

La Global Food Safety Initiative (GFSI) da la bienvenida a su nueva Directora, preparados para liderar el siguiente capítulo del crecimiento

PARIS, 14 de octubre – La Global Food Safety Initiative (GFSI) se complace en dar la bienvenida a Erica Sheward como su nueva Directora. GFSI ha ido ganando fuerza en todo el mundo durante casi dos décadas, y la vasta y polifacética experiencia de Erica en la industria de la inocuidad alimentaria ayudará a ampliar y fortalecer aún más la capacidad de GFSI para seguir liderando los avances en inocuidad alimentaria a nivel mundial.

GFSI está impulsada por el Foro de Bienes de Consumo (CGF), una red mundial de la industria que trabaja con más de 400 empresas miembro para apoyar “Mejores vidas a través de mejores negocios”. Erica se incorporará a la sede del CGF en París para llevar a cabo sus funciones, entre las que se incluyen ayudar a establecer y gestionar la agenda de la junta directiva de GFSI, dirigir los grupos de trabajo técnico y supervisar las diversas colaboraciones con organizaciones externas a nivel global. También tratará de seguir promoviendo los principales objetivos de GFSI, tales como impulsar la armonización de las normas de inocuidad alimentaria, generar la adquisición de capacidades en materia de inocuidad alimentaria en la cadena de suministro de alimentos o establecer asociaciones entre los sectores público y privado, todo ello con el fin de crear sistemas alimentarios coherentes y eficaces a nivel global y proporcionar una plataforma que facilite el intercambio de conocimientos y la armonización en la industria.



“Es un auténtico privilegio y un placer haber sido invitada a asumir un papel tan importante. Estoy impaciente por empezar y conocer a todos los miembros de la familia de GFSI” dice Erica. “Garantizar la inocuidad alimentaria es una de los asuntos más importantes a las que se enfrenta el mundo en la actualidad, y sólo trabajando juntos podemos tener esperanzas de conseguir alimentos inocuos para todos los consumidores del mundo”.

Erica es una experta reconocida internacionalmente en la gestión de la inocuidad alimentaria. Justo antes de unirse a GFSI trabajó como ejecutiva senior en Leatherhead Food Research, una empresa de consultoría de alimentos y bebidas que forma parte de Science Group. Anteriormente trabajó tanto en el mundo académico como en el sector público, habiendo pasado seis años en dos universidades del Reino Unido como especialista en inocuidad alimentaria, seguidos de otros cinco años en la “Office for Product Safety and Standards” del gobierno británico. Erica aporta a su cargo en GFSI un total de más de 20 años de experiencia en la industria de la inocuidad alimentaria.

Peter Freedman, Director General del CGF: *“Estoy encantado de dar la bienvenida a Erica como nueva Directora de GFSI y como miembro del equipo directivo del CGF. GFSI ya es una de las iniciativas más importantes del CGF y tiene un impacto aún mayor en la inocuidad de los alimentos de todo el mundo.*

COMUNICADO DE PRENSA



La amplia experiencia de Erica en temas de inocuidad alimentaria, tanto en el sector público como en el privado, en el ámbito académico y en el empresarial, le permite ocupar una posición inmejorable para guiarnos en este viaje”.

La Global Food Safety Initiative reúne a los principales actores de la industria alimentaria para impulsar de forma conjunta la mejora continua de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria en todo el mundo con una perspectiva de *alimentos seguros para todos los consumidores del mundo*. La comunidad de GFSI trabaja de forma voluntaria y cuenta con los principales expertos mundiales en inocuidad alimentaria de empresas minoristas, fabricantes y de servicios alimentarios, así como organizaciones internacionales, gobiernos, instituciones académicas y proveedores de servicios a la industria alimentaria mundial. www.mygfsi.com