

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva

Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva

Martes, 30 de junio 2015

La norma ISO 22000 define los requerimientos para desarrollar e implementar un sistema de gestión con el fin de lograr una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. Supone un claro valor añadido y una garantía para gestionar todos los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

El consumidor cada vez tiene un mayor interés por todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria. De hecho, de todos los aspectos que afectan a la gestión de un establecimiento de restauración colectiva, a buen seguro que a los consumidores lo que más les preocupa son precisamente los relacionados con la gestión de la inocuidad de las comidas elaboradas.

Por otra parte, en el mundo de la empresa muchos clientes exigen a menudo a sus proveedores garantías de la inocuidad alimentaria de los productos que compran, tanto a nivel nacional como internacional.

Es por todo ello por lo que en los últimos años se han ido desarrollando normas para garantizar la calidad, seguridad y legalidad de los productos alimenticios que consumimos diariamente, de cara a usuarios, clientes y administraciones públicas.

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP/APPCC) es una metodología de eficacia contrastada para el autocontrol alimentario en los establecimientos de elaboración de alimentos, y de obligado cumplimiento ya en la mayoría de los países industrializados en Europa y en América; es una herramienta imprescindible para el control de la inocuidad de los procesos productivos dentro de las cocinas.

Este sistema APPCC puede actuar como base, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, para la implantación de las Normas ISO 9001 e ISO 22000 en los establecimientos de restauración colectiva, como indica el Codex Alimentarius en su documento 'Principios generales de higiene de los alimentos'.

La norma ISO 9001 *Sistemas de gestión de la calidad*, es norma generalista sobre gestión de la calidad, pero que se complementa e integra perfectamente con los principios del sistema APPCC. Esta norma proporciona una herramienta eficaz para gestionar con éxito todos los aspectos claves de un establecimiento de restauración colectiva.

Desde el año 2005, con la norma ISO 22000: *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*, las empresas de restauración colectiva disponen, además, de una norma cuya implantación y certificación en el sector supone un claro valor añadido y una garantía para gestionar todos los aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria. Ello se debe a que es la única norma que aplica a todos los eslabones de la cadena alimentaria, promoviendo así la calidad y la seguridad de los alimentos preparados.

La norma ISO 22.000 adquiere aún más importancia en el sector de la restauración colectiva ya que, dentro de la cadena alimentaria es, sin duda, uno de los eslabones más críticos, ya que cualquier peligro presente en un alimento va a tener un efecto inmediato en el consumidor, al no existir etapas posteriores que lo eliminen. Por tanto, la garantía de la inocuidad de los alimentos elaborados ante los usuarios es, si cabe, aun más importante.

En resumen, los múltiples beneficios de la norma ISO 22000 para empresas de restauración, podrían resumirse en los siguientes:

- Asegura la protección al consumidor y fortalece su confianza.
- Asegura la entrega productos inocuos al consumidor final o a los clientes.
- Integra la seguridad alimentaria dentro de la gestión global de la empresa.
- Aporta beneficios económicos y sociales a las empresas.
- Mejora la implicación del personal en las empresas.
- Fomenta una cultura de mejora continua.
- Facilita el cumplimiento de la legislación.
- Mejora la transparencia y comunicación a lo largo de toda la cadena de suministro, entre proveedores, clientes y consumidores.
- Ayuda a evitar fallos y a disminuir costes en la cadena de suministro.

Aunque la aplicación de la ISO 22000 es voluntaria, hoy en día son cada vez más las empresas de hostelería y restauración que deciden desarrollar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basados en esta norma.

Si lo que se desea es generar confianza en los clientes y consumidores de todo el mundo, aplicar normas como ISO 22000 en el sector se hace imprescindible porque garantiza la seguridad y calidad de los productos, abordando además cuestiones de interés para los consumidores, tales como valor nutricional, el etiquetado y la declaración de alérgenos, la higiene, organismos modificados genéticamente, aditivos, pesticidas, contaminantes, etc

Norma ISO 22.000:2005

Nidia Guerrero **Nidia Guerrero** es auditora, consultora y formadora en Servicios de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales. Es además gerente de [Lucero, Consultoría Alimentaria](#). @: info@luceroconsultoriaalimentaria.es