

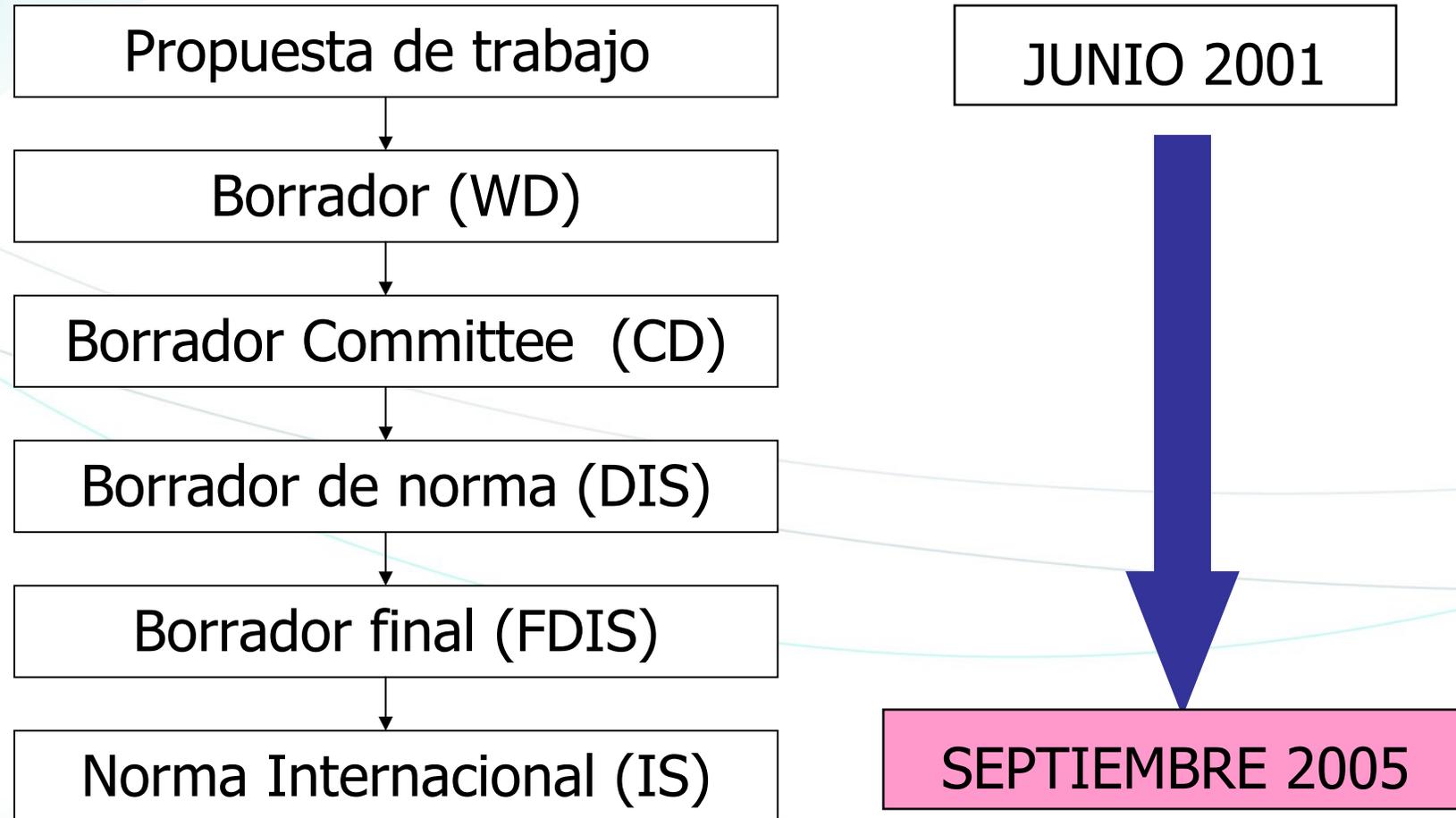
# Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos

## ISO 22000: 2005

# ISO 22000

La norma ISO 22000 establece los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para cualquier organización en la cadena de suministros de alimentos.

# Inicio y desarrollo de la ISO 22000



# Desarrollo de ISO 22000

- **Marzo 2001** ⇒ Distintos países, tales como Dinamarca, Holanda y Australia, reconocen la necesidad de armonizar sus normas nacionales de HACCP en una norma internacional.
- **Junio 2001** ⇒ Se forma el WG 8 para estudiar la norma ISO 22000, con Dinamarca como Secretaría.

**ISO/TC 34/WG 8**

# Inicio y desarrollo de la ISO 22000

## ISO/TC 34/WG 8

- **Comienzo: JUNIO DE 2001**

- **Secretaría: DINAMARCA**

- **Países integrantes:**

- Alemania
- **Argentina**
- Australia
- Bélgica
- Canadá
- Corea
- Dinamarca
- Estados Unidos
- Francia
- Grecia
- Holanda
- Japón
- Irlanda
- Polonia
- Reino Unido
- Suiza

# Inicio y desarrollo de la ISO 22000

Las siguientes organizaciones tienen status de enlace:

- Confederación de industrias Agroalimentarias de la Unión Europea (CIAA)
- Comisión del Codex Alimentarius
- GFSI-Iniciativa Global por la Inocuidad Alimentaria, entre otros

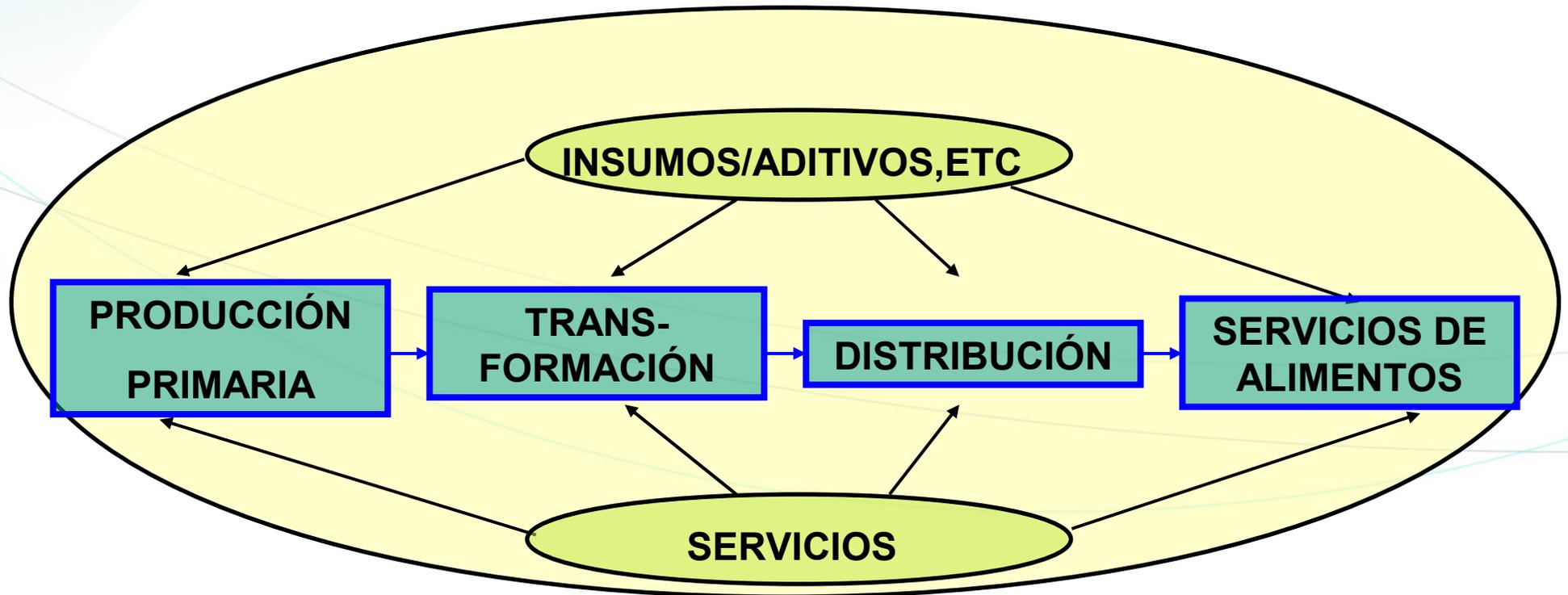
# Panorama Mundial – ISO 22000

Tiene por objeto la armonización de los requisitos de cómo GESTIONAR la INOCUIDAD en toda la cadena alimentaria a nivel MUNDIAL

# Campo de Aplicación

Es aplicable a organizaciones de todo tipo y tamaño, que directa o indirectamente están involucradas en una o más etapas de la cadena alimentaria

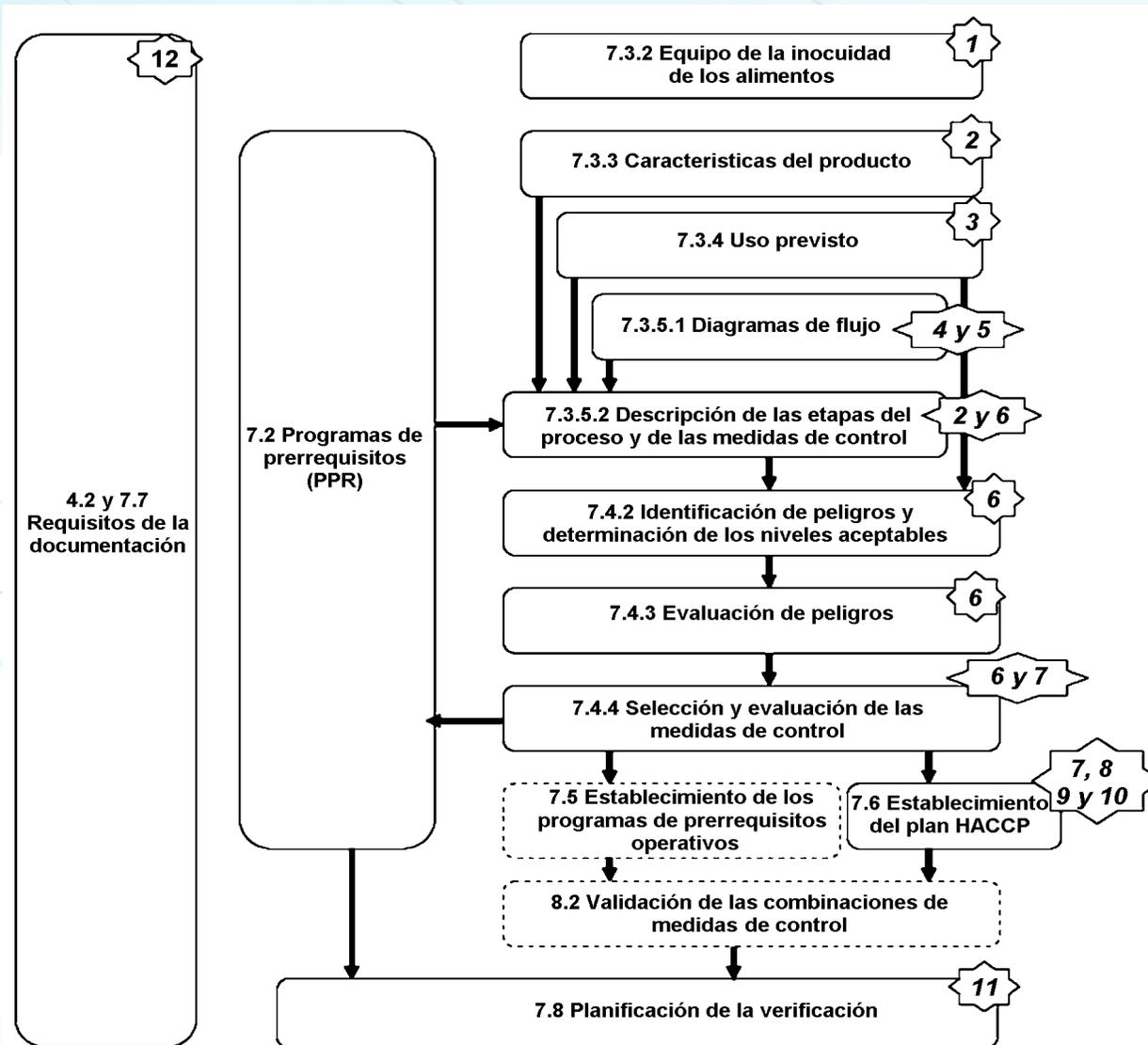
# Cadena Agroalimentaria



# ISO 22000

## Los 4 elementos claves

- PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS (PPR)
- PRINCIPIOS HACCP
- COMUNICACIÓN INTERACTIVA, a través de la cadena
- SISTEMA DE GESTIÓN, con enfoque ISO 9000



# ISO 22000

## Los 4 elementos claves

### Comunicación interactiva:

Esencial para asegurar que todos los peligros sean *identificados y controlados* adecuadamente en cada punto de la cadena agroalimentaria

Esto implica comunicación entre organizaciones, en ambos sentidos de la cadena.

# ISO 22000

## Los 4 elementos claves

### Sistema de gestión:

Los sistemas más eficaces de inocuidad *están establecidos, ejecutados y actualizados en el marco de un sistema de gestión estructurado*

Alineado a ISO 9001 con el objeto de aumentar la compatibilidad de las 2 normas.

# ISO 22000 - Estructura y contenido

**PREFACIO**

**INTRODUCCION**

**1 - Alcance**

**2 - Ref. normativas**

**3 - Términos y definiciones**

**4 - SGIA**

**5 - Responsabilidad de la dirección**

**6 - Gestión de recursos**

**7 - Planificación y realización de productos inocuos**

**8 – Validación, verificación y mejora del SGIA**

**ANEXO A: Relación ISO 22000 e ISO 9000:2000**

**ANEXO B: Relación ISO 22000 Y HACCP**

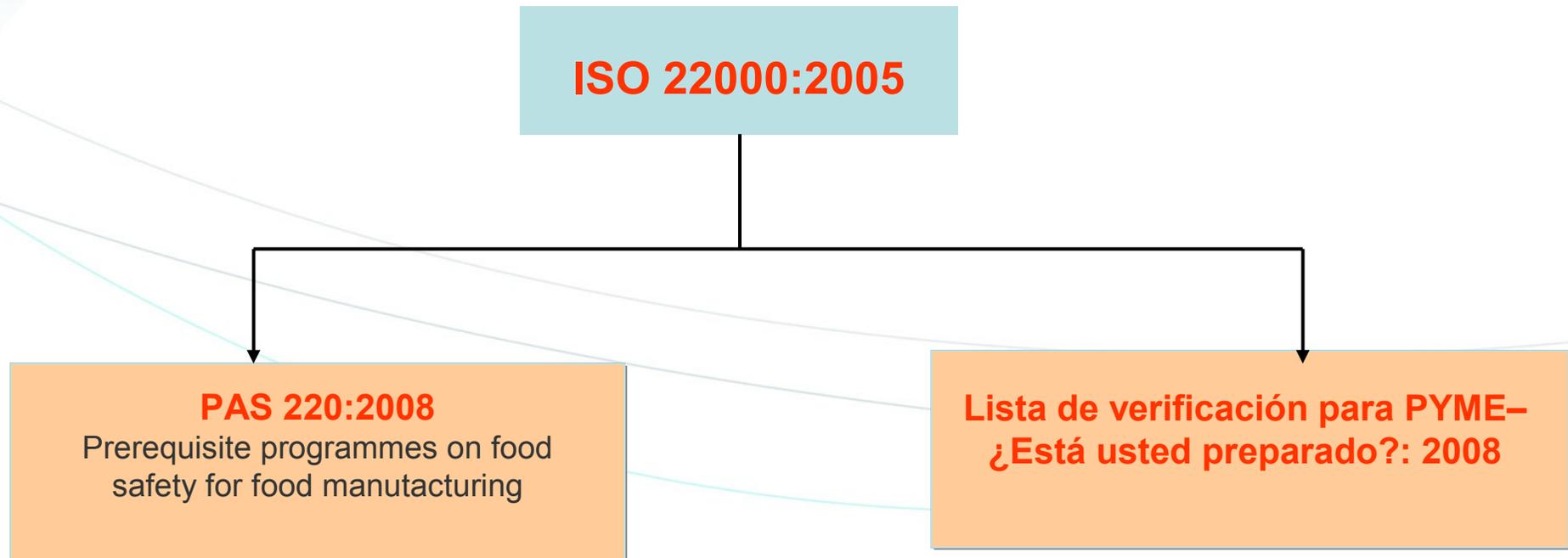
**ANEXO C: Referencias Codex Alimentarius**

**Bibliografía**

# FAMILIA ISO 22000



# Otros documentos...



# Proceso de Certificación

Normas que definen el proceso de certificación:

- **ISO TS 22003:2007** – “Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos”
- **ISO/IEC 17021:2006** – “Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión”
- **ISO 19011:2002** – “Directrices para la auditoría de sistemas de gestión de la calidad y / o ambiental”

# ISO TS 22003 - Reglas generales

## Algunas reglas:

- 2 estadíos de auditorías para certificación inicial
- Re-certificación después de 3 años
- Certificación Multisitio – (solo para A,B,G,H y J y más de 20 sitios).

# Los Principios de ISO TS 22003

Objeto y campo de aplicación:

- Establece las reglas aplicables para la auditoría y certificación de un SGIA;
- Proporciona la información y confianza necesarias sobre cómo se ha otorgado la certificación;
- Proveer una guía armonizada para la acreditación de los Organismos de Certificación

# ISO TS 22003 - Reglas generales

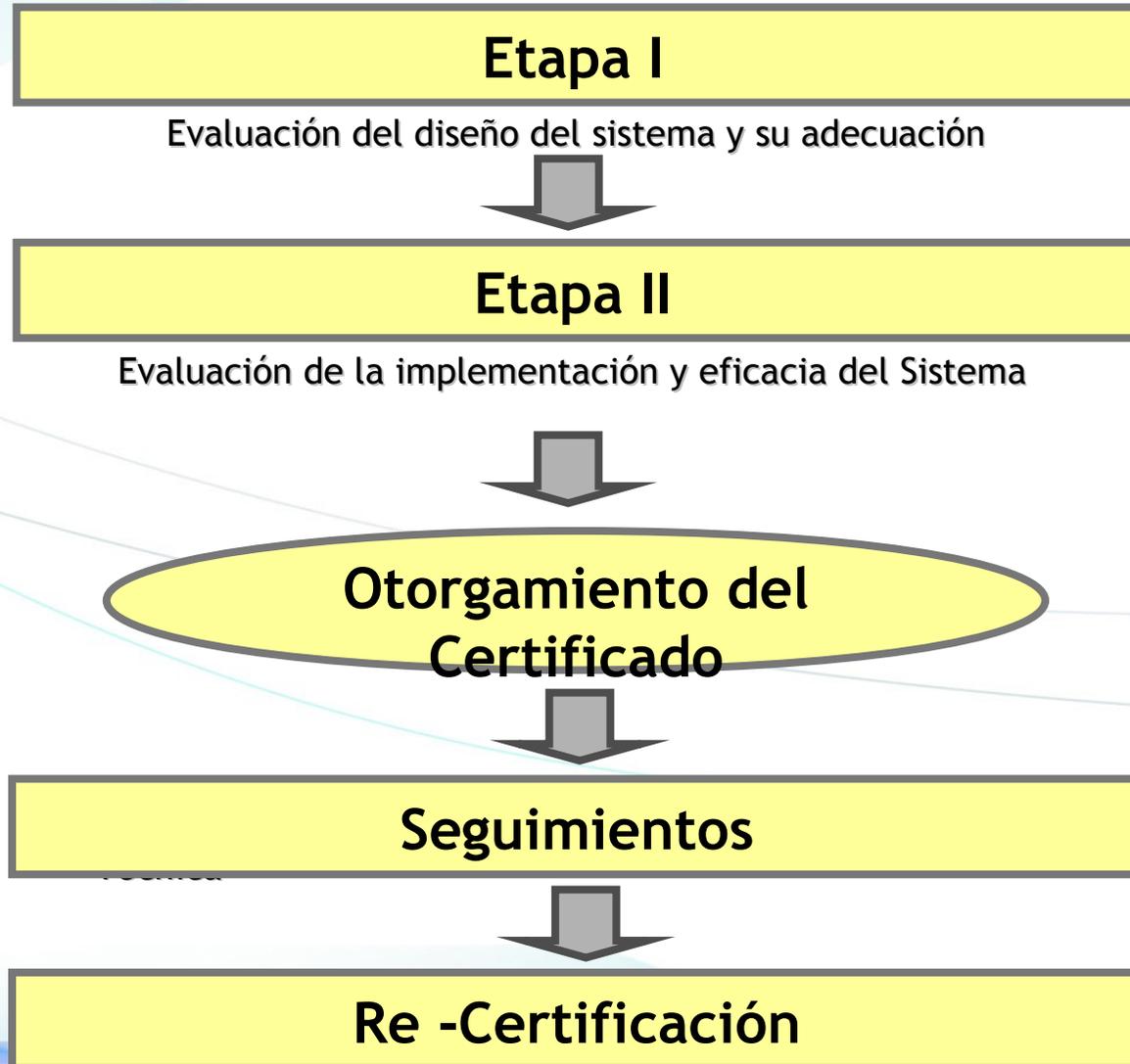
Algunas reglas para auditores:

- Conocimiento en HACCP;
- Conocimiento de los PPR pertinentes a la o las categorías consideradas;
- la identificación de peligros para la inocuidad de los alimentos;
- Habilidades para auditar un SGIA
- las leyes y regulaciones pertinentes a la inocuidad de los alimentos
- Experiencia en auditorias y laboral

# Anexo A – Categorías (normativo)

Códigos de las categorías	Categorías	Ejemplos de sectores
A	Producción primaria 1 (animales)	animales; pescado; producción de huevos; producción de leche; apicultura; pesca; caza; caza con trampas
B	Producción primaria 2 (vegetales)	frutas; verduras; granos; especias; productos hortícolas
C	Procesado 1 (producto perecedero de origen animal) (incluyendo todas las actividades posteriores a la crianza, por ejemplo, sacrificio)	carne; aves de corral; huevos; productos lácteos y pesqueros
D	Procesado 2 (producto perecedero de origen vegetal)	frutas frescas y zumos (jugos) frescos; frutas en conserva; vegetales frescos; vegetales en conserva
E	Procesado 3 (productos con larga vida útil a temperatura ambiente)	productos enlatados; galletas; aperitivos; aceite; agua mineral; bebidas; pastas; harina; azúcar; sal
F	Producción de alimentos para animales	piensos; alimento para peces
G	Servicios de comida y catering	hoteles; restaurantes
H	Distribución	venta al por menor; tiendas; venta al por mayor
I	Servicios	abastecimiento de agua; limpieza; aguas residuales; disposición de residuos; desarrollo de productos, procesos y equipos; servicios veterinarios
J	Transporte y almacenamiento	transporte y almacenamiento
K	Fabricación de equipos	equipos para procesos; máquinas expendedoras
L	Fabricación de productos químicos y bioquímicos	Aditivos; vitaminas; plaguicidas; medicamentos; fertilizantes; agentes limpiadores; biocultivos
M	Fabricación de material de embalaje	material de embalaje

# ISO 22000 – Esquema de Certificación



# ISO 22000 en el mundo

## Algunas estadísticas: “Certificaciones”

	Nº de Certificaciones	% de certificaciones
Directas	1036	89,9
Indirectas	116	10,1
Total	1152	100

Fuente: revista ISO Management System Vol 8, Nº 3 - 2008

# ISO 22000 en el mundo

## Algunas estadísticas: “Categorías”

Categoría	Nº de Certificaciones
Servicios de alimentos	164
Procesador de alimentos	149
Procesador de lácteos	116
Fabricante de bebidas	90
Procesador aves/carnes	72
Ingredientes	66
Embalaje	54
Repostería	51
Procesador de frutas y verduras	46
Distribuidores	45
Alimentación animal	32
Procesadores mariscos/pescados	25
Panadería	25

Fuente: revista ISO Management System Vol 8, N° 3 - 2008

# ISO 22000 en el mundo

## Algunas estadísticas: "Región"

Región	Nº de Certificaciones	% de certificaciones
Africa/Asia Occidental	161	14,0
Australia/Nueva Zelanda	44	3,8
Centroamérica/Sudamérica	32	2,8
Norteamérica	22	1,9
Lejano Oriente	232	20,1
Europa	661	57,4
<b>Total</b>	<b>1152</b>	<b>100</b>

Fuente: revista ISO Management System Vol 8, Nº 3 - 2008

# Puntos destacados de ISO 22000

- Norma voluntaria a nivel global
- Resulta del trabajo de expertos
- Establecido por consensos
- Certificable
- Compatible con sistemas de gestión reconocidos y aceptados, con los cuales es fácilmente integrable (ISO 9001:2000)
- Contribuye a una mejor comprensión del HACCP del Codex

¡MUCHAS GRACIAS!

Cecilia Riva  
[mriva@iram.org.ar](mailto:mriva@iram.org.ar)