



Transición a ISO 22000

El pasado 19 de junio de 2018 salía publicada la nueva versión de la norma de seguridad alimentaria ISO 22000:2018.

La norma **ISO 22000:2018** es un estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización (ISO) sobre la inocuidad Alimentaria, cuyo alcance incluye toda la cadena de suministro, "De la granja a la mesa".

ISO 22000:2018 establece los requisitos que deben cumplirse para asegurar la inocuidad de los alimentos en todos los procesos de la cadena alimentaria y hasta las manos del consumidor final.

Combina y refuerza los elementos básicos de un Sistema de Gestión más HACCP para proporcionar un marco efectivo para el desarrollo, implantación, control y mejora continua de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) documentado dentro del contexto global de riesgos de la organización.

ISO 22000:2018 está lineada con otras normas ISO de Sistemas de Gestión, por lo que es fácil integrar su gestión con otros sistemas como calidad, medio ambiente, seguridad laboral o seguridad de la información. Además, proporciona una base sólida para la implementación de FSSC 22000, cuando se combina con los programas de prerrequisitos del sector, como ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 o PAS 222.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF de la Norma ISO 22000:2018



Solicitar
Información



Principales **REQUISITOS**

- Involucramiento total de la Direcci en las diferentes reuniones requeridas por el estdar, al menos: Revisi por la Direcci, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- Mejorar la infraestructura de la organizaci a trav de inspecciones pericas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificaci (paredes, pisos, luminarias, huecos, desags, techos, etc.)
- Identificaci de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricaci, como para el etiquetado.
- Compartir responsabilidades con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un analisis de peligros difundido en la organizaci para generar consciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organizaci, por la implementaci de Defensa Alimentaria.
- Capacitaci y formaci para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignaci de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes eas.
- Establecimiento de un Sistema de monitoreo documentado para los procesos y productos.
- Establecimiento de un Sistema de trazabilidad y retiro de producto de mercado, probado, a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisi perica de los requisitos legales y de su cumplimiento.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Involucramiento total de la Direcci en las diferentes reuniones requeridas por el estdar, al menos: Revisi por la Direcci, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- Mejorar la infraestructura de la organizaci a trav de inspecciones pericas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificaci (paredes, pisos, luminarias, huecos, desags, techos, etc.)
- Identificaci de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricaci, como para el etiquetado.
- Compartir responsabilidades con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un analisis de peligros difundido en la organizaci para generar consciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organizaci, por la implementaci de Defensa Alimentaria.
- Capacitaci y formaci para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignaci de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes eas.
- Establecimiento de un Sistema de monitoreo documentado para los procesos y productos.
- Establecimiento de un Sistema de trazabilidad y retiro de producto de mercado, probado, a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisi perica de los requisitos legales y de su cumplimiento.





Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

- Dar mayor confianza en sus productos alimentarios al ofrecer al consumidor un producto que cumple con requisitos legales nacionales e internacionales.
- Reducir los riesgos a la salud, ya que establece un sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos.
- Proteger su marca, la trazabilidad y el programa de retiro de producto de mercado ayudan a hacer frente a problemas de inocuidad.
- Reducir costos de auditor al ser una norma de aceptación internacional.
- Mejorar la gestión de su cadena de suministro. La calidad y la inocuidad pueden coexistir al ser una norma abierta e integrable con otros sistemas de gestión.

Ventajas para LOS CLIENTES

Los clientes (y otras partes interesadas como PROVEEDORES O PERSONAL INTERNO) se benefician claramente de la implementación de esta norma, entre ellos:

- Ofrecer a proveedores y partes interesadas confianza en sus controles de riesgos.
- Introducir la transparencia respecto a las responsabilidades.
- Ayuda a que el personal interno trabaje de forma más eficaz y con una mayor motivación debido a la comprensión de la importancia de su contribución individual, a la incorporación de indicadores objetivos de desempeño, al mejorar su capacitación, etc.

Ventajas para EL MERCADO

- Demostrando a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.
- Aumentando la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria.

Sectores DE APLICACIÓN

La seguridad alimentaria es significativa para cualquier organización de la cadena alimentaria, incluidas las organizaciones interrelacionadas, como los fabricantes de equipo, material de envasado, productos de limpieza, aditivos e ingredientes.

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.



Solicitar
Información