

Norma UNE-EN ISO 22000 “Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos”.

INTRODUCCIÓN

La Norma UNE-EN ISO 22000 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, especifica los Requisitos para cualquier organización en la Cadena Alimentaria.

Es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño y complejidad. Esto incluye organización directa o indirectamente involucradas en una o más etapas de la cadena alimentaria, que deseen implementar sistemas que proporcionen de forma coherente productos inocuos.

ISO 22000

La Norma ISO 22000 recoge una serie de elementos clave, que cubren por completo los requisitos de seguridad alimentaria, constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaria aprobada, estos requisitos que en ningún momento pretenden sustituir los requisitos legales y reglamentarios son:

- ✓ Comunicación interactiva.
- ✓ Gestión del Sistema.
- ✓ Programas de Prerrequisitos.
- ✓ Requisitos para desarrollar un Sistema APPCC, de acuerdo a los Principios HACCP enumerados en el Codex Alimentarius.

Los requisitos considerados como fundamentales son:

- Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Responsabilidad de la Dirección
- Gestión de los recursos
- Planificación y realización de Productos Inocuos
- Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Al igual que ocurre con otras Normas Internacionales, todos los requisitos de la norma ISO 22000 son genéricos, por lo que pueden ser aplicables 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.

Al implantar y certificar la Norma ISO 22000, la organización convierte en explícitos los requisitos necesarios para garantizar su capacidad de suministrar alimentos seguros y legales.

MARCO GESTIÓN Y CONTROL pone a disposición de su empresa personal altamente cualificado para el diseño, desarrollo e implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, conforme Norma UNE-EN ISO 22000, adaptando la prestación de sus servicios a las necesidades y particularidades de su organización.