



## **GRUP ACMS Consultors**

Norma ISO 22000 Barcelona Seguretat Alimentària



**(ER-0772/2013)**

**Abast ISO 9001**

Disseny, desenvolupament, implantació, formació i manteniment de sistemes de gestió de la qualitat, mediambiental, de la prevenció de riscos laborals, protecció de dades, seguretat alimentària i de la qualitat i competència tècnica en laboratoris clínics.

**Abast ISO 27001**

Els sistemes d'informació que donen suport a les activitats de disseny, desenvolupament, implantació, formació i manteniment de sistemes de gestió i el disseny, desenvolupament i comercialització de programari de sistemes de gestió d'acord amb la declaració d'aplicabilitat vigent.



**(SI-0021/2020)**

Si necessita acreditar la seva organització sota la Norma ISO 22000, sol·liciti un pressupost ISO 22000 i l'assessorarem en Grup ACMS Consultors Barcelona

## **Norma ISO 22000 Barcelona**

La Norma ISO 22000 proporciona un marc de requisits harmonitzats internacionalment per a un enfocament global relatiu a la innocuïtat dels aliments aplicable a qualsevol organització de la cadena alimentària, proveïdors i serveis.

Desenvolupada a través de l'Organització Internacional per a la Normalització (ISO). A la realització de la norma han participat experts de la indústria alimentària, representants d'organitzacions internacionals especialitzades, i en cooperació amb la Comissió del Codex Alimentarius.

## **Objecte ISO 22000 Seguretat Alimentària**

La norma ISO 22000 té per objecte l'harmonització dels requisits de Gestió de la Innocuïtat dels Aliments a tota la cadena alimentària a nivell Mundial.

## **Estructura norma ISO 22000 Barcelona**

La norma ISO 22000 té una estructura similar a la Norma ISO 9001, sent aquesta un bon punt de partida per a implantar la Norma d'Innocuïtat Alimentària. Encara així, cal dir que el compliment de l'ISO 9001 no implica el total compliment d'ISO 22000, i viceversa

## **Beneficis Norma ISO 22000**

### **Els beneficis de la Norma ISO 22000 són:**

- La Norma ISO 22000 complementa la Norma ISO 9001:2015 i el Pla APPCC.
- La Norma ISO 22000 contribueix a una millor comprensió, i major desenvolupament del Pla APPCC del Codex Alimentarius.
- La Norma ISO 22000 demostra que es compleix la legislació sobre seguretat i higiene dels aliments.
- La Norma ISO 22000 assegura una major facilitat per a la comparació i transparència al llarg de tota la cadena de subministrament.
- La Norma ISO 22000 ha estat elaborada juntament amb l'ISO TS 22004: Guia per a l'aplicació de la Norma.
- La Norma ISO 22000 redueix costos i temps a fabricants i distribuïdors.
- La Norma ISO 22000 facilita el control de totes les etapes de producció, reduint al màxim els perills de contaminació, assegurant la innocuïtat dels aliments produïts i/o envasats.
- La Norma ISO 22000 permet accedir a nous mercats gràcies a que és tracta d'una norma certificable i de nivell internacional (norma ISO).

- La Norma ISO 22000 es fàcilment integrable amb Sistemes de Gestió de la Qualitat ? ISO 9001- i Sistemes de Gestió Ambiental ? ISO 14001.

- La Norma ISO 22000 destaca que la innocuïtat és responsabilitat compartida.

- La Norma ISO 22000 fomenta la millora continua i assegura l'actualització del sistema.

### **Punts importants de la norma ISO 22000 Barcelona**

La Norma ISO 22000 pretén demostrar la capacitat per a controlar els riscos a la seguretat alimentària a través del: Compliment dels requisits establerts per la legislació actual i increment de la satisfacció del client en posseir un sistema eficaç de control de riscos per a la seguretat alimentària.

Harmonització del conjunt de normes a les quals actualment estan fent front els fabricants i subministradors de productes alimentosos, evitant costos innecessaris i duplicació d'esforços .

La norma està dissenyada per a permetre que tot tipus d'organització que forma part de la cadena d'aliments pugui implementar un sistema de gestió de la innocuïtat alimentària, incloent les activitats de restauració, transportistes, fabricadors de pinsos, etc.

### **Els requisits per a l'organització:**

Establir un model i sistema de Gestió de la Innocuïtat dels Aliments

Responsabilitat de la direcció Gestió dels recursos

Planificació i Realització de Productes Innocus (incloent APCC)

Validació, Verificació i Millora del sistema de seguretat alimentària

ISO 22000 SEGURETAT ALIMENTÀRIA CATALUNYA



Ens definim com una companyia consultora independent amb l'objectiu fonamental qual és subministrar serveis de consultoria en les àrees de Gestió empresarial, que representin per al client una solució excel·lent, que satisfaci les seves necessitats explícites o implícites, tingui en compte les regulacions i normes aplicables, i compleixi els objectius de termini i cost establerts.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com/cat](http://www.grupoacms.com/cat)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)