



**Sistema de gestión de
seguridad alimentaria
ISO 22000**

Es un modelo único de **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**, que cubre todos los requisitos y actividades de la cadena alimentaria.

- ⇒ Productor primario
- ⇒ Material de embalaje
- ⇒ Fabricante de piensos
- ⇒ Productos de limpieza
- ⇒ Productor de alimentos
- ⇒ Aditivos e ingredientes
- ⇒ Transporte
- ⇒ Fabricantes de equipos
- ⇒ Almacén
- ⇒ Servicios externos a las empresas alimentarias

Contenido

- ⇒ Alcance
- ⇒ Normativa de Referencia
- ⇒ Definiciones
- ⇒ Sistema de gestión de seguridad alimentaria
- ⇒ Responsabilidad de la dirección
- ⇒ Gestión de recursos
- ⇒ Planificación y realización de productos seguros
- ⇒ Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de seguridad alimentaria:
 - Annex A: Referencias cruzadas con ISO9001
 - Annex B: Referencias cruzadas con APPCC
 - Anexo C: Referencias del Codex.



¿Cuál es el proceso de certificación?

Nuestros servicios de certificación se desarrollan según los principios de la Norma Internacional ISO 22000:2005.

El proceso de auditoría inicial constará de las siguientes fases diferenciadas:

⇒ **Preauditoría (Opcional)** No es una etapa obligatoria aunque sí es muy aconsejable. Uno o varios miembros del equipo auditor visitarán sus instalaciones. De esta forma, la empresa se familiarizará con el auditor y con las técnicas de auditoría. Finalizada la preauditoría se les entregará un informe identificando aquellas áreas que pueden ser conflictivas para que se tengan en cuenta y facilitar, de este modo, la realización de la auditoría inicial.

⇒ **Auditoría de fase uno**, en la que EQA evalúa la documentación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la organización: sistema de gestión, planes de pre-requisitos, pre-requisitos operativos, plan APPCC, etc. y que se realizara preferiblemente en las instalaciones de la organización, ya que podría ser necesario comprobar in situ los pre-requisitos relacionados con infraestructuras, equipos, distribución de locales, flujos de producción, etc.

⇒ **Auditoría de fase 2**, en el caso de que los resultados de la auditoría de fase 1 sean satisfactorios, se realizaría la auditoría de fase 2, en las instalaciones de la organización para evaluar la conformidad del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la organización frente a los requisitos de la Norma ISO 22000.

Una vez superado el proceso de auditoría, EQA emitirá el correspondiente certificado de conformidad ISO 22000, con una validez de tres años en los que periódicamente evaluaremos su sistema de calidad para verificar que sigue cumpliendo con los requisitos de la norma. El desarrollo de la auditoría de seguimiento es idéntico a la auditoría inicial, salvo en el contenido del programa, que es más corto, ya que en esta ocasión no se evaluarán todos los aspectos de la Norma.

A los tres años de haber recibido el certificado, realizaremos una nueva auditoría de renovación.



Normas de la serie ISO 22000

ISO 22000

Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

ISO/TS 22004

Guía para la aplicación de la Norma ISO 22000.

ISO/TS 22003

Requisitos para las Entidades de Certificación.

ISO 22005

Trazabilidad en la cadena de alimentación humana y animal – Principios generales y guía para su diseño y desarrollo.




Un Sistema Integrado de Gestión de la Seguridad Alimentaria debe cubrir los siguientes elementos:

- ⇒ Un **sistema APPCC** adecuado y otros programas de pre-requisitos de higiene alimentaria.
- ⇒ **Procesos** realizados dentro de la cadena de suministro:
Producción / Transformación / Transporte / Almacenamiento / Comercio / Servicios asociados.
- ⇒ **Trazabilidad**
Todos los elementos del producto /a través de toda la cadena.
- ⇒ **Comunicación**
 - Entre todos los elementos de la cadena.
 - Hacia el consumidor.



Ventajas de la norma ISO 22000

- 
- ⇒ Integra los elementos de seguridad alimentaria en todos los procesos.
 - ⇒ Reconocimiento mutuo de las organizaciones.
 - ⇒ Optimiza la trazabilidad en toda la cadena.
 - ⇒ Está basada en un estándar auditable que permite evaluar su nivel de cumplimiento.
 - ⇒ Políticas /Objetivos comunes para todas las organizaciones de la cadena.
 - ⇒ Comunicación de políticas y procedimientos a través de la cadena.
 - ⇒ Enlaces de objetivos de negocio para las organizaciones.
 - ⇒ Reducción de costes para las organizaciones.

Resumen: ISO 22000

- ⇒ Recoge las nuevas exigencias en materia de seguridad alimentaria
- ⇒ Control / reducción de riesgos de seguridad alimentaria
- ⇒ Cumplimiento de requisitos legales
- ⇒ Gestión de riesgos relativos a toda la cadena de producción de un alimento
- ⇒ Reducción de costes a través de la mejora de la eficiencia de los sistemas
- ⇒ Continua mejora de los negocios de seguridad alimentaria



Integración con otras normas



Por su estructura, ISO 22000 está alineada con otras normas ISO de Sistemas de Gestión, por lo que es fácil integrar la certificación de la Gestión de la Seguridad Alimentaria con la Gestión de la Calidad (ISO 9001), la Gestión Medioambiental (ISO 14001), o la Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHAS 18001) y otros referenciales de Seguridad Alimentaria como BRC, IFS o el Sistema APPCC. Además proporciona la base para FSSC 22000 cuando se combina con las especificaciones técnicas de los programas de prerrequisitos específicos del sector ISO/TS 22002-1:2009 y ISO/TS 22002-4:2013.

Camino de la Zarzuela, 15 | Bloque 2, 1ª Planta | 28023 Madrid
902 44 9001 · +34 91 307 86 48 | Fax: 91 357 40 28
www.eqa.es | info@eqa.es



Andalucía | Cataluña | C. Valenciana | Galicia | Madrid

