



DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN
GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ing. Karla Castro Rodríguez

SESIÓN 16 – MÓDULO IV

INTRODUCCIÓN A ISO 22000:2018



ISO 22000:2018





CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





LIDERAZGO

5.2 Política

5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos

La alta dirección debe#12 establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos que:

- a) sea apropiada al propósito y contexto de la organización;
- b) proporcione un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del SAIA;
- c) incluya el compromiso de cumplir con los requerimientos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requerimientos legales y reglamentarios y los requerimientos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos;
- d) aborde la comunicación interna y externa;
- e) incluya un compromiso con la mejora continua del SAIA;
- f) aborde la necesidad de asegurar las competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.



POLITICA DE INOCUIDAD SODEXO S.A



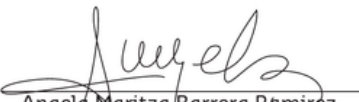
Sodexo S.A en la prestación de servicios de alimentación en las instalaciones de nuestros clientes, cada empleado que se involucra en la producción de alimentos, está comprometido con la entrega de alimentos inocuos que no causen daño a la salud de nuestros clientes, elaborados con materias primas que cumplan los estándares de inocuidad y procesos que permitan la conservación segura, a través de toda la cadena productiva cumpliendo además con las normas y legislación que en Colombia aplique para la producción y transporte de alimentos.

Nuestros principales objetivos en inocuidad son:

- Reducir la aparición de los casos de Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.
- Disminuir las principales causas de contaminación física en los alimentos
- Disminuir el porcentaje de muestras que presentan microorganismos patógenos.
- Mejorar la eficacia del sistema de inocuidad

Cada año fiscal estableceremos metas coherentes con los objetivos, que evidencien la mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad; los objetivos y esta política serán revisados periódicamente por la alta Dirección.

Mantendremos una comunicación clara, oportuna y veraz con trabajadores, clientes, organismos gubernamentales, proveedores y cualquier otra parte interesada, enfocada a la creación de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política.


Angela Maritza Barrera Ramirez
Gerente de Procesos y Sistemas de información & Tecnología



Política de **CALIDAD E INOCUIDAD**

Producimos alimentos ricos y saludables, con los más altos estándares de calidad e inocuidad, garantizando el cumplimiento de la normativa que rige a la industria y fomentando una cultura de calidad e inocuidad en toda la cadena de valor.

Principales aspectos de la Política de Calidad e Inocuidad:

- **Personas:** competentes y comprometidas con la calidad e inocuidad, que gestionan sus procesos y toman decisiones que aseguran los estándares comprometidos con nuestros clientes y consumidores.
- **Procesos de excelencia:** que están en continuo mejoramiento para alcanzar estándares competitivos y de cumplimiento legal.
- **Sistemas:** que integran la calidad en toda la cadena de valor del negocio, que incluye el desarrollo de productos, compra de productos e insumos, fabricación de alimentos y su distribución.
- **Comunicación:** lo anterior se da en un marco de comunicación permanente y fluida que pone énfasis en fortalecer la cultura de Calidad en Watt's.


Santiago Larrain Cruzat
Gerente General
Watt's



5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos

La política de la inocuidad de los alimentos debe#13:

- a) estar disponible y mantenerse como información documentada;
- b) comunicarse, entenderse y aplicarse a todos los niveles dentro de la organización;
- c) estar disponible para las partes interesadas pertinentes, según sea apropiado.





Por no mencionar la falta de conocimiento de la política por parte de los empleados.

> El **14%**
la desconoce

> El **70%**
no sabe que existe

> El **20%** nunca ha recibido
un aviso de incumplimiento



5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización

5.3.1

La alta dirección debe asignar la responsabilidad y autoridad para:

- 1.a) asegurar que el SAIA es conforme con los requerimientos de este documento;
- 2.b) informar a la alta dirección sobre el desempeño del SAIA;
- 3.c) designar al equipo de inocuidad de los alimentos y al líder del equipo de inocuidad de los alimentos;
- 4.d) designar personas con responsabilidad y autoridad definidas para iniciar y documentar acciones.

5.3.2 El líder del equipo de inocuidad de los alimentos debe ser responsable de:

La alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización.

- a) asegurar que se establece, implementa, mantiene y actualiza el SAIA;
- b) administrar y organizar el trabajo del equipo de inocuidad de los alimentos;
- c) asegurar la formación y las competencias pertinentes para el equipo de inocuidad de los alimentos (ver 7.2):
- d) informar a la alta dirección sobre la efectividad y pertinencia del SAIA.

5.3.3 Todas las personas deben tener la responsabilidad de informar los problemas con respecto al SAIA a las personas identificadas.



PROCESO	RESPONSABLE	SUB PROCESO	RESPONSABILIDAD A NIVEL PROCESO	ROL DEL EQUIPO DE INOCUIDAD	ROL Y RESPONSABILIDAD EQUIPO HACCP
LIDERAZGO	Director	N/A	* Llevar un control de la capacitación del personal. * Lograr que el personal obtenga las competencias necesarias. Líder de inocuidad - ROL Líder del equipo HACCP - ROL		
RECURSOS HUMANOS	Gerente de Recursos Humanos	N/A			
COMERCIAL	Relacionista Público	Ventas			
		Contraloría			
OPERACIÓN	Coodinador de Evento	Cocina			
		Atención			
		Planificación de eventos			
COMPRAS	Gerente de Compras	N/A			
ALMACÉN Y LOGÍSTICA	Encargado de Almacén	N/A			

Tener un
objetivo
especifico

Llevar un
programa de
trabajo

Llevar una
minuta

Tener una
duración
limitada

6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades

6.1.1 Al planeear el SAIA, la organización debe #18 considerar las cuestiones referidas en el apartado 4.1 y los requerimientos referidos en los apartados 4.2 y 4.3 y determinar los riesgos y oportunidades, que es necesario abordar con el fin de:

- a) asegurar que el SAIA pueda lograr sus resultados previstos;
- b) aumentar los efectos deseables;
- c) prevenir o reducir efectos no deseados;
- d) lograr la mejora continua.

NOTA En el contexto de este documento, el concepto de riesgos y oportunidades se limita a los eventos y sus consecuencias relacionadas con el desempeño y la efectividad del SAIA. Las autoridades públicas son responsables de abordar los riesgos para la salud pública. Las organizaciones están obligadas a administrar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos (ver 3.22) y los requerimientos relacionados con este proceso que se establecen en el Capítulo 8.



6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades

6.1.2 La organización debe planear:

- a) las acciones para abordar estos riesgos y oportunidades;
- b) La manera de:
 1. integrar e implementar las acciones en sus procesos del SAIA;
 2. evaluar la efectividad de estas acciones.



6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades

6.1.3 Las acciones tomadas por la organización para abordar los riesgos y oportunidades deben ser proporcionales a:

- a) el impacto en los requerimientos de inocuidad de los alimentos;
 - b) la conformidad de los productos alimentarios y servicios para los clientes;
 - c) los requerimientos de las partes interesadas en la cadena alimentaria.
-
- NOTA 1 Las acciones para abordar los riesgos y oportunidades pueden incluir: evitar riesgos, asumir riesgos para perseguir una oportunidad, eliminar la fuente de riesgo, cambiar la probabilidad o las consecuencias, compartir el riesgo o aceptar la presencia del riesgo mediante decisión informada.
 - NOTA 2 Las oportunidades pueden conducir a la adopción de nuevas prácticas (modificación de los productos o los procesos), usando nuevas tecnologías y otras posibilidades deseables y viables para abordar las necesidades de inocuidad de los alimentos de la organización o de sus clientes.



			MANUFACTURAS SAYES S.A DE C.V.								Fecha de Emisión: -- -- 2021				
			ASEGURAMIENTO DE CALIDAD								CÓDIGO: F01-P-ASC-06				
			MATRIZ DE ANALISIS Y GESTION DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES								Versión: 01				
											Página 1				
Proceso	Líder	Fecha de análisis													
Función / Etapa	Falla o riesgo	Efecto	S	Causa Potencial	O	Controles actuales	D	NPR	Plan de acción	Responsable	Reevaluación				
											Fecha	S	O	D	NPR



SEVERIDAD		
Escala	Criterio	Valoración
Muy baja (repercusiones imperceptibles)	No es razonable esperar que esta falla de pequeña importancia origine algún efecto real sobre los objetivos esperados. Probablemente el cliente (interno o externo) no detectaría el fallo	1
Baja (repercusiones irrelevantes)	El tipo de fallo originaría un ligero inconveniente al cliente, se observaría un pequeño deterioro en el sistema u objetivos, sin importancia, fácilmente subsanable	2 – 3
Moderada	El fallo produce cierto disgusto e insatisfacción al cliente, observara el deterioro en el rendimiento del sistema o logro de objetivos	4 – 6
Alta	El fallo puede ser crítico, verse inutilizado el sistema, produciendo un grado de insatisfacción elevado	7 – 8
Muy alta	Fallo potencial muy crítico, que afecta el rendimiento del sistema, producto o proceso.	9 – 10

OCURRENCIA		
Escala	Criterio	Valoración
Muy baja (improbable)	Ningún fallo se asocia a procesos casi idénticos, no se ha dado nunca en el pasado, pero es concebible	1
Baja	Fallo aislado en el proceso o procesos similares, es razonablemente esperado que el fallo pueda suceda, pero poco posible.	2 – 3
Moderada	Fallo aparecido ocasionalmente en el proceso o procesos similares, probablemente aparecerá alguna (s) vez	4 – 6
Alta	El fallo se ha presentado con cierta frecuencia en el pasado en el proceso o procesos similares	7 – 8
Muy alta	Fallo casi inevitable, es seguro que el fallo se producirá	9 – 10

DETECTABILIDAD		
Escala	Criterio	Valoración
Muy alta	El defecto es obvio, improbable que no sea detectado con los controles existentes	1
Alta	El defecto es obvio y fácilmente detectable, podría escapar a un primer control, aunque sería detectado con seguridad en el paso siguiente sin que este sea el cliente final	2 – 3
Mediana	El defecto es detectable y posiblemente no llegue al cliente final.	4 – 6
Pequeña	El defecto resulta difícil de detectarlo con los procedimientos existentes o no existen controles para detectarlos	7 – 8
Improbable	El defecto no se puede detectar, casi seguro lo percibirá el cliente final.	9 – 10



6.2 Objetivos del sistema de administración de inocuidad de los alimentos y planeación para lograrlos

6.2.1 La organización debe#21 establecer objetivos para el SAIA para las funciones y niveles pertinentes.

Los objetivos del SAIA debe#22n:

1. a) ser conherentes con la política de inocuidad de los alimentos;
 2. b) ser medibles (si es posible);
 3. c) tener en cuenta los requerimientos aplicables de la inocuidad de los alimentos, incluyendo los requerimientos legales, reglamentarios y de los clientes;
 4. d) ser objeto de seguimiento y verificación;
 5. e) ser comunicados;
 6. f) ser mantenidos y actualizados según sea apropiado.
- La organización debe#23 conservar la información documentada sobre los objetivos para el SAIA.



6.2 Objetivos del sistema de administración de inocuidad de los alimentos y planeación para lograrlos

Al planear cómo lograr sus objetivos para el SAIA, la organización debe#24 determinar:

- a) qué se va a hacer;
- b) qué recursos se requerirán;
- c) quién será responsable;
- d) cuándo se finalizará;
- e) cómo se evaluarán los resultados.



A nivel internacional:

- Identificación, evaluación y gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos;
- Asesoramiento e información sobre las necesidades nutricionales y la alimentación sana
- Celebración periódica de foros mundiales y regionales de organismos que se ocupan de la inocuidad de los alimentos
- Enfoque global de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal
- Sistemas interactivos de comunicación
- Buenas prácticas a lo largo de toda la cadena alimentaria
- Sistemas internacionales de alerta rápida sobre peligros para la inocuidad de los alimentos
- Asistencia técnica y financiera internacional para fortalecer la capacidad.

A nivel nacional:

- Fortalecimiento de la capacidad mediante la formulación de programas sobre calidad e inocuidad de los alimentos y nutrición
- Creación a nivel institucional de sistemas integrales y eficaces de control de la inocuidad de los alimentos
- Evaluación de las modalidades de consumo de alimentos y fomento de la sensibilización de los consumidores
- Elaboración de tecnologías apropiadas en toda la cadena alimentaria
- Inversión en infraestructura conexa.



6.3 Planeación de los cambios

Cuando la organización determine la necesidad de cambios en el SAIA, incluidos los cambios de personal, estos cambios se debe#25n llevar a cabo y comunicarse de manera planeada.

La organización debe#26 considerar:

- a) el propósito de los cambios y sus consecuencias potenciales;
- b) la continua integridad del SAIA;
- c) la disponibilidad de recursos para implementar eficazmente los cambios;
- d) la asignación o reasignación de responsabilidades y autoridades.



¡GRACIAS!

Hemos concluido la Sesión 16 –
MOD IV.

