



SISTEMAS DE GESTIÓN DE
INOCUIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000



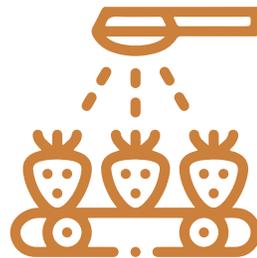
Organismos de Certificación
de Sistemas de Gestión

DESCUBRE UNA HERRAMIENTA EFECTIVA PARA
POTENCIAR EL VALOR DE TUS SERVICIOS

onac.org



- El aumento en los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos o la contaminación química derivada de su proceso productivo es una preocupación mundial. Tanto consumidores como productores, organizaciones de todos los niveles, autoridades sanitarias y organismos gubernamentales reconocen esta problemática, la cual no solo se limita solo a los alimentos procesados, sino que también abarca la obtención de alimentos frescos y la garantía de su calidad desde el origen.



- La confianza en la inocuidad e integridad de los alimentos es requisito fundamental para los consumidores, razón por la cual los sistemas de producción, transformación y comercialización del sector están llamados a ofrecer garantías, no solamente en su capacidad de producción, sino en las características relacionadas con la seguridad de sus productos.





- Considerando la capacidad de exportación de alimentos que caracteriza a las economías en proceso de desarrollo y el fortalecimiento de los programas y regulaciones para la protección sanitaria liderados por los gobiernos, la inocuidad se ha convertido en el atributo más importante de calidad y en un requisito técnico y de competitividad para los productos que buscan acceder a mercados internacionales.



- La adopción de un **Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos - SGIA** es una decisión estratégica para una organización que le puede ayudar a mejorar su desempeño global en la inocuidad de sus productos. Para ello, la norma **ISO 22000** brinda los lineamientos para que todas las organizaciones que hacen parte de la cadena de suministro alimentaria minimicen los riesgos y mejoren el rendimiento relacionado con la seguridad de los alimentos.



¿Qué es la norma ISO 22000



La **ISO 22000** especifica los requisitos para el desarrollo e implementación de un SGIA, considerando un enfoque de procesos para mejorar su eficacia para aumentar la elaboración de productos y servicios inocuos, al mismo tiempo que se asegura el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables.



Combina los siguientes elementos clave generalmente reconocidos: Comunicación asertiva, gestión del sistema, programas de prerrequisitos, principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés ***Hazard Analysis and Critical Control Point***)



La norma busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos, más allá de los requisitos establecidos por la legislación.

¿Quiénes pueden implementar la ISO 22000



Los requisitos del documento son genéricos y se prevé que sean aplicables a todas las organizaciones de la cadena alimentaria, sin importar su tamaño o complejidad. Algunas de las organizaciones objetivo por el tipo de actividades desarrolladas son:



Empresas productoras de alimentos, ingredientes y aditivos.



Productores de alimentos para animales.



Empresas de transporte y almacenamiento de alimentos.



Otras empresas subcontratistas de la industria de los alimentos.



Empresas no relacionadas directamente con esta industria pero que influyen en sus procesos, como productoras de equipamiento de cocinas, empaques y embalaje, servicios de control de plagas, limpieza y disposición de residuos.



¿Qué obtienen las organizaciones al implementar la norma ISO 22000



Las organizaciones que implementen un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria conforme a la norma **ISO 22000** lograrán:

- ✔ Mejoras en la reputación de una empresa con respecto a clientes, proveedores, inversores, organismos reguladores y otras partes interesadas a nivel mundial.
- ✔ Cumplimiento a los requisitos reglamentarios y comprender la manera en que estos impactan en la organización y a sus clientes.
- ✔ Una mejora en el seguimiento y trazabilidad de sus productos, logrando mayor transparencia en sus operaciones.
- ✔ Reducir los riesgos alimentarios asociados a las etapas de producción, con efectos positivos en el aseguramiento de la salud y seguridad de sus clientes.
- ✔ Brindar una respuesta rápida y eficaz ante la identificación de incumplimientos en materia de seguridad alimentaria y dinamiza los procesos de investigación para evitar efectos mayores.



Beneficios de certificarse con un organismo acreditado por ONAC



La acreditación es un reconocimiento formal e independiente de la integridad, imparcialidad, capacidad técnica y competencia del organismo de certificación para la prestación de sus servicios.



La certificación acreditada brinda la confianza al consumidor local o extranjero y a todas las partes interesadas, respecto de la competencia técnica de quienes realizan la evaluación y emiten las declaraciones de cumplimiento conforme a los requisitos y procesos estandarizados definidos por una norma específica.



Esta medida garantiza que cualquier cliente que requiera la certificación reconozca la suya como válida, abriendo nuevas oportunidades a nivel comercial y ante mercados más exigentes. Cuando el emisor de la certificación se somete a los altos estándares de un organismo de acreditación, su certificación es considerada más fiable y significativa, trasladando esta confianza a la declaración sobre el proceso, producto, bien o servicio evaluado.

¿Qué obtienen los certificadores con la acreditación ONAC?



1

Evaluación de la acreditación bajo prácticas reconocidas internacionalmente en actividades de certificación.

Reconocimiento formal de su competencia técnica para desarrollar actividades de certificación bajo la **norma ISO 22000**

2

3

Ser acreditado por un organismo imparcial **reconocido por 3 cooperaciones internacionales de Acreditación.**



Mejoramiento continuo en sus actividades como organización que evalúa la conformidad.

4

5

Valor agregado al **cumplir las exigencias de calidad demandadas por el mercado**, tanto en el sector público, como en el sector privado.

6

Elemento diferenciador que le brindará **ventaja competitiva** en la prestación de sus servicios.

Proceso de Solicitud



1

Conoce sobre la acreditación y sus beneficios:

[Pulsa aquí](#)

2

Conoce el proceso de acreditación y cumple con los requisitos definidos en:

- ISO/IEC 17021-1 Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan auditoría y certificación de sistemas de Gestión – parte 1: Requisitos”
- ISO 22000 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ISO 22003-1 Seguridad alimentaria – Requisitos para los organismos que realizan auditoría y certificación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Documentos obligatorios aplicables del Foro Internacional de Acreditación IAF

[Conoce más](#)

3

Realiza tu solicitud de acreditación:

[Pulsa aquí](#)

SÍGUENOS



@ONAC_COLOMBIA



ONAC



onac.org



ONAC