

norma española

Julio 2008

TÍTULO

Envases y embalajes

Gestión de la higiene en la producción de los envases para productos alimenticios

Requisitos

Packaging. Management of hygiene in the production of packaging for foodstuffs. Requirements.

Emballages. Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires. Exigences.

CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 15593:2008.

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 49 *Envases y embalajes. Aspectos horizontales y de gestión medioambiental* cuya Secretaría desempeña AENOR.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN 15593

Editada e impresa por AENOR Depósito legal: M 35187:2008 LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

AENOR

Asociación Española de Normalización y Certificación

18 Páginas

© AENOR 2008 Reproducción prohibida Génova, 6 28004 MADRID-España info@aenor.es www.aenor.es

Tel.: 902 102 201 Fax: 913 104 032 Grupo 13



ÍNDICE

		Página
PRÓL	.0GO	5
INTRO	ODUCCIÓN	6
1	OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	6
2	NORMAS PARA CONSULTA	7
3	TÉRMINOS Y DEFINICIONES	7
4	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA HIGIENE	8
4.1	Responsabilidad de gestión	
4.2	Control de los documentos	
4.3	Especificaciones	9
4.4	Gestión de las incidencias y de las no conformidades	
4.5	Trazabilidad	
4.6	Auditorías internas	
4.7	Gestión de las reclamaciones	
4.8	Aprobación y control de los proveedores	
4.9	Externalización	
4.10	Control y medición	
4.11	Recursos humanos	
5	ANÁLISIS DE PELIGROSIDAD Y EVALUACIÓN DE RIESGOS	11
5.1	Generalidades	11
5.2	Procedimientos	11
6	FUENTES DE CONTAMINACIÓN	
6.1	Contaminantes físicos (cuerpos extraños)	
6.2	Contaminantes químicos	
6.3	Contaminantes biológicos	12
6.4	Almacenamiento y distribución	13
6.5	Limpieza	13
6.6	Mantenimiento	
6.7	Manipulación de desechos y restos	14
7	REQUISITOS DE LA FÁBRICA	
7.1	Areas externas	
7.2	Edificios	
7.3	Equipamiento	
7.4	Instalaciones	15
8	PERSONAL	
8.1	Puntos de acceso y rutas específicas	
8.2	Ropa de trabajo	
8.3	Pertenencias personales	
8.4	Aseos y taquillas	
8.5	Comida, bebida, tabaco y medicinas	
8.6	Daños y enfermedades	
8.7	Visitantes	17
BIBLI	OGRAFÍA	18



1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma europea describe los requisitos de un sistema de gestión de la higiene para los fabricantes y proveedores de envases para alimentos, incluyendo el almacenamiento y el transporte.

Esta norma europea capacita a una organización para:

- planear, diseñar, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de análisis de peligros y evaluación de riesgos que asegure que la producción de los materiales de los envases para alimentos cumplen los requisitos de higiene;
- demostrar la conformidad con los requisitos de higiene acordados con el cliente;
- demostrar le efectividad del sistema:
- ayudar a los fabricantes de alimentos a proporcionar la evidencia que permita demostrar que cumplen la reglamentación de seguridad referida a los alimentos y a sus envases y embalajes;
- asegurar que se cumple la política de higiene establecida;
- demostrar dicho cumplimiento a otras partes interesadas;
- solicitar el registro o la certificación de dicho sistema de gestión de la higiene de los envases para alimentos por parte de una organización externa.

Esta norma europea puede aplicarse a todas las organizaciones que deseen implementar un sistema de gestión de la higiene adecuado y efectivo en el ámbito del la fabricación de envases para alimentos, incluidos los productores y proveedores de materiales y servicios para los fabricantes de envases.

Esta norma europea tiene el propósito de aplicarse en conjunto con un sistema de gestión de la calidad como la Norma EN ISO 9001.

Puede resultar adecuado aplicar esta norma europea a otros artículos y productos que entren en contacto con los alimentos y para los envases de productos diferentes de los alimentos.

2 NORMAS PARA CONSULTA

Las normas que a continuación se indican son indispensables para la aplicación de esta norma. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición de la norma (incluyendo cualquier modificación de ésta).

EN ISO 9000:2005 Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario. (ISO 9000:2005).

EN ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000:2005).