higiene			X	X
5.4 Identificación y trazabilidad	X	X	X	X
5.5 EWS(sistema de alerta temprana)	X	X	X	X
<b>H6 HACCP</b>	(X)	(X)	(X)	(X)
<b>H7 Gerenciamiento de actividades operativas</b>				
7.1 Compra	X	X	X	X
7.2 Corretaje de Fletes	X	X	X	X
7.2.1 Aceptación de una orden	X	X	X	X
7.2.2 Registros de corretaje de fletes	X	X	X	X
7.2.3 Otorgando una orden para LCI	X			X
7.2.4 Procesamiento de una orden para la ejecución de un LCI	X			X
7.2.5 LCI reporte	X			X
7.3 Transporte			X	X
<b>H8 Verificación y mejora</b>	X	X	X	X

1.5 **Exclusion de los requisitos**

Es posible que ciertas condiciones no se apliquen a un corredor de transporte o transportista. Un corredor de transporte o transportista está autorizado a excluir estos requisitos. Las exclusiones, sin embargo, deben estar motivadas. Las exclusiones no deben dar lugar al corredor de mercancías o de los servicios que ofrece transportista que no cumplan con la inocuidad de los alimentos según lo establecido en la inocuidad de los alimentos GMP+ Feed Safety Assurance módulo (GMP+ FSA módulo).

Los requisitos no pueden ser excluidos porque el corredor de mercancías o transportista considere que son irrelevantes, por ejemplo, porque los clientes no lo piden o porque el cumplimiento de estos requisitos no es una obligación legal o porque la compañía es demasiado pequeña.

**Guía**

*Las compañías a veces tienen problemas para implementar ciertos requisitos. Recientemente se comentó que esto se aplica especialmente a pequeñas compañías, y luego especialmente a los “requisitos del sistema de gerenciamiento” tales como declaración de gestión, gestión de documentos, auditoría interna, revisión de gerenciamiento, etc. En esta norma se ha decidido conscientemente hacer que todos los requisitos sean obligatorios para las pequeñas empresas y no excluir ningún requisito por adelantado. Esto ha sido sugerido porque la seguridad de calidad era muy pobre en las pequeñas empresas.*

*Además, el esquema GMP+ FSA asegura el control de riesgos a través de la aplicación de los principios de HACCP. El sistema de gerenciamiento requerido apoya y sirve para asegurar que los riesgos están controlados adecuadamente sobre una base continua. Y no importa si los riesgos ocurren en pequeñas o grandes empresas, deben siempre ser controladas al nivel deseado por GMP+. Una estructura de compañía clara, un proceso de negocio simple y transparente puede significar que los requisitos del sistema de gerenciamiento son implementados de manera diferente. El auditor también tiene cierta libertad, en donde el principio básico es y continúa siendo para evaluar que el sistema usado es capaz de controlar los riesgos.*

*Un número de cuadros de guía en esta norma podrían proveer sugerencias para ver como una pequeña empresa puede reunir un requisito en particular.*

## 2 Objetivo del Feed Safety Management System

La implementación de esta norma tiene como objetivo establecer un sistema de gestión para asegurar la seguridad y la calidad de los productos alimenticios y los servicios alimenticios que están cubiertos bajo el alcance de esta norma.

Esta norma está diseñada para estar alineada con la legislación aplicable a los piensos como también a los principios de seguridad alimenticia y las normas que comúnmente están aceptadas en el sector alimenticio y que deben ser consideradas cuando se produce y se entrega piensos seguros.

El 'feed safety management system' debe asegurar que se reúnan los requisitos legales aplicables y los requisitos del sector, como también las disposiciones legales, regulatorios y contractuales.

Algunas observaciones:

- En cuanto a la legislación sobre piensos, se ha prestado especial atención en la elaboración de esta norma para incluir los requisitos pertinentes de la legislación aplicable sobre piensos. Sin embargo, continua la responsabilidad del participante en garantizar el pleno cumplimiento de la legislación sobre piensos relevante.
- Además, con respecto a los requisitos del sector, en algunos anexos de GMP+ (codificados como GMP+ BAxx), se han establecido un número de normas específicas del sector sobre la seguridad de la alimentación y las condiciones, que se consideran necesarias para cumplir mundialmente con el fin de producir y entregar piensos seguros. Cuando esta norma hace referencia a un anexo GMP+, se espera que el participante garantice que el sistema de gestión de inocuidad de los piensos sea efectivo para cumplir con estas normas de seguridad específicas del sector de la alimentación.
- Sin embargo, tanto esta norma y sus anexos, no pueden cubrir todas las normas de seguridad de los piensos específicas del sector. Por lo tanto, también en relación a este tema, sigue siendo la responsabilidad del participante de identificar todas las normas de seguridad de los piensos específicos del sector y de asegurar que el sistema de gestión de inocuidad de los piensos sea capaz de controlarlos.

La certificación del 'feed safety management system' contra los requisitos de esta norma, no garantiza el cumplimiento legal, ni el cumplimiento de los requisitos del sector, pero demuestra que el participante tiene un sistema de gestión de inocuidad de los piensos eficaz para lograr y mantener el cumplimiento legal, así como el cumplimiento con los requisitos de inocuidad de los piensos del sector específico.

El participante también debe cumplir con los requisitos pertinentes como está registrado en los documentos GMP+ A.

Estos documentos pueden encontrarse en la página web de GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org))

### 3 Términos y definiciones

Para ver las definiciones de GMP+ A2 Definiciones y abreviaturas ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)). Además de los términos y definiciones en GMP+ A2 las siguientes definiciones y abreviaturas, se entenderán con el marco de este suplemento:

Solo -Agro- (transporte terrestre y ferroviario)	Indicación de un compartimento o vagón de carga o un compartimento (transporte ferroviario) que por un período ininterrumpido de al menos seis meses ha participado en el transporte exclusivo de alimentos y / o materias primas para alimentos de origen vegetal.
Solo Agro: (naves costeras y buques de navegación interior)	Un buque que después de una limpieza profunda y la inspección de expertos (durante más de 6 meses sobre una base regular) solamente transporta materias primas, piensos compuestos y pre mezclas en las cargas a granel, tanto en forma líquida y en forma sólida, con la excepción de cargas enteras de aditivos u otros productos que son agregados a la alimentación animal sólo en porcentajes muy pequeños.
Corredor de carga	La persona legal que arregla el transporte para terceros.
CO	La organización de control acreditada según la norma ISO 17020 con una especialización en alimentación / granos o agroalimentarios líquidos y / o que operen en el ámbito internacional, de acuerdo con un sistema de certificación autorizada, tales como ISO 9001 o equivalente, en el cual La inspección de Compartimento de Carga (LCI) puede ser demostrado como parte de la acreditación
IDTF	International Database Transport (Base de datos de transporte internacional) para los requisitos de alimentos para las instrucciones de limpieza mínima para el transporte terrestre y vías navegables internas
Inspector de Carga	Es una posición por el cual los detalles están especificados en el sistema de calidad del participante. Este role esta realizado por un empleado que sobre las bases de capacitación y experiencia tiene el conocimiento y las habilidades requeridas para la inspección del compartimento de carga para la adecuada carga de materia prima. Si el participante no tiene su propio inspector luego puede contratar uno independiente de una agencia de certificación. El inspector de carga debe reunir el set de criterios.
LCI	Inspeccion de los compartimentos de cargas
Transportista	La parte que lleva a cabo el transporte (físico)
Compartimento de carga	Un compartimento de carga es un espacio que sera cargado con productos (alimenticios). Un compartimento de carga puede constar de uno o más compartimentos

Unión de tracción	Una unidad de tracción con el conductor
Productos empaquetados	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mercadería embolsada</li><li>- Productos en un compartimento de carga cerrado e inmediatamente sellado que no es propiedad del transportista El portador no es también responsable de la limpieza y carga del compartimento de carga. Las bolsas grandes descartables que puedan ser selladas.</li></ul>

## 4 Feed Safety Management System

### 4.1 Responsabilidad de Dirección

La dirección debe ser responsable de su seguridad alimenticia. El alimento es parte de la cadena alimenticia.

La gestión deberá:

- a. Hacer que la organización sea consciente de la importancia de la inocuidad de los alimentos y que cumpla con los requisitos mencionados en esta norma GMP+, así como las obligaciones de la legislación sobre los alimentos y los requisitos del cliente.
- b. Establecer la política en materia de inocuidad de los alimentos por escrito en una declaración de política.
- c. (Re) formular los objetivos anuales en materia de inocuidad de los alimentos.
- d. Demostrar su responsabilidad y compromiso en el desarrollo e implementación del 'feed safety management system' para el transporte de alimentos en forma segura.
- e. Crear un equipo de HACCP.
- f. Asegurar de que los medios y los recursos humanos disponibles. El corredor de transporte de mercancías o transportista debe determinar por sí mismo qué los medios son necesarios para la organización y el transporte de alimentos inocuos y también debe asegurarse de que estos medios están disponibles. En todo caso, los requisitos de esta norma deben ser respetados.
- g. Evaluar, al menos una vez cada doce meses si el 'feed safety management system' sigue siendo adecuado y eficaz. Consulte la sección 8.3 para más detalles de dicha evaluación.

#### Guía:

*Un buen objetivo es:*

- a. medible,
- b. apunta a resultados,
- c. aceptable
- d. realísticos,
- e. relacionados con el tiempo

*La seguridad alimenticia para el transporte ha sido establecido en el régimen de limpieza mínima como esta descrito en la base de datos IDTF (ver [www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).*

*Por "medios" se entiende entre otras cosas, la infraestructura (medios de transporte, edificios, ambientes de trabajo e instalaciones), empleados y otros medios que son requeridos para el sistema de seguridad alimenticia. Ver capítulo 5 para este tema.*

### 4.2 Persona responsable de calidad

La dirección nombra a un empleado que, con independencia de otras responsabilidades, debe tener la responsabilidad y la competencia para:

- a. establecer, implementar y mantener el 'feed safety management system', de conformidad con esta norma, y
- b. informar a la administración sobre los resultados del 'feed safety management system' y la necesidad, en su caso, para hacer mejoras, y

- c. para asegurarse de que la conciencia de seguridad de los alimentos se promueve a través de toda la organización.

#### 4.3 Requisitos para el 'feed safety management system'

El corredor de transporte o transportista debe establecer, documentar, implementar y mantener un 'feed safety management system' en conformidad con las condiciones de esta norma. El 'feed safety management system' se debe ajustar a los cambios de la legislación o a otros, y a los desarrollos relacionados con la seguridad. El 'feed safety management system' debe asegurar que todas las actividades que pueden tener un efecto sobre la seguridad de los alimentos que se transportan son definidas, implementado y se aplican por consecuencia, en la organización

El agente de transporte o transportador debe determinar y documentar el alcance del 'feed safety management system' mediante la identificación de los productos a transportar, los compartimentos de carga y las ubicaciones que caen dentro del rango del sistema. El alcance debe comprender al menos todos los fletamentos y transportes de alimentación, así como todas las actividades que se relacionan con el alimento para el cual el agente de transporte o transportista es responsable.

El corredor de transporte o transportista debe determinar lo siguiente:

- a. La parte de la cadena para la que el agente de transporte o transportista es responsable. Esto comienza cuando la responsabilidad de la relación anterior (la parte ordenante) termina, y termina donde la responsabilidad del siguiente eslabón de la cadena alimentaria comienza.
- b. Las actividades que se relacionan con el fletamento y el transporte de alimento. Esto también incluye las actividades que se hayan subcontratado con terceros.
- c. Los medios de transportes.
- d. Las ubicaciones pertinentes. Estos incluyen los lugares donde se realizan el trabajo administrativo pertinente

Si un corredor de transporte o transportista decide contratar a una actividad que puede tener un efecto sobre la seguridad de los alimentos, el corredor de transporte o transportista debe asegurar que estas actividades se lleven a cabo efectivamente de acuerdo con los requisitos de esta norma GMP+. Se requiere la certificación en un número de casos. Para ver este GMP+ BA10 *Requisitos mínimos para Compras*.

El corredor de transporte o transportista también debe describir las acciones pertinentes y / o productos que no se refieran a alimentarse. El corredor de transporte o transportista deberá velar por que estas actividades no tengan un efecto negativo sobre la seguridad de los alimentos.

**Guía**

*El alcance del 'feed safety management system' contiene los siguientes elementos entre otros:*

- a La selección de proveedores;*
- b Todas las actividades de transporte por el cual el corredor de flete o transportista es responsable*

*La estructura del 'feed safety management system' trata específicamente sobre la organización del corredor de flete / transportista y contiene por lo menos una sentencia sobre la política de calidad y los objetivos de calidad (ver sección 4.4), las condiciones y los procedimientos con el cual se mantiene la seguridad de los alimentos.*

*La descripción de todas las actividades puede tener consecuencias que el corredor de flete o transportista necesita aplicar una segunda o tercera sentencia, además de esta norma. El corredor de flete o transportista puede también optar por aplicar GMP+ B1 Producción, comercio y servicios en lugar de un número de sub normas.*

*En caso de dudas, le recomendamos consultar con el cuerpo de certificación; también con la página de GMP+ International que les da más información. ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).*

*No todos los productos y servicios que van a ser comprados tienen que GMP+-certificado. Para esto ver los GMP+ BA10 Requisitos Mínimos de compra*

*Las actividades y / o productos que no se relacionan con los alimentos son, por ejemplo, el transporte de productos no alimenticios.*

#### **4.4 Documentación y registro**

##### **4.4.1 Documentación y manual de calidad**

El corredor de transporte o transportista mantiene un registro de la documentación requerida en el campo del traslado de mercancías y el transporte, los registros requeridos y las inspecciones.

El corredor de transporte o transportista debe mantener los registros requeridos. Todos los registros deben mantenerse con el fin de ser capaces de rastrear la historia de cada lote de alimento transportado y determinar las responsabilidades en caso de reclamos.

La documentación del 'feed safety management system' debe incluir por lo menos o se refieren a los siguientes elementos:

- a. Política de calidad incluyendo los objetivos de inocuidad de los alimentos,
- b. Definición del alcance del 'feed safety management system' como se requiere en el capítulo 4,3;
- c. La documentación de HACCP (si es relevante)
- d. Todos los registros correspondientes o certificados, de conformidad con la legislación nacional e internacional;
- e. Todos los procedimientos, instrucciones, hojas de registro y similares que son necesarios para este estándar, y / o que sean necesarios para la aplicación del 'feed safety management system'.

- f. Todos los datos pertinentes al proceso, las acciones, las auditorías e inspecciones y todos los otros informes que son requeridos para esta norma. Este registro debe estar establecido y mantenido para proveer evidencia del cumplimiento con los requisitos y el funcionamiento efectivo del 'feed safety management system'.

Estos documentos, instrucciones, formularios, etc., deben tener una estructura clara y transparente.

**Guía:**

*Los registros relevantes o los certificados pueden, por ejemplo, incluir permisos legales para transportes.*

*Los procedimientos etc., puede ser ya parte de la empresa del corredor de flete o transportista del 'feed safety management system' estructurado, que se basa por ejemplo en los estándares de ISO-9001 o en el estándar de HACCP.*

*Además, estos procedimientos pueden ser parte de la regulación nacional o un sector o regulación de la compañía en el cual se asegura un control comparable. Obviamente, estos procedimientos pueden ser usados mientras son requeridos por la norma GMP+.*

*El plan y la estructura de la documentación de calidad que es necesaria y que es requerida en esta norma tales como procedimientos (documentados), instrucciones, formas, documentación de información, etc. Pueden ser armonizadas con la naturaleza de las actividades que son aseguradas, el tamaño de la compañía y la experiencia de los empleados.*

#### 4.4.2 Gestión de la Documentación y Datos

Los documentos y la información deben ser administrados. Deben ser almacenados y guardados de manera correcta.

Esto significa que la documentación:

- debe mantenerse actualizada;
- debe ser aprobada y debe ser evaluada al menos una vez cada 12 meses por una persona autorizada. En esta evaluación se debe prestar atención a por lo menos los cambios, si los hay, en la legislación y / o cambios en el esquema de GMP+ FSA;
- siempre estará disponible y comprensible para los empleados que deben aplicar los requisitos del procedimiento;
- debe ser ajustada si se han producido cambios que tienen un efecto directo sobre las actividades del corredor de transporte o transportador.

El corredor de transporte o transportista deberá velar por que los datos de toda la documentación, registros y otros:

- se conservarán durante un período mínimo de 3 años, a menos que un período de conservación más largo sea prescrito por la ley;
- se mantengan de tal manera para evitar cualquier deterioro en la condición o el daño de la documentación y de los datos
- se almacenan de tal manera que se pueden recuperar completamente y fácilmente;
- están correctamente legibles

**Guía:**

*Entendible para los empleados, esto significa que el corredor de fletes o el transportista es responsable de dar la información correcta al conductor, también si el conductor no tiene manejo del lenguaje del país en el que trabaja.*

*La documentación puede estar disponible, administrada y archiva en forma digital.*

*El propósito es que el corredor de fletes o transportista demuestre que los procedimientos han sido implementados que aseguren un acuerdo continuo con (modificado) con las provisiones legales, y también con otra información que es de relevancia para el alimento transportado.*

*La información relacionada con los aspectos de seguridad que influencia las operaciones de negocios debe ser efectivamente transferida a los empleados responsables del trabajo relevante. Los cambios a práctica o procedimientos no son necesarios debido a la nueva información que debe ser implementada efectivamente.*

*En caso que los documentos que son parte del manual, el corredor de flete o transportista puede optar por firmar solamente la tabla de contenidos con versión de los números de los documentos individuales.*

*La evaluación anual de la documentación puede ser parte de la auditoría interna. Ver sección 8.2.*

## 5 Programa de pre-requisitos básicos

Con el fin de implementar los principios de HACCP con éxito, el fletero o el transportista deben crear y aplicar un programa general de pre-requisitos básicos para las distintas partes de la operación del negocio de acuerdo con este capítulo. El corredor de transporte o transportista debe elaborar y poner en práctica otras necesidades básicas. El corredor de transporte o transportista está autorizado para excluir condiciones básicas, considerando que la condición está motivada

### Guía:

*HACCP: Un manual (GMP+ D2.1 Guía HACCP GMP+) está disponible para asistir a las empresas a identificar, evaluar y controlar los peligros que están relacionados con la comida y la seguridad alimenticia. Este manual está disponible en la página web de GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).*

*Un programa de pre-requisitos crea las condiciones necesarias de medio ambiente e higiene con el cual el transporte de alimentos puede ser controlado de manera correcta. Ver Codex Alimentarius.*

*El programa de pre-requisitos es parte del plan HACCP y esta consecuentemente incluido en el de la auditoría interna que está determinado como parte del HACCP.*

### 5.1 Empleados

#### 5.1.1 General

Todos los empleados deben estar consciente de sus responsabilidades en la seguridad de los alimentos.

Lo siguiente debe estar disponible.

- a. Un organigrama y /o;
- b. Las descripciones de tarea de empleados individuales (o descripción de tareas por un grupo de empleados en la misma función) y la evidencia documentada de las calificaciones de los empleados (si son estos empleados temporarios).

Esto sólo es necesario para las funciones pertinentes en el marco de la seguridad alimentaria.

Será necesario demostrar que todos los empleados afectados han sido informados de sus tareas, las responsabilidades y competencias con respecto al mantenimiento de la seguridad de los alimentos. Esta información debe ser ajustada si se producen cambios sustanciales.

Los empleados deben usar ropa de protección si se ha establecido en un análisis de riesgos que puede ocurrir la contaminación de los alimentos por los empleados. Toda la ropa y el equipo deberán mantenerse en un estado higiénico. Se deben implementar reglas claras con respecto a comer, beber y fumar si esto puede tener un efecto negativo en la calidad de la alimentación.

Esto debe estar claramente indicado para los empleados como para los visitantes (incluidos los empleados de terceros). Deben estar disponibles las instalaciones si es necesario.

Además, el transportista debe poder demostrar que se le han dado al personal de terceros (técnicos) las instrucciones durante sus actividades en el lugar en que estas actividades no tienen un efecto negativo sobre la seguridad de los alimentos. El transportista debe asegurarse de que la unidad en cuestión se aclare y se limpie antes de reanudar el trabajo.

Guía:

*Las descripciones de las tareas dan una visión en la organización de la empresa, no es necesario incluir un organigrama en el manual.*

*Por descripción de tarea significa primeramente a la descripción de las tareas que pueden influir en la seguridad de los alimentos. Siendo consciente de que las tareas, por ejemplo, significan la provisión de las instrucciones sobre el trabajo que se lleva a cabo.*

*Los ejemplos de los títulos podrían ser educación o capacitación, diplomas y una lista de experiencia profesional.*

*La habilidad para demostrar que los empleados de terceros han sido instruidos puede ser de relevancia en los temas de seguros en caso de daños.*

#### 5.1.2 Competencia y capacitación

Los empleados que llevan a cabo actividades que tienen un efecto sobre la seguridad de los alimentos deben ser competentes para la realización de esas actividades. Su nivel de competencia depende de la educación pertinente, cursos de formación, habilidades y experiencia. El corredor de transporte o transportista debe tener empleados a su disposición que posean las cualificaciones profesionales requeridas.

El corredor de transporte o transportista debe determinar lo siguiente:

- a. Determinar las competencias necesarias que los empleados deben poseer para llevar a cabo actividades que pueden desempeñar un papel en la seguridad de los alimentos;
- b. Ofrecer cursos de formación o tomar otras medidas para hacer frente a estas exigencias;
- c. Mantener los archivos de los cursos de capacitación, cursos de formación, habilidades y experiencia de los / las empleados.

Los empleados deben tener / adquirir conocimientos sobre:

- a. El funcionamiento de la Base de Datos de Transporte Internacional de Alimentación (IDTF)
- b. Los sistemas de limpieza diferentes;
- c. Conocimiento elemental de los productos.

Lo anterior también se aplica a los empleados temporales.

## 5.2 Infraestructura

### 5.2.1 Medio Ambiente

El transporte de alimentación debe llevarse a cabo en un ambiente donde la contaminación con sustancias potencialmente peligrosas no puede resultar en alimentos no seguros. Si un entorno presenta un riesgo para la seguridad de los alimentos, el agente de carga o vehículo debe demostrar por medio de un análisis de riesgo que los riesgos están controlados.

**Guía:**

*Con respecto a los riesgos en el medio ambiente uno debe pensar en la carga de compartimentos y ver si la misma ha estado parada por unos pocos días. El calor de verano, el frío del invierno o humedad que puede tener un efecto mayor sobre los productos “esperando”. Pero también se puede ver la manera en que las personas pueden alcanzar el producto.*

### 5.2.2 Áreas de Producción y equipos

#### 5.2.2.1 *General*

Los compartimentos de carga y sus alrededores inmediatos deben estar limpios.

El corredor de transporte o transportista deberá velar que los compartimentos de carga:

- a. estén hechos de materiales adecuados que, a fin de evitar la contaminación de la alimentación, se puedan limpiar y reparar eficazmente. Esto se aplica en particular a los materiales (tales como mangueras de descarga, etc.) y las superficies que entran en contacto directo con el alimento;
- b. estén en un buen estado;
- c. son adecuados para el uso previsto y la función de acuerdo con el uso previsto;
- d. permitir a las buenas prácticas de higiene;
- e. debe estar libre en el exterior, incluyendo el chasis, de las partes visibles de las cargas anteriores. Si esto no es posible, no debe ser posible que la contaminación que se produzca durante la carga y descarga.
- f. están cubiertos, a menos que el transportista demuestra por medio de un análisis de riesgo que el hecho de que el compartimento de carga no está cubierta no implica un riesgo de contaminación del producto;
- g. durante las horas de descanso y las noches se debe evitar tanto como sea posible que personas no autorizadas tengan acceso a la carga.

#### 5.2.2.2 *Requisitos adicionales para vehículos combinados*

Cuando se utilizan vehículos combinados, diseñados específicamente para el transporte de alimentos y carga prohibida, se aplican algunos requisitos adicionales.

- a. Existe una separación física completa entre los compartimentos, destinados al transporte de alimentos, por un lado, y compartimentos destinados a la carga prohibida, por otro lado.
- b. Existe una separación física completa entre el pienso y la carga prohibida durante la carga y descarga. Esto incluye evitar la contaminación cruzada alrededor de la carga y el punto de descarga, uso de equipos separados para carga y

descarga de piensos y carga prohibida (tuberías, mangueras, acoplamientos, accesorios, conectores, etc.), evitar el desbordamiento durante el llenado del tanque.

- c. Debe garantizarse la identificación clara de los compartimentos de carga. Debe definirse qué compartimentos de carga se utilizan para alimentos y cuáles se utilizan para la carga prohibida.
- d. Los compartimentos utilizados para el transporte de carga prohibida no se pueden utilizar para el transporte de alimentos a menos que todas las piezas que puedan entrar en contacto con la carga (compartimentos de carga, tuberías, bobinas, bombas, etc.) se sustituyan por materiales nuevos.
- e. Los alimentos y la carga prohibida no deben transportarse simultáneamente.
- f. Debe haber un dispositivo para la eliminación de la suciedad externa en el vehículo (por ejemplo, un tanque de agua integrado con dispositivo de pulverización).
- g. Todos los compartimentos deben ser accesibles para su evaluación visual.
- h. El transporte combinado se lleva a cabo con vehículos con compartimentos sólidos instalados permanentemente. El uso de tanques/revestimientos flexibles reutilizables solo está permitido en las siguientes condiciones:
  1. El sistema de soporte del tanque flexible (la bomba, así como las tuberías y válvulas) está separado del compartimento destinado al transporte del alimento de manera que las fugas del sistema de soporte no puedan afectar el compartimento destinado al transporte del alimento.
  2. Antes de utilizar el tanque flexible, el participante debe asegurarse de que el remolque esté libre de residuos que puedan causar daños en el tanque flexible.
  3. Cuando no se use, el tanque flexible debe almacenarse detrás de una pared divisoria protectora.
  4. Debe haber una etiqueta de identificación clara en cada tanque flexible y en cada unidad del sistema de soporte.
  5. La vida útil del tanque flexible es como máximo de 5 años después del primer uso, después de lo cual la bolsa debe ser reemplazada de manera demostrable. Es necesario un reemplazo anticipado si el tanque flexible está sometido a desgaste.
  6. El sistema flexible debe ser probado y aprobado por un organismo de inspección independiente para asegurar la carga (la estabilidad/no ruptura durante la conducción). Una parte de la certificación debe ser una verificación periódica, a más tardar una vez al año, por el fabricante o por personas autorizadas por él, de acuerdo con EN 12642 / EN 12195 o equivalente. Los defectos en la configuración de la carrocería, así como en el sistema de tanque flexible, deben subsanarse de inmediato. La eliminación de los defectos solo está permitida por el fabricante o por empresas autorizadas por él.
  7. El tanque flexible debe cumplir al menos con los siguientes requisitos técnicos mínimos:
    - Tela: PET
    - Peso: 1150g/m<sup>2</sup>
    - Fuerza de tracción: urdimbre 5600 N / trama 5400 N/5cm
    - Fuerza del desgarro: urdimbre 1000 N/ trama 900N
    - Resistencia a la temperatura: -30°C hasta +70°C
    - Resistencia al daño por flexión: sin grietas después de 100.000 flexiones

**Guía:**

*Los materiales pueden estar en contacto directo con los alimentos; en conexión una puede pensar que las herramientas de limpieza con una escoba. Una escoba usada para limpiar el compartimento de carga no debe contener ninguna suciedad.*

**5.3 Mantenimiento e higiene****5.3.1 Mantenimiento**

Un plan de mantenimiento debe ser elaborado y aplicado por todas las áreas pertinentes y la planta o equipo. Esto es para asegurarse el trabajo seguro e higiénico.

Los documentos en los que las actividades de mantenimiento son registrados deben demostrar que se cumple con los requisitos y las condiciones.

El transportista debe registrar el mantenimiento realizado para todas las instalaciones que son críticos en el marco del transporte de alimentación.

**Guía:**

*Los siguientes elementos pueden ser incluidos cuando se diseña el programa de mantenimiento :*

- a. Medios de Transporte;*
- b. Instalaciones de Limpieza;*
- c. Sistemas de transporte (interno e instalaciones);*
- d. Empleados involucrados (own employees or hired employees);*
- e. Frecuencias .*

*Las actividades de mantenimiento no pueden formar ningún riesgo para la seguridad alimenticia.*

**5.3.2 Prevención y control de plagas**

El corredor de transporte o transportista debe hacer todo lo que sea razonablemente posible para mantener a las aves, los roedores y las mascotas fuera de las instalaciones industriales y para prevenir su presencia. El corredor de mercaderías, o transportista debe tomar medidas para prevenir que las plagas estén presente en las instalaciones industriales, en edificios o en los compartimentos de carga cargados de un producto de alimentación. El corredor de mercancías o transportista debe preparar, documentar e implementar un programa para controlar y combatir las plagas las plagas.

Los empleados deben, en su caso, cumplir con las disposiciones legales en caso de que lleve a cabo operaciones de control de plagas.

Las actividades en el marco del control de plagas deben ser planificadas, ejecutadas y grabadas. Los documentos en los que las actividades de control se registran deben demostrar que se cumpla con los requisitos y condiciones

**Guía****Recuerda:**

- a. Los edificios son mantenidos en buenas condiciones con reparaciones y mantenimiento para prevenir la penetración de plagas.
- b. Los lugares potenciales de crías deben ser evitados.
- c. Todas las cajas de cebos deben estar seguras en sus lugares, a menos que sea imposible por una razón específica.
- d. Las cajas de cebos abiertas y los cebos individuales no deberán ser colocados en áreas donde su uso o presencia pueden convertirse en un peligro para las materias primas o alimentos.

Los procedimientos para la lucha contra las plagas están descritos y asegura que los materiales que son utilizados para eliminar o repeler las plagas no puedan contaminar los alimentos. Los registros para la eliminación de plagas contengan lo siguiente:

- e. Los detalles de todos los medios usados juntos con los datos de seguridad asociados al producto.
- f. Títulos (si son legalmente requeridos) de los empleados involucrados en las actividades relacionadas con el control de plagas. En algunos países el legislador requiere que los empleados que están involucrados tengan diplomas si llevan a cabo operaciones de control de plagas
- g. Los mapas que muestran los lugares de las cajas de cebos y el tipo de productos de cebo.
- h. Los detalles de las acciones correctivas que han sido implementadas.
- i. La implementación del programa de eliminación de plagas debe estar registrados por el transportista de tal manera que sea claro para cualquiera que el programa se realice correctamente.

### 5.3.3 Gestión de Residuos

Todas las sustancias que son consideradas de desecho deben estar visualmente marcadas como tal y protegidas de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de errores o el uso incorrecto de las mismas.

Los residuos deben ser recogidos y almacenados en recipientes separados o baldes. Estos deben ser fácilmente identificables y deben estar cerradas para evitar parásitos.

## 5.4 Identificación y trazabilidad

### 5.4.1 Identificación y trazabilidad

Los alimentos deben ser trazables en todas las etapas, de manera que, si es necesario, se puede retirar inmediatamente del comercio y de una manera específica y exacta, y / o los clientes pueden ser notificados.

El corredor de transporte o transportista debe tomar las medidas adecuadas para garantizar que los productos se puedan rastrear eficazmente en cada una de las etapas mencionadas con anterioridad y por las cuales el corredor de transporte o transportista es responsable.

El corredor de transporte o transportista debe contar con la información necesaria disponible en 4 horas, a menos que las autoridades competentes han determinado que se realice en un plazo más corto.

El corredor de transporte o transportista debe registrar al menos los siguientes datos para todos los productos y servicios:

- a. Nombre y dirección de datos de proveedores y clientes;
- b. La fecha de entrega;
- c. Tipo de producto o servicio;
- d. El número de productos;
- e. Número de lote si corresponde;
- f. En la medida en que sea aplicable: copias de todos los documentos que la acompañan, declaraciones, certificados de garantía, etc., de acuerdo con los arreglos hechos con la parte ordenante;
- g. La identificación y el código de los compartimentos de carga (tanto GMP+ y no GMP+ compartimentos de carga). Esta lista también debe estar a disposición de terceros.

El agente de transporte o transportista debe determinar por sí mismo si es necesario registrar también otros datos.

#### Guía

*Se permite guardar el nombre y los datos de las direcciones de las cargas y descargas en códigos ya que los supervisores externos pueden ver la información detrás de los códigos usados. Hay una identificación adecuada a lo que concierne a los compartimentos de descarga y la trazabilidad de las secuencias de transporte, por ejemplo, por medios de códigos para cargar los compartimentos y por medio de hojas de viajes que se mantienen con el medio de transporte en forma electrónica o no.*

### **5.5 EWS (Early Warning System)(Sistema de alerta temprana) and Recall**

El corredor de transporte o transportista tiene un procedimiento para la detección (temprana) y la manipulación de las señales que indican que la seguridad de un alimento no puede ajustarse a las normas legales o normas estipuladas en el GMP+ esquema FSA, con la calidad comercial habitual, y que puede resultar en daño para los posteriores eslabones de la cadena. Las señales son evaluadas sobre la base de este:

Si se descubre que un alimento no cumple con:

- a. los requisitos legales en materia de seguridad, o
- b. de la calidad comercial normal, o
- c. los requisitos esenciales del esquema de GMP+ FSA,

a continuación, el director debe ser notificado inmediatamente.

#### Guía

*Por calidad comercial se considera que el producto cumple con la calidad necesaria para la venta. Un ejemplo de esto es el color o el olor del producto.*

## 6 HACCP

El participante debe asegurar que se han establecido, implementado y mantenido para asegurar el transporte de piensos uno o más procedimientos escritos basados en los principios HACCP

Están involucrado los siguientes principios HACCP:

- a. Realice un análisis de peligros: Este incluye:
  1. Identificación de cualquiera de los peligros que pueda afectar el transporte seguro
  2. Evaluación si estos peligros pueden causar un riesgo para el transporte seguro
  3. Definición de las medidas para controlar cualquier peligro
- b. Identifica los puntos de control crítico (CCPs)
- c. Establezca los límites críticos para CCPs
- d. Establezca e implemente un Sistema de monitorio para CCPs
- e. Defina acciones correctivas
- f. Valide y verifique el plan HACCP
- g. Documente y registre el plan HACCP

Para aplicar estos principios exitosamente, el participante debe primero cumplir con un número de requisitos incluyendo:

- Establecer un equipo HACCP
- Describa los productos y los procesos incluyendo su uso
- Establezca e implemente un programa de prerrequisitos (Capítulo 5).

La contaminación de piensos con (residuos de) cargas anteriores han sido identificados como un peligro serio, que necesita ser controlado. Esto ha resultado en los requisitos específicos para la limpieza y desinfección mínima después del transporte de un producto o antes del transporte de un pienso. Estos requisitos están incluidos en International Database Transport for Feed (IDTF) (*La base de datos Internacional de Transporte para piensos*).

El participante GMP+ debe al menos cumplir con las medidas de limpieza y desinfección de la base de datos IDTF. Ver también capítulo 7.

### Guía

*Hasta el 2014, en esta norma los requisitos generales para la aplicación de los principios HACCP no fueron incluidos, pero*

- *Sobre la base de los resultados de una evaluación de riesgos genérica del proceso de transporte, fueron establecidas medidas generales de control como parte del programa de prerrequisitos, y*
- *fueron establecidas las medidas específicas de control (especialmente centrados en la limpieza de transporte antes de transportar alimentación). Estas medidas de control se registran en la base de datos de IDTF, y son obligatorias aplicarlas.*

*Se consideró el cumplimiento de estos requisitos para garantizar un transporte seguro.*

*A partir de esta versión, sin embargo, los requisitos de HACCP están establecidos en esta norma, y son los que una empresa de transporte debe aplicar.*

*Las razones para exigir la aplicación de los principios HACCP son:*

- *Cada vez más la legislación sobre piensos en muchos países exige que también una compañía, involucrada en el transporte de pienso, deba aplicar los principios HACCP individualmente.*
- *Los socios de GMP+ están cada vez más convencidos de que el transporte seguro de los alimentos no puede ser plenamente garantizado a través de la aplicación de una serie de medidas de limpieza predefinidas, se centraron en evitar la contaminación con las cargas anteriores. Para el transporte seguro, puede haber más riesgos que merecen evaluación y control. Estos riesgos pueden variar de una compañía a otra. La empresa de transporte individual es el primer responsable de la identificación y el control de los riesgos con el fin de garantizar la seguridad del transporte de los piensos. La aplicación de HACCP es para este un instrumento apropiado.*

*Por lo tanto se concluye que a partir de esta versión de la norma GMP+ B4 los requisitos generales de HACCP deben establecerse. Un participante tiene que aplicar estos requisitos, el establecimiento e implementando un plan HACCP.*

*En la UE, la aplicación de los principios HACCP es una obligación legal, también para las empresas de transporte. La implementación de una Guía de Buenas Prácticas aprobada podría demostrar el cumplimiento de esta obligación legal. Esto es a discreción de la Autoridad Competente. La aprobación por una autoridad competente se considera también como suficiente para demostrar el cumplimiento de los requisitos de GMP+ HACCP, según lo establecido en esta norma, con la condición de que se cumplan los requisitos de limpieza mínimos de IDTF.*

*El resultado de la aplicación de los principios HACCP se puede registrar en un llamado plan HACCP. Un plan de HACCP es un documento que se elaborará de conformidad con los principios del HACCP. Esto asegura que son controlados los riesgos significativos para la alimentación y la seguridad de los piensos en el sector de la cadena de alimentación.*

*Ver GMP+ D2.1 'Guía HACCP GMP+' en el sitio web de GMP+ International de una descripción detallada de la aplicación de los principios del HACCP.*

*Vea para ejemplos de un plan de transporte HACCP, GMP+ D2.6 'Documento de guía para la aplicación específica de GMP+ '*

*Una vez más, también otras guías podrían orientar a establecer un plan de HACCP, y deberían ser utilizadas, especialmente cuando una Autoridad Competente lo requiere así. Debe quedar claro que para el cumplimiento de los requisitos de GMP+ la limpieza como se define en IDTF es una obligación básica.*

## 7 Control de actividades operativas

El corredor de transporte o transportista debe asegurar que el corretaje y el transporte de los alimentos cumplen con los requisitos y las condiciones del plan de GMP+ FSA. El corretaje de carga y el transporte de los alimentos deben registrarse en forma clara y transparente.

La presencia de productos que son perjudiciales para la salud de los seres humanos y los animales, y de sustancias indeseables y otras impurezas deben ser monitoreadas y las medidas de control deben estar disponibles con el fin de mantener al mínimo el riesgo de mezcla con cargas anteriores.

### 7.1 Compra

El participante debe garantizar que los productos y los servicios adquiridos cumplen con los requisitos de esta norma. Todas las compañías externas que se utilizan deben ser certificadas por GMP+. Los transportistas que realizan el transporte interno deben ser calificados por GMP+ B4.3 o equivalente. Ver también GMP+ BA10 *Requisitos mínimos para las compras*.

Si un agente de transporte o transportista utiliza un transportador externo para el transporte de los productos embalados, a continuación, este transportista externo no tiene que ser certificado por GMP+.

#### 7.1.1 Uso del transportista externo

Tractor	Unidad de Tracción	Conductor	Compartimento de Carga
No requisitos	Certificado apropiado con instrucción	Capacitación de acuerdo con los requisitos GMP+ B4	Certificado 7.1.1 párrafo a,b,c
	No certificado. Solamente con compartimento de carga sellado		No – certificado de procedimientos Especificado en la sección Procedimientos GMP+ International en la página web de IDTF

Cuando el compartimento de carga se obtiene de una empresa GMP+ transporte certificado entonces el transportista debe comprobar:

- que cargas prohibidas no hayan sido transportadas en el compartimento de Carga, y demostrarlo por medio de una declaración escrita;
- que los registros de al menos tres cargas anteriores en el compartimento de carga (siempre con la fecha y firma del arrendador / vendedor), la limpieza correspondiente y las medidas de desinfección y el resultado de la inspección visual;  
Si todos los compartimentos de carga tienen las mismas cargas anteriores se va hacer un registro

- c. que el compartimiento de carga está incluido en la información general administrativa de GMP+ unidades de transporte, GMP+ B4 del arrendador / vendedor.

Un chequeo debe ser realizado basándose en los datos de si el compartimiento de carga es adecuado o qué medidas se deben tomar para hacer que el compartimiento de carga sea el adecuado.

Si los tractores externos y / o compartimentos de carga se utilizan, entonces éstos deben estar registrados en el sistema de calidad.

## 7.2 Corredores de Fletes /planes

### 7.2.1 Aceptando una orden

El agente de transporte o el transportista debe tener al menos un procedimiento documentado para la aceptación de un pedido para el transporte de alimento

El corredor de flete o transportista debe determinar con anterioridad a la aceptación de la orden:

- a. La descripción de las mercancías (naturaleza y tipo) y preferentemente el número de IDTF del producto.
- b. El régimen de limpieza de acuerdo a IDTF

Como excepción a los requisitos antes mencionados, en caso de transporte por mar, el corredor de mercancías podrá elaborar criterios con respecto a las cargas anteriores basándose en las evaluaciones de riesgos. Las cargas anteriores y los métodos de limpieza utilizados deben ser evaluados con respecto a la seguridad de los alimentos en relación con el transporte.

El participante que presta servicios (transporte físico y corretaje de mercancías), asegurado bajo su sistema de gestión GMP+ feed safety management system debe informar por escrito el estado de los servicios entregados al cliente. Ver GMP+ BA6 *Requisitos Mínimos para el etiquetamiento & Entrega* para los requisitos adicionales en relación a la entrega de servicios.

#### Guía

*El corredor de carga juega un rol esencial en el intercambio de información entre el principal (productor/comerciante) y el patrón. Por esta razón, la declaración positiva del patrón debe ser parte del acuerdo del fletamento firmado por viaje por el patrón, la compañía del fletamento y el principal.*

### 7.2.2 Registros de Corredores de flete

Los registros de los corredores de flete / transporte fletamento del compartimiento carga, tienen que contener toda la información que sea pertinente para garantizar la seguridad de los alimentos.

- Un registro de corretaje de mercancías debe comprender por lo menos los siguientes elementos, que deben ser firmados por el transportista al aceptar el transporte:
- Nombre y naturaleza del compartimiento de carga, número (s);
  - Naturaleza y el número de (carga) compartimientos designados para la carga a transportar;
  - Descripción de las mercancías (naturaleza y tipo) y el número de IDTF de los productos;
  - Cantidad / cantidades;
  - La cláusula de limpieza del compartimiento de Carga: el portador suministra limpio, vacío, seco y sin olor (ver guía) a los compartimientos de carga que son adecuados en todos los aspectos para ser cargado con y transportar el lote;
  - Naturaleza / nombre de al menos las tres cargas anteriores del compartimiento de carga en cuestión, así como la descripción de las últimas tres operaciones de limpieza llevadas a cabo en el compartimiento de carga.  
En caso del transporte por ferrocarril solamente la última carga y la última operación de limpieza debe ser registrada.
  - En el caso de cargas parciales en un compartimiento de carga del transportador debe notificar al corredor de mercancías si el compartimiento de carga tiene una carga secundaria que no tiene un certificado GMP+ en otro compartimiento de carga. El corredor de mercancías debe informar de ello a la parte ordenante.

En el caso de transporte por medio de transporte marítimo de corta distancia, el transporte por vías navegables interiores o el transporte marítimo y ferroviario, los siguientes elementos deben ser incluidos.

Carga de Inspección compartimentos.

- Indicación de quién realizó LCI (si se conoce);
- Ubicación de la LCI (no necesariamente el lugar de carga);

#### Guía:

*Bajo e: un olor a líquidos de aceites vegetales puede permanecer en el tanque de carga. Es decisión del inspector (usualmente un representante del cliente) si el olor es o no una impureza. El olor es una indicación de que el producto permanece detrás debido a la limpieza insuficiente.*

*Bajo f: Una vez que la información está disponible se debe pasar al corredor de fletes o transportista.*

### 7.2.3 Emisión de una orden LCI (transporte marítimo de corta distancia, transporte por vías navegables, transporte marítimo y ferroviario)

La parte que ordena la LCI debe proporcionar al organismo de control (CO) o un inspector de carga de una manera clara y transparente con la información necesaria para la realización de una LCI. La información proporcionada debe haber sido descrita de tal manera que la CO o el inspector de carga está habilitado para efectuar la LCI de una manera correcta y para informar a su parte ordenante de sus hallazgos en la LCI de una manera correcta.

Si la parte ordena el propio LCI a actuar como corredor de mercancías, la LCI deberá confiarse a un CO externo. El corredor de mercancías no podrá realizar LCI.

En cuanto al transporte ferroviario, el uso sólo se podrá hacer compartimentos de carga de "solo -agro". Si no hay disponibles compartimentos de carga solo agro, el procedimiento de liberación, se tiene que aplicar con el fin de obtener la admisión de los compartimentos de carga, como se especifica en la sección Procedimientos GMP+ International publicados en el sitio web IDTF.

Lo siguiente se aplica a la parte ordenante que da instrucciones para el desempeño de una LCI.

Una orden LCI debe comprender por lo menos los siguientes elementos, que deben ser confirmados por el inspector de carga cuando acepte la orden:

- a. Ubicación de la LCI;
- b. Especificación de que la orden se refiere a una LCI en el marco del esquema de GMP+ FSA;
- c. Descripción (s) y número / cantidad de las mercancías;
- d. Naturaleza / nombre / número (s) del compartimento de carga (s), cualquier adición: propietario;
- e. El tipo de transporte: "Agro solo" o general;
- f. Cantidad, número, la mención de los compartimentos de carga destinados al lote;
- g. Si las instrucciones aplicables, en lo que respecta a:
  1. carga parcial / estiba parcial
  2. Combinado de carga / estiba independiente
- h. Por lo menos las últimas tres cargas anteriores y las operaciones de limpieza realizadas por ellos (en el caso transporte ferroviario, de la navegación fluvial o marítimo de corta distancia, se aplica la última carga previa con su operación de limpieza);

Un informe sobre los resultados de la LCI (véase el apéndice A y la sección 7.2.5 de informes LCI) debe darse a conocer al cliente inmediatamente después de la finalización, con copia al titular del compartimento de carga.

Además, una orden LCI debe contener la información estándar que permite a un inspector de carga para realizar la orden:

- a. fecha prevista,
- b. lugar de carga,
- c. Los datos de contacto del lugar de carga,
- d. La parte ordenante,
- e. El propietario de los compartimentos de carga
- f. El destino del lote.

Una orden LCI se le permite ser parte de un paquete total de pedidos, sino que debe ser mencionados como tal, posiblemente con información adicional sobre el lote y con la información específica sobre el compartimento de carga

#### 7.2.4 Implementación de una LCI (transporte marítimo, transporte por vías navegables, transporte marítimo y ferroviario)

La parte que da instrucciones para LCI ve que LCI es realizado por CO o el inspector de carga propia de acuerdo con los requerimientos siguientes.

La parte que da instrucciones para la LCI debe registrar cómo el LCI se va a realizar. Esto debe ser notificado al CO o al inspector de carga.

El rendimiento de la LCI debe cumplir al menos con los siguientes criterios:

- a. La evaluación visual de los compartimentos de carga de idoneidad para el almacenamiento o el transporte de las mercancías que se cargan;
- b. La idoneidad de los siguientes aspectos, entre otros, deben ser probados:
  1. limpio, vacío, seco, inodoro (ver las orientaciones para la sección 7.2.2);
  2. Ausencia de elementos que pueden ser hostil para los bienes a ser cargados, tales como residuos de cargas anteriores y / o impurezas;
  3. La ausencia de insectos o alimañas (vivo o muerto);
  4. Cerrado y en buenas condiciones. Una comprobación visual se debe hacer para verificar si los medios de transporte protegen los bienes a transportar contra los efectos de otras mercancías a transportar y en contra de las influencias externas. Por esto se entiende una evaluación visual de la situación.
- c. Cómo actuar si se encuentran no conformidades;
- d. Grabación de los resultados;
- e. Presentación de informes al ordenante

#### 7.2.5 Informe LCI (transporte marítimo, transporte por vías navegables, transporte marítimo y ferroviario)

La parte que da instrucciones para la LCI establece con sus compañeros o inspector de carga que éste presentará un informe por escrito sobre los resultados de la LCI.

El informe LCI debe ser inequívoco y contener la información que es relevante para la aceptación del compartimento de carga.

Un ejemplo de un informe LCI se puede encontrar en el apéndice A. Un informe LCI debe contener al menos la información que se menciona allí.

En el caso de un lote parcial, un LCI en un punto de carga segundo o posterior, y el lote se añade a un compartimento de carga ya parcialmente cargado, este debe ser informado como tal.

Una confirmación también se debe dar la condición de visual establecido de la carga ya contenido en el compartimento de carga y de la manera prevista de carga y / o separar el lote que se está informando.

Los pedidos de LCI y los informes de LCI recibidos deben ser mantenidos en los registros administrativos de la parte ordenante por al menos tres años.

**Guía:**

*En el marco de los acuerdos realizados entre la parte ordenante y el CO, los resultados de LCI pueden ser parte de un informe general de acuerdo al monitoreo total del flujo de mercancías. Los acuerdos con el corredor de fletes, si conciertan, permanecen exclusivamente en los registros de gestión y administrativo de intermediario.*

*Durante el desempeño de la LCI, la información se intercambia en varios momentos, especialmente con respecto a la situación actual, las no conformidades encontradas, las medidas tomadas y los hallazgos correspondientes. Esta información no es parte del transporte, pero pertenece al archivo del inspector de carga.*

**7.3 Transporte**

Para el transporte por vías navegables interiores y los buques marítimos de corta distancia, se hace referencia en GMP+ B4.3 *Navegación interior*. GMP+ B4.3 La navegación interior contiene los requisitos y las condiciones para la garantía de la seguridad del transporte de los alimentos por vía fluvial y el transporte marítimo de corta distancia.

**7.3.1 Transporte**

El transporte de alimentos debe hacerse en un compartimento de carga limpia.

En el caso de un transporte combinado, las materias primas no deben mezclarse uno con el otro no intencionalmente. Esto va para el transporte de dos alimentaciones diferentes certificados o por una combinación de alimentación con alimentos que no son GMP+.

Se debe tomar una medida adecuada en el caso de que se mezclen

El transportista se encarga de que se compruebe por medio de un análisis de riesgos si los compartimentos de carga están cubiertos. Los riesgos de una carga no cubierta incluyen: la penetración del agua de lluvia, la contaminación con excrementos de aves, u otras formas de contaminación del compartimento de carga, incluso si el compartimento de carga está vacía. Si no es posible cubrir el compartimento de carga, el compartimento de carga se debe limpiar con un chorro de agua y / o secarse si es necesario, antes de la carga. Los toldos para su utilización en los compartimentos de carga deben estar limpios para cargas a granel y también estar secos si la carga consiste en alimentos secos.

**7.3.2 Limpieza**

Antes del transporte de alimentos, el compartimento de carga debe estar limpio y desinfectado (si es necesario) de acuerdo con al menos los regímenes de limpieza establecidos y descritos en la sección de Procedimientos *GMP+ International* publicado en la base de datos de IDTF.

El transportista establece un programa de limpieza con el cual se puede demostrar que se cumplen los requisitos legales y las condiciones adicionales para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte como está establecido en la base de datos de Transporte Internacional para alimentos.

El programa de limpieza incluye por lo menos:

- a. Las responsabilidades con respecto a la limpieza;
- b. Los métodos de limpieza;
- c. Los detergentes y desinfectantes (legalmente permitidos para el uso en la industria alimenticia, que pueden ser usados);
- d. La frecuencia de la limpieza;
- e. El uso de varios sistemas de limpieza y desinfección (IDTF database) dependiendo de la carga previa
- f. El tiempo de la limpieza;
- g. Los agentes de limpieza y desinfección Estos deben ser adecuados para el propósito para lo que son usados. Ellos no deben formar ningún riesgo para los alimentos que están siendo trasladados en los medios de transporte. Los residuos de detergentes y desinfectantes deben ser lo más pequeño posible.

Es importante que el agua con que los que se limpian los compartimentos de carga es de buena calidad. Si se utiliza agua de manantial, el agua de lluvia y / o aguas abiertas, se debe realizar un análisis de riesgos en el agua de limpieza utilizado. El agua debe ser de una calidad tal que no puede causar la contaminación de la alimentación a ser transportada (tal como, por ejemplo, anticorrosivo)

Cada programa de limpieza debe ser chequeado (validado) para su efectividad. Luego este programa de limpieza puede ser usado como métodos de limpieza oficial para cada espacio de transporte similarmente construido.

Cuando se utilizan compartimentos (transporte ferroviario) de Agri-only (carga solo agro), el compartimento de carga debe ser cepillado limpio después de la descarga.

El compartimento de carga no tiene que ser limpiado después de cada transporte por definición. La parte responsable / administrador del compartimento de carga debe establecer un programa de limpieza basado en el riesgo.

Al menos, el siguiente debe ser incluido:

- a. Las responsabilidades con respecto a la limpieza;
- b. Los métodos de limpieza
- c. La frecuencia y los horarios de la limpieza;
- d. Los detergentes y los desinfectantes. Esto debe ser adecuado para el propósito para el cual es usado. También no deben constituir un riesgo para la seguridad del pienso que esta transportado en los compartimentos de carga.

Guía:

*Un análisis de la (fuente) de agua puede ser un buen seguro para la calidad del agua usada para la limpieza. El transportista puede el mismo realizarlo o haber realizado un análisis de la (fuente) del agua o preguntar por los resultados de los análisis al proveedor de agua*

### 7.3.2.1 *Chequear la efectividad de la limpieza y los sistemas de desinfección*

El transportista debe evaluar por medio de los chequeos de efectividad de los métodos de limpieza y desinfección usados. Para este propósito el transportista establece el programa de chequeo que incluye la frecuencia mínima en que chequeos son realizados.

### 7.3.3 Registro

Las inscripciones se realizan a los transportes, de limpieza entre los sucesivos transportes, y de las inspecciones. El transportador es responsable del registro de los transportes.

- a. En el caso de transporte a granel, las cargas con un número de IDTF deben ser registradas por la empresa de transporte por compartimento de carga en una hoja de viaje (incluyendo las últimos tres operaciones previas de limpieza), estén o no en forma electrónica. La hoja de viaje debe estar presente en el compartimento de carga o inmediatamente disponible o recuperable. La inscripción de las tres cargas anteriores (incluidas las operaciones de limpieza) en el compartimento de carga (siempre con la fecha y firma del transportista), debe estar disponible para su inspección (en caso del transporte en caso de transporte por ferrocarril se aplica la última carga previa con su operación de limpieza);
- b. Los registros legalmente requeridos, incluyendo el conocimiento de embarque, deben estar disponibles.
- c. Los sistemas de limpieza deben ser registrados y las iniciales de la empresa de transporte por compartimento de carga en la hoja de ruta, ya sea o no en forma electrónica. El resultado del sistema de limpieza debe ser evaluado visualmente y registrado en las cargas anteriores en las hojas de los recorridos.
- d. Las inspecciones prescritas y los cheques, y también las otras inspecciones y controles, deben registrarse también.

El transportista debe ser capaz de demostrar que en el pasado no han transportado en el compartimento de carga “cargas prohibidas” y a condición de que el procedimiento de liberación, como se especifica en la sección Procedimientos GMP+ International publicado en la página web, ha sido aplicado correctamente después de este transporte.

Guía:

*Una empresa de compañía puede ser también ser el transportista.*

*Para agricultura solamente los compartimentos de carga aplican que el registro debe mantenerse al día dentro del marco de análisis de riesgo.*

## 8 Verificación y mejora

### 8.1 Quejas.

El corredor de transporte o transportista debe documentar su procedimiento de tramitación de las quejas. Este procedimiento debe describir por lo menos el registro de los aspectos pertinentes de la denuncia, así como las medidas que se han adoptado en el marco de la denuncia.

Un procedimiento para el registro y tramitación de denuncias debe constar, al menos:

- El registro de las quejas;
- La investigación de las fuentes de las denuncias;
- El registro de las medidas que se han adoptado en respuesta a la queja;
- El registro de la comunicación con las diversas partes a instruir y las otras partes externas.

**Guía:**

*El procedimiento de quejas tiene también permitido hacer una descripción de los pasos a tomar.*

### 8.2 Auditoría interna.

El corredor de fletes o transportista debe tener un procedimiento para una auditoría interna.

El procedimiento implica que el corredor de transporte o transportista debe llevar a cabo un programa de auditorías programadas con el fin de verificar si los sistemas internos funcionan correctamente y son también efectivos. Por lo menos los siguientes aspectos deben ser examinados en estas auditorías internas:

una.

- El cumplimiento de los requisitos y las condiciones de la presente norma;
- El cumplimiento de los procedimientos del corredor de transporte o transportador;
- El cumplimiento de los requisitos y condiciones del plan HACCP del corredor de transporte o transportista;
- El cumplimiento de las disposiciones legales relativas a la seguridad y calidad de los alimentos;
- El cumplimiento de los requisitos especificados por el cliente.

El programa de auditorías internas deben asegurar que todas las actividades pertinentes, se someten a una auditoría por lo menos una vez al año (= cada 12 meses).

Todos los empleados que llevan a cabo una auditoría interna deben estar calificado para ello sobre la base de la educación o formación (interna o externa), o la experiencia.

Los resultados de las auditorías internas deben ser reportados formalmente a las personas con responsabilidad en el ámbito regulado por la auditoría. Todos los aspectos deben ser documentados en la operación del negocio o las actividades no están de acuerdo con las condiciones de funcionamiento. Estas desviaciones deben ser corregidas. Los informes de auditoría deben ser firmados por una persona competente cuando las desviaciones han sido resueltas.

**Guía:**

*Durante una auditoría interna, se puede hacer uso de los listas de chequeo como están publicadas en la página web de GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).*

*Una distinción debe hacerse aquí en la actividad / alcance que la compañía usa*

**8.3 Evaluación del sistema de gestión y mejoras.**

El corredor de transporte o transportista debe determinar, recopilar y analizar los datos apropiados por lo menos una vez al año con el fin de

- a. demostrar que 'feed safety management system' es adecuado y eficaz, y
- b. para evaluar si la mejora continua de la eficacia del 'feed safety management system' es posible

Un procedimiento debe ser creado para este propósito.

La verificación del (elementos de) el plan HACCP es parte de esta evaluación.

El resultado del análisis es parte de la entrada para la revisión por la dirección (véase la sección 4.1).

La entrada para este tipo de evaluación debe incluir al menos:

- a. La evaluación del programa de requisitos previos;
- b. La evaluación de los resultados de los análisis (de limpieza y desinfección);
- c. La verificación del análisis de riesgos. (Si es aplicable)
- d. Evaluación del nivel de conocimientos de los empleados;
- e. Los resultados de la evaluación de proveedores (uno puede pensar aquí en el proveedor de los detergentes, etc.);
- f. El análisis de las quejas (de los clientes);
- g. Evaluación de la aplicación de leyes y reglamentos;
- h. Los resultados de las auditorías externas / internas;
- i. Los cambios que tienen un efecto sobre el 'feed safety management system'.

La evaluación contendrá información en todos los casos sobre:

- a. En la medida en que el 'feed safety management system' puede ser aplicado.
- b. La posibilidad y las posibilidades de mejora del 'feed safety management system'.

## Anexo A: Ejemplo del informe de GMP+ LCI

## Informe GMP+ LCI

No. / REFERENCIA : Nr. / Referentie : No / Référence :			
PARTE INSTRUCTURA Opdrachtgever : Donneur d' ordre :			
NOMBRE DE BAR- CAZA* / TELEPH. : :Naam schip* / telef. :Bateau* / tél.			
LUGAR DE INSPEC- CIONPlaats van inspec- tie : Lieu de l'inspection :		DESTINO : Bestemming : Destination :	
INTENCION DE CAR- GAKG : Te laden gewicht : Poids à charger :		PRODUCTO Product : Produit :	
TEMPERATURA ( es aplicable) :			

Fecha de inspección:	Comenzo:	Completo :
Datum inspectie :	Begin :	Einde
Date d' inspection :	_Début :	Fin :

			GMP-PERMITIDO GMP-toegelaten GMP-admis	
CARGAS ANTERI- ORES Vorige ladingen : Chargements prece- dents :	ULTIMA / Laatste / Der- nier		SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	2DO/ 2de / 2ème		SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	3ero / 3e / 3ème		SI Ja / Oui	NO Nee/Non
LIMPIEZA: Reiniging : Nettoyage :	SECO/ droog / sec		SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	S CON AGUA/ met water / à l' eau		SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	AGUA + DETERGENTE / water + detergent / eau + détergent		SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	AGUA +DETERGENTE+DESINFECCION water + detergent + desinfectie / eau + détergent + désinfection		SI Ja / Oui	NO Nee/Non

		GMP-PERMITIDO GMP-toegelaten GMP-admis	
RESULTADOS : Findings; Résultats :	VACIO/ Leeg / Vide	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	LIMPIO/ Zuiver / Propre	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	SECO/ Droog / Sec	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	LIBRE DE OLOR / Geurloos / Sans odeur	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	LIBRE DE INSECTOS / Vrij van ongedierte / Exempt de vermine	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	LIBRE DE LOS REMANENTES DE CARGAS PRE- VIAS / Vrij van vorige ladingresten / Sans restes de chargements antérieurs	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
	VISUAL : TOTALMENTE INTACTO Y COMPLETA- MENTE CERRADO Visueel heel en sluitbaar / Compartiments en bon état visuel et pourvus de fermetures adéquates	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
TIPO DE CALEFACCION (tanques): vapor/ agua caliente/aceite termal			
RESULTADO FINAL : Resultaat / Résultat :	ACEPTADO PARA LA CARGA Goedgekeurd om te laden / Accepté à charger	SI Ja / Oui	NO Nee/Non
OBSERVACIONES / Opmerkingen / Remarques			
NOMBRE DE CON- TROLADOR: De controleur / Le con- troleur :		EL CAPITAN : ** De kapitein : Le capitaine	

\* Con especificacion de agro solamente.

\*\* Con su firma, el capitán confirma la validez de las cargas anteriores tal como se establece en el informe de LCI.

**GMP+ International**

Braillelaan 9  
2289 CL Rijswijk  
The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)  
+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)  
e. [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

Renuncia:

Esta publicación se creó con el propósito de proveer información a las partes interesadas con respecto a las normas GMP+. La publicación se actualizará periódicamente. GMP+ International B.V. no se hace responsable de cualquier inexactitud en esta publicación.

© GMP+ International B.V.

Todos los derechos están reservados. La información en esta publicación puede ser consultada en la pantalla, descargada e impresa mientras sea para uso propio, no para uso comercial. Para otros usos, se debería obtener un permiso por escrito por parte de GMP+ International B.V.