

# La nueva versión de la norma de seguridad alimentaria ISO 22000:2018

La Organización Internacional de Normalización ha publicado la nueva versión de la "Norma ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos", la cual anula y sustituye la versión 2005.

Esta nueva versión busca adaptarse al escenario actual, donde la complejidad en la cadena alimentaria, la introducción de nuevos alimentos, la preocupación por la transparencia, traen consigo riesgos de fraude y retos para la seguridad alimentaria.

La norma se dirige a **todos los eslabones de la cadena alimentaria** hasta el consumidor final, **de la granja a la mesa**: productores de alimentación animal, productores primarios, transformadores o procesadores de alimentos, transportistas y otros operadores logísticos, empresas de catering y restauración alimentaria, y empresas de venta al por menor y a tiendas de distribución de servicios de comidas.

También contempla la **certificación de organizaciones interrelacionadas con la cadena alimentaria**: productores de equipos, material de envase y embalaje, agentes de limpieza y aditivos.

En la norma ISO 22000:2018, se **mantiene y refuerza los elementos claves** para garantizar la seguridad alimentaria como: responsabilidad de la Dirección, comunicación interactiva a lo largo de toda la cadena, programa de prerrequisitos y sistema **APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)**, y plantean las siguientes mejoras:

## ***1) Adopción de la Nueva Estructura de Alto Nivel común a los estándares de los sistemas de gestión ISO.***

Esto permite a las empresas y organizaciones integrar **ISO 22000:2018** con otras normas como **ISO 9001**, **ISO 14001** e **ISO 45001**. Además, enfatiza en el liderazgo, por lo que la alta dirección toma un papel importante en el sistema, y ya no sólo el equipo de seguridad alimentaria.

## ***2) Nuevo enfoque de gestión del riesgo.***

Además del conocido análisis de riesgos basado en los principios del **APPCC**, que ha estado incluido siempre en **ISO 22000**, se introduce el

análisis de riesgos en el ámbito de gestión de negocio, donde el riesgo puede tener además un impacto positivo en la organización.

La **nueva versión** de la norma refuerza la gestión de riesgos, poniendo más énfasis para minimizar los peligros que puedan introducirse a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaria. La norma ayuda a **identificar, prevenir y reducir** los riesgos y así conseguir organizaciones más **eficientes y competitivas**, además de ser útil también para autoridades competentes.

Este enfoque basado en riesgos ya se ha incorporado en las nuevas **normas ISO 9001 de Gestión de la Calidad e ISO 14001 de Gestión Ambiental**, publicadas en 2015.

### **3) *Estrecha vinculación con Codex Alimentarius***

Comprende una colección de estándares, códigos de prácticas y guías internacionalmente reconocidos en el ámbito de los alimentos, su producción y la seguridad alimentaria.

### **4) *Refuerzo de los requisitos de la mejora, el sistema de gestión tiene que ser una potente herramienta de mejora.***

Identifica dos ciclos **Plan Do Check Act (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar)**: uno de ellos más general que abarca el Sistema de **Gestión de Inocuidad Alimentaria** y dentro del mismo, otro específico, que cubre los principios del sistema **APPCC**.

### **5) *Ofrece una mejor descripción de los términos:***

Puntos Críticos de Control, Programa de Prerrequisitos Operativos y Programa de Prerrequisitos.

Todas estas novedades suponen nuevos retos y oportunidades para las más de 32.000 empresas certificadas a nivel internacional frente a ISO 22000. Estas organizaciones disponen de un periodo de tres años, hasta junio de 2021, para realizar su transición con el objetivo de adaptar y certificar su sistema de gestión frente a esta nueva versión de ISO 22000.

## **Beneficios en la nueva versión de la norma ISO 22000:2018**

- ✓ Mejora continua: Asegura una gestión basada en mejora continua, con una mayor integración con otros sistemas de gestión.
- ✓ Liderazgo: Una mayor participación en el sistema de gestión por parte del equipo de gestión con una figura de liderazgo, que se asegurará de que toda la organización estará motivada hacia los objetivos y metas propuestas.
- ✓ Introducción a la gestión de riesgos y oportunidades para el sistema de gestión: El sistema de gestión de seguridad alimentaria refuerza el uso de esta herramienta de Gestión de Riesgos. Ayuda a identificar las oportunidades y riesgos de tu sistema y con ello la mejora continua. Ya no sólo los riesgos alimentarios, sino de los riesgos sobre tu sistema de gestión.
- ✓ Enfoque integrado: Con la nueva estructura aplicable a todas las nuevas normas ISO de sistemas de gestión según el Anexo SL, va a ser mucho más fácil de implementar múltiples sistemas de gestión integrados.

## **Referencia**

- ***“La nueva versión de la norma de seguridad alimentaria ISO 22000:2018 ya es oficial”***. Recuperado en:  
[http://www.bureauveritas.es/home/news/nueva-version-norma-seguridad-alimentaria-iso-22000-2018-ya-es-oficial?presentationtemplate=bv\\_master\\_v2/news\\_full\\_story\\_presentation\\_v2](http://www.bureauveritas.es/home/news/nueva-version-norma-seguridad-alimentaria-iso-22000-2018-ya-es-oficial?presentationtemplate=bv_master_v2/news_full_story_presentation_v2)
- ***“Diferencias entre las versiones ISO 22000:2005 e ISO 22000:2018”***. Recuperado en:  
<http://arrizabalagauriarte.com/iso220002018-la-nueva-version-del-estandar-de-sistema-de-gestion-alimentaria/>
- ***“Publicada la última versión de la norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria”***. Recuperado en:  
<https://techpress.es/publicada-la-nueva-norma-iso-22000-de-seguridad-alimentaria/#>