

Certificación ISO 22000

Para un turismo sano y seguro

Hostelería, último eslabón de la cadena alimentaria

En la actualidad, existe un creciente interés por la seguridad alimentaria por parte de los consumidores. Por este motivo, se ha hecho imprescindible el desarrollo de esquemas de certificación, cada vez más enfocados a la seguridad, legalidad y calidad de los productos alimenticios. En este sentido, el sector de la Hostelería, como último eslabón de la cadena alimentaria y por requisitos legales y de mercado, se ve en la necesidad de implantar sistemas de gestión enfocados a la Seguridad Alimentaria, con el fin de evitar riesgos para la salud de los consumidores y las pérdidas de imagen y económicas, que podrían resultar como consecuencia de una mala gestión de la Seguridad Alimentaria en el sector hostelero.

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.

El **Certificado de Seguridad Alimentaria de AENOR** facilita, por tanto, el cumplimiento de los requisitos legales. En el caso del sector hostelero, la aplicación de los principios del APPCC (*Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos*) es un requisito legal en España según establece el Reglamento Europeo 852/2004 (Higiene de los productos Alimenticios). Asimismo el RD 3484/2000 establece los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los establecimientos que elaboran Comidas Preparadas, como es el caso de los Hoteles.

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

¿Dónde aplicar ISO 22000?

En el caso concreto de un hotel, la implantación de la norma ISO 22000 sería aplicable, entre otros aspectos, a:

- Proceso de elaboración de menús en la cocina, desde la recepción y almacenamiento de materias primas, elaboración y servicio de comidas o ubicación en la mesa caliente o refrigeración.
- Servicio de comidas en Buffets, Room Service.
- Formación en manipulación de alimentos de todo el personal que intervenga de alguna forma en la elaboración de las comidas o servicio de las mismas a los clientes.
- Limpieza e higiene de aquellas dependencias del hotel donde se manipulen alimentos: cocina, salones, cafetería...



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"
 - RD 3484/2000 "Normas de Higiene para la Elaboración de Comidas Preparadas"
- 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 sistemas de gestión aplicables también al ámbito de la hostelería (*por ejemplo, gestión de la calidad según ISO 9001 ó la auditoría Q de Calidad Turística*).

→ Solicite información adicional



902 102 201



info@aenor.es



www.aenor.es



Génova, 6

AENOR
Liderando
20 Años
Calidad y
Confianza