



Comprar

norma española

UNE-EN ISO 22000

Noviembre 2005

TÍTULO

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos

Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

(ISO 22000:2005)

Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain (ISO 22000:2005).

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (ISO 22000:2005).

CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 22000 de septiembre de 2005, que a su vez adopta íntegramente la Norma Internacional ISO 22000:2005.

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos Alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 22000

Editada e impresa por AENOR
Depósito legal: M 48415:2005

© AENOR 2005
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

AENOR

C Génova, 6
28004 MADRID-España

Asociación Española de
Normalización y Certificación

Teléfono 91 432 60 00
Fax 91 310 40 32

44 Páginas

Grupo 27



Comprar

ÍNDICE

	Página
PRÓLOGO.....	7
PRÓLOGO DE LA VERSIÓN EN ESPAÑOL	8
INTRODUCCIÓN.....	9
1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	11
2 REFERENCIAS NORMATIVAS	12
3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	12
4 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	14
4.1 Requisitos generales	14
4.2 Requisitos de documentación.....	15
5 RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN	16
5.1 Compromiso de la dirección.....	16
5.2 Política de la inocuidad de los alimentos	16
5.3 Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.....	16
5.4 Responsabilidad y autoridad.....	16
5.5 Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos.....	17
5.6 Comunicación.....	17
5.7 Preparación y respuesta ante emergencias.....	18
5.8 Revisión por la dirección.....	18
6 GESTIÓN DE LOS RECURSOS	19
6.1 Provisión de recursos.....	19
6.2 Recursos humanos	19
6.3 Infraestructura.....	20
6.4 Ambiente de trabajo.....	20
7 PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS	20
7.1 Generalidades.....	20
7.2 Programas de prerrequisitos (PPR).....	20
7.3 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros.....	21
7.4 Análisis de peligros	23
7.5 Establecimiento de los programas de prerrequisitos operativos (PPR operativos)....	25
7.6 Establecimiento del plan HACCP	25
7.7 Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP.....	26
7.8 Planificación de la verificación	26
7.9 Sistema de trazabilidad.....	27
7.10 Control de no conformidades.....	27
8 VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	29
8.1 Generalidades.....	29
8.2 Validación de las combinaciones de medidas de control.....	29
8.3 Control del seguimiento y la medición.....	30
8.4 Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	30
8.5 Mejora	31

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 22000



Comprar

ANEXO A (Informativo)	REFERENCIAS CRUZADAS ENTRE LA NORMA ISO 22000:2005 Y LA NORMA ISO 9001:2000.....	33
ANEXO B (Informativo)	REFERENCIAS CRUZADAS ENTRE HACCP Y LA NORMA ISO 22000:2005	39
ANEXO C (Informativo)	REFERENCIAS DEL CODEX QUE PROPORCIONAN EJEMPLOS DE MEDIDAS DE CONTROL, INCLUYENDO PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y ORIENTACIÓN PARA SU SELECCIÓN Y USO.....	40
	BIBLIOGRAFÍA.....	44

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma internacional especifica requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuando una organización en la cadena alimentaria necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el objeto de asegurarse de que el alimento es inocuo en el momento del consumo humano.

Es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y deseen implementar sistemas que proporcionen de forma coherente productos inocuos. Los medios para alcanzar cualquier requisito de esta norma internacional se pueden obtener a través del uso de recursos internos y/o externos.

Esta norma internacional 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;
- demostrar tal conformidad a las partes interesadas pertinentes, y
- 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 internacional 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 alimento 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.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 22000



Comprar

Esta norma internacional permite a una organización, tal como una organización pequeña y/o poco desarrollada (por ejemplo una pequeña granja, un pequeño distribuidor de envases, un pequeño vendedor minorista o de servicios de comida), implementar una combinación de medidas de control desarrollada externamente.

NOTA – En la Especificación Técnica ISO/TS 22004 se proporciona orientación sobre la aplicación de esta norma internacional.

2 NORMAS PARA CONSULTA

Las normas que a continuación se indican son indispensables para la aplicación de esta norma. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición de la norma (incluyendo cualquier modificación de ésta).

ISO 9000:2000 – *Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.*