



Comprar

# norma española

UNE-EN 15593

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

© AENOR 2008  
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

**AENOR** Asociación Española de  
Normalización y Certificación

Génova, 6  
28004 MADRID-España

info@aenor.es  
www.aenor.es

Tel.: 902 102 201  
Fax: 913 104 032

18 Páginas

**Grupo 13**



Comprar

## ÍNDICE

	Página
PRÓLOGO .....	5
INTRODUCCIÓN.....	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.....	8
4.2 Control de los documentos.....	9
4.3 Especificaciones .....	9
4.4 Gestión de las incidencias y de las no conformidades .....	9
4.5 Trazabilidad.....	9
4.6 Auditorías internas.....	10
4.7 Gestión de las reclamaciones .....	10
4.8 Aprobación y control de los proveedores .....	10
4.9 Externalización .....	10
4.10 Control y medición .....	10
4.11 Recursos humanos.....	10
5 ANÁLISIS DE PELIGROSIDAD Y EVALUACIÓN DE RIESGOS.....	11
5.1 Generalidades .....	11
5.2 Procedimientos .....	11
6 FUENTES DE CONTAMINACIÓN .....	11
6.1 Contaminantes físicos (cuerpos extraños) .....	11
6.2 Contaminantes químicos.....	12
6.3 Contaminantes biológicos .....	12
6.4 Almacenamiento y distribución.....	13
6.5 Limpieza.....	13
6.6 Mantenimiento.....	13
6.7 Manipulación de desechos y restos .....	14
7 REQUISITOS DE LA FÁBRICA.....	14
7.1 Áreas externas .....	14
7.2 Edificios .....	14
7.3 Equipamiento.....	15
7.4 Instalaciones.....	15
8 PERSONAL .....	16
8.1 Puntos de acceso y rutas específicas.....	16
8.2 Ropa de trabajo .....	16
8.3 Pertenencias personales .....	16
8.4 Aseos y taquillas .....	17
8.5 Comida, bebida, tabaco y medicinas.....	17
8.6 Daños y enfermedades.....	17
8.7 Visitantes.....	17
BIBLIOGRAFÍA.....	18

**EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN 15593**



Comprar

## 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 la 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 de 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).*