

Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000

Submitted by Jesús on Lun, 03/11/2013 - 11:03

¿La implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria que cumpla con la norma ISO 22000 cambia el enfoque de su empresa de un análisis de calidad retroactivo a una manera de pensar preventiva. Las empresas se enfrentan a fuertes exigencias de legisladores, clientes y consumidores para asegurar que los procesos de producción son seguros. Un sistema de gestión eficiente a la medida de sus procesos le ayudará a prevenir fallos en la seguridad alimentaria y sus gastos asociados, e incrementar la fiabilidad con el cumplimiento legal. Un compromiso con la gestión del riesgo será una de sus principales ventajas competitivas.

¿Cuál es la norma?

La norma ISO 22000 ha sido diseñada para ser compatible y armonizado con otras normas internacionales del sistema de gestión, incluida la ISO 9001. Por lo tanto, es ideal para integrarla con sistemas de gestión y procesos ya existentes.

La ISO 22000 es aplicable a todas las organizaciones involucradas directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Esto incluye a los productores de envases o detergentes, a los proveedores de servicios de limpieza, control de plagas, o servicios de lavandería industrial. Le permite evaluar y demostrar la conformidad del producto y el control de los riesgos de la seguridad alimentaria. La norma garantiza la seguridad alimentaria "desde la granja a la mesa" basada en estos elementos clave:

- **Comunicación interactiva:** Un factor innovador y esencial para la gestión del riesgo. Un flujo de información estructurada en todas las direcciones, interna y externamente. Garantiza un control efectivo de los riesgos.
- **Sistema de gestión:** El control de la interacción entre los elementos del sistema garantiza la eficiencia y la eficacia del sistema.
- **Programas de pre-requisitos:** Buenas Prácticas de Producción, Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas Agrícolas, incluyendo por ejemplo, los programas y procedimientos de mantenimiento de equipos y de edificios, y los programas de control de plagas, son los pilares sobre los que se basa un sistema de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- **Los principios de HACCP:** La metodología básica para planificar los procesos seguros de producción que sean apropiados para cada empresa, sin una burocracia innecesaria.

¿Por qué la certificación es buena?

Los posibles beneficios de la ISO 22000 son numerosos, pero los más significativos son las mejoras concretas y demostrables en el funcionamiento de la seguridad alimentaria y un mayor nivel de garantía con el cumplimiento legal.

La norma ISO 22000 permite a su organización:

- Construir y operar un sistema de gestión de seguridad alimentaria, dentro de marco

- claro y definido, flexible a las necesidades y expectativas de su negocio
- Entender cuáles son los riesgos reales para los consumidores y para su empresa
- Proporcionar una herramienta para la mejora del desarrollo de la seguridad alimentaria y los medios para supervisar y medir eficazmente el rendimiento de la seguridad alimentaria
- Mejor conocimiento del cumplimiento legal de la seguridad alimentaria y de los requisitos corporativos

La certificación de la norma proporciona un medio eficaz para su empresa de comunicación con los accionistas y otras partes interesadas. Es un elemento importante para demostrar el compromiso con la seguridad alimentaria bajo el Gobierno Corporativo, la Responsabilidad Corporativa, y los requisitos de información financiera.

Imagen de certificación:



Idioma

Español

Adjunto

Tamaño

Certificado ISO 22000 DNV Válido 2019.pdf ^[1]	287.94 KB
Certificado ISO 22000 DNV Válido 2019 Inglés.pdf ^[2]	285.52 KB

[Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico - Olivarera Los Pedroches - No solo producimos Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico](#)

Ctra. Circunvalación s/n - (14400) Pozoblanco - Córdoba - ESPAÑA - t.(+34) 957 770 529 - f.(+34) 957 772 202

[Email](#) | [Condiciones de Venta](#) | [Aviso Legal](#) | [Política Integrada de Gestión](#) | [Contacto](#)

URL del envío: https://olipe.com/Iso_22000

Enlaces:

[1]

<https://olipe.com/sites/default/files/Certificado%20ISO%2022000%20DNV%20V%C3%A1lido%202019.pdf>

[2]

<https://olipe.com/sites/default/files/Certificado%20ISO%2022000%20DNV%20V%C3%A1lido%202019%20Ing%20C3>