

# ISOTools



# ISO 22000

# ¿Qué es la ISO 22000?

## Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

**ISO 22000** es una norma que define y especifica los requisitos para desarrollar e implantar un **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria**. La intención final de este estándar es lograr la armonización internacional de la gran variedad de normas que existen en esta materia y ser un medio que permita alcanzar la mejora continua de la **Seguridad Alimentaria**.

**ISO 22000:2018** es aplicable a cualquier organización que esté involucrada con la **Seguridad Alimentaria**, independientemente de su papel en la misma o tamaño.

**ISO-22000** fue pensada para reforzar la **Seguridad Alimentaria**, fomentar la cooperación entre los entes implicados, asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza, establecer requisitos de referencia para los **Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria** y para mejorar el rendimiento de los costes en la cadena de suministro alimentaria.

# Norma ISO 22000

## Estructura de la norma ISO 22000

- 01.** Objeto y campo de aplicación: La norma comienza aportando unas orientaciones sobre el uso, finalidad y modo de aplicación de este estándar.
- 02.** Referencias normativas: Recomienda la consulta de determinado material de referencia indispensable para la aplicación de **ISO22000**.
- 03.** Términos y definiciones: Describe la terminología aplicable a este estándar.
- 04.** Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria: Aquí se pone en énfasis el establecimiento, documentación, implantación y mantenimiento de un **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria** efectivo, incluyendo los registros y procedimientos requeridos y necesarios para asegurar su desarrollo, implantación y actualización.
- 05.** Responsabilidad de la dirección: Esta sección perfila el compromiso de la dirección en la implantación y mantenimiento del **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria**. Se deberá asignar un responsable del sistema y formar un equipo de **Seguridad Alimentaria**. Deben quedar establecidos mecanismos de comunicación entre miembros de la organización y con las partes interesadas y programarse revisiones del sistema que corrijan las no conformidades y alcancen la mejora continua.

- 06.** Gestión de recursos: Este apartado establece requisitos relacionados con la programación de actuaciones de formación, la evaluación del personal clave y el mantenimiento de unas infraestructuras y un ambiente de trabajo idóneo para la ejecución de los procesos.
- 07.** Planificación y realización de productos inocuos: En este punto se incluye cualquier requisito reglamentario aplicable a la organización y los procesos llevados a cabo. Insta que la organización apueste por implantar programas pre-requisitos necesarios para obtener una base sólida que soporte la producción de **productos seguros**.
- 08.** Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria: Recoge las disposiciones relativas a la comprobación de que todos los componentes del sistema son operativos o si es necesario efectuar modificaciones. Este tipo de actividades deben formar parte de un proceso de **mejora continua**.

Sección	Descripción
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	Describe la finalidad de la norma, sus orientaciones de uso y cómo debe aplicarse en organizaciones del sector alimentario.
<b>Referencias normativas</b>	Indica otros documentos y normas que deben consultarse porque contienen requisitos necesarios para la correcta aplicación de ISO 22000.
<b>Términos y definiciones</b>	Reúne la terminología técnica utilizada en la norma para garantizar una interpretación uniforme.
<b>Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA)</b>	Explica cómo establecer, documentar, implantar y mantener un sistema eficaz, incluyendo registros, procedimientos y actualizaciones.

Sección	Descripción
<b>Responsabilidad de la dirección</b>	Detalla el compromiso de la alta dirección, la asignación de roles, la creación del equipo de Seguridad Alimentaria, y la comunicación interna y externa. Incluye revisiones del sistema y mejora continua.
<b>Gestión de recursos</b>	Establece los requisitos relacionados con la formación, la competencia del personal, la infraestructura y un ambiente adecuado de trabajo.

# ISO 22000

## NORMAS DE LA SERIE

[isotools.us](http://isotools.us)

### ISO 22000

Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

### ISO/TS 22003

Requisitos para Entidades de Certificación

### ISO/TS 22004

Guía para la aplicación de la Norma ISO 22000

### ISO 22005

Trazabilidad en la cadena de alimentación humana y animal - Principios generales y guía para su diseño y desarrollo

# Software para ISO 22000

## La Plataforma ISOTools facilita la automatización de la ISO 22000

La **Plataforma Tecnológica ISOTools** permite la **implementación, automatización y mantenimiento** de su **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria** basado en la **ISO22000**, facilitando el cumplimiento legal, mejorando el nivel de control de los procesos, minimizando los principales riesgos alimentarios y sus costes asociados.

ISOTools es una herramienta diseñada para dar respuesta a las necesidades de las empresas dentro de cualquier fase de la **cadena alimentaria**, creándose así una cadena de comunicación ágil entre las partes interesadas y aportando confianza a los clientes y consumidores finales.

Desde un enfoque a procesos y basándose en los requerimientos definidos por el CODEX alimentario, este software desarrolla los requisitos normativos descritos en **ISO-22000**, siendo especialmente eficaz para el análisis de peligros alimentarios y la monitorización de puntos críticos de control.

ISOTools también permite aplicar los requisitos de otras normas de **Seguridad Alimentaria**, como HACCP, IFS, FSSC 22000, entre otras.

Este software da la posibilidad de integrar el estándar **ISO 22000** con otras normas, tales como ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001, de forma sencilla gracias a su estructura modular.

## Fuentes bibliográficas:

- International Organization for Standardization. (2018). *ISO 22000:2018 – Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. ISO. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
- International Organization for Standardization. (2018). *ISO 22000:2018 – Food safety management systems — A practical guide*. ISO. <https://www.iso.org/publication/PUB100454.html>
- International Organization for Standardization. (s. f.). *ISO standards for food safety*. ISO. <https://www.iso.org/food-safety.html>

# ISOTools

