



GRUPO ACMS Consultores

Norma ISO 22000



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Si necesita implantar y certificar un Sistema de Seguridad Alimentaria bajo la Norma ISO 22000, consulte a Grupo ACMS Consultores. Rellene el formulario de contacto y nos pondremos en contacto con su organización.

¿Qué es la Norma ISO 22000?

La norma ISO 22000 es un estándar internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria. Fue diseñado para ayudar a las organizaciones a garantizar la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Se basa en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y en los principios de gestión de la calidad de la norma ISO 9001. Proporciona un marco de trabajo para la identificación de peligros, la evaluación de riesgos y la implementación de medidas de control para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La norma ISO 22000 es aplicable a todas las organizaciones involucradas en la cadena alimentaria, incluyendo productores de alimentos, procesadores, transportistas, almacenadores, distribuidores, minoristas y servicios de catering. Proporciona un marco de requisitos armonizados internacionalmente para un enfoque global relativo a la inocuidad de los alimentos aplicable a cualquier organización de la cadena alimentaria, proveedores y servicios.

Este estándar internacional de seguridad alimentaria tiene por objeto la armonización de los requisitos de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en toda la cadena alimentaria a nivel Mundial.

La norma ISO 22000 tiene una estructura similar a la Norma ISO 9001, siendo ésta un buen punto de partida para implantar el sistema de inocuidad Alimentaria.

Aún así, hay que decir que el cumplimiento de ISO 9001 no implica el total cumplimiento de ISO 22000, y viceversa.

Beneficios de implantar un sistema ISO 22000 en la empresa

Al implementar un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000:

- Es posible llenar el vacío existente entre la Norma ISO 9001:2015 y el Plan APPCC
- Existe una mejor comprensión y un mayor desarrollo del Plan APPCC del CODEX ALIMENTARIUS
- La empresa puede demostrar que cumple con la legislación sobre seguridad e higiene de los alimentos.
- Se asegura una mayor transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Se pueden reducir costes y tiempo
- Se facilita el control de todas las etapas de producción, reduciendo al máximo los peligros de contaminación, asegurando la inocuidad de los alimentos producidos y/o envasados.

- Es posible acceder a nuevos mercados gracias a que es una norma certificable y de nivel internacional (norma ISO)
- Se puede integrar fácilmente con otros Sistemas de Gestión como el de la Calidad ISO 9001 y el Sistema de Gestión Ambiental bajo la norma ISO 14001.
- Se destaca que la inocuidad es responsabilidad compartida.
- Se fomenta la mejora continua y se asegura la actualización del sistema.

Recomendamos que lea las publicaciones de nuestro "Blog sobre Seguridad Alimentaria", ya que le ayudará a resolver dudas. ¡No se pierda nuestros análisis, consejos, guías y explicaciones detalladas!

¿Por qué es importante ISO 22000?

La Norma ISO 22000 demuestra la capacidad para controlar los riesgos para la seguridad alimentaria a través del cumplimiento de los requisitos establecidos por la legislación vigente por un lado y por otro a través del incremento de la satisfacción del cliente al poseer un sistema eficaz de control de riesgos para la seguridad alimentaria.

Esta norma ISO está diseñada para permitir que todo tipo de organización que forma parte de la cadena de alimentos implemente un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, incluyendo las actividades de restauración, transportistas, fabricantes de piensos, etc.

Los requisitos para la organización se centran en establecer un modelo y sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, la responsabilidad de la Dirección, la gestión de los recursos, la planificación y realización de productos inocuos (incluyendo APPCC, y Prerrequisitos operativos) y la validación, verificación y mejora del sistema de seguridad alimentaria

¿Necesita servicios de consultoría en materia de seguridad alimentaria?

Si necesita asesoramiento para implantar ISO 22000 en su organización consúltenos y le guiaremos en la mejor dirección. En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

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
informacion@grupoacms.com