

White paper

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria: ISO 22000

¿Por qué implantar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria?

¿Qué beneficios trae si se implementa conforme a "las ISO 22000"?

¿Es posible integrarlo a otros Sistemas de Gestión?

En el mercado de alimentos cada vez más aumenta la exigencia en lo que respecta a inocuidad y calidad. Es por este motivo, que actualmente preguntas como estas se están realizando en la industria alimentaria

Alcance

Las ISO 22000 son un conjunto de normas publicadas por la Organización Internacional de Normalización para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Hoy en día, son empleadas cada vez más cuando una organización quiere demostrar su capacidad de controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

El objetivo es asegurarse que el producto es inocuo al momento de consumo. Con el correr de los años se fueron creando normas para distintos sectores de la industria alimentaria, como las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las Buenas Prácticas de Laboratorio. Las mismas son aplicables únicamente en los respectivos sectores.

La norma ISO 22000 unifica principios y resulta aplicable a todos los sectores relativos a los alimentos, convirtiéndose en un estándar a nivel mundial.

Incluye un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) conforme con los principios establecidos por el Codex Alimentarius, tan utilizado y exigido en la industria cárnica, y establece requisitos relativos a las Buenas Prácticas de Manufactura en lo que llama "Programa de Prerrequisitos".

Dado que pretende englobar los requisitos de la gestión de la inocuidad de los alimentos para toda actividad dentro de la cadena alimentaria, la norma ISO 22000 es aplicable a cualquier empresa relativa a alimentos.

White paper

Esta puede ser implementada en organizaciones que estén en contacto directo o indirecto con la cadena de suministro de alimentos, independientemente de su tamaño y del lugar que ocupe en la cadena alimentaria.

Es decir, es posible instaurar un sistema de inocuidad de alimentos que cumpla con los requisitos establecidos por esta norma, tanto en una empresa productora de hamburguesas o en un servicio de catering, así como también en una empresa productora de material de empaque o un proveedor de maquinaria. Este hecho constituye una de las principales ventajas de implantar un sistema de inocuidad en conformidad con la norma ISO 22000, al tiempo que la integración de los principios de inocuidad alimentaria fomenta la cooperación entre las distintas industrias y gobiernos.

Implantación de la norma

El objetivo fundamental de la implantación de este sistema es la obtención de productos que no causen daño al consumidor. Para ello, la norma pone énfasis en la prevención ante la corrección. Exige un sistema que permita la trazabilidad a lo largo de toda la cadena productiva y un sistema de gestión de No Conformidades, que implica que con la aplicación de acciones correctivas se evite la repetición de sucesos.

Asimismo, hace hincapié en la comunicación entre las partes interesadas. Por ello debe ser interactiva y proactiva, generando de tal manera que los involucrados siempre se mantengan actualizados sobre cualquier cambio en el sistema. Principalmente, permite identificar y controlar todos los peligros potenciales y relevantes de la inocuidad en cada paso de la cadena alimentaria, facilitando la obtención de productos inocuos.

Principales beneficios

Dentro de los beneficios que conlleva un sistema de inocuidad alimentaria se encuentran:

- *La mejora de la competitividad en el sector económico, aumentando los rendimientos de los costos y mejorando el posicionamiento de sus productos en los mercados, tanto el nacional como el internacional.*
- *La minimización de peligros relativos al producto.*
- *Control de los procesos internos y minimización del riesgo de error.*

White paper

- *Motivación del personal y mejor uso de los recursos.*
- *Obtención de productos acordes con sus usos intencionados e ino cuos.*
- *Cumplimiento con las exigencias legales y reglamentarias y con las acordadas con el cliente, lo que genera confianza en autoridades gubernamentales, clientes y distribuidores.*
- *Protección a los consumidores y satisfacción de sus necesidades y expectativas.*
- *Herramienta de promoción y reconocimiento externo.*
- *Mejora continua de desempeño.*

Además, la norma ISO 22000 presenta la ventaja de estar alineada a las normas ISO 9001 e ISO 14000, resultando relativamente fácil su implantación en empresas donde ya se encuentra implantado un Sistema de Gestión de Calidad y/o Ambiental conforme a dichas normas, logrando un Sistema de Gestión Integrado.

Esta Posibilidad conlleva un mejor ordenamiento y sistematización de los procesos y una planificación estratégica sinérgica sin solapamientos. También logra una visión global en la organización, donde los distintos sectores interactúan, trabajando en conjunto de acuerdo a los objetivos establecidos. Esto genera un amplio compromiso por la mejora continua.

Asimismo, los Sistemas de Inocuidad Alimentaria son también certificables por lo que incluso pueden llevarse a cabo Auditorías de los Sistemas en simultáneo, donde el organismo de certificación otorga un certificado combinado.

Un Sistema de Gestión de Calidad, Ambiental y de Inocuidad de los Alimentos integrado presenta una enormidad de beneficios. Estos hacen que una organización con un sistema de este tipo logre un posicionamiento ventajoso en el mercado, mejorando considerablemente su competitividad.