



Nuevo enfoque GFSI sobre Diseño higiénico. El papel de EHEDG.







Irene Llorca Pellicer

Ingeniería Higiénica
Hygienic engineering
illorca@ainia.es
+34 610 780 442 /
+34 961 366 090
www.ainia.es





GFSI

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria es una **organización privada**, establecida y administrada por la asociación de comercio internacional, el Foro de Bienes de Consumo en virtud de la ley belga en mayo de 2000.

mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores























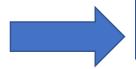


EHEDG España





Los programas privados de certificación de la seguridad alimentaria (IFS, BRC, etc...) consiguen el reconocimiento de la GFSI a través del benchmarking de:



Sus reglas y normas de dirección o gestión empresarial

Parte II Benchmarking process



Los contenidos de sus normas o estándares

Parte III requerimientos Benchmarking





VERSION 2020: GFSI Benchmarking requirements: ¿Qué ha cambiado?

Structure

KEY CHANGES

Language

A simplified and harmonised language intended to eliminate any ambiguities and facilitate a transparent and consistent assessment of certification programmes

ISO

Alignment

A scope structure aligned on ISO22000 and a sequential

numbering of key elements across all the scopes.

> An alignment to the latest Codex Alimentarius guidelines on food hygiene.

Strengthened Elements

Improved existing elements in order to increase transparency and objectivity, such as changing unannounced audits from preferred to mandatory and establishing a minimum audit duration. Read on for more information.

New Elements

New requirements such as food safety culture, and new scopes, expanding GFSI's inclusive farm-to-fork approach to hygienic design. Read on for more information.

New Scopes

https://mygfsi.com/news-and-resources/?type=publications

Scopes JI and JII, both of which concern Hygienic Design, have been added to Version 2020.



P





GFSI TECHNICAL EQUIVALENCE REQUIREMENTS VERSION 2020

PART III

REQUIREMENTS FOR THE CONTENT **OF STANDARDS**

JI Hygienic Design of Food **Buildings and Processing** Equipment (for building constructors and equipment manufacturers)

JI Para:

- > Fabricantes de equipos
- > Arquitectos, ingenieros, diseñadores
- Constructores



GFSI TECHNICAL EQUIVALENCE REQUIREMENTS VERSION 2020

PART III

REQUIREMENTS FOR THE CONTENT **OF STANDARDS**

JII Hygienic Design of Food **Buildings and Processing** Equipment (for building and equipment users)

JII Para:

Usuarios de equipos e instalaciones



EHEDG España



REQUISITOS PARA EL CONTENIDO DE LAS NORMAS O REFERENCIALES: DISEÑO HIGIÉNICO



Sección 1: Requisitos del sistema de gestión de peligros y riesgos

- Equipo responsable para evaluar DH y evaluación de riesgos y equipo
- HD evaluado para todo el ciclo de vida del equipo o construcción

- Evaluación de riesgos documentada
- Equipos e instalaciones diseñadas con principios de DH basado en la evaluación de riegos
- Diseño limpiable

- Diseño que prevenga y evite condiciones favorables de crecimiento de microorganismos y plagas
- Diseño que prevenga contaminación
- Cuando sea relevante, deberá consultarse guías y normas de DH reconocidas

Sección 2: Requisitos del sistema de gestión del Diseño Higiénico

- Debe establecerse un sistema de gestión del DH (SGDH)
- Organigrama indicando funciones y responsabilidades en DH

- Política de DH con objetivos medibles
- Compromiso de establecer, implantar, mantener y mejorar continuamente SGDH
- Revisar el SGDH
- Establecer procesos para asegurar que equipos e instalaciones cumplen requisitos legales



Sección 3: Buenas prácticas

- La instalación en la que se fabrican equipos debe estar diseñada, construida y mantenida para evitar cualquier contaminación
- Control de **plagas** instalación

- Personal formado en DH y seguridad alimentaria
- Accedan a la industria alimentaria sin comprometer inocuidad
- Limpieza del equipo/instalación registrada y verificada
 - Equipos **almacenado y enviado** previendo contaminación

' EHEDG España



Ponente: Irene Llorca



REQUISITOS PARA EL CONTENIDO DE LAS NORMAS O REFERENCIALES:

DISEÑO HIGIÉNICO JII para usuarios de equipos e instalaciones (edificios)

Sección 1: Requisitos del sistema de gestión de peligros y riesgos

- Equipo responsable para evaluar DH y evaluación de riesgos y equipo
- **HD** equipos e instalaciones evaluado para todo el ciclo de vida del equipo o construcción
- Evaluación de riesgos documentada
- Evaluación de riesgos de DH se revisará cuando cambie el diseño, aparezcan nuevos riesgos y a una frecuencia mínima establecida
- Adoptar **medidas para minimizarlos**

- Definir el uso previsto antes de la compra de un nuevo equipo o instalación.
- Adoptar **principios de DH** basados en la evaluación de riesgos, uso previsto.
- Adoptar principios de DH, instalación, mantenimiento.

Sección 2: Requisitos del sistema de gestión del Diseño Higiénico

- Establecer procedimientos que aseguren que la compra de nuevos equipos e instalaciones cumplen las especificación de diseño higiénico
- Debe establecerse y documentarse un control de cambios para evaluar su impacto sobre el diseño higiénico del equipo /instalación

Sección 3: Buenas prácticas

Tras la compara e instalación todos los equipos e instalaciones deben limpiarse. Debe registrarse y verificarse

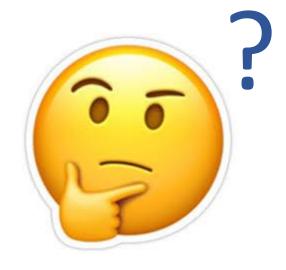
Establecer procedimientos que aseguren que todo el **personal** (relacionado con la construcción y evaluación de equipos, compra, mantenimiento ...) está formado en principios de DH

EHEDG España





¿Qué es Diseño higiénico? ¿Cuáles son los principios de DH?



El diseño de un equipo o instalación se considera "higiénico" si incorpora características que reducen o eliminan el riesgo de constituir una fuente de contaminación para los alimentos, tanto de forma directa como indirecta.

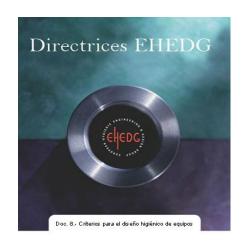




Objetivos de EHEDG



- Facilitar el **debate** y avanzar en Diseño higiénico
- Elaborar **documentos** técnicos y científicos
- Desarrollo de **métodos** de ensayo
- Organización y participación en ponencias, seminarios, cursos, talleres, etc.
- Participación en organismos de **normalización** (CEN, ISO, DIN, 3A, NSF)













+500 empresas e institutos asociados

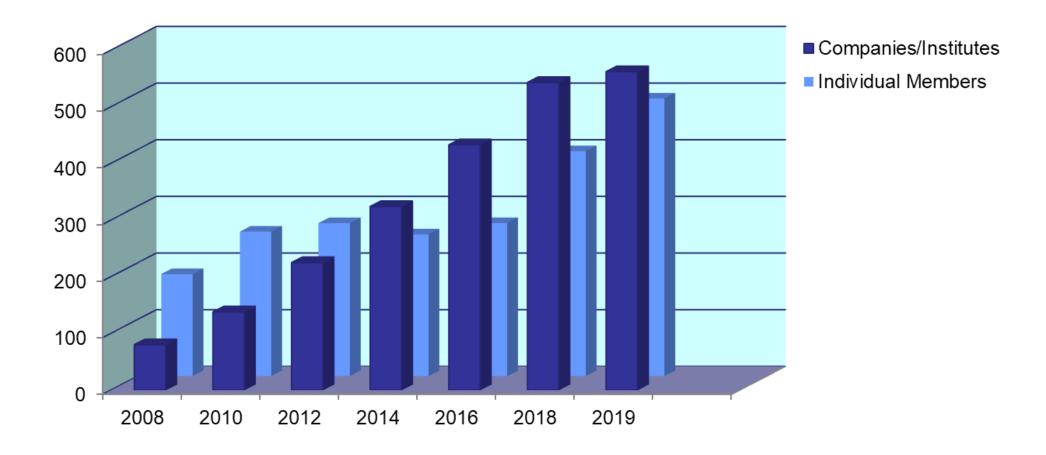
55 países representados

+1500 personas implicadas

En México:



Asociados







Formación

- EHEDG organiza el Basic y Advanced
 Course on Hygienic Design
- Materiales de alto nivel traducidos en varios idiomas.
- Profesorado autorizado.
- Evaluación de alumnos y publicación de los aprobados*.
- EHEDG 2020: Germany, Italy,
 Japan, México, NL, USA, Spain, Taiwan,
 Turkey, France, Denmark.
- Próximo en México: Novimbre 2020









Certificación EHEDG



Institutos autorizados:



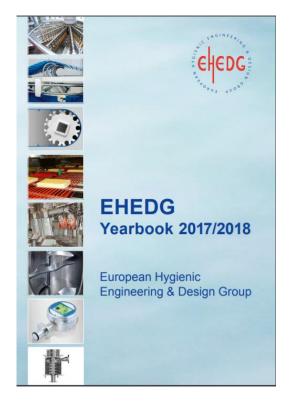


- ACTALIA, Francia
- Ainia, España
- FIRDI, Taiwan
- Force, Dinamarca
- SIIIA, Italia
- TUM, Alemania
- TUV, Holanda
- University of Tennesse, USA

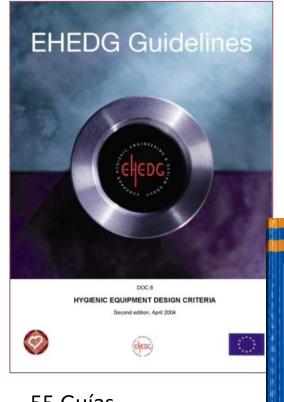




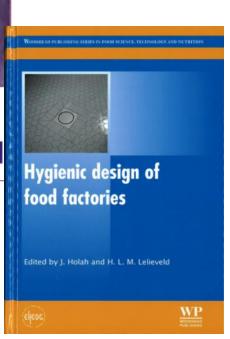
Publicaciones EHEDG







55 Guías publicadas





Grupos de trabajo

Activos:

- Air Handling (Update of Doc. 30)*
- **Bakery Equipment**
- Cleaning in Place
- Cleaning Validation**
- Conveyor Systems**
- **Dry Materials Handling**
- Fish Processing
- Food Refrigeration*
- Heat Treatment (Update of Doc. 1 and 6)*
- Hygienic Systems Integration
- Materials of Construction in Contact with Food (update of Doc. 32)*
- Mechanical Seals*

- Seals
- Tank Cleaning
- **Test Methods**
- **Training & Education**
- Valves**
- Welding*
- Hygienic Design Principles (Doc. 8)*

Propuestos:

- Membrane Filtration
- Hygienic Equipment (e.g. brushes)

Update of existing documents

Draft under final review

Hoy: Cerca de 400 expertos voluntarios involucrados activamente en 19 Working Groups



EHEDG Website

www.ehedg.org





Home EHEDG Regional Sections Guidelines Working Groups Training & Education Testing & Certification Membership News & Events



EHEDG Global

Lubricants: MOSH and MOAH - A laymen's explanation

In recent years many publications referred to "oil" found in food. The problem was

EHEDG Global

EHEDG Yearbook 2017/2018 has been published

EHEDG Global

Call for Members - EHEDG **Sub-Committee** Communication

EHEDG Global

EHEDG at the GFSI Conference 2017

EHEDG will be present both by a lecture and by a booth at the GFSI conference









Irene Llorca Pellicer

+34 961 366 090

www.ainia.es

