

The background is a composite image of a laboratory setting. On the left, a person in a white lab coat and blue gloves is using a magnifying glass to inspect a red apple. On the right, a person in a white lab coat and blue gloves is holding a red apple over a petri dish. In the bottom left, there are various laboratory glassware including test tubes, a flask with orange liquid, and a bowl of red tomatoes. In the bottom right, there is an open notebook with handwritten chemical structures and formulas.

ISO 22000:2018

*Sistema de Gestión
de Inocuidad
Alimentaria*

ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria



ISO 22000:2018 establece los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que ayude a las organizaciones a mejorar el desempeño de las organizaciones sobre la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimenticia, basándose en los principios del Plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) y los programas de prerrequisitos con ayuda de la serie de normas ISO/TS 22002 de acuerdo con la parte de la cadena alimentaria a la que se pertenece.

Su objetivo esencial es el control adecuado a lo largo de la cadena alimentaria en mejorar la inocuidad en sus procesos. Este propósito se materializa a través de la aplicación de un enfoque sistemático en la gestión de la inocuidad de los alimentos, que engloba documentación de procesos, establecimiento de metas de inocuidad, monitoreo del desempeño y la mejora continua.

La certificación ISO 22000 es un proceso de evaluación para asegurar que una organización cumple con los requisitos establecidos en la norma. El logro de la certificación refleja el compromiso de las organizaciones con la inocuidad de los alimentos y la mejora continua. Es por ello que las empresas buscan obtener este reconocimiento para fortalecer su reputación, generar confianza en sus clientes y explorar nuevas oportunidades en mercados emergentes.

¿Qué es un Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria?

Es un conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento y distribución de alimentos; así como de procesos, procedimientos, acciones documentadas y también es una decisión estratégica para asegurar que sus productos cumplen con los requisitos de inocuidad especificados y satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes.

Un SGIA se enfoca diferentes aspectos clave:

1. Enfoque al cliente

La Norma ISO 22000 establece los requisitos para un SGIA que permite a las organizaciones demostrar su capacidad para proporcionar productos y servicios que cumplan con los requisitos legales y del cliente, mejorando la satisfacción del cliente a través de la aplicación efectiva del sistema.



Esta norma es para las organizaciones dentro de la cadena alimentaria y varían desde productores de alimentos para animales y productores primarios, hasta fabricantes de alimentos, operadores de transporte y almacenaje y subcontratistas para la venta al por menor y centros de servicios de alimentación (junto con organizaciones interrelacionadas tales como productores de equipamiento, material de embalaje, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes). Los proveedores de servicios también están incluidos.

2. Liderazgo

La alta dirección de la organización debe demostrar su liderazgo y compromiso con el SGIA: Se debe asegurar que la política y los objetivos de la inocuidad de los alimentos se encuentren publicadas, se entiendan en toda la organización y sean compatibles con la dirección estratégica de la organización.

Es necesario asegurar la integración de los requisitos del SGIA en los procesos de la organización, así como asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para el SGIA.

Se debe de comunicar la importancia de la gestión eficaz de la inocuidad de los alimentos así como se deben de cumplir los requisitos del SGIA, los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos que están relacionados con la inocuidad de los alimentos acordados con los clientes.

Se deben dirigir y apoyar a las personas para que contribuyan con la eficacia del SGIA y asegurarse de que el SGIA se evalúa y mantiene para lograr los resultados previstos.

Se promueve la mejora continua.

Y se apoyan los roles pertinentes de la dirección, para demostrar su liderazgo en lo que respecta a sus áreas de responsabilidad. Es importante que la alta dirección debe asegurarse de que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización

3. Compromiso con las personas

La alta dirección debe revisar el sistema de gestión de la calidad de la organización a intervalos planificados, para asegurarse de su conveniencia, adecuación, eficacia y alineación continuas con la dirección estratégica de la organización.

El compromiso de las personas es entendido como la participación activa y el involucramiento de todos los miembros de la organización y es esencial para el éxito de un sistema de gestión de la calidad basado en la ISO 22000. La alta dirección debe revisar el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria de la organización a intervalos planificados, para asegurarse de su conveniencia, adecuación, eficacia y alineación continuas con la dirección estratégica de la organización.

4. Enfoque a procesos

El enfoque a procesos involucra la definición y gestión sistemáticas de los procesos, y sus interacciones, a fin de lograr los resultados previstos de acuerdo con la política de inocuidad de los alimentos y la dirección estratégica de la organización. La gestión de los procesos y el sistema como un todo se puede lograr utilizando el ciclo de PHVA, con un enfoque global de pensamiento basado en riesgos dirigido a aprovechar las oportunidades y prevenir resultados no deseados.

Se tiene el enfoque a procesos al desarrollar e implementar un SGIA y mejorar su eficacia para aumentar la elaboración de productos y servicios inocuos al mismo tiempo que se cumplen los requisitos aplicables. Así como la comprensión y gestión de los procesos interrelacionados como un sistema, contribuye a la eficacia de la organización, para lograr los resultados previstos.

El enfoque basado en procesos nos ayuda para el desarrollo e interpretación de procesos en el SGIA y mejorar su eficacia para aumentar la elaboración de productos y servicios inocuos, al mismo tiempo que se cumplen los requisitos aplicables.

5. Mejora continua

La organización debe mejorar continuamente la pertinencia, adecuación y eficacia del SGIA.

La alta dirección debe asegurarse que la organización mejora continuamente la eficacia del SGIA mediante el uso de la comunicación, la revisión por la dirección, la auditoría interna, el análisis de los resultados de las actividades de verificación, la validación de las medidas de control y las combinaciones de las medidas de control, las acciones correctivas y la actualización del SGIA.

6. Toma de decisión basada en evidencia

La toma de decisiones basada en evidencia en ISO 22000 es uno de los ejes en los que se basa la gestión de Inocuidad de Alimentos y para alcanzar un buen desempeño en el sistema toman las decisiones basadas en información confiable.

7. Gestión de las relaciones

La organización establece y mantiene los procesos para el compromiso de sus personas y los directores en todos los niveles animan a las personas a involucrarse en mejorar el desempeño y en cumplir los objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Adopta el ciclo de mejora continua PDCA : Planificar, Hacer, Verificar y Actuar.



¿Beneficios de la certificación ISO 22000?

Permite demostrar altos estándares de calidad en sus servicios, lo que facilita la obtención de nuevas oportunidades de negocio. La certificación se obtiene tras una auditoría satisfactoria conforme a los requisitos de la ISO 22000, y brinda a las organizaciones las siguientes ventajas:

- Ayuda a garantizar la inocuidad de los alimentos: La certificación ISO 22000 ayuda a garantizar que las empresas alimentarias implementen los controles necesarios para gestionar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. Esto proporciona una mayor seguridad a los consumidores de que los alimentos que compran y consumen son seguros.
- Reduce el riesgo de retirar productos: Al contar con sistemas efectivos de gestión de la inocuidad de los alimentos, se reduce considerablemente el riesgo de retiros del mercado debido a alimentos inseguros. Esto puede ahorrar mucho dinero a las empresas, así como daños a la reputación.
- Aumenta la eficiencia y el ahorro de costes: Los sistemas de seguridad alimentaria bien administrados pueden ayudar a las empresas a ser más eficientes en sus operaciones. Esto puede conducir a ahorros de costos que pueden trasladarse a los consumidores en forma de precios más bajos.
- Ayuda a ganar nuevos negocios: Muchas empresas ahora especifican que sus proveedores deben tener la certificación ISO 22000 para ser considerados para nuevos contratos. Esto puede proporcionar una valiosa ventaja competitiva.
- Mejora la reputación y la imagen de marca: Una buena reputación es esencial para cualquier negocio, pero es especialmente importante para los negocios de alimentos. La certificación ISO 22000 puede ayudar a mejorar la reputación y la imagen de marca de una empresa, lo que puede conducir a un aumento de las ventas.

¿Por qué elegir INTERCERT para realizar una auditoría de certificación de la norma ISO 22000?

Hemos perfeccionado nuestro enfoque para adaptarnos a las exigencias del mercado, por ello somos líderes en el servicio de certificación de sistemas de gestión, con el compromiso de asegurar la satisfacción de nuestros clientes.

Entendemos que la industria tiene sus propias particularidades y desafíos. Por lo tanto, nuestro servicio de certificación se adapta específicamente a las necesidades de su sector, asegurando una evaluación efectiva del estándar



Acreditaciones



Reconocimientos

IAF



Foro Internacional de Acreditación

APAC



Cooperación de Acreditación Asia-Pacífico

Proceso de Certificación

