

Certificación ISO 22000

Alimentos seguros, una responsabilidad de todos

Antes de llegar al consumidor final, los alimentos atraviesan cadenas de suministro donde intervienen distintos tipos de organizaciones. El aumento significativo de enfermedades transmitidas por alimentos en mal estado o la existencia de cualquier punto débil en esta cadena, que pueda dar lugar a un alimento inseguro, ocasiona un riesgo muy grave para los consumidores y unos costes económicos considerables para las organizaciones y la Administración Pública.

La norma internacional **UNE-EN ISO 22000:2005** especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.

Las empresas cuya actividad puede incidir en la seguridad del producto alimenticio final, necesitan **demostrar que su actividad es inocua** para el mismo y sólo una entidad independiente y de reconocido prestigio como AENOR, puede avalarlo.

Objetivos

- ✓ Reforzar la seguridad alimentaria.
- ✓ Fomentar la cooperación entre todas las partes involucradas en la cadena alimentaria, los gobiernos nacionales y organismos transnacionales.
- ✓ Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- ✓ Establecer requisitos de referencia "elementos claves" para los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- ✓ Mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

Certificado de Seguridad Alimentaria de AENOR, sinónimo de gestión eficaz de la inocuidad del alimento

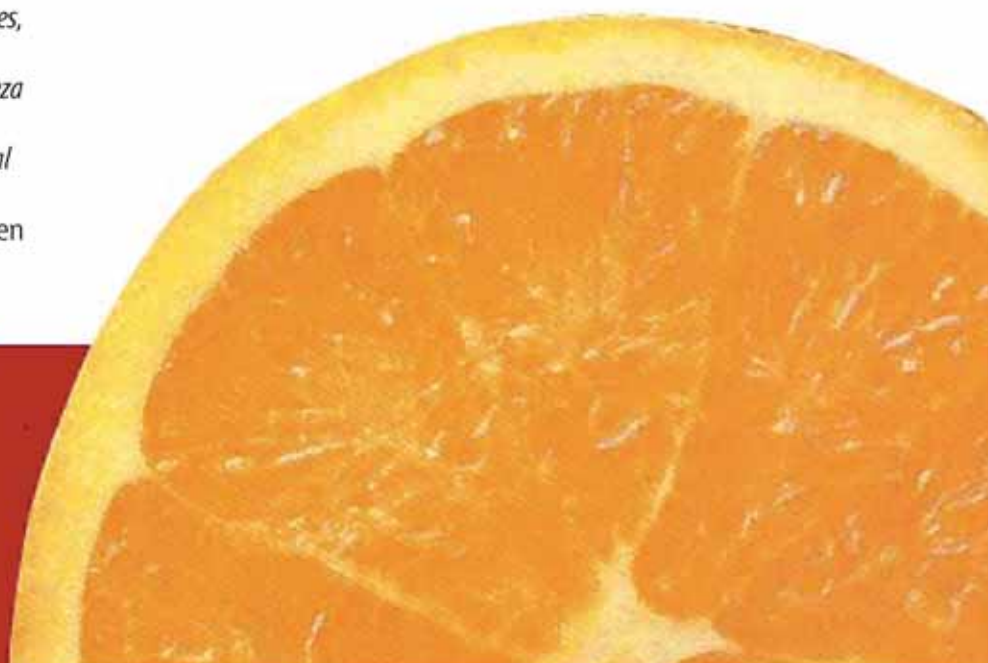
¿A quién va dirigido?

La norma ISO 22000 está dirigida a cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, con independencia de su tamaño y complejidad, que busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos, más allá de los requisitos establecidos por la legislación.

→ *Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.*



AENOR
Claves
para una
gestión segura



¿En qué consiste la certificación ISO 22000 de AENOR?

FASE I

Se realiza un estudio de la documentación de la organización así como una evaluación del nivel de implantación de los aspectos más relevantes del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

El análisis de dicha documentación se centrará en el análisis del APPCC y de aquellos documentos exigidos por la Norma ISO 22000.

Entre otros, la implantación de los Programas de Prerrequisitos tanto operacionales como de implantación del Plan APPCC, comprobación de todos los requisitos legales que afecten a la inocuidad de los alimentos así como la visita a las instalaciones para verificar el estado higiénico-sanitario de las mismas siguiendo los principios del *Codex Alimentarius*, la revisión del informe de auditoría interna y tratamiento de las no conformidades o del procedimiento de emergencias o retirada del producto, las comunicaciones externas e internas...



FASE II

Además de auditarse todos los requisitos descritos en la norma UNE-EN ISO 22000, se comprueba que todas las cuestiones detectadas durante la FASE I, tanto en la visita a las instalaciones como a nivel documental, se han resuelto satisfactoriamente.

Una vez finalizada la FASE II la empresa tendrá que enviar un Plan de Acciones Correctivas (PAC) donde se dé respuesta a las no conformidades encontradas en esta fase. A la vista del PAC propuesto se decidirá sobre la certificación del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

Beneficios

- Facilita el **cumplimiento de la legislación** de aplicación:
 - Reglamento 852/2004 "Higiene de los productos alimenticios" (APPCC)
 - Reglamento 178/2002 "Trazabilidad y Seguridad Alimentaria"
 - Reglamento 183/2005 "Higiene de los piensos" (APPCC)
- Integra los principios del **APPCC** en un sistema de gestión de la organización compatible con el modelo **ISO 9001**.
- Se basa en el ciclo de mejora continua **PDCA** (*Planificar, Hacer, Comprobar, Actuar*).
- Proporciona una **comunicación organizada y eficaz**, con todas las partes interesadas:
 - Autoridades Sanitarias
 - Consumidores
 - Clientes
 - Proveedores y socios comerciales
- Proporciona **confianza** a los consumidores.
- Mejora la **documentación**.
- **Control más eficiente y dinámico de los riesgos** para la seguridad alimentaria.
- Gestión sistemática de los **requisitos previos**.
- **Ahorro de tiempo y costes**, al realizar las auditorías de ISO 22000 junto con otros esquemas de Seguridad Alimentaria (BRC, IFS). *Además, con una implantación adecuada de ISO 22000 e ISO 9000 se da respuesta a los requisitos demandados por los protocolos privados BRC e IFS.*

→ Solicite información adicional



902 102 201



info@aenor.es



www.aenor.es



Génova, 6

AENOR
 20 Liderando
 AÑOS Calidad y
Confianza