

LA IMPORTANCIA DE LOS ESTÁNDARES EN EL ENVASADO:

EL PAPEL CRUCIAL DE LA SEGURIDAD Y
LA CALIDAD DE LOS ENVASES Y MATERIALES
DE ENVASADO EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

EN EL INTERIOR:

Magdalena comparte sus
conocimientos sobre normas
para envases gracias a su
experiencia en el sector

**Magdalena Czerwińska, especialista
en calidad en ViskoTeepak Poznan**

**CONOCER LA APLICACIÓN Y
LAS VENTAJAS DE ESTAS 3
NORMAS POPULARES**

Seguir leyendo



Enfoques prácticos sobre la gestión de la seguridad y calidad de los envases y materiales de envasado.

En la industria alimentaria, la seguridad y la calidad de los envases y materiales de envasado son primordiales. Unos sistemas de gestión eficaces no solo ayudan a cumplir los requisitos normativos, sino que también generan confianza en el consumidor y contribuyen al éxito del mercado. Tres normas muy utilizadas por los fabricantes de envases son BRC Envases, FSSC 22000 Envases y SQF Envases. ¡Las tres normas se aplican en nuestra empresa!



En primer lugar, unos apuntes sobre las normas

FSSC 22000 (Food Safety System Certification, certificación de gestión de seguridad alimentaria) es una norma internacional para certificar los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, incluidos los de los fabricantes de envases. Se basa en normas ISO, lo que la hace flexible y fácil de integrar con otros sistemas de gestión, como ISO 9001.

El sistema BRC Envases, desarrollado por la BRC (Asociación de Minoristas Británicos), está reconocido en todo el mundo. Su principal objetivo es garantizar la seguridad y calidad de los envases y materiales de envasado que se utilizan en la industria alimentaria. En la práctica, esto significa un enfoque riguroso del control de los procesos de producción, la higiene y la gestión de la calidad.



Este año, ViskoTeepak Delfzijl acogió a un auditor del BRC para la renovación de su certificado, consiguiendo un grado A tras una sesión satisfactoria, lo que supuso un hito importante.

SQF (Safe Quality Food, seguridad y calidad de los alimentos) es una norma de certificación de seguridad alimentaria reconocida en todo el mundo, especialmente popular en Norteamérica. SQF abarca no solo la seguridad alimentaria, sino también la gestión de la calidad, lo que la convierte en un sistema de gestión integral.

Garantizar la seguridad y calidad de los envases y materiales de envasado en la industria alimentaria

En la industria alimentaria, la práctica diaria de gestionar la

seguridad y la calidad de los envases y materiales de envasado es crucial para cumplir los estrictos requisitos de los clientes y normas reglamentarias. BRC Envases, FSSC 22000 Envases y SQF Envases ayudan a las empresas a alcanzar estos objetivos proporcionando marcos para supervisar, controlar y mejorar los procesos de producción.

En el caso de BRC Envases, las empresas suelen recurrir a auditorías externas para detectar deficiencias en la gestión y la higiene. Sin embargo difieren en su enfoque de la certificación y la estructura del sistema. BRC Envases es más detallado y exige auditorías externas periódicas, lo que puede ser beneficioso para las empresas que necesitan un control riguroso de los procesos.

Por otro lado, FSSC 22000 ofrece mayor flexibilidad, permitiendo a las empresas adaptar el sistema a sus necesidades específicas e integrarlo con otras normas ISO.

SQF Envases es un sistema de gestión integral que combina la gestión de la calidad con la seguridad alimentaria. Es especialmente popular en Norteamérica y reconocido por los principales minoristas, por lo que es una opción atractiva para las empresas que operan en estos mercados.

Seleccionar las normas adecuadas

Escoger entre BRC Envases, FSSC 22000 Envases y SQF Envases depende de las necesidades y prioridades específicas de cada empresa. Los tres sistemas proporcionan marcos sólidos para la gestión de la seguridad y calidad de los envases y materiales de envasado, pero difieren en sus enfoques de las auditorías, la documentación y la integración con otros sistemas de gestión.

Para las empresas del sector alimentario que requieren un control detallado de los procesos de producción, BRC Envases podría ser la más adecuada. Por su parte, las empresas que buscan un sistema de gestión flexible que pueda integrarse fácilmente con otras normas podrían

inclinarse por la FSSC 22000. Las empresas que operan en el mercado estadounidense y desean combinar la gestión de la calidad con la seguridad alimentaria tal vez quieran optar por SQF Envases.

Independientemente de la norma que se elija, implantarlas aporta numerosos beneficios, como una mayor confianza de los clientes, una mayor eficacia operativa y el cumplimiento de normas internacionales. Los tres sistemas gozan de reconocimiento mundial y son componentes clave de las estrategias para la gestión de la seguridad y calidad de los envases y materiales de envasado en la industria alimentaria.

En ViskoTeepak, independientemente de la norma específica implantada en cada planta, nos guiamos por los mismos valores y compartimos un objetivo común: fabricar el mejor producto posible. Nuestro compromiso con la calidad, la seguridad y la mejora continua nos une en todas nuestras operaciones, garantizando que cumplimos sistemáticamente las altas expectativas de nuestros clientes y las exigencias del mercado mundial.

NORMAS SOBRE ENVASES EN LA PRÁCTICA:



SEGURIDAD ALIMENTARIA



E
F
I
C
I
A
C
I
A



Always around

