



## INTRODUCCIÓN E HISTORIA

Las enfermedades transmitidas por alimentos representan no sólo un riesgo enorme para la seguridad pública, sino también pueden dañar seriamente la reputación de su empresa. La creciente demanda de alimentos sanos, como resultado de la globalización y el comercio internacional, ha hecho que la gestión de inocuidad alimentaria sea un punto crucial a tratar.

**Sin embargo, resulta difícil a veces mantenerse al día en un mercado alimentario que se encuentra en rápido movimiento y transformación continua. De ahí, la importancia de proteger una marca y cumplir con los requerimientos en inocuidad alimentaria con FSSC 22000, para procesos basados en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.**

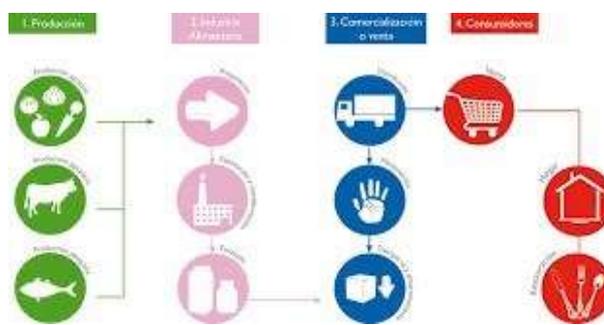


## GFSI –Iniciativa Global en Inocuidad Alimentaria (Global food safety initiative)



En el año 2000, se dieron accidentes de inocuidad en empresas que estaban certificados en normas de inocuidad alimentaria.

Hubo una iniciativa del sector industrial, compradores detallistas, distribuidores y cadenas de comidas rápidas, para evaluar los esquemas de seguridad alimentaria existentes. GFSI agrupa aproximadamente 400 empresas corporativas a nivel mundial.



La Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria – GFSI (Global Food Safety Initiative) es una división del “Consumer Goods Forum” y el resultado de la colaboración entre minoristas, fabricantes y empresas de servicios de alimentos que han estado trabajando en armonizar las normas de inocuidad alimentaria. La GFSI utiliza un conjunto de criterios básicos como punto de referencia para medir las diferentes normas de inocuidad alimentaria. Las normas que cumplen los criterios, son reconocidas. Muchos importantes minoristas y fabricantes están exigiendo a sus proveedores que estén certificados en una de las normas reconocidas por la GFSI.

GFSI también, ha evaluado los niveles de competencia de los auditores.

### COMPAÑÍAS QUE REQUIEREN ESQUEMAS RECONOCIDOS POR GFSI

