

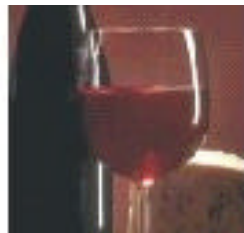
2º Seminario “Certificación como Herramienta de acceso a los Mercados”

ISO 22000 “*Sistema de gestión de la Inocuidad alimentaria*”

Marcos Rodríguez
Gerente Certificaciones Agroalimentarias - IRAM



Algunos Ejemplos de Normas en Alimentos

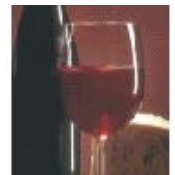




Panorama mundial actual



DS 3027



IRAM 14104



Dutch HACCP



Irish HACCP

Australian HACCP



Eurepgap

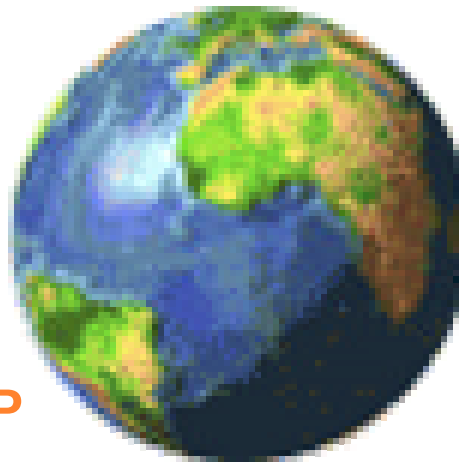
EFSIS



IFS

GFSI Guide

BRC-Food



BRC-IoP

**GMP standard for Corrugated
& Solid Board**

Aldi system

**Waiterose
system**

M&S system

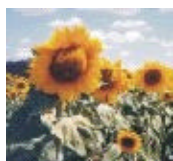
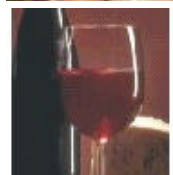
**Walt Mart
system**

Friesland Coberco FSS

McDonalds system

Nestlé NQS

Kraft food system



PROVEEDORES

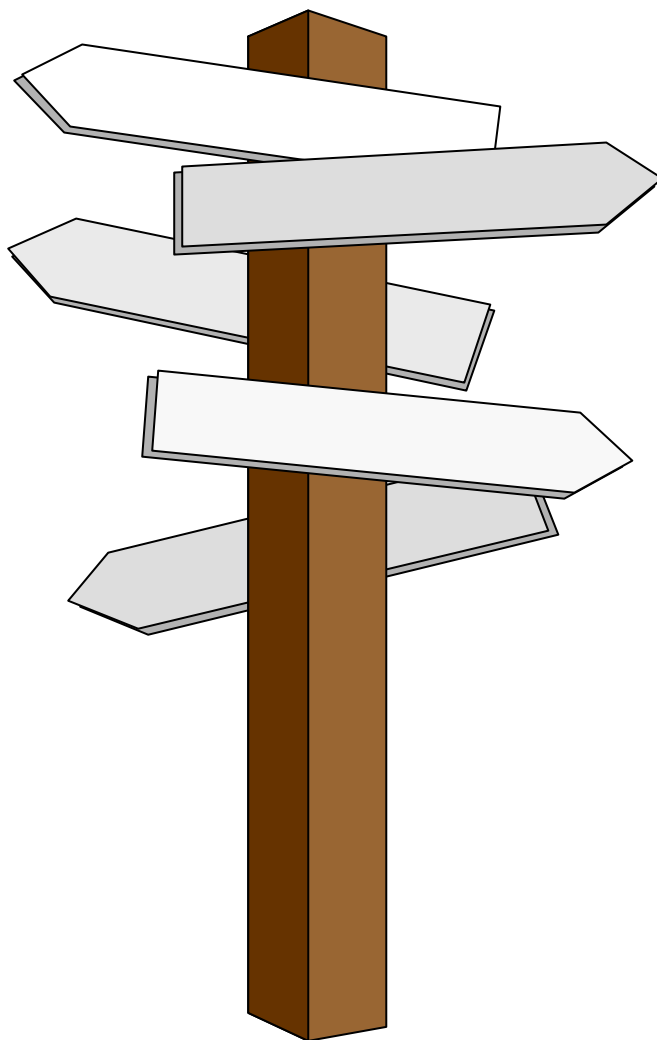
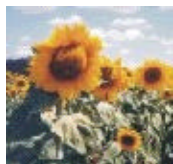
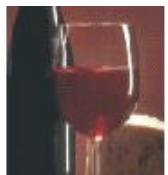


**Mayoristas, minoristas,
servicios de alimentos, etc**



Consumidor







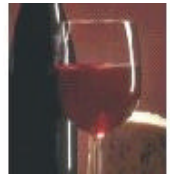
ISO ?

■ International Organization for Standardization

- No - gubernamental
- La integran Organismos Nacionales de Normalización (**148 países**)

■ Una Norma ISO

- Voluntaria
- Resulta del trabajo de expertos
- Propósitos:
 - Facilitar el intercambio comercial de bienes y servicios
 - Satisfacer necesidades reales



ISO 22000

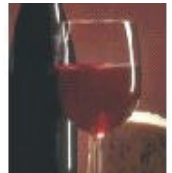
- **Comienzo: JUNIO DE 2001**

- **Secretaría: DINAMARCA**

- **Países integrantes:**

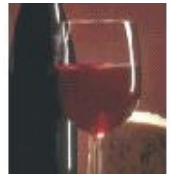
• Alemania	• Francia
• Argentina	• Grecia
• Australia	• Holanda
• Bélgica	• Japón
• Canadá	• Irlanda
• Corea	• Polonia
• Dinamarca	• Reino Unido
• Estados Unidos	• Suiza

- **Tiene por objeto la armonización de los requisitos de GESTION de la INOCUIDAD en toda la cadena de abastecimiento de alimentos a nivel MUNDIAL**





LAS SIGUIENTES ORGANIZACIONES TIENEN STATUS DE ENLACE :



❖ **Confederación de Industrias Agroalimentarias de la Unión**



Europea (CIAA)



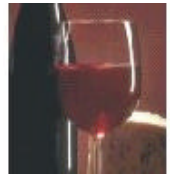
❖ **Comisión del Codex Alimentarius**



❖ **CIES-Iniciativa Global por la Inocuidad Alimentaria y**

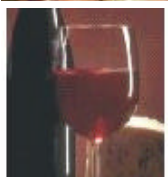
❖ **Organización Mundial para la Inocuidad Alimentaria. (WFSO)**





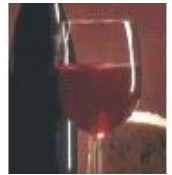
Familia ISO 22000

- ➡ **ISO 22001 – Ex ISO 15161**
- ➡ **ISO/TS 22004, Directrices en el uso de ISO 22000:2005**
- ➡ **ISO/TS 22003, Especificación Técnica – Requisitos para la acreditación de las entidades de la certificación**
- ➡ **ISO 22005, Trazabilidad en la alimentación y la cadena agroalimentaria**



¿DE QUE TRATA LA NORMA ?

La norma ISO 22000 establece los requisitos que debe tener un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para cualquier organización en la cadena de suministros de alimentos.

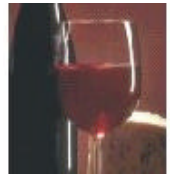


QUIENES SON LOS USUARIOS PREVISTOS

- ❖ La norma ISO 22000 puede aplicarse a todo tipo de organizaciones dentro de la cadena de suministros de alimentos:
 - ❖ Fabricantes de piensos y forrajes
 - ❖ Desde Productores primarios hasta Minoristas
 - ❖ Establecimientos de comidas
 - ❖ Fabricantes de productos alimenticios
 - ❖ Transportistas
 - ❖ Almaceneros y subcontratistas
 - ❖ Suministros: fabricantes de equipos, embalajes, productos de limpieza, aditivos e ingredientes.



USUARIOS I (involucrados directos)

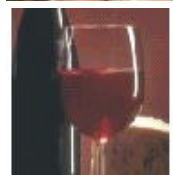


Productores primarios





USUARIOS I (involucrados directos)



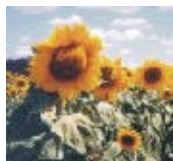
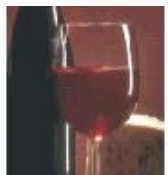
Procesadores



Transportistas



USUARIOS I (involucrados directos)



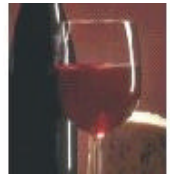
Restaurantes



Catering, etc



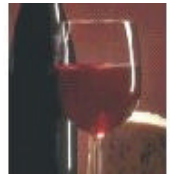
USUARIOS II (involucrados indirectos)



Equipos para la industria
alimentaria



Material de envase



USUARIOS II (involucrados indirectos)



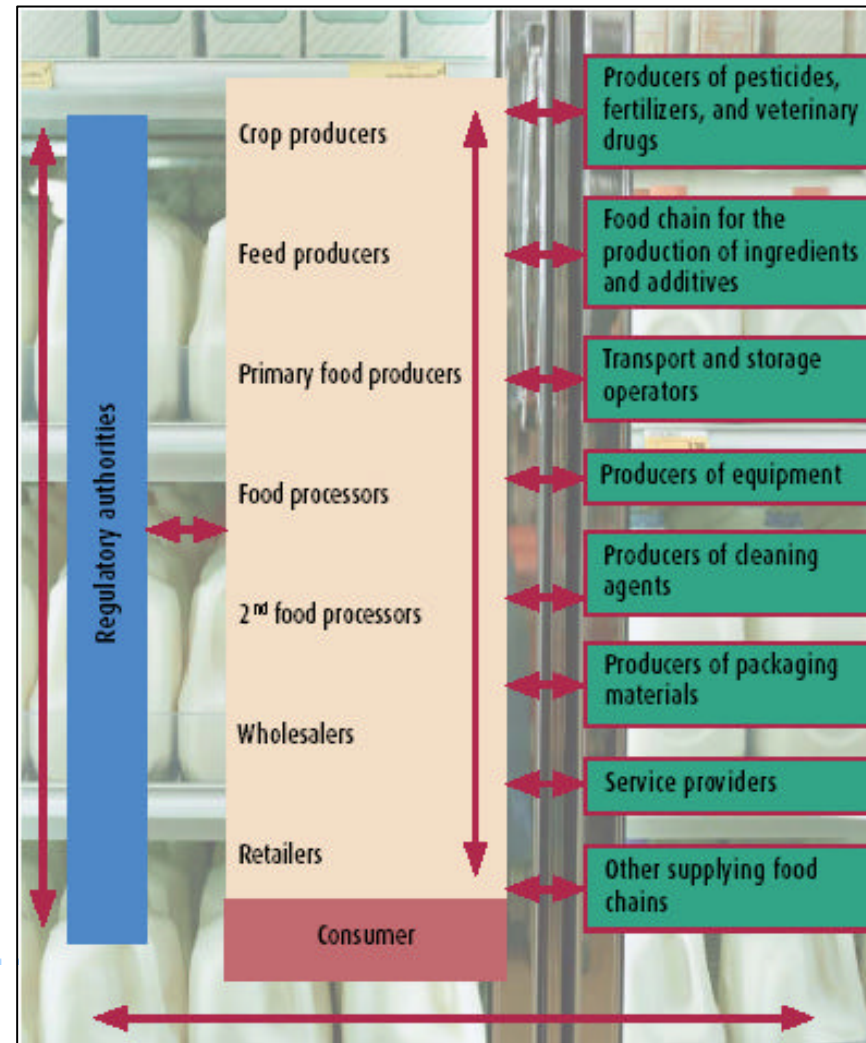
Aditivos



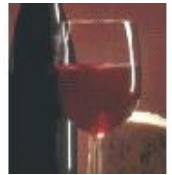
Otras organizaciones indirectamente involucradas en la cadena alimentaria
(ej productores de
agentes/sistemas de limpieza)



La Cadena de Alimentos Global

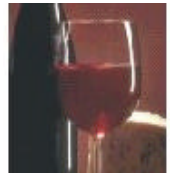


**Incluye
Proveedores
productos
&
Servicios**



Objeto y Campo de Aplicación

- Especifica los requisitos para un SGIA
- Se aplica a todas las organizaciones dentro de la cadena de abastecimiento, sin importar el tipo, tamaño y producto que suministran.

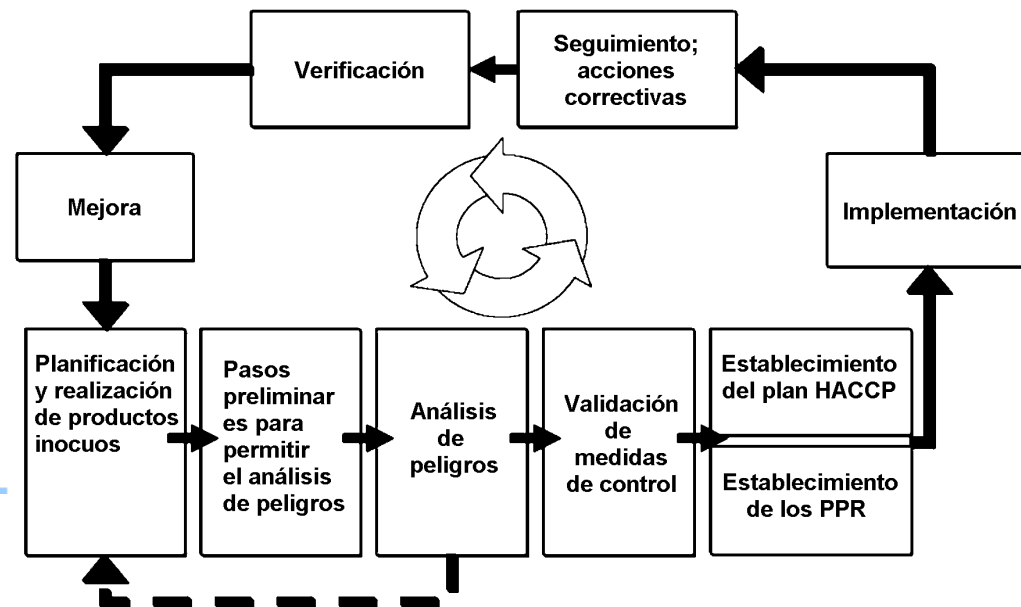


Principios de la ISO 22000

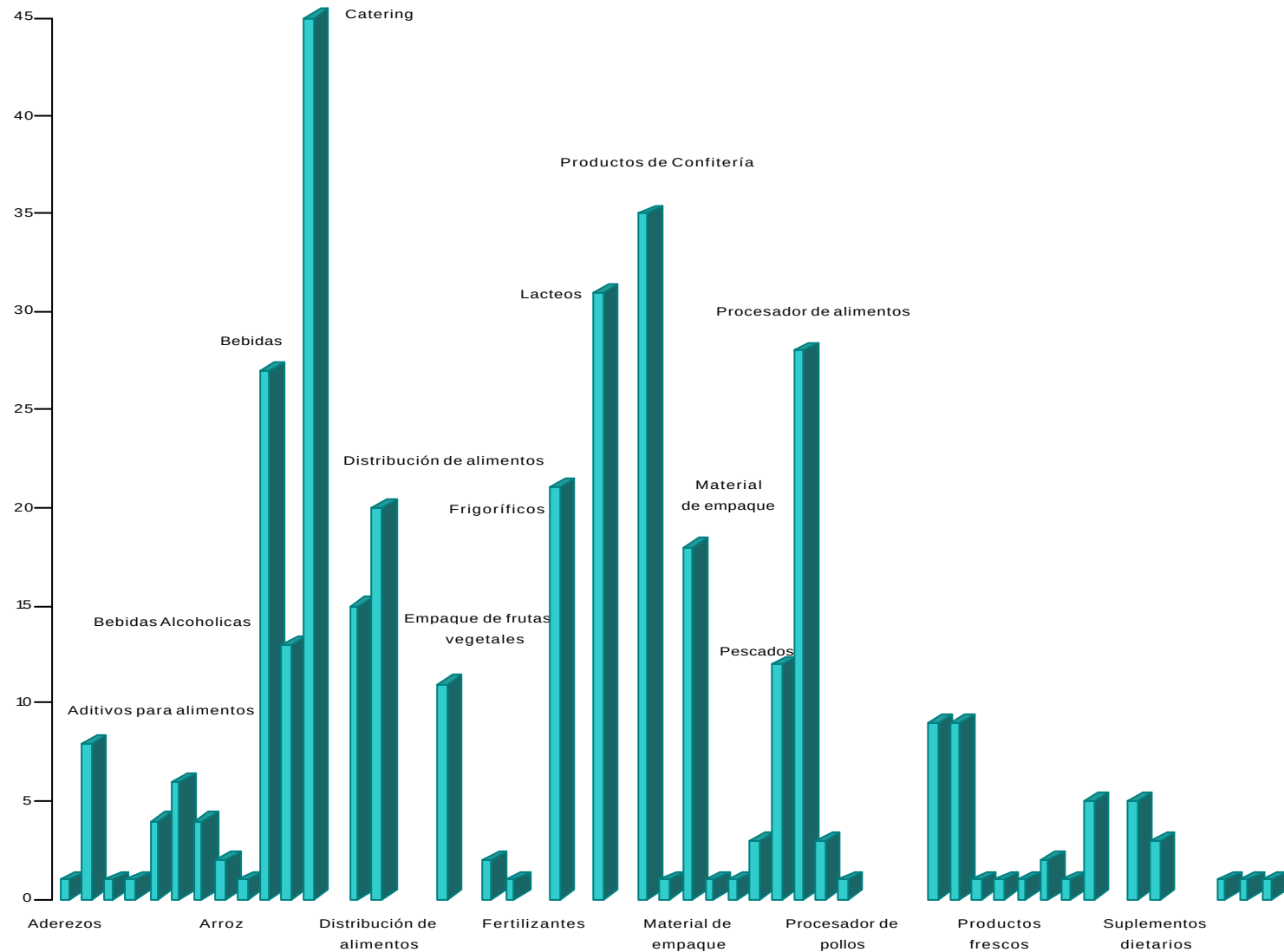
Combina elementos reconocidos y aceptados para asegurar la inocuidad:

- ◆ Sistema de gestión (enfoque hacia ISO 9000)
 - ◆ Comunicación interactiva a través de la cadena (relación cliente – proveedor)
 - ◆ Programas de pre requisitos
 - ◆ Principios del HACCP
- } **Base para garantizar la inocuidad**

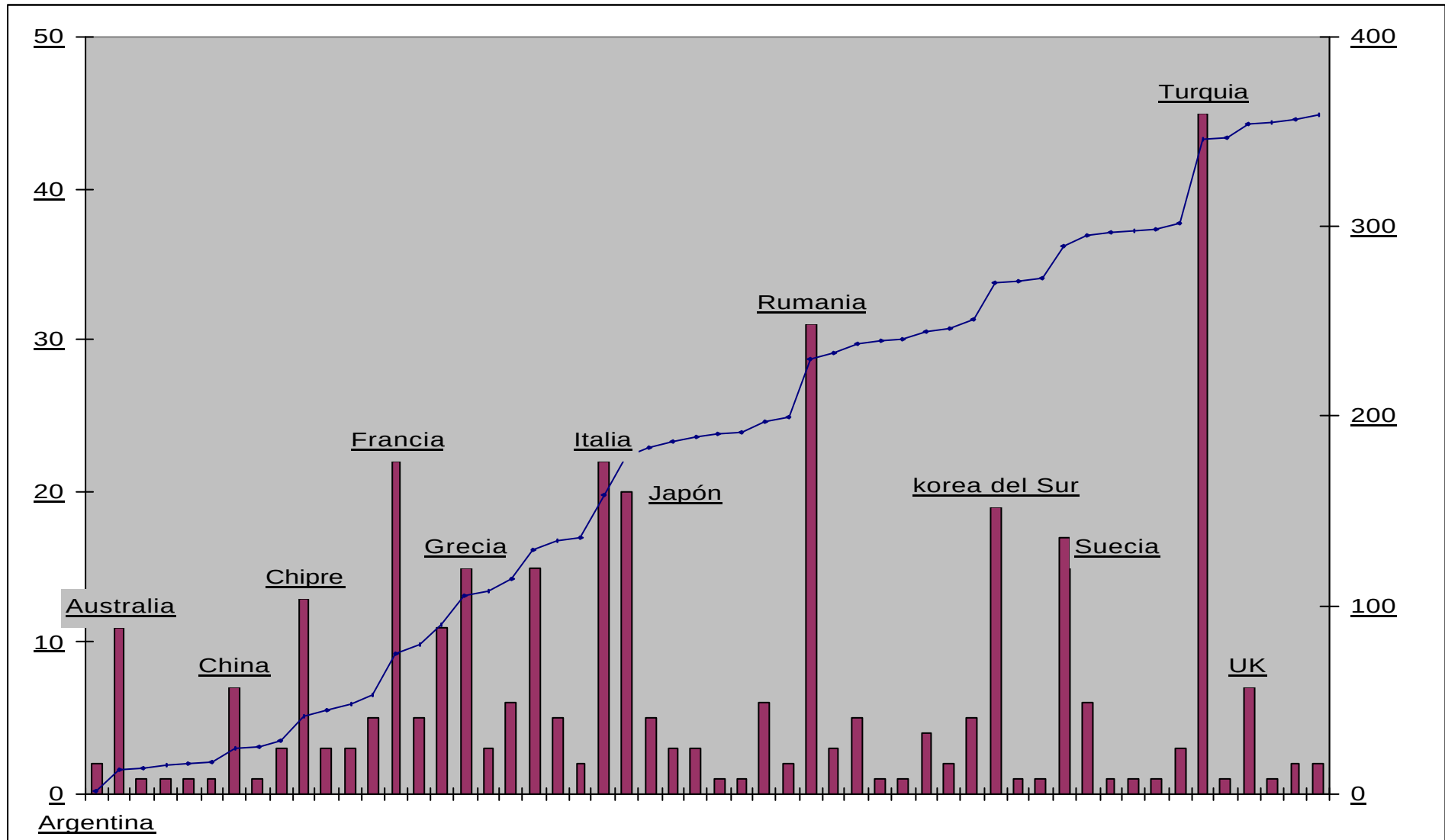
-

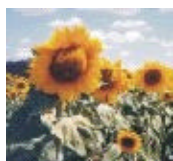
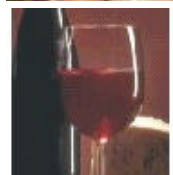


ISO 22000, en el mundo. Rubros.



ISO 22000, en el mundo. Países.





Opinan los Usuarios !!

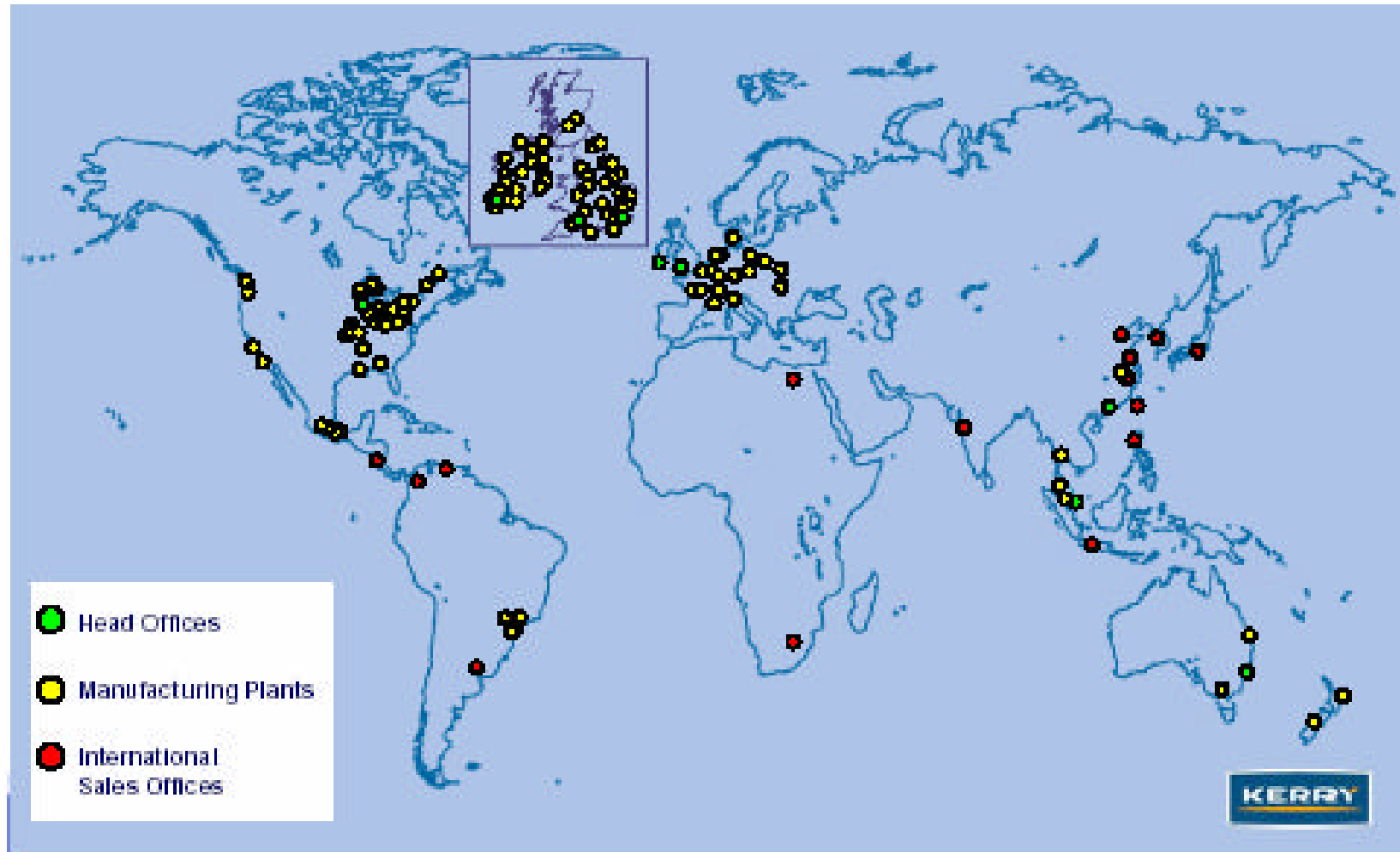
FSPVC

- The Food Safety Programme Verification Checklist
 - Based on ISO 22000 since flexible enough to:
 - Cover all suppliers
 - Cover all products
 - Logical
 - One system
 - Comparable
 - Better to use for improvement





Kerry Worldwide Locations





Kerry Foods Accreditation Strategy

- 1990's:
 - ISO 9000
 - National Standards for Food Manufacturing
- Late 1990's:
 - BRC in manufacturing sites
- Present:
 - Manufacturing sites:
 - 3rd Party accreditation (GFSI benchmarked)
 - Internal auditing/benchmarking - independent
 - Supply chain:
 - Accreditation to GFSI benchmarked standards
 - Supplier auditing
- Future:
 - 3rd Party accreditation of supply chain
 - Benchmarking of other standards; ISO22,000, AIB, etc?

Co-operation in the Supply Chain from a Branded Manufacturer's Perspective

IMPLEMENTING AND BENEFITING FROM THE
ISO 22000 STANDARD





Can ISO 22000 be the answer for us?

- Yes, we do need the simplification of FS assurance and certification that only a globally supported system can bring
- But it will only work if we have:
 - credibility: reputable certifier/capable auditors
 - integrity: ISO remains in step with CODEX
 - transparency: “open Q/FS manuals” throughout the chain
 - acceptance: no standard will ever be able to regulate for all relevant eventualities in the food chain
 - flexibility: willingness to agree specific requirements within the scope of the certified system



Does ISO 22000 have a special place among Food Safety standards?

- Yes:
 - applies to manufacturers/suppliers/comans/licensees alike
 - supported by ~130 countries
 - not owned by stakeholders groups
 - auditable globally through reputable certifiers
 - can be integrated with 9001 certification to cover the entire Food Quality/Safety spectrum
- Maybe:
 - still a “hollow shell”
 - no FS standard will ever provide 100% certainty and coverage of requirements, even with additional TS's

How will ISO 22000 help us implement Food Safety chain management systems?

- Build on its strengths:
 - Maintain close links with CODEX
 - Assure capable auditors
- Do not expect the impossible:
 - Different products, processes, materials will require different FS measures - no standard will regulate for all eventualities
- Agree specific requirements between supplier and customer, to be implemented and integrated into an ISO 22000 certification.

GFSI TECHNICAL COMMITTEE ACHIEVEMENTS TO DATE

BENCHMARKING

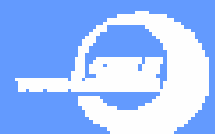
- Draft of GFSI Guidance Document 5th Edition

AUDITOR COMPETENCE

- GFSI Guidance Document Part III « Requirements for the delivery of food safety management systems » rewritten to reflect best practice

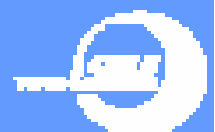
ISO 22000

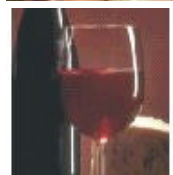
- Comparison with GFSI Guidance Document Part II completed



GFSI PRIORITIES 2007

1. Communication & Global
2. Auditor Competence
3. Retailers to reach common Acceptance of GFSI Standards
4. Continue to work on ISO 22000
5. Assist Lobby Associations





ISO 22000 ???

