

## SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### ISO-22000

Es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad alimentaría, cuya intención final es conseguir una armonización internacional en las muchas normas existentes y ser una herramienta para lograr mejora continua de la seguridad alimentaría a lo largo de la cadena del suministro de los productos alimenticios, pudiendo ser usada por todas las organizaciones involucradas con la seguridad alimentaría en dicha cadena.

Entre los objetivos que se persiguen con la nueva norma podemos destacar:

- Reforzar la seguridad alimentaría
- Fomentar la cooperación entre las industrias agroalimentarias, los gobiernos nacionales y organismos transnacionales
- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza
- Establecer requisitos de referencia “elementos claves” para los sistemas de seguridad alimentaría
- Mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaría

**ISO 22000** recoge los “elementos claves” que cubren por completo los requisitos de seguridad alimentaría, constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaría aprobada, estos requisitos que en ningún momento pretenden sustituir los requisitos legales y reglamentarios son:

- Requisitos para desarrollar un Sistema HACCP de acuerdo a los principios HACCP enunciados en el Codex Alimentarius
- Requisitos para buenas prácticas de fabricación ó programa de prerrequisitos
- Requisitos para un Sistema de Gestión

Al igual que ocurre con otras Normas Internacionales todos los requisitos de la norma ISO 22000 son genéricos para así ser aplicables a todas las organizaciones que operan dentro de la cadena de suministro alimentario, para permitirles diseñar e implantar un sistema de gestión de seguridad alimentaría eficaz, independientemente del tipo, tamaño y producto.

Incluyendo tal y como especifica la norma en su “Ámbito de aplicación” a todas aquellas organizaciones directamente involucradas en uno o más pasos de la cadena alimenticia de suministro alimentario como productores de piensos, agricultores, ganaderos, productores de materias primas y aditivos para uso alimentario, fabricantes de productos alimentarios, cadenas de distribución, caterings, organizaciones que proporcionan servicios de limpieza, transporte, almacenamiento y distribución de productos alimentarios y otras organizaciones indirectamente involucrado con la cadena alimenticia como proveedores de



equipamientos, agentes de limpieza, material de envase y embalaje y productores de cualquier otro material que entre en contacto con los alimentos.

## *NORMA ISO 22000:2005. CONTENIDOS*

En cuanto a contenidos la norma ISO 22000 tendrá 3 partes claramente diferenciadas

### **Introducción**

Donde identifica los elementos importantes, para asegurar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimenticia, hasta el punto final de consumo, a saber:

- Comunicación interactiva;
- Sistema de gestión;
- Programas de pre-requisitos;
- Principios APPCC.

Con el objetivo de armonizar los requisitos para la gestión de la seguridad alimentaria para cuestiones dentro de la cadena alimenticia a nivel global y de exigir a las organizaciones cumplir cualquier requisito de seguridad alimentaria aplicable relacionado con los requisitos legales y reglamentarios a través de su sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Siendo diseñada para su uso por parte de organizaciones que buscan sistema de gestión de la seguridad alimentaria más enfocado, coherente e integrado que el que normalmente se requiere por ley.

### **Requisitos de sistemas de gestión de seguridad alimentaria para cualquier organización en la cadena alimentaria**

Establecidos en 8 capítulos principales, alineados con los ya definidos en las normas ISO 9001 y ISO 14001. Estos son:

- El ámbito,
- Las referencias,
- Términos y definiciones,
- Sistema de gestión de seguridad alimentaria,
- La responsabilidad de la dirección,
- La gestión de recursos, la realización de productos seguros y
- La medida, análisis y actualización del sistema.

Hay también 3 anexos que permitirán a una organización, de acuerdo a lo establecido en la propia norma en su “Ámbito de aplicación”



- Planificar, diseñar, implementar, operar, mantener y mantener actualizado un sistema de gestión de seguridad alimentaria que proporcione productos finales acordes a su uso intencionado que aseguren que los alimentos sean seguros para el usuario final cuando sean consumidos
- Identificar y evaluar los requisitos del cliente y demostrar la conformidad con los requisitos acordados mutuamente relacionados con la seguridad alimentaria,
- Demostrar la comunicación eficaz con los clientes y otras partes interesadas a lo largo de la cadena alimenticia
- Demostrar la conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en relación a la seguridad alimentaria,
- Asegurar que cumple con su política de seguridad alimentaria declarada
- Demostrar dicho cumplimiento a otras partes interesadas, y
- Buscar la certificación de su sistema de gestión de seguridad alimentaria por una organización externa.

## **ANEXOS**

**Anexo A** (informativo) Correspondencia entre los requisitos de ISO 22000 y los requisitos de ISO 9001.2000

**Anexo B** (informativo) Correspondencia entre los requisitos de ISO 22000 y los Principios APPCC y las directrices para su aplicación ISO 9001.2000

**Anexo C** (informativo) Referencias del Codex suministrando ejemplos de medidas de control, incluyendo programas de prerrequisitos y una guía para su selección y uso.

### **Norma ISO 22000:2005. Situación actual**

La norma ha sido publicada con fecha 1 de Septiembre de 2005, siendo certificables los sistemas de gestión de seguridad alimentaria desarrollados de acuerdo a esta norma desde esa fecha.

## **CERTIFICACIONES**

### **SERVICIOS LRQA**

LRQA, organismo de certificación líder en el mundo, se encuentra a su disposición para proporcionar un servicio integral en este campo ya que cuenta con más de una década de experiencia en el sector de industrias de la alimentación.



LRQA como miembro del grupo de trabajo que desarrolló la norma ISO 22000, permite a los clientes de LRQA el estar seguros de tener una información exacta sobre el desarrollo y aplicación de los requisitos de esta norma.

Asimismo LRQA puede proporcionarle:

- Seminarios sobre ISO 22000:2005
- Auditorias de certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo a la norma ISO 22000:2005.
- Auditorias preliminares y Gan análisis sobre esta norma.

Además, LRQA puede suministrarle auditorias integradas combinadas con otras normas certificables en el ámbito alimentario como BRC o IFS.