

# ISO 22000

## Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria

*Antes de llegar al consumidor final, los alimentos atraviesan cadenas de suministro donde intervienen distintos tipos de organizaciones. El aumento significativo de enfermedades transmitidas por alimentos en mal estado o la existencia de cualquier punto débil en esta cadena, que pueda dar lugar a un alimento inseguro, ocasiona un riesgo muy grave para los consumidores y unos costes económicos considerables para las organizaciones y la Administración Pública.*

**La norma internacional ISO 22000** especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.

Las empresas cuya actividad puede incidir en la seguridad del producto alimenticio final, necesitan demostrar que su actividad es inocua para el mismo y sólo una entidad independiente y de reconocido prestigio como AENOR, puede avalarlo.

## Objetivos

- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Fomentar la cooperación entre todas las partes involucradas en la cadena alimentaria, 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 gestión de la seguridad alimentaria.
- Mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

## ¿A quién va dirigido?

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicios 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.

La norma ISO 22000 está dirigida a cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, con independencia de su tamaño y complejidad, que busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos, más allá de los requisitos establecidos por la legislación.



**Alimentos seguros,  
una responsabilidad de todos**

# ¿En qué consiste la Certificación ISO 22000?

## FASE I

Se realiza un estudio de la documentación de la organización así como una evaluación del nivel de implantación de los aspectos más relevantes del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

El análisis de dicha documentación se centrará en el análisis del APPCC y de aquellos documentos exigidos por la Norma ISO 22000.

Entre otros, la implantación de los Programas de Prerrequisitos tanto operacionales como de implantación del Plan APPCC, comprobación de todos los requisitos legales que afecten a la inocuidad de los alimentos así como la visita a las instalaciones para verificar el estado higiénico-sanitario de las mismas siguiendo los principios del *Codex Alimentarius*, la revisión del informe de auditoría interna y tratamiento de las no conformidades o del procedimiento de emergencias o retirada del producto, las comunicaciones externas e internas...

## FASE II

Además de auditarse todos los requisitos descritos en la norma UNE-EN ISO 22000, se comprueba que todas las cuestiones detectadas durante la FASE I, tanto en la visita a las instalaciones como a nivel documental, se han resuelto satisfactoriamente.

Una vez finalizada la FASE II la empresa tendrá que enviar un Plan de Acciones Correctivas (PAC) donde se dé respuesta a las no conformidades encontradas en esta fase. A la vista del PAC propuesto se decidirá sobre la certificación del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.



## AENOR

### está acreditada por ENAC,

Entidad Nacional de Acreditación, para la certificación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (ISO 22000 y FSSC 22000), conforme a la norma ISO 17021.

## Certificación AENOR FSSC 22000

AENOR está autorizada por la Foundation for Food Safety Certification para emitir certificados basados en el esquema FSSC 22000.

Ha sido elaborada para certificar los sistemas de seguridad alimentaria de las organizaciones que procesan o fabrican productos de origen animal, productos vegetales perecederos, productos con una larga vida útil, ingredientes alimenticios como aditivos, vitaminas y cultivos biológicos, para el envasado de alimentos.

Es fácilmente integrable con los protocolos privados de la Gran Distribución europea (BRC, IFS). FSSC 22000 tiene el objetivo de convertirse en el programa de certificación de seguridad alimentaria independiente, basado en las normas ISO, aceptado por la GFSI y líder mundial para toda la cadena de suministro.

## Beneficios

- Facilita el cumplimiento de la legislación de aplicación.
- Integra los principios del APPCC en un sistema de gestión de la organización. Por su estructura de Alto Nivel (HLS) basada en la gestión de riesgos, la certificación ISO 22000 es fácilmente integrable con cualquier sistema de gestión, como ISO 9001, ISO 14001
- Se basa en el ciclo de mejora continua PDCA (Planificar, Hacer, Comprobar, Actuar).
- Proporciona un enfoque basado en riesgos, que ahora se lleva a cabo en dos niveles: gestión de riesgos de la organización y enfoque basado en riesgos en el ámbito operacional.
- Proporciona una comunicación organizada y eficaz, con todas las partes interesadas:
  - Autoridades Sanitarias
  - Consumidores
  - Clientes
  - Proveedores y socios comerciales
- Proporciona confianza a los consumidores.
- Mejora la documentación.
- Control más eficiente y dinámico de los riesgos para la seguridad alimentaria.
- Gestión sistemática de los requisitos previos.
- Ahorro de tiempo y costes, al realizar las Auditorías conjuntas



**AENOR**

914 326 000

info@aenor.com

www.aenor.com

CALIDAD

MEDIO AMBIENTE

RSC

COMPLIANCE

I+D+i

EFICIENCIA ENERGÉTICA

TIC

E-FI,UECLC-GRS-P1822-01