FSDS – Hoja de Datos de Seguridad Alimenticia

FSDS – Una hoja de seguridad alimenticia está diseñada para proporcionar información sobre el producto, el proceso de producción y las medidas de seguridad utilizadas de manera estructurada. Un modelo de esto se muestra debajo

**Nota:**

* El modelo mostrado es un ejemplo. El punto básico es que la información debería ser registrada sistemáticamente.
* Otras hojas o archivos pueden ser usados siempre que contengan elementos relevantes.
* Posiblemente el fabricante no ha provisto con toda la información, ciertamente no, si el pienso lleva al usuario final a través de un canal comercial. En ese caso, cada enlace puede agregarse a la información (por ejemplo, con detalles de transporte, almacenamiento provisional, etc.).
* Esta hoja puede también ser usada para reportar los resultados de la auditoria.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HOJA DE SEGURIDAD ALIMENTICIA.***FSDS - Hojas de Datos de Seguridad.* | 0.1. Producto |  |
| 0.2 Estado |  |
| 0.3. Versión  |  |
| 0.4 Fecha de Versión  |  |
| 1. Responsabilidad para la hoja de datos de Seguridad Alimenticia |
| 1.1 | Nombre de la compañía compradora (GMP+) | Nombre |  |
|  | Contacto | Direccion: |  |
| Ciudad: |  |
| Telefono |  |
| Fax |  |
| E-mail |  |
| Pagina Web |  |
| 1.2 | Aprobado por(Compañía oficial competente) |  |
| 1.3 | Nombre de la compañías proveedoras (no-GMP+ o equivalente) | Nombre |  |
|  | Contacto | Direction: |  |
| Ciudad: |  |
| Telefono |  |
| Fax |  |
| E-mail |  |
| Pagina Web |  |
| 1.4 | Aprobado por(Compañía oficial competente) |  |
| 2. Identificacion del producto |
| 2.1. | Nombre del Producto |  |
| 2.2. | Nombre comercial |  |
| 2.3. | Código del artículo de la compañía. |  |
| 2.4. | Numero de Permiso (si es aplicable) |  |
| 2.5. | Descripcion del Producto |  |
| 2.6. | Origen (producido por) |  |
| 2.7. | Provisto por (si es diferente de 1.3) |  |
| 3 Descripción del Producto |
| 3.1. | Proceso de producción |  |
| 3.2. | Ingredientes y sustancias auxiliarias usadas (incluyendo aditivos para piensos y coadyuvantes de elaboración) |  |
| 3.3. | Proceso Logístico (transporte, (interino) almacenamiento y empaquetado) |  |
| 3.4. | Vida del almacenamiento |  |
| 3.5. | Analisis Indicativo | Parametro | Unidad | Promedio | Min.  | Max. |
|  |  |  |  |  |
| 4. Normas/ Requisitos |
| 4.1. | Legislación pertinente y otros requisites |  |
| 4.2. | Normas del producto pertinente (quimica, fisica y microbiologica)  | Parametro | Unidad | Estaturio | Contractual | Interno |
|  |  |  |  |  |
| 4.3. | Destinado a + razón para el destino del alimento  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.4. | Procesamiento del producto (indique si el producto alimenticio (anterior) necesita más procesamiento o ha sido procesado con material prima) |  |
| 4.5. | Paso del procesamiento e instrucciones para el procesamiento |  |
| 4.6. | Requisitos de almacenamiento y retencion  |  |
| 4.7. | Requisitos de Transporte  |  |
| 5. Etiquetamiento |
|  |
| 6. HACCP |
| 6.1. Peligro | 6.2. Evaluacion de Riesgo | 6.3. Medida de Control | 6.4. Razon |
| Categoria(C, M, P) | Probable ocurrencia | Severidad | Riesgo |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Monitorio |
| 7.1. Para-metro | 7.2. Momento / punto del muestreo | 7.3. Frecuencia del analisis |
|  |  |  |
| 8. Comunicación de uso de las no conformidades |
| En caso de que el lote no se corresponde con FSDS o si existe la sospecha de que la salud de los animales o la inocuidad de los alimentos / piensos esta en peligro esto debe ser informado activamente al cliente. |
| 9. Comentarios |
|  |
| 10. Firmas |
| …………………………………..DD / MM / AACompañía GMP+ (Comprador )  | ………………………………….. DD/ MM / AACompañía no certificado por GMP+ (o equivalente) (Proveedor) |

Nota Explicativa para la hoja de seguridad alimenticia.

| **Campo** | **Sujeto** | **Explicación** |
| --- | --- | --- |
| **0.** | **Identificación de la hoja de seguridad alimenticia** | Campo 0 identifica la hoja de Seguridad alimenticia. Para poder tener una identificación correcta este campo se repite en cada página de la hoja de la seguridad alimenticia |
| 0.1. | Producto | Nombre del Producto  |
| 0.2 | Estado |  |
| 0.3. | Número de Versión | Versión del número de la hoja de seguridad alimenticia.  |
| 0.4. | Fecha de la Versión | Fecha en que fue adoptada la versión y fue puesta en circulación  |
| **1.** | **Empresa de Compra y suministro responsable de la hoja de seguridad alimenticia**  | Este campo identifica al autor de la hoja de seguridad alimenticia. Este será generalmente el productor del producto.  |
| 1.1 /1.2 | Nombre, dirección, etc. | Identifica la organización responsable de la hoja de seguridad alimenticia. Especifica la dirección completa, el número de teléfono, etc. Preferentemente también especifica la dirección de e-mail y la página web.  |
| 1.3. / 1.4 | Aprobado por | Específica la persona que autorizó a la hoja de seguridad alimenticia.  |
| **2.** | **Identificación del Producto** | El campo 2 da una identificación precisa del producto.  |
| 2.1. | Nombre del Producto  | Identifica el producto. Use la designación como esta prescripto en la legislación.  |
| 2.2. | Nombre comercial | Declara aquí el nombre usual de la marca del producto.  |
| 2.3. | Código del Articulo. | Número de artículo interno de la empresa. Especifique "n / a" si no se hace uso de un número de artículo interno de la compañía. |
| 2.4. | Número de Permiso. | Número de certificación legal. Indique "n / a" si la legislación no reconoce un número de permiso. |
| 2.5. | Descripción del producto. | Descripción del producto, preferentemente de acuerdo con las descripciones en la Base de datos de la Seguridad Alimenticia.  |
| 2.6. | Origen | Describe el origen tan preciso como sea posible. Las posibilidades son:* Nombre y detalles de la dirección del productor.
* Detalles de la dirección del lugar de la producción.
* Pais de origen.
 |
| 2.7. | Suministrado por | Si es diferente a 2.6. |
| **3.** | **Descripción del Producto** | El campo 3 describe las características del producto.  |
| 3.1. | El proceso de Producción  |  La descripción del proceso de producción del producto tiene que ser corta pero precisa mientras sea posible incluyendo el diagrama de flujo.. |
| 3.2. | Materias primas y sustancias auxiliares usadas.  | Todas las materias primas y las sustancias auxiliares usadas ( incluyendo coadyuvantes de elaboración) |
| 3.3. | Proceso Logístico.  | Describa el proceso logístico llevado a cabo por el producto desde la producción (primaria) hasta e incluyendo la entrega al usuario final. Indique el método de transporte del producto, cualquier almacenamiento (interino) y el método de embalaje en las distintas etapas del proceso logístico.NOTA: los estándares y los requisitos con respecto a las condiciones de almacenamiento, retención, embalaje y transporte se describen en los campos 4.4 y 4.5. |
| 3.4. | Vida del Almacenamiento.  | Indicación de la vida del almacenamiento (número de días, semanas y meses) del producto (por ejemplo, después de la producción)  |
| 3.5 | Analisis Indicativo  | Este debería incluir un número de características relevantes que clasifiquen el producto. En general, estos serán parámetros nutricionales no vinculantes (como el contenido de materia seca, proteína cruda, grasa cruda, celulosa cruda, ceniza) o el nivel de sustancias activas (por ejemplo, en aditivos para piensos). |
| **4.** | **Normas/Requisitos**  | El campo 4 describe las normas y los requisitos.  |
| 4.1. | Legislación importante y otros requisitos.  |  El resumen de las partes importantes de la legislación sobre piensos. Estas pueden ser las directivas y regulaciones europeas aplicables, pero también pueden ser leyes y regulaciones nacionales.'Otros requisitos' pueden ser los requisitos específicos que se aplican dentro del marco del Sistema de seguridad alimenticia especifica en el que el cliente participa. Por ejemplo, el modulo GMP+ FSA.  |
| 4.2. | Normas de productos relevantes/requisitos  | Esto se vincula con la información detallada y no con una referencia a la legislación o al módulo GMP+ FSA. Aquí se incluyen los parámetros nutricionales vinculantes y también los parámetros que se consideran importantes en la evaluación del riesgo (como los metales pesados en minerales, micotoxinas en granos, PCB en grasas). |
| 4.3. | Uso propuesto | Describe el uso previsto del producto. Por ejemplo, * Procesamiento en los piensos compuestos.
* Alimentación directa a los animales
* Solo procesado en las pre mezclas
* Posiblemente el tipo de animal si es importante
* etc.
 |
| 4.4. | Instrucciones de Procesamiento  | Las medidas están indicadas aquí para que el producto sea usado de forma correcta y segura. Por ejemplo: -para ser usado dentro de los días de entrega --- -Porcentaje máximo de procesamiento -Temperatura de proceso máxima o mínima.  |
| 4.6. | Condiciones de Almacenamiento y retención  | Los requisitos vinculantes para el almacenamiento y la retención. Por ejemplo:* Almacenamiento a una temperatura en particular.
* Ventilacion durante el almacenamiento.
* Acidificación antes del almacenamiento.
* Cierre hermetico
 |
| 4.7. |  Requisitos del Transporte  | Requisitos vinculantes para el transporte.  |
| **5.** | **Etiquetamiento** | Declaración de la forma en que se emite la información del producto. Este puede ser una etiqueta de muestra, una descripción de las especificaciones prescritas legalmente o una referencia precisa y específica a la legislación y regulaciones relevantes (una referencia general a la legislación o regulaciones no es suficiente) |
| **6.** | **HACCP** | Este campo provee un resumen de los análisis de riesgo para el producto. Por lo menos los CCP (Puntos Críticos de Control) se dan y también las medidas de control general.  |
| 6.1. | Peligro | Descripcion precisa del peligro.  |
| 6.2. | Evaluacion de Riesgo  | Para la evaluación de riesgo se debería usar preferentemente el Sistema que esta descripto en el módulo GMP+ FSA. Nota: si se usa otro Sistema se debe indicar explícitamente (en el campo 8)  |
| 6.3. | Medida de Control | Descripción de las medidas de control (especificas) que han sido establecidas por HACCP para el producto.  |
|  | Razon | La motivación y el argumento para la evaluación de riesgo especialmente con respecto a los elementos “chance” y “seriedad “. |
| **7.** | **Monitoreo** | Este campo provee una descripción detallada del monitoreo usado en la compañía (chequeos, análisis) en los puntos críticos indicados y las medidas de control general.  |
| 7.1. | Parametro | Describe la característica para ser examinada (por ejemplo Aflatoxina B1, Salmonella, Plomo, Ácido Prúsico) |
| 7.2. | Momento de Muestreo/punto  | Describe el punto en el proceso de producción donde se toma la muestra o se realiza la inspección (por ejemplo, gratis en la recepción del vagón, verifique antes de la entrega) |
| 7.3. | Frecuencia de analisis | Describe la frecuencia con la que se realiza el monitoreo (por ejemplo, cada lote, 4 veces al año, cada 10 lotes). |
| **8.** | **Comunicación en caso de no conformidad.**  |  |
| **9.** | **Observaciones** |  |
| 9. | Observaciones | Otras observaciones pueden ser realizadas en este campo que son importantes para la hoja de seguridad. Si se usa un sistema HACCP diferente al que se describe en el módulo GMP + FSA, entonces esto se puede describir en este campo. |

© GMP+ International B.V.

Todos los derechos están reservados. La informa-ción 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.

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.