



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Novedades de la última versión de la ISO 22000 sobre seguridad e inocuidad alimentaria

Novedades de la última versión de la ISO 22000 sobre seguridad e inocuidad alimentaria

Jueves, 20 de septiembre 2018

Después de trece años de consenso, la Organización Internacional de Normalización (ISO) publicó en junio la segunda versión de la Norma ISO 22000 (Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos). Se trata de una norma ampliamente aplicada a nivel mundial para asegurar de una forma sistemática, a lo largo de toda la cadena alimentaria, la producción de alimentos inocuos.

La segunda versión de la Norma ISO 22000 fue publicada el pasado 19 de junio por Organización Internacional de Normalización, y con ella se inicia el recorrido para su transición para las más de 32.000 organizaciones certificadas en esta norma. Las empresas certificadas anteriormente dispondrán hasta junio de 2021 para adaptarse a los nuevos requisitos.

Al igual que las últimas actualizaciones de las ISO más recientes (9001:2015 Sistemas de gestión de calidad; 14:000:2015 Sistemas de gestión ambiental; 45001:2018 Sistemas de gestión de salud y seguridad en el trabajo,) la actual versión presenta una nueva estructura de alto nivel, común a todas las normas (anexo SL) que favorece la integración de las mismas para las organizaciones que quieren implementar sistemas de gestión integrados.

La norma ISO 22000 establece los criterios para la implementación de un sistema de gestión para la inocuidad de los alimentos. Es una norma de carácter voluntario que se dirige a toda la cadena alimentaria. Su finalidad es la producción de alimentos inocuos; la prevención, eliminación y control de los riesgos en los alimentos; la concienciación respecto a la gestión de la inocuidad de los alimentos; y la integración de la seguridad alimentaria como valor en la toma de decisiones de la empresa.

Entre las principales ventajas de la implementación de una norma de gestión de la inocuidad de los alimentos, podemos encontrar las siguientes:

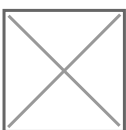
- Cumplimiento con la legislación
- Protección de la seguridad del consumidor
- Refuerzo de la confianza de nuestros clientes.
- Control de las etapas de producción, con lo que debería suponer una mejora de eficiencia y ahorro en costes.
- Productos sin riesgos.

La norma se actualiza después de trece años, por las necesidades cambiantes del entorno alimentario, de la misma manera que lo han hecho recientemente otras normas de referencia de sistemas de gestión de seguridad alimentaria: BRC V.8 en agosto, 2018 o la IFS V. 6.1 en noviembre del año pasado.

Principales cambios entre la versión de 2015 y la de 2018

En la nueva versión ISO 22000:2018 detectamos cambios a tres niveles (de estructura, de enfoque /conceptos y de contenido), respecto su anterior versión ISO 22000:2015.

– **Respecto a la estructura.** Está estructurada en diez capítulos, según el orden del ciclo 'Plan-Do-Check-Act' (PDCA).



Define dos tipos distintos de ciclo 'Plan-Do-Check-Act' (PDCA); el operativo, propio del APPCC y el del propio sistema de gestión de la inocuidad.



– **Respecto los conceptos.** La norma da un paso más al incorporar conceptos de globalización e introducir la mejora continua en el centro del sistema, desarrollando los siguientes aspectos (ya propios de las recientes normas ISO):

- El enfoque a procesos y su control permite minimizar los efectos adversos.
- Adopta un enfoque basado en riesgos, tanto a nivel de organización como del control operacional. Se diferencia entre la gestión del riesgo alimentario en los procesos operativos, basado en los principios de APPCC (riesgo operacional); y la gestión del riesgo como organización, entendido como la detección de oportunidades y amenaza para la organización, permitiendo de esta manera centrarse también en los aspectos positivos de este análisis.
- Puntualización de algunos requisitos, especialmente la gestión de emergencias, la elección y validación de las medidas de control, la comunicación y el Plan de control de PPR (Programa de Prerrequisitos) y PCC (Punto Crítico de Control).

– **Respecto al contenido.** Introduce nuevos *inputs* como:

- Los capítulos de análisis de contexto y una orientación a las partes interesadas. Así se iguala en la orientación al resto de normas y obliga a las organizaciones a hacer un análisis de situación, no solo del propio APPCC sino también de la empresa respecto a la gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Incluye el *food defense* y el fraude alimentario, conceptos que se encuentran entre los nuevos riesgos a gestionar en la cadena de suministro alimentario.
- Se vincula con el *Codex alimentario*, tomando como referencia sus documentos.

Las empresas que deseen certificarse de nuevo, encontrarán una norma más clara y estructurada, lo que mejora su comprensión y aplicación dentro de la estructura del 'Plan-Do-Check-Act' (PDCA) y la orientación a la mejora.

Noticias Relacionadas

- [Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva](#)
- [En marcha una plataforma de indicadores de calidad para la restauración hospitalaria](#)
- [Obtén un descuento del 5% en la matrícula del máster en seguridad alimentaria de la UAB](#)
- [La seguridad alimentaria: foco de atención prioritaria del sector y de nuestro congreso](#)

Sandra Gómez-Pimpollo **Sandra Gómez - Pimpollo** es consultora en sistemas de gestión de calidad, seguridad alimentaria, y de producción en línea fría. Es propietaria y directora de [Alimentconsulting](#) desde donde, entre otros, ofrece servicios de consultoría para el diseño y la implementación de la nueva ISO 22000. @: sandragomez@alimentconsulting.com