

## ISO 22000 - Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria



**ISO 22000 es la norma internacional voluntaria necesaria para garantizar la seguridad de la cadena mundial de suministro de alimentos; define los requisitos para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y puede ser certificada.**

La norma está dirigida a todos los que intervienen en la cadena alimentaria:

- La posibilidad de combinar la certificación BRC con auditorías de otras normas reconocidas (ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22005:2008), reduciendo el tiempo y el coste de las inspecciones del comercio minorista
- Integración del manual de autocontrol HACCP
- Satisfacción de las autoridades y de los consumidores
- La norma garantiza la seguridad alimentaria a través de:
  - Comunicación interactiva entre todos los actores de la cadena de suministro, tanto en las fases iniciales como en las finales
  - Un sistema de gestión y control de procesos
  - Un sistema de gestión empresarial
- La implementación de: Programas y procedimientos de mantenimiento de las BPF (Buenas Prácticas de Fabricación), BPA (Buenas Prácticas de Higiene), BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) para equipos y edificios, programas de control de plagas y metodología HACCP, con especial atención al análisis de peligros.

### **ISO 22000:2018: transición a la nueva norma**

La norma ISO 22000:2018, publicada en junio de 2018 en su última revisión, sustituye a la anterior norma ISO 22000:2005. Las organizaciones ya certificadas de acuerdo con la norma tienen tres años a partir de la fecha de publicación antes de que la norma ISO 22000:2005 sea sustituida definitivamente.

La norma ISO 22000 ha sido revisada teniendo en cuenta las tendencias actuales del mercado y los nuevos requisitos para

**Kiwa España S.L.U.**  
info@kiwa.es  
+34 96 312 07 10

asegurar y garantizar la seguridad alimentaria, convirtiéndose así en una respuesta concreta a los crecientes retos globales para toda la industria alimentaria.

Entre las novedades y mejoras que la revisión trae consigo:

- La nueva estructura ISO (HLS) de alto nivel, común a todas las nuevas normas para sistemas de gestión. Esta reorganización de la norma facilita la integración de la nueva ISO 22000 con normas como ISO 9001 (Sistema de Gestión de Calidad), ISO 14001 (Sistema de Gestión Medioambiental) e incluso con normas más específicas como ISO 45001 (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo)
- El enfoque basado en el riesgo, que también es común a otras normas, vuelve a situar el concepto de riesgo en el centro de atención, lo que es absolutamente vital para las empresas alimentarias. El objetivo de la norma es distinguir entre el riesgo a nivel operativo (a través del enfoque de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)) y el riesgo a nivel estratégico del sistema de gestión, que se configura como riesgo empresarial.
- Dos ciclos diferentes de Planificar-a-Revisar-Actuar (PDCA), distintos y diferentes pero operando uno dentro del otro. La primera se aplica al sistema de gestión en su conjunto, mientras que la segunda, incorporada en él, se refiere a las operaciones descritas en la cláusula 8, que abarca también los principios de HACCP definidos por el Codex Alimentarius de la Comisión.