



GRUPO ACMS Consultores

Una Nueva edición de ISO 22000: 2018 acaba de actualizarse



(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 22/06/2018

Con más de doscientas enfermedades diseminadas a lo largo de la cadena alimentaria, está claro que la producción de alimentos segura y sostenible es uno de nuestros mayores desafíos. La globalización del comercio de alimentos complica aún más la inocuidad de los alimentos y la nueva edición de ISO 22000 sobre sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos presenta una respuesta oportuna.

La seguridad alimentaria se trata de la prevención, eliminación y control de los peligros transmitidos por los alimentos, desde el lugar de producción hasta el punto de consumo. Dado que los riesgos de seguridad alimentaria pueden introducirse en cualquier etapa del proceso, todas las empresas de la cadena de suministro de alimentos deben ejercer controles de peligros adecuados. De hecho, la seguridad alimentaria solo puede mantenerse a través de los esfuerzos combinados de todas las partes: gobiernos, productores, minoristas y consumidores finales.

Dirigido a todas las organizaciones en las industrias de alimentos y piensos, independientemente del tamaño o sector, ISO 22000: 2018, Sistemas de gestión de seguridad alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, traduce la gestión de la seguridad alimentaria en un proceso de mejora continua. Adopta un enfoque precautorio para la inocuidad de los alimentos al ayudar a identificar, prevenir y reducir los peligros transmitidos por los alimentos en las cadenas de alimentos y piensos.

La nueva edición brinda claridad de comprensión para las miles de empresas en todo el mundo que ya utilizan el estándar. Sus últimas mejoras incluyen:

- Adopción de la estructura de alto nivel común a todas las normas del sistema de gestión ISO, que facilita a las organizaciones combinar ISO 22000 con otros sistemas de gestión (como ISO 9001 o ISO 14001) en un momento dado
- Un nuevo enfoque del riesgo, como concepto vital en el negocio alimentario, que distingue entre el riesgo a nivel operativo y el nivel comercial del sistema de gestión
- Fuertes vínculos con el Codex Alimentarius, un grupo de alimentos de las Naciones Unidas que desarrolla directrices de seguridad alimentaria para los gobiernos

El nuevo estándar ofrece un control dinámico de los peligros de seguridad alimentaria que combina los siguientes elementos clave generalmente reconocidos: comunicación interactiva, administración de sistemas, programas de requisitos previos (PRP) y los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

J



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