



DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN
GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ing. Karla Castro Rodríguez

SESIÓN 17 - MÓDULO IV

INTRODUCCIÓN A ISO 22000:2018



ISO 22000:2018



6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades

6.1.1 Al planear el SAIA, la organización debe 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 establecer objetivos para el SAIA para las funciones y niveles pertinentes.

Los objetivos del SAIA deben:

- a) ser conherentes con la política de inocuidad de los alimentos;
- b) ser medibles (si es posible);
- c) tener en cuenta los requerimientos aplicables de la inocuidad de los alimentos, incluyendo los requerimientos legales, reglamentarios y de los clientes;
- d) ser objeto de seguimiento y verificación;
- e) ser comunicados;
- f) ser mantenidos y actualizados según sea apropiado.

La organización debe 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 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 deben llevar a cabo y comunicarse de manera planeada.

La organización debe 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.



7.1 Recursos

7.1.1 Generalidades

La organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SAIA.

La organización debe considerar:

7.1.2 la capacidad de, y toda limitación sobre, los recursos internos existentes; la necesidad de recursos externos.



¡GRACIAS!

Hemos concluido
la sesión 17 –
MOD IV.

