



Implementación Norma ISO 22000

Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria

ISO 22000 es una norma que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implantar un Sistema de Gestión de inocuidad Alimentaria (SGIA), con el fin de lograr una armonización internacional que permita una mejora de la Inocuidad Alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. La primera edición fue publicada el 1 de septiembre de 2005

Objetivo

Reforzar la seguridad alimentaria, estableciendo un Sistema de control (Prerrequisitos + HACCP + Planes de Prerrequisitos Operativos) de forma sistemática y reconocida internacionalmente.

Alcance

Sistema Integrado de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, cubre los siguientes elementos, comunicación, sistema HACCP, procesos y trazabilidad, aplicable a todas las organizaciones de la cadena alimentaria sin importar tamaño y complejidad.

Descripción

1. Diagnóstico inicial, Definiendo la realidad del estado actual en que se encuentra el SGIA.
2. Planeación de SGIA
3. Plan HACCP
4. Documentación SGIA, Procedimientos, HACCP, Procedimientos de gestión (Mapa de procesos de la empresa, Política y objetivos de Seguridad alimentaria de la empresa, Registros, documentación y competencias requeridas, Manual SGIA)



5. Implementación SGIA, Aplicación de registros, y de gestión.
6. Seguimiento, auditoría interna, revisión por dirección, mejora continua.

¿A quién va dirigido?

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

Ventajas

- Ventaja competitiva derivada de la mejora continua de la organización,
- Ahorro de costes,
- Mayor eficiencia operacional,
- Mejora de la comunicación interna,
- Evita la dispersión de los recursos,
- Evaluación y control de todas las actividades realizadas,
- Atrae la inversión, realza la reputación de marca y elimina las barreras al comercio,
- El enfoque por procesos permite la integración y alineación de los procesos definidos para alcanzar los resultados deseados, y detectar las áreas de mejora.

Metodología de Trabajo.

Pondremos a su disposición un Consultor, el cuál trabajará en horario coordinado en las Instalaciones de la industria, quién llevará a cabo el levantamiento de información y diseño el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.