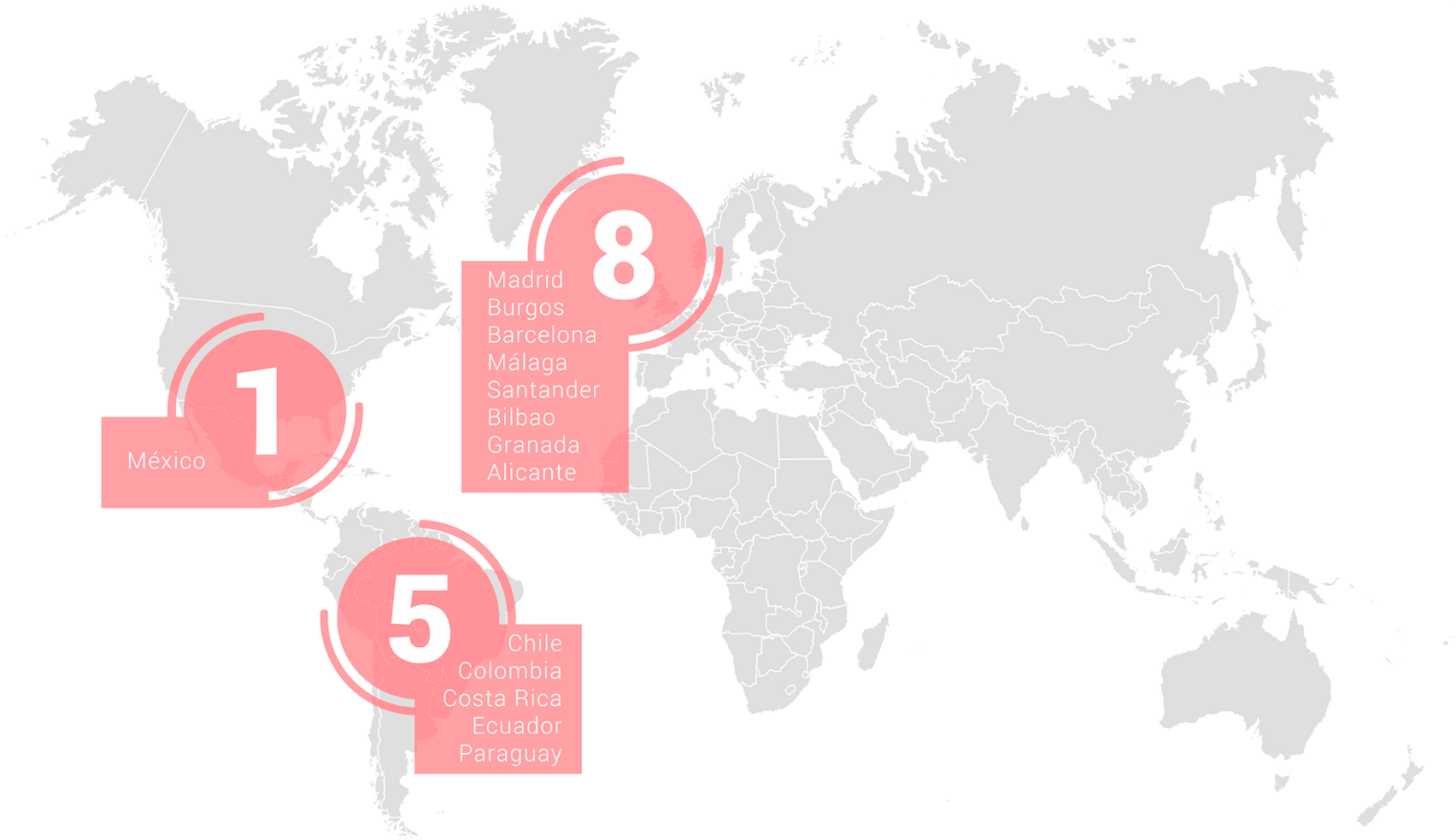
GrupoACMS
CONSULTORES

GRUPO ACMS Consultores

Revisión de la norma ISO 22000 de seguridad alimentaria



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

Publicada el 09/05/2016

Después de una década de buen servicio, la norma internacional para sistemas de gestión de seguridad alimentaria ISO 22000 está inmersa en un proceso de actualización para ponerse al día con los nuevos requisitos de seguridad alimentaria. El grupo de trabajo internacional a cargo de la revisión, el ISO/TC 34/SC 17/WG 8, cuya secretaría está en manos del miembro ISO para Dinamarca (Fundación Danesa de Normas - DS), ha celebrado en abril su cuarta reunión en Buenos Aires (Argentina).

En esta reunión, los expertos han trabajado con los diversos comentarios a la norma recogidos y filtrados por el DS para incorporarlos en el documento del proyecto a norma. Al mismo tiempo, el grupo de trabajo WG 8 tuvo que aclarar algunos conceptos clave, tales como:

- La aplicación de la nueva estructura de alto nivel de la ISO (HLS) con la norma ISO 22000, que ahora es obligatorio en la elaboración o revisión de las normas de sistemas de gestión. La nueva estructura proporciona un marco que hace que sea más fácil para las empresas integrar más de un sistema de gestión en un momento dado.

- Proporcionar a los usuarios de la norma ISO 22000 las herramientas para entender los diferentes enfoques basados ??en el riesgo. El concepto de "riesgo" se utiliza de diversas maneras y es importante para las empresas alimentarias distinguir entre la evaluación de riesgos a nivel operativo, a través del Análisis de Puntos Críticos de Control (HACCP), y el riesgo de negocio donde las oportunidades también forman parte del concepto.

- Aclarar cómo funciona el ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PDCA) en la norma mediante la inclusión de dos ciclos PDCA separados que operan uno dentro del otro. El primero se aplicará al sistema de gestión, mientras que el segundo se ocupará de las operaciones descritas en la cláusula 8, que cubren al mismo tiempo los principios de HACCP definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Prevenir, reducir o eliminar los riesgos para la seguridad alimentaria es esencial para mantener un entorno higiénico en toda la cadena alimentaria. La norma revisada incorporará reconocidos elementos clave para garantizar la seguridad alimentaria en cada etapa de la cadena alimentaria, desde el punto de origen hasta la mesa.Entre estos elementos se cuenta la comunicación interactiva a lo largo de la cadena alimentaria o un enfoque sistemático de la gestión.

La aparición de un peligro para la seguridad alimentaria puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena de suministro de alimentos, por lo que es indispensable contar con controles adecuados en su lugar a cada paso del camino. La buena comunicación es de suma importancia para asegurar que los peligros alimentarios se identifican y gestionan en el nivel operativo adecuado.

La seguridad alimentaria, por tanto, sólo puede garantizarse a través de los esfuerzos combinados de todas las partes a lo largo de la cadena alimentaria, desde los productores de alimentos y los productores primarios a través de los fabricantes de alimentos, hasta los operadores de transporte, almacenamiento y subcontratistas, y llegando hasta los minoristas.

La tarea del grupo de trabajo responsable de la actualización de la norma ISO 22000 es la de aclarar y comunicar conceptos fundamentales en los términos más simples y concisos con el fin de desarrollar un estándar que sea comprensible y fácil de implementar en las empresas, grandes o pequeños, arriba y abajo de la cadena alimentaria.

Pero todavía hay muchos desafíos por delante. El paso por el segundo borrador de comentarios con los actores internacionales será el próximo hito. La reunión está prevista para los días 14 a 16 de junio próximos en Copenhague (Dinamarca).

Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Av. Pdte. Kennedy 7440, Of. 701 7630000 Vitacura, Área Metropolitana - Santiago. Regiones de Valparaíso, Metropolitana (Santiago) y O´higgins. Contacto: mechiburu@grupoacms.com cduerr@grupoacms.com

Tfno.: Whatsapp (+56) 9 9471 3521 Presencia en todo Chile

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes Queretaro - Guanajuato ? Aguascalientes

Tfno.: (+52) 449 386 8693

www.grupoacms.com

informacion@grupoacms.com