

No está seguro de que si su sistema de inocuidad de los alimentos está bien. Una nueva norma puede ayudarle

Por Maria Lazarte
2014-10-28



Como fabricante de alimentos o regulador, la seguridad es una de sus mayores preocupaciones. Pero ¿cómo puede asegurarse de que su sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA) sigue las mejores prácticas globales? Si usted está buscando consejos para asegurar que su SGIA está a la altura, a continuación, la norma ISO 22004 puede ayudarle.

Los fundamentos

[ISO 22004](#) es parte de la [familia de normas ISO 22000](#). ISO 22000 es la Norma Internacional para la gestión de la inocuidad de los alimentos. A diferencia de otros SGIA, la norma ISO 22000 es la única que tiene una etapa adicional de control de riesgos. La mayoría de los SGIA requieren:

- Programas prerrequisito (PPR)
- Puntos críticos de control (PCC)

Sin embargo, además de los dos, ISO 22000 añade una tercera etapa:

- Programa de pre requisitos de Operación (PPRO)

¿Qué significa todo esto?

Si las siglas y la terminología le suenan familiares, entonces usted entenderá por qué la norma ISO 22004 es útil.

La norma principal, la norma ISO 22000, proporciona todo lo que se necesita para configurar un SGIA. Sigue el mismo formato que el resto de normas de sistemas de gestión de ISO y esta consistencia hace que sea más fácil para las organizaciones implementarla. Sin embargo, para muchos de nosotros, una guía adicional sería útil y esto es exactamente lo que le da la norma ISO 22004.

¿Qué hay en esto para usted?

ISO 22004 es una compañera y una guía para la norma ISO 22000, y no añade ningún nuevo requisito. Pero debido a que se trata de un documento de orientación, entra en más detalle y se centra en las áreas que pueden necesitar mayor explicación.

Según Noel Heggum, Co-coordinador del grupo de trabajo que desarrolló la norma, ISO 22004 sólo hace las cosas más fáciles. “Digamos que usted está diseñando un sistema de control de los alimentos y está luchando sobre cómo categorizar las diferentes medidas de control que tiene a su disposición en su programa de control de riesgos”, dice, “ISO 22004 ayudará a diferenciar sin problemas entre PRP, PPRO y PCC, ¡lo cual no siempre es fácil de hacer!”

Con la norma ISO 22004, aprenderá que las medidas típicas de PRP incluyen precauciones básicas como lavarse las manos, mantener el área de procesamiento ordenado o un programa básico de limpieza.

PCC, por otro lado trata de las medidas de reducción de riesgos más importantes y eficientes, como una etapa de cocción o calentamiento para matar a las bacterias.

Un OPRP es una medida de seguridad del entorno, como el almacenamiento en frío.

“Hay mucho más que se puede aprender de la norma ISO 22004, al igual que la comprensión de la diferencia entre el monitoreo, verificación y validación” dice Noel. “Con ISO 22004, será más fácil para los usuarios aplicar y adaptar la norma ISO 22000 para sus propios contextos específicos.”

¿A quién va dirigida?

ISO 22004 será útil para cualquier organización en la cadena de suministro de alimentos en busca de implementar un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000, de los productores de alimentos y los productores primarios a través de los fabricantes de alimentos, operadores de transporte y de almacenamiento, y subcontratistas, a los puntos de venta al por menor y servicios de comida (así como organizaciones afines, como los productores de equipos, materiales de embalaje, productos de limpieza, aditivos e ingredientes). A los proveedores de servicios también les resultará útil.

¿Quieres saber más? Obtenga la norma de su [organismo de normalización nacional](#) o de la [tienda ISO](#).

Fuente: [Página web de ISO](#)

Traducción al español: Secretaría Ejecutiva de COPANT