



## **GRUPO ACMS Consultores**

ISO 22000:2018. Seguridad Alimentaria a nivel superior



**(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)**

Publicada el 03/07/2018

¿Podemos confiar en los sistemas actuales de seguridad alimentaria y son sostenibles? Algunos de los especialistas involucrados en la revisión de ISO 22000 explican por qué la nueva versión del estándar es una respuesta oportuna, para humanos y animales, a los crecientes desafíos globales para la seguridad alimentaria.

La tecnología ha transformado nuestras vidas, desde cómo vivimos hasta lo que comemos. De hecho, la tecnología ha transformado la producción mundial de alimentos, sacando a personas de todo el mundo de la pobreza y el hambre. Esa es la buena noticia. La no tan buena noticia es que el uso de fertilizantes, agroquímicos y sofisticadas técnicas de riego ha resultado en una creciente dependencia global de cultivos de alto rendimiento, como trigo, maíz y arroz, lo que nos deja vulnerables a cualquier falla en sus cadenas de suministro.

Más de siete mil millones de personas dependen de estos cultivos y, dado que las Naciones Unidas proyectan que esa cifra alcance los 9.800 millones en 2050, también aumentará la presión sobre nuestros sistemas alimentarios. Según el Prof. Sayed Azam-Ali, CEO de Crops for the Future, la demanda de alimentos y forraje se duplicará en las próximas tres décadas. A medida que profundicemos en la era de la llamada Cuarta Revolución Industrial, necesitaremos aprovechar sus nuevas tecnologías, como drones, inteligencia artificial, robótica, para alimentar al mundo de una manera sostenible y asequible y proteger los recursos naturales del planeta. .

La seguridad alimentaria en la balanza

El problema llegó al menú en Davos. En una sesión especial en la Reunión Anual 2018 del Foro Económico Mundial, los líderes de la industria alimentaria y agrícola, el gobierno, la sociedad civil y las empresas de tecnología cárnica y alimenticia reconocieron las presiones triples de la creciente demanda de la clase media, problemas de salud vinculados a y el consumo excesivo de carne y proteínas en todo el mundo, y la sostenibilidad ambiental, que requiere cambios en el sistema mundial de producción de carne y proteínas.

Como parte de esto, se lanzó una nueva iniciativa para dar forma a la agenda de la producción mundial de carne y proteínas para garantizar una gama de opciones de carne y proteína universalmente accesibles, seguras, asequibles y sostenibles para satisfacer la demanda del mañana.

Las grandes empresas han estado prestando atención. IKEA, por ejemplo, ha estado experimentando con alimentos sostenibles del futuro: insectos. La cocina de prueba del gigante flatpack en Copenhague ha estado cocinando hamburguesas de insectos, una receta que combina remolacha, chirivías y gusanos de la harina, y perritos calientes basados ??en algas. Los hechos se imponen: los insectos pueden ayudar a aliviar la presión de los sistemas de alimentos sobrecapacitados. Y la industria de alimentación animal también puede beneficiarse. A partir del próximo año, se espera que la Unión Europea permita que los insectos se utilicen para producir alimentos para ganado de aves de corral y cerdos.

La necesidad de seguridad alimentaria es mayor que nunca. Un brote de E. coli en los Estados Unidos en abril de este año, por ejemplo, se relacionó con bolsas de lechuga romana, de acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, el principal instituto de salud pública del país. El New York Times informó que casi el 70% de las personas que tenían la mala suerte de estar infectadas fueron hospitalizadas con una cepa de E. coli productora de toxinas y varias desarrollaron insuficiencia renal. Y una investigación reciente en la Queen's University de Belfast indicó

que los nitratos utilizados en el proceso de curado de carnes procesadas pueden producir sustancias químicas que causan un mayor riesgo de cáncer colorrectal.

Agregue a lo anterior una cadena de suministro de alimentos cada vez más compleja, una creciente población mundial y la consiguiente presión sobre los recursos ya agotados del mundo, y no es difícil ver por qué los desafíos a la seguridad y la seguridad alimentaria mundiales son motivo de preocupación y por qué los líderes de todos los sectores están buscando soluciones.

### Unificación

Entonces, ¿cómo podemos garantizar una forma sistemática para que los fabricantes de alimentos produzcan alimentos seguros para humanos y animales? Una de esas soluciones para inspirar confianza es ISO 22000, Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Como hemos visto, ha habido muchos desafíos de seguridad alimentaria para los usuarios a lo largo de la cadena de suministro desde que se publicó por primera vez en 2005, lo que provocó la necesidad de una revisión.

Para cumplir con las necesidades del mercado para la seguridad alimentaria, ISO 22000 ha sido creado por las partes interesadas que participan en organizaciones de seguridad alimentaria: gobierno, consumidores, consultoría, industria e investigación. Siendo partícipes los usuarios, ISO 22000 se asegura de que se cumplan los requisitos del mercado.

La conexión ISO 22000: 2018 con Codex Alimentarius, un grupo de alimentos de las Naciones Unidas que desarrolla directrices para los gobiernos, es un ejemplo importante para satisfacer las necesidades del mercado. Debido al estado y la referencia del Codex en la legislación nacional, ISO 22000: 2018 ha mantenido un fuerte vínculo con las normas del Codex, que permite a los gobiernos de todo el mundo remitirse a ISO 22000: 2018 en inspecciones gubernamentales y como requisitos nacionales.

Destaca un deseo específico de las organizaciones de inocuidad alimentaria de tener una descripción clara de las diferencias entre algunas definiciones clave, como los Puntos de control crítico (CCP) y los Programas de prerrequisitos operativos (OPRP), que mantienen la alineación con las definiciones del Codex tanto como sea posible.

### Afrontar el riesgo

Un cambio significativo en el estándar fue la introducción de la estructura de alto nivel (HLS) común a todos los estándares de sistemas de gestión ISO, lo que beneficiará a las organizaciones que usan más de un sistema de gestión. También beneficia a las organizaciones a tomar un enfoque diferente para comprender el riesgo. Como concepto, el riesgo se usa de varias maneras y es muy importante para las empresas alimentarias distinguir entre la conocida evaluación de riesgos en el nivel operacional y el concepto de riesgo comercial presentado en la nueva estructura.

La nueva versión de ISO 22000 también aclara el ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PDCA) teniendo dos ciclos separados en el estándar trabajando juntos. "Los dos círculos PDCA operan uno dentro del otro, uno que cubre el sistema de gestión y el otro, dentro de él, las operaciones, que simultáneamente cubren los principios de HACCP definidos por Codex"

HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), mencionado anteriormente, es un sistema de principios que ayuda a los operadores de empresas alimentarias a analizar cómo manejan los alimentos e introduce procedimientos para garantizar que los alimentos producidos sean seguros para comer.

La fortaleza en ISO 22000 es que es reconocimiento mundial. Todas las empresas dentro de la cadena alimentaria, tanto directa como indirectamente, pueden certificarse contra esta norma y es emitida por una organización no gubernamental independiente. Al usar este estándar, tenemos un lenguaje de seguridad alimentaria compartido, que es comúnmente aceptado en todo el mundo.

### Socios implicados

Está claro que la política gubernamental y la cooperación internacional son clave, tanto en los mercados desarrollados como en desarrollo, para impulsar la cooperación público-privada en la construcción de una cartera de soluciones de proteínas para satisfacer las demandas del mañana de acuerdo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. La nueva versión de ISO 22000 está desempeñando un papel clave para ayudar a cumplir el ODS 17: "Alianzas para los objetivos".

Subraya la importancia de la alineación de ISO 22000 con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius (GPFH), a pesar de sus roles intrínsecamente diferentes. El objetivo de GPFH es apoyar y armonizar las autoridades de seguridad alimentaria en todo el mundo en la creación de sus leyes y el control o las inspecciones oficiales posteriores. El objetivo de ISO 22000 es ayudar a los operadores de negocios de alimentos a cumplir con estas leyes, cumplir con los requisitos de los clientes y continuar y mejorar sus negocios.

Fuente: ISO



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