



## ISO 22000

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



Autoevaluación  
On Line



Descargar  
Presentación



Ver video de  
Presentación



### Principales **REQUISITOS**

- Involucramiento total de la Dirección en las diferentes reuniones requeridas por el estándar, al menos: Revisión por la Dirección, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- Mejorar la Infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento como la propia edificación (paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos, etc.)
- Identificación de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricación como para el etiquetado.
- Compartir responsabilidades con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un análisis de peligros difundido en la organización para generar consciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organización, por la implementación de Defensa Alimentaria.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignación de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes áreas.
- Establecimiento de sistema de monitoreo documentado para los procesos y productos.
- Establecimiento de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto de Mercado a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisión periódica de los requisitos legales y de su cumplimiento.

### Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Involucramiento total de la Dirección en las diferentes reuniones requeridas por el estándar, al menos: Revisión por la Dirección, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- Mejorar la Infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento como la propia edificación (paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos, etc.)
- Identificación de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricación como para el etiquetado.
- Compartir responsabilidades con clientes, proveedores y otras partes interesadas.
- Disponer de un análisis de peligros difundido en la organización para generar consciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organización, por la implementación de Defensa Alimentaria.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignación de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes áreas.
- Establecimiento de sistema de monitoreo documentado para los procesos y productos.
- Establecimiento de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto de Mercado a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Revisión periódica de los requisitos legales y de su cumplimiento.



Solicitar  
**Información**



Autoevaluación  
**On Line**



Descargar  
**Presentación**



Ver video de  
**Presentación**



### 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 auditoría 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 desempeños, al mejorar su capacitación, etc.

### Ventajas para EL MERCADO

- Demostrando a la sociedad del 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



Autoevaluación  
On Line



Descargar  
Presentación



Ver video de  
Presentación