



NORMA ARMONIZADA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE GLOBALG.A.P.

La Norma Armonizada de Inocuidad Alimentaria de GLOBALG.A.P. (HPSS, por sus siglas en inglés) es una sólida norma de inocuidad alimentaria que incluye de forma textual las Normas Armonizadas de la Iniciativa de Armonización de Productos GAP. El Comité Técnico de la Iniciativa ha adaptado sus Normas Armonizadas a la Regla sobre Seguridad de Productos de la FSMA, cosa que ha facilitado la International Fresh Produce Association.

- Está disponible para los productores de frutas y hortalizas de los EE. UU. y aquellos que venden productos al mercado estadounidense.
- Está homologada por la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés) y aceptada por minoristas tanto en EE. UU. como en otros países que buscan fuentes certificadas bajo GFSI.
- Permite la certificación grupal (Opción 2) en el sistema GLOBALG.A.P.
- Ayuda a los productores a identificar los requisitos de la FSMA que deben abordarse a nivel de la granja.
- Se pueden proporcionar certificados a los importadores, minoristas y participantes de la cadena de valor como prueba del esfuerzo realizado por el productor para implementar la FSMA y que ha sido verificado por una tercera parte.

El certificado HPSS no asegura ni constituye una garantía de que se cumpla con la FSMA, ya que solamente una autoridad regulatoria, como la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), puede determinar el cumplimiento legal.

CONTACTO
standard@globalgap.org

Para más información, visite:
www.globalgap.org/hpss

