

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/1004  
9 de marzo de 2010

(10-1236)

---

**Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias**

**GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI),  
una Fundación dedicada a la inocuidad alimentaria**

Nota de la Secretaría

La Secretaría de la OMC ha recibido una comunicación de Global Food Safety Initiative (GFSI), una fundación coordinada por el Consumer Goods Forum. En el contexto de los debates del Comité MSF sobre las normas privadas, se reproduce en el presente documento el texto de la comunicación para los países Miembros y los observadores.

---

## GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

### RESUMEN

#### Introducción

1. La expansión del mercado mundial de la alimentación ha puesto al alcance de los consumidores una gama más amplia de productos a precios más bajos y durante todo el año. Esta expansión del comercio ha hecho más patentes las diferencias entre las normas y reglamentos sobre inocuidad alimentaria de los países. Estas variaciones reflejan diferencias respecto de los gustos y las preferencias de sus ciudadanos, la capacidad para producir alimentos inocuos y la predisposición a invertir en tecnologías que permitan reducir el riesgo alimentario. La combinación de iniciativas públicas y privadas que preparan una base común para el establecimiento de normas de inocuidad alimentaria está contribuyendo a lograr dos objetivos paralelos: mejorar la inocuidad de los alimentos y facilitar el comercio.

2. Las normativas alimentarias se basan en la legislación y las prácticas nacionales, si bien su uso se enmarca en las reglas y acuerdos internacionales. Este marco internacional era incipiente y se aplicaba poco, pero en los últimos 20 años se han adoptado reglas multilaterales mucho más estrictas en cuanto a la elaboración y el uso de normas.

3. Las diferencias entre las normas y los reglamentos de inocuidad alimentaria de los países importadores y exportadores pueden ser motivo de desavenencias y controversias que perturban el comercio internacional de los productos alimenticios. No obstante, las experiencias exitosas de algunos países en la gestión de la inocuidad alimentaria están siendo imitadas por otros países para reducir las diferencias entre normativas nacionales, adoptar normas comunes o internacionales establecidas por terceras partes o llegar a un acuerdo en los casos de normas contradictorias. Además, las iniciativas privadas relacionadas con la inocuidad alimentaria también están contribuyendo a eliminar las diferencias entre países.

#### Presentación general de Global Food Safety Initiative

4. La Fundación Global Food Safety Initiative (GFSI) reúne a algunos de los principales expertos en inocuidad alimentaria de empresas productoras o minoristas de productos alimenticios, la restauración y los proveedores de servicios que participan en la cadena de suministro de alimentos. La GFSI es coordinada por el Consumer Goods Forum, la única red internacional independiente de empresas productoras y minoristas de bienes de consumo.

5. En mayo de 2000, a raíz de una serie de incidencias relacionadas con la inocuidad alimentaria, algunos presidentes y directores ejecutivos de empresas minoristas internacionales, conscientes de la necesidad de mejorar la inocuidad alimentaria, garantizar la protección de los consumidores y fortalecer su confianza, pusieron en marcha la GFSI, una fundación sin ánimo de lucro de derecho belga.

6. La GFSI establece requisitos para los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria a través de procesos de evaluación comparativa, con objeto de:

- a) mejorar la rentabilidad en toda la cadena de suministro de alimentos;
- b) poner en marcha mecanismos para intercambiar información en la cadena de suministro;

- c) sensibilizar a los consumidores, y
- d) examinar las buenas prácticas vigentes sobre inocuidad alimentaria.

Dada la importancia capital de la inocuidad de los alimentos, el máximo objetivo de la GFSI es garantizar que la cadena de suministro mundial no represente riesgos para los consumidores.

### **Buena gestión y estructura**

7. El proceso de buena gestión de la GFSI es fundamental para garantizar la consecución de su cometido, y la estructura facilita el intercambio de información y la identificación de buenas prácticas en un contexto internacional y de múltiples partes interesadas, en toda la cadena de suministro. El Consejo de Administración de la Fundación GFSI, cuyos miembros representan a algunas de las principales empresas productoras, minoristas y de la restauración, determina la orientación estratégica y supervisa la gestión cotidiana de la GFSI. En octubre de 2008 se revisaron los estatutos de la Fundación para garantizar la participación equitativa de los principales interlocutores de la cadena de suministro en los procesos de decisión del Consejo de Administración. Las necesidades de esta rama industrial determinan las prioridades.

8. En el proceso de toma de decisiones acerca de cuestiones relacionadas con el cometido, los objetivos y las metas de GFSI, el Consejo de Administración cuenta con el asesoramiento especializado del Consejo Consultivo, un órgano creado a principios de 2010 y constituido por científicos, profesores universitarios y miembros de organizaciones no gubernamentales.

9. La GFSI engloba asimismo grupos de trabajo técnicos sobre *Revisión de Documentos de Orientación, Mercados globales y Comunicaciones y procedimientos normativos*, en los que están representados los minoristas, los productores, las empresas de restauración, los organismos de normalización, de certificación y de acreditación, las asociaciones empresariales y otros expertos técnicos.

10. El Grupo de las partes interesadas de la GFSI es un foro anual abierto de ámbito internacional constituido como un espacio para dialogar abiertamente sobre cuestiones de actualidad relativas a la inocuidad alimentaria, en el que se establecen cuestiones prioritarias que se remiten al Consejo de Administración para su consideración. Su objetivo es garantizar que la GFSI es gobernada y gestionada por sus miembros con la máxima transparencia y con la participación de todos ellos.

11. Todos estos grupos trabajan conjuntamente para dirigir la gestión estratégica de la GFSI. El Consejo de Administración evalúa todas las cuestiones debatidas durante la reunión del Grupo de las partes interesadas y elabora los programas de trabajo de los grupos de trabajo técnicos de la GFSI, basándose en las recomendaciones de las partes. A su vez, los grupos de trabajo técnicos cumplen los objetivos marcados por el Consejo de Administración y emiten recomendaciones sobre cuestiones técnicas.

### **Misión y objetivos**

12. Los participantes en la GFSI comparten el mismo objetivo: "Alimentos sanos para los consumidores de todo el mundo". La misión de la GFSI se resume en pocas palabras, pero es primordial para todas las partes interesadas en garantizar que los productos alimenticios producidos sean inocuos: "Promover la mejora permanente de los sistemas de inocuidad de los alimentos y garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores".

13. Los objetivos de la GFSI son:

- promover la convergencia entre las normativas de inocuidad alimentaria, con un mecanismo de evaluación comparativa de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria;
- mejorar la rentabilidad en toda la cadena de suministro de productos alimenticios, mediante la aceptación común de las normas GFSI por los minoristas de todo el mundo, y
- ofrecer una plataforma internacional de partes interesadas única en su género para establecer contactos, intercambiar conocimientos y compartir mejores prácticas e información en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

### **Historia del proceso de armonización**

14. Como se ha dicho, antes de la creación de la GFSI en 2000 las solicitudes de auditoría eran moneda corriente; las exigían principalmente los grandes compradores de la cadena de suministro de alimentos. Lo normal era que cada minorista aplicara sus propios requisitos de inocuidad alimentaria para determinados productos, y los proveedores se veían obligados a proporcionar pruebas de que cumplían las distintas especificaciones, mediante auditorías de sus instalaciones y sus sistemas de control.

15. La elaboración de normas armonizadas por parte de la industria alimentaria, como las normas técnicas BRC de la Asociación de Minoristas del Reino Unido (British Retail Consortium) y las Normas Internacionales de inocuidad alimentaria IFS (International Food Safety Standard) en Europa, mejoró la situación al permitir que los proveedores de productos alimenticios se sometieran a una sola auditoría específica de la inocuidad alimentaria reconocida por varios clientes minoristas. No obstante, esas normas no acababan de solucionar el problema de la duplicación de auditorías de los proveedores debido a que muchos de los usuarios no se decidían por adoptar una sola norma o un conjunto de ellas.

16. La GFSI propuso una forma de armonización del reconocimiento de las normas de inocuidad alimentaria y los correspondientes mecanismos, en primer lugar elaborando una serie de criterios que debían incorporarse en esas normas y, en segundo lugar, estableciendo unos procedimientos comunes para los organismos de acreditación y certificación responsables de aplicarlas (el "Documento de orientación de la GFSI"). La gran ventaja de esta solución es que los proveedores de cualquier país sólo tendrían que hacer una auditoría, con independencia del número de minoristas a los que suministre productos y del país donde estén radicados, ya que todos sus clientes aceptarán los resultados de la auditoría.

### **Evaluación comparativa**

17. En el marco de la GFSI, el mecanismo de evaluación comparativa permite el reconocimiento de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria y las normas en que se fundamentan; se trata del "procedimiento mediante el cual se compara un sistema de inocuidad alimentaria con el Documento de orientación de la GFSI". Este proceso se lleva a cabo de forma transparente, independiente e imparcial, y con la máxima pericia técnica. Cuando se realiza una evaluación comparativa satisfactoria de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, se entiende que todos los sistemas comparten una base de requisitos que proporciona unos resultados equiparables con respecto a los requisitos comunes aplicados durante la auditoría, si bien no puede considerarse que los sistemas evaluados sean del todo equivalentes, puesto que pueden diferir en cuanto al nivel de sus prescripciones y a sus necesidades específicas.

## **Sistemas reconocidos y relación entre la GFSI y el Codex**

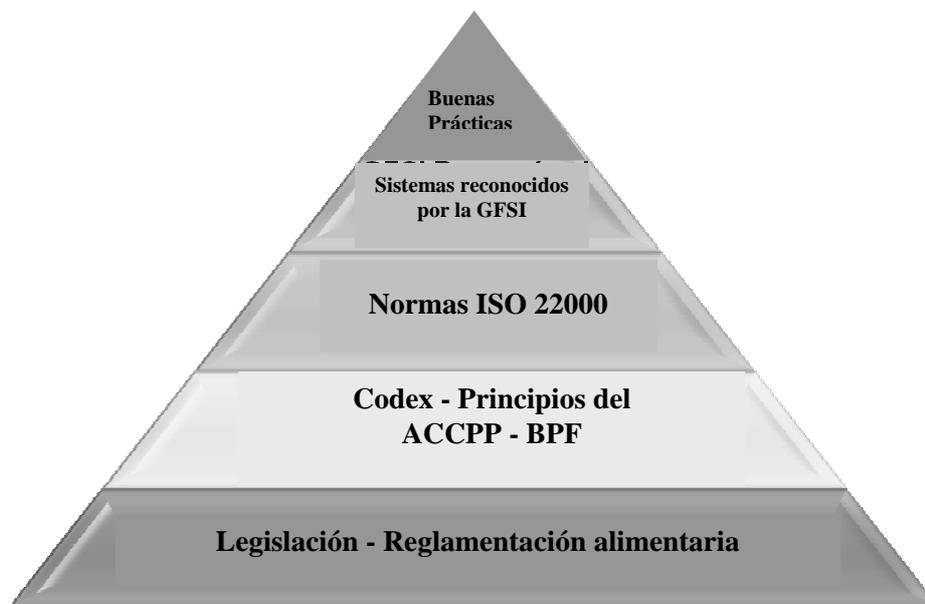
18. Todos los sistemas reconocidos por la GFSI tienen su origen en las normas elaboradas de forma independiente por minoristas, sectores industriales u organismos de certificación. Las primeras de esas normas de base datan de principios de la década de 1980, en especial los requisitos especificados por los minoristas a los proveedores de su propia marca.

19. Por su propia naturaleza, las diversas normas reconocidas por la GFSI no tienen la misma formulación, pero todas amplían o describen con mayor detalle los requisitos que establece el Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex. Como las normas GFSI se revisan con mayor regularidad que los requisitos del Código de Principios Generales, pueden aplicarse directamente a la práctica y, por tanto, permiten abordar cuestiones de actualidad en la industria alimentaria, como los planes de intervención en caso de incidentes, la prevención de posibles daños intencionados en los productos alimenticios o el control de alérgenos.

20. En todas las normas de los sistemas reconocidos por la GFSI hay requisitos que van más allá de los recogidos en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex, que la industria alimentaria considera importantes para garantizar la inocuidad de los alimentos o muy convenientes para garantizar que se siguen cumpliendo sus prescripciones, por ejemplo, los requisitos relativos a las especificaciones o los análisis del producto, los procedimientos de compra, las auditorías internas y la trazabilidad de ingredientes y productos. Por su naturaleza, estos requisitos complementarios refuerzan los requisitos básicos de los principios de inocuidad alimentaria y mejoran la confianza y la verificación de los procesos.

21. Aunque es muy difícil determinar el origen de las normas, todas ellas reflejan la necesidad de cumplir los requisitos legales y se basan en los principios, los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria y los programas de requisitos previos del sistema de APPCC. La determinación de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) es uno de estos programas. Cabe señalar, no obstante, que todas las normas se basan en las buenas prácticas y, por tanto, puede deducirse que emanan de los requisitos básicos del Codex. En la evolución de estas normas se han introducido algunos requisitos específicos que no tienen su origen en las normas del Codex.

22. En 2009 la GFSI encargó un estudio comparativo de la 5ª versión de su Documento de Orientación, los sistemas reconocidos actualmente por la GFSI y el Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex. El Documento de Orientación y los sistemas actualmente reconocidos por la GFSI recogen los elementos de control esenciales del Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex para los factores de riesgo a lo largo del proceso de producción de los alimentos. Este documento comparativo, que puede consultarse en el sitio: <http://www.mygfsi.com/>, demuestra que hay una convergencia entre estos sistemas que se derivan de normas internacionalmente aceptadas y basadas en criterios científicos, elaboradas tanto por la industria como por instituciones públicas.



*Figura 1. Los elementos que fundamentan los sistemas reconocidos por la GFSI incluyen los requisitos reglamentarios y legales y los principios del Codex.*

#### ***Beneficios de la certificación por terceras partes***

23. La certificación es positiva en toda la cadena de suministro porque demuestra el cumplimiento de los requisitos sobre inocuidad alimentaria exigidos por la industria y la legislación. Es un factor de confianza entre los consumidores y de consideración de las expectativas del mercado.

24. Se ha demostrado de forma concluyente que las empresas certificadas obtienen mejores márgenes al aplicar las prescripciones de la normativa ya que así consiguen mejorar su eficiencia. Además, las empresas certificadas pueden demostrar que sus procesos son equivalentes a los de otros países y continentes, lo cual facilita el comercio transfronterizo.

25. Como los requisitos de los sistemas reconocidos por la GFSI son ampliamente reconocidos, los compradores pueden confiar en estos sistemas como instrumentos comunes eficaces de gestión del riesgo, para proteger la marca y garantizar la confianza de los consumidores y la integridad del producto. Asimismo, se ha comprobado en estudios recientes que la certificación es ventajosa para las instituciones públicas porque permite demostrar el cumplimiento de la legislación y el compromiso de las empresas, de controlar y gestionar los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos.

#### **Conclusiones**

26. La diversidad creciente de los gustos de los consumidores y las características de la cadena de suministro de alimentos han creado una economía global de la alimentación en la que los productos alimenticios y las ideas locales están ganando aceptación internacional. La seguridad de la cadena alimentaria global requiere una reflexión más meditada sobre el enfoque adoptado por los gobiernos y las empresas del ramo de la alimentación para garantizar la inocuidad de los alimentos. La colaboración y la coordinación de iniciativas para el establecimiento y la aplicación de un sistema de certificación de terceros es hoy más urgente y se enmarca de otra forma. La certificación por terceros puede ser un factor de coherencia, rentabilidad, menos duplicación de normas, mayor confianza por parte de los compradores y de inocuidad de los alimentos para los consumidores.