

Unidad Didáctica 2

Definiciones y contenidos

Contenido

1. Definición de ISO 22000:2005
2. Contenidos de la norma ISO 22000:2005
3. FAMILIA ISO 22000:2005

1. Definición de ISO 22000:2005

La norma ISO 22000:2005 especifica los **requisitos** para un sistema de gestión de inocuidad alimentaria y se puede aplicar cuando una organización necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros que puedan afectar a la inocuidad alimentaria.



Es un estándar internacional certificable, que especifica los requisitos para un **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**, mediante la incorporación de todos los elementos de las **Buenas Prácticas de Fabricación (GMP)** y el **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**, junto a un sistema de gestión adecuado, que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria.

Es el primer estándar de certificación de seguridad alimentaria emitido por ISO. Esta circunstancia dota a la norma ISO 22000 de un **reconocimiento mundial**, hasta ahora no alcanzado por otras normas similares, tales como APPCC, DS 3027, BRC Global Standard Food, IFS, etc., vinculadas a mercados o territorios específicos. Se trata de un estándar global que proporciona un método sistemático de análisis de los procesos agroalimentarios para

determinar posibles peligros y diseñar medidas de control adecuadas a través de la gestión de programas de prerrequisitos y puntos de control crítico necesarios para obtener alimentos seguros.

La estructura de la norma ISO 22000 incorpora los elementos básicos de gestión del estándar ISO 9001:2000, hecho que facilita su integración con otros sistemas de gestión de estructura similar tales como los basados en la propia ISO 9001, la ISO 14001 o la OHSAS 18001.

La **inocuidad de los alimentos** se refiere a la existencia de peligros asociados a los alimentos en el momento de su consumo (ingestión por los consumidores). Como la introducción de peligros para la inocuidad de los alimentos puede ocurrir en cualquier punto de la cadena alimentaria, es esencial un control adecuado a través de toda la cadena alimentaria. Así, la inocuidad de los alimentos está asegurada a través de la combinación de esfuerzos de todas las partes que participan en esta cadena.

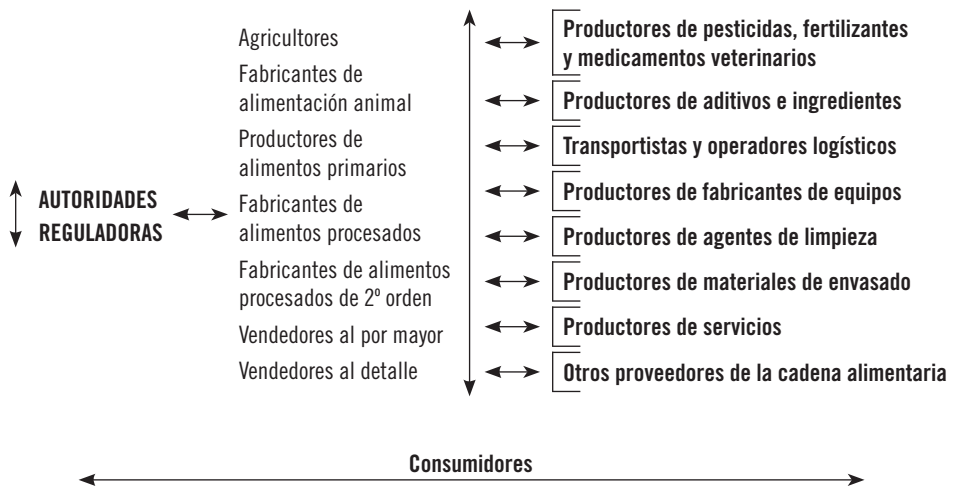
Las organizaciones dentro de la cadena alimentaria varían desde productores de alimentos para animales y productores primarios, hasta fabricantes de alimentos, operadores de transporte y almacenaje y subcontratistas para la venta al por menor y centros de servicios de alimentación (junto con organizaciones interrelacionadas tales como productores de equipamiento, material de embalaje, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes).

Los proveedores de servicios también están incluidos.

La norma especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, que combina los siguientes elementos clave generalmente reconocidos, para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, hasta el punto de consumo final:

- Comunicación interactiva.
- Gestión del sistema.
- Programas de prerrequisitos.
- Principios de APPCC.

La comunicación a lo largo de toda la cadena alimentaria es esencial para asegurar que todos los peligros pertinentes a la inocuidad de los alimentos sean identificados y controlados adecuadamente en cada punto dentro de la cadena alimentaria. Esto implica comunicación entre organizaciones, en ambos sentidos de la cadena alimentaria. La comunicación con los clientes y proveedores acerca de los peligros identificados y las medidas de control ayudarán a clarificar los requisitos del cliente y del proveedor (por ejemplo, con relación a la viabilidad y necesidad de esos requisitos y su impacto sobre el producto terminado).



El reconocimiento de la función y la posición de la organización dentro de la cadena alimentaria es esencial para asegurar una comunicación interactiva eficaz a través de la cadena con el objeto de entregar productos alimenticios inocuos al consumidor final.

Los sistemas más eficaces en materia de inocuidad de los alimentos están establecidos, ejecutados y actualizados dentro del marco de trabajo de un sistema de gestión estructurado y están incorporados dentro de las actividades globales de gestión de la organización. Esto proporciona el máximo beneficio para la organización y las partes interesadas. La Norma ha sido alineada con la Norma ISO 9001 con el objeto de aumentar la compatibilidad de las dos normas.

Especifica requisitos que le permiten a una organización:

- Planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos destinado a proporcionar productos que, de acuerdo a su uso previsto, sean inocuos para el consumidor.
- Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos.
- Evaluar y valorar los requisitos del cliente y demostrar conformidad con aquellos requisitos del cliente mutuamente acordados que se refieren a la inocuidad de los alimentos, con el objetivo de aumentar la satisfacción del cliente.
- Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.
- Asegurarse de su conformidad con la política de la inocuidad de los alimentos declarada.
- O demostrar tal conformidad a las partes interesadas pertinentes.
- Buscar la certificación o registro de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos por un organismo externo, o realizar una autoevaluación o autodeclaración de conformidad con esta norma internacional.

Todos los requisitos de esta norma son genéricos y pretenden ser aplicables a todas las organizaciones en la cadena alimentaria sin importar su tamaño y complejidad. Esto incluye organizaciones directa o indirectamente involucradas en una o más etapas de la cadena alimentaria. Las organizaciones que están directamente vinculadas incluyen, entre otras, productores de alimentos para animales, cosechadores, agricultores, productores de ingredientes, fabricantes de alimentos, minoristas, operadores de servicios de comida y catering, organizaciones que proporcionan servicios de limpieza y desinfección, transporte, almacenamiento y distribución. Otras organizaciones que están indirectamente involucradas incluyen, entre otras, proveedores de equipos, agentes de limpieza y desinfección, material de embalaje, y otros materiales en contacto con los alimentos.

1.1. Otras definiciones

Contaminación

La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.



Contaminante

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Desinfección

La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Higiene de los alimentos

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Idoneidad de los alimentos

La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.



Inocuidad de los alimentos

Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

Cadena alimentaria

Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.



Si es posible realice 4 comidas diarias

DESAYUNO



ALMUERZO



MERIENDA



CENA



Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos

Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o la condición que éste se halla, que puede ocasionar un efecto adverso para la salud.

Política de la inocuidad de los alimentos

Intenciones globales y orientación de una organización relativas a la inocuidad de los alimentos tal como se expresan formalmente por la alta dirección.

Producto terminado

Producto que no será objeto de ningún tratamiento o transformación posterior por parte de la organización.

Peligro

Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Sistema de APPCC

Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Diagrama de flujo

Presentación esquemática y sistemática de la secuencia de etapas y de su interacción.

Medida de control

Acción o actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Programa de prerequisite (PPR)

Condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener a lo largo de toda la cadena alimentaria un ambiente higiénico apropiado para la producción, manipulación y provisión de productos finales inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano.

PPR operativo, programa de prerequisites de operación

PPR identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en los productos o en el ambiente de producción.

Punto Crítico de Control (PCC)

Etapas en las que puede aplicarse un control y que son esenciales para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Límite crítico

Criterio que diferencia la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

Seguimiento

Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control están funcionando según lo previsto.

Corrección

Acción tomada para eliminar una no conformidad detectada.

Acción correctiva

Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

Validación

Obtención de evidencia de que las medidas de control gestionadas por el plan APPCC y por los PPR operativos son capaces de ser eficaces.

Verificación

Confirmación, mediante la aportación de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

Actualización

Actividad inmediata y/o planificada para asegurar la aplicación de la información más reciente.

2. Contenidos de la norma ISO 22000:2005

En términos generales, su contenido se agrupa en tres grandes bloques, desde los requisitos que deben conformar la base del sistema a los más elaborados, que permiten su gestión y mejora:

- Requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Requisitos para un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Requisitos para un programa de Planes de Prerrequisitos.

Su contenido se distribuye en los siguientes apartados:

PRÓLOGO

PRÓLOGO DE LA VERSIÓN EN ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

4. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- 4.1 Requisitos generales
- 4.2 Requisitos de documentación

5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN

- 5.1 Compromiso de la dirección
- 5.2 Política de la inocuidad de los alimentos
- 5.3 Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 5.4 Responsabilidad y autoridad
- 5.5 Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos
- 5.6 Comunicación
- 5.7 Preparación y respuesta ante emergencias
- 5.8 Revisión por la dirección

6. GESTIÓN DE LOS RECURSOS

- 6.1 Provisión de recursos
- 6.2 Recursos humanos
- 6.3 Infraestructura
- 6.4 Ambiente de trabajo

Continúa >>

7. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

- 7.1 Generalidades
- 7.2 Programas de prerrequisitos (PPR)
- 7.3 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
- 7.4 Análisis de peligros
- 7.5 Establecimiento de los programas de prerrequisitos operativos (PPR operativos)
- 7.6 Establecimiento del plan APPCC
- 7.7 Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
- 7.8 Planificación de la verificación
- 7.9 Sistema de trazabilidad
- 7.10 Control de no conformidades

8. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- 8.1 Generalidades
- 8.2 Validación de las combinaciones de medidas de control
- 8.3 Control del seguimiento y la medición
- 8.4 Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 8.5 Mejora

ANEXO A (Informativo) REFERENCIAS CRUZADAS ENTRE LA NORMA ISO 22000:2005 Y LA NORMA ISO 9001:2000

ANEXO B (Informativo) REFERENCIAS CRUZADAS ENTRE APPCC Y LA NORMA ISO 22000:2005

ANEXO C (Informativo) REFERENCIAS DEL CODEX QUE PROPORCIONAN EJEMPLOS DE MEDIDAS DE CONTROL, INCLUYENDO PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y ORIENTACIÓN PARA SU SELECCIÓN Y USO

BIBLIOGRAFÍA

3. FAMILIA ISO 22000:2005

Dentro de la familia ISO 22000:2005 tenemos una serie de Normas ISO que hacen referencia a la Calidad Alimentaria, éstas son:

ISO/TS 22003. Requisitos para organismos de certificación ISO 22000

La ISO/TS 22003 es una especificación técnica miembro de la familia ISO 22000, que proporciona información, lineamientos y criterios para organismos de certificación que realizan auditorías y certificación según la norma ISO 22000, 'Sistemas de gestión de la seguridad de la información – Requisitos para organizaciones en toda la cadena de alimentos'.

ISO/TS 22004. Especificación técnica; documento de orientación y guía para ISO 22000

Proporciona orientación general para pequeñas y grandes empresas sobre la aplicación de la norma ISO 22000, sin alterar o sustituir alguno de los requisitos de la norma. En él se explica el enfoque del proceso, utilizada en la ISO 22000 y se dan orientaciones sobre las principales cláusulas de la norma.

ISO/TS 22005. Requisitos para trazabilidad en la cadena alimentaria - Principios generales y guías para diseño y desarrollo de sistema

En esta norma se establecen los principios generales y los requerimientos básicos para el diseño e implementación de un Sistema de Trazabilidad en la cadena de suministro de una organización.