

ISO 22000

La norma ISO 22000:2005 “Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria” es un estándar publicado el 1 de septiembre de 2005 destinado a la gestión de la inocuidad de los alimentos aplicable a toda la cadena alimentaria y que integra los principios de la seguridad alimentaria del APPCC y los de los sistemas de gestión derivados de la ISO 9001.

La norma ISO 22000:2005 es susceptible de certificación por cualquier organización del sector alimentario (productores en cualquier etapa de la cadena alimentaria) y otros productores relacionados (productores de piensos, de envases, de servicios, etc.)

Su nacimiento obedecía a la necesidad de establecer un estándar certificable único para todas las organizaciones del sector en el mundo dada la multiplicidad de otros estándares certificables (IFS, BRC, Global Gap, etc.) que exigían a las organizaciones de este sector implantar otros tantos requisitos y sufrir numerosas auditorías.

La estructura responde a un sistema de gestión similar al que propone la ISO 9001 en el que los requisitos relativos a la realización del producto corresponden a la implantación de un sistema de autocontrol APPCC. Puede decirse que se trata de un sistema de aseguramiento de la calidad de los alimentos dentro de un sistema de gestión.

El índice de la norma ISO 22000:2005 es este:

1. Objeto y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
5. Responsabilidad de la Dirección
6. Gestión de recursos
7. Planificación y realización de productos inocuos
8. Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

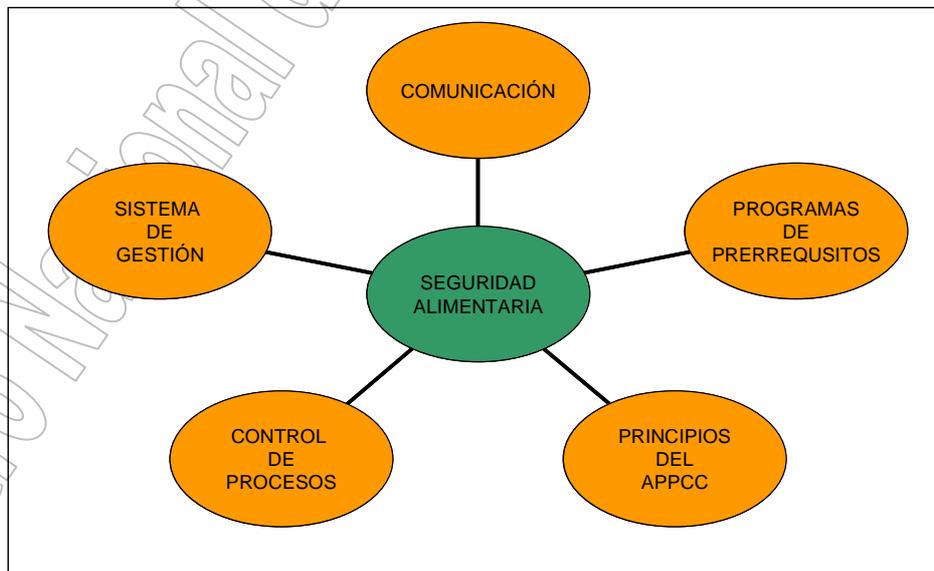
Incluye también tres anexos, de carácter informativo:

- Anexo A: Correspondencia entre ISO 22000:2005 e ISO 9001:2000.
- Anexo B: Correspondencia entre los Principios APPCC e ISO 22000:2005.
- Anexo C: Referencias del Codex Alimentarius sobre ejemplos de medidas de control (Prerrequisitos, GMP, etc.).

La correspondencia entre los requisitos de la ISO 22000:2005 y los principios del APPCC publicados por el Códex Alimentarius, que figura en el Anexo B de la norma, es la siguiente:

Principio del APPCC	ISO 22000	
	Punto	Contenido
Principio 1. Realizar un análisis de peligros	7.4	Análisis de peligros
	7.4.2	Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables
	7.4.3	Evaluación de peligros
	7.4.4	Selección y evaluación de las medidas de control
Principio 2. Determinar los puntos de control crítico (PCCs)	7.6.2	Identificación de los puntos de control crítico
Principio 3: Establecimiento de límite/s crítico/s	7.6.3	Determinación de los límites críticos
Principio 4. Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC	7.6.4	Sistema para el seguimiento de los PCCs
Principio 5. Establecimiento de medidas correctivas	7.6.5	Acciones cuando el resultado del seguimiento supera los límites críticos
Principio 6. Verificación del sistema	7.8	Planificación de la verificación
Principio 7. Establecimiento de un sistema de documentación	4.2	Requisitos de la documentación
	7.7	Actualización de la información y los documentos

Los elementos clave sobre los cuales se estructura la ISO 22000:2005 son 5 y se representan en la siguiente figura:



Como complemento a la ISO 22000 se desarrollaron otras normas:

- ISO 22004:2005 “Guía para la aplicación de la ISO 22000:2005”
- ISO/TS 22002-1:2009 “Programas de prerrequisitos en la seguridad alimentaria. Parte 1: producción de alimentos”
- ISO 22005:2007 “Trazabilidad en la cadena de alimentos para alimentación humana y animal. Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema”
- ISO 22006:2009 “Sistemas de gestión de la calidad. Directrices para la aplicación de la ISO 9001:2008 a la producción primaria”.

La ventaja para las organizaciones de la utilización de la norma ISO 22000:2005 radica en que se trata de un sistema fácilmente integrable con otros sistemas de gestión que la organización pueda tener (ISO 9001, ISO 14001, etc.) dado que su estructura es similar.

Como desventaja se encuentra que esta norma no ha tenido el éxito que se pretendía como norma única para todo el mundo y todo el sector alimentario. Esta falta de reconocimiento se debe principalmente a que los requisitos de la norma están muy definidos en cuanto al sistema de gestión que debe tener la organización pero son genéricos en relación a los prerrequisitos y el sistema APPCC que son, a la postre, los que se implantan para garantizar la inocuidad de los alimentos. Para paliar esa carencia han aparecido estándares complementarios a la ISO 22000 (PAS 220 de British Standards) que permiten una certificación conjunta y que tienen una mayor aceptación por parte de los principales actores del sector.