



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO INTENSIVO

MÓDULO III

**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE
GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

CONTENIDO

- Diagnóstico inicial (GAP Analysis)
- Planificación de la implementación.
- Definición del alcance del SGIA.
- Política de inocuidad alimentaria.
- Objetivos del sistema.
- Implementando los 12 pasos y 7 principios.
- Identificación y evaluación de peligros (Matrices de riesgo).
- Análisis de peligros y puntos críticos de control.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

CONTENIDO

- Determinación de:
- Establecimiento de límites críticos y criterios de acción.
- Plan HACCP completo.
- Trazabilidad y gestión de retiro de productos (Recall).
- Gestión de proveedores y cadena de suministro.
- Gestión de emergencias e incidentes alimentarias.
- Validación, verificación y mejora del sistema.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL (GAP ANALYSIS)

UN DIAGNÓSTICO SITUACIONAL ISO 22000 ES LA EVALUACION INICIAL (GAP ANALYSIS) QUE COMPARA LOS PROCESOS ACTUALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE UNA EMPRESA CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA ISO 22000:2018.

UN DIAGNÓSTICO SITUACIONAL ISO 22000 IDENTIFICA:

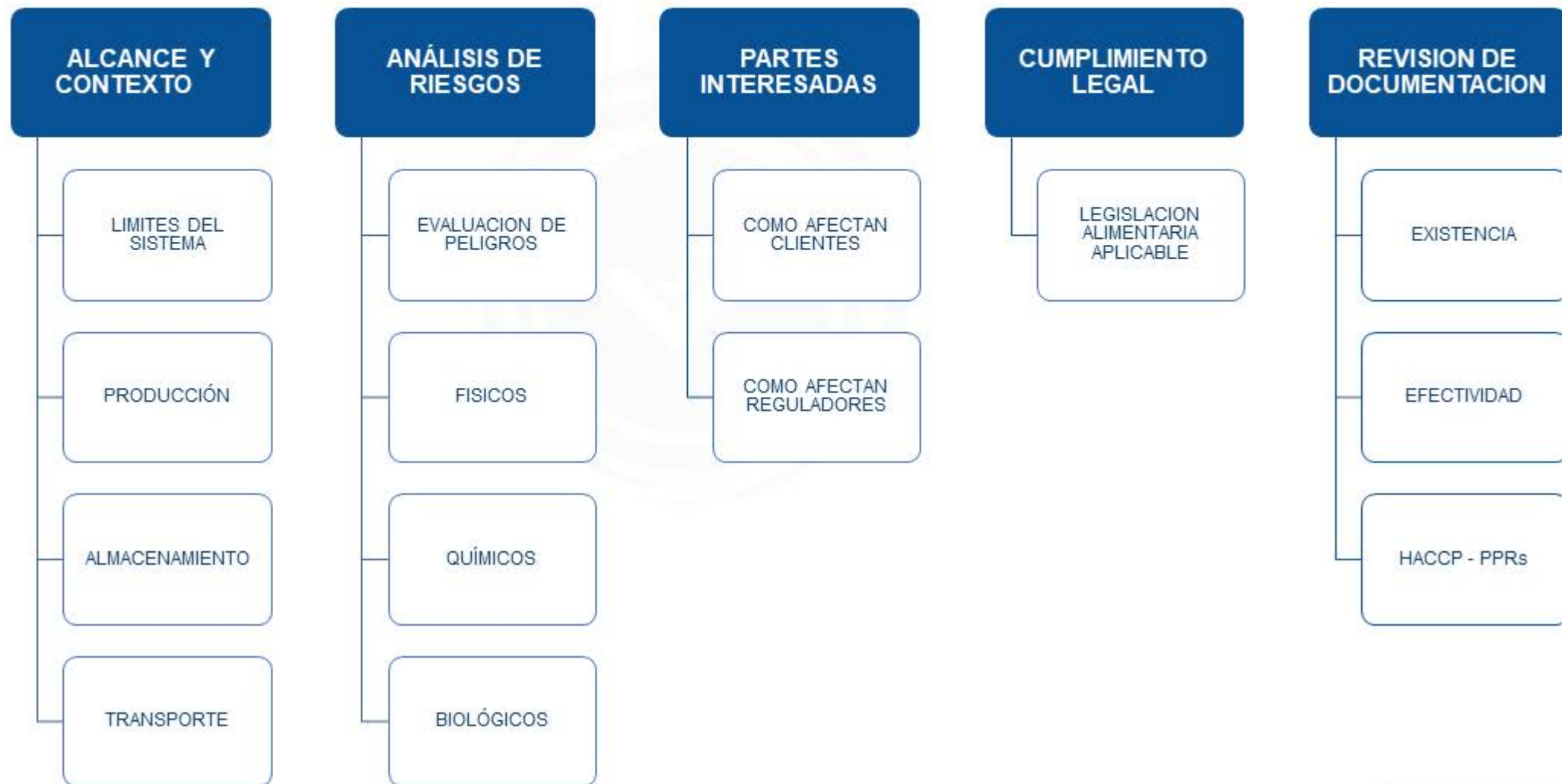
- BRECHAS
- RIESGOS
- OPORTUNIDADES

Permite diseñar un plan de implementación efectivo, gestionar la cadena de suministro y asegurar la inocuidad desde la producción hasta el consumo.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

ASPECTOS CLAVES DEL DIAGNÓSTICO:





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

BENEFICIOS DE REALIZAR EL DIAGNÓSTICO:

IDENTIFICACIÓN DE BRECHAS DE CUMPLIMIENTO

PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS

PREPARACIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN

MEJORAR EN LA EFICIENCIA Y LA CONFIANZA DEL CONSUMIDOR



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

PASOS PARA REALIZAR EL DIAGNÓSTICO:

**FORMAR EL EQUIPO EVALUADOR Y
DEFINIR EL ALCANCE**

**RECOPIRAR INFORMACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN ACTUAL**

**COMPARAR CON LOS REQUISITOS DE LA
NORMA ISO 22000**

**IDENTIFICAR Y DOCUMENTAR NO
CONFORMIDAD (BRECHAS)**

**ELABORAR EL PLAN DE ACCIÓN
(CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN)**



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

BENEFICIOS DE REALIZAR EL DIAGNÓSTICO

1 Identificación de la Brecha

¿Dónde estamos ahora?



Seleccione un objetivo en el mapa estratégico. Utilice **indicadores alineados** para comparar el estado actual y el estado deseado.

2 Análisis de la Causa Raíz

¿Cuáles son las razones de la brecha?



Analiza las razones de la brecha. Anote sus hallazgos para mantener un registro para las futuras revisiones.

3 Plan de Mejora

¿Cómo podemos mejorar la situación?



Defina un plan de respuesta. Cree un nuevo objetivo para el mapa estratégico o agregue una iniciativa.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

COMO IMPLEMENTAR LA ISO 22000...





PLANEAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DEL LIDERAZGO

1

Garantizar el compromiso de la alta dirección de la empresa.

Esta norma exige que toda la organización esté alineada con el objetivo de seguridad alimentaria, y eso comienza con el respaldo del Liderazgo.

Se debe crear una equipo de implementación con responsabilidades claras y recursos asignados para gestionar el proceso



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

EVALUACIÓN INICIAL Y ANÁLISIS DE BRECHAS (GAP ANALYSIS)

2

El segundo paso consiste en realizar un análisis de brechas para entender en qué punto se encuentra la empresa respecto a los requisitos de la ISO 22000.

Esta evaluación implica la revisión de las prácticas actuales de seguridad alimentaria y su comparación con los criterios establecidos en la norma.

El principal resultado es identificar las áreas que necesitan mejoras.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

DESARROLLO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

3

Uno de los componentes principales de esta implementación es el desarrollo del SGIA, que abarca desde la producción hasta la distribución.

Debe incluir la implementación de un programa de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para identificar, monitorear y controlar los riesgos en los puntos críticos.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

ENTRENAMIENTO Y PARTICIPACIÓN DEL EQUIPO

4

La implementación exitosa también requiere la capacitación de todos los colaboradores implicados en los procesos que afectan a la seguridad alimentaria, por lo que este paso no puede faltar.

Solo con la participación de todos se puede garantizar que el equipo comprenda bien los requisitos de la norma, sus responsabilidades y cómo seguir los procedimientos establecidos.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

DOCUMENTACIÓN DE LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

5

Para cumplir con esta norma, hay una regla importante: **es necesario documentar todos los procesos, procedimientos y políticas relacionadas con la seguridad alimentaria.**

Ejemplos:

- Incluyen instrucciones de trabajo.
- Políticas de control de calidad.
- Registros de monitoreo de los puntos críticos de control (PCC).



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL Y MONITOREO

6

Después de desarrollar el SGIA, llega el momento de implementar medidas de control para garantizar que los riesgos alimentarios sean gestionados de forma eficaz.

Esto incluye el monitoreo continuo de los Puntos Críticos de Control (PCC), como forma de asegurar que los procesos están funcionando dentro de los parámetros de seguridad establecidos.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

AUDITORIAS INTERNAS DE CONFORMIDAD

7

Otro paso esencial son las auditorías internas periódicas.

Esta etapa es crucial para verificar si el sistema de gestión está alineado con la norma.

Las auditorías identifican posibles desviaciones o no conformidades, permitiendo realizar correcciones antes de la auditoría externa



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

AUDITORIAS EXTERNA Y CERTIFICACION

8

El último paso es la auditoría externa realizada por un organismo certificador.

Si la empresa cumple todos los requisitos de la ISO 22000, se le otorga la certificación.

Cabe señalar que este proceso puede durar entre seis meses y un año, dependiendo del nivel de preparación y del tamaño de la empresa.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

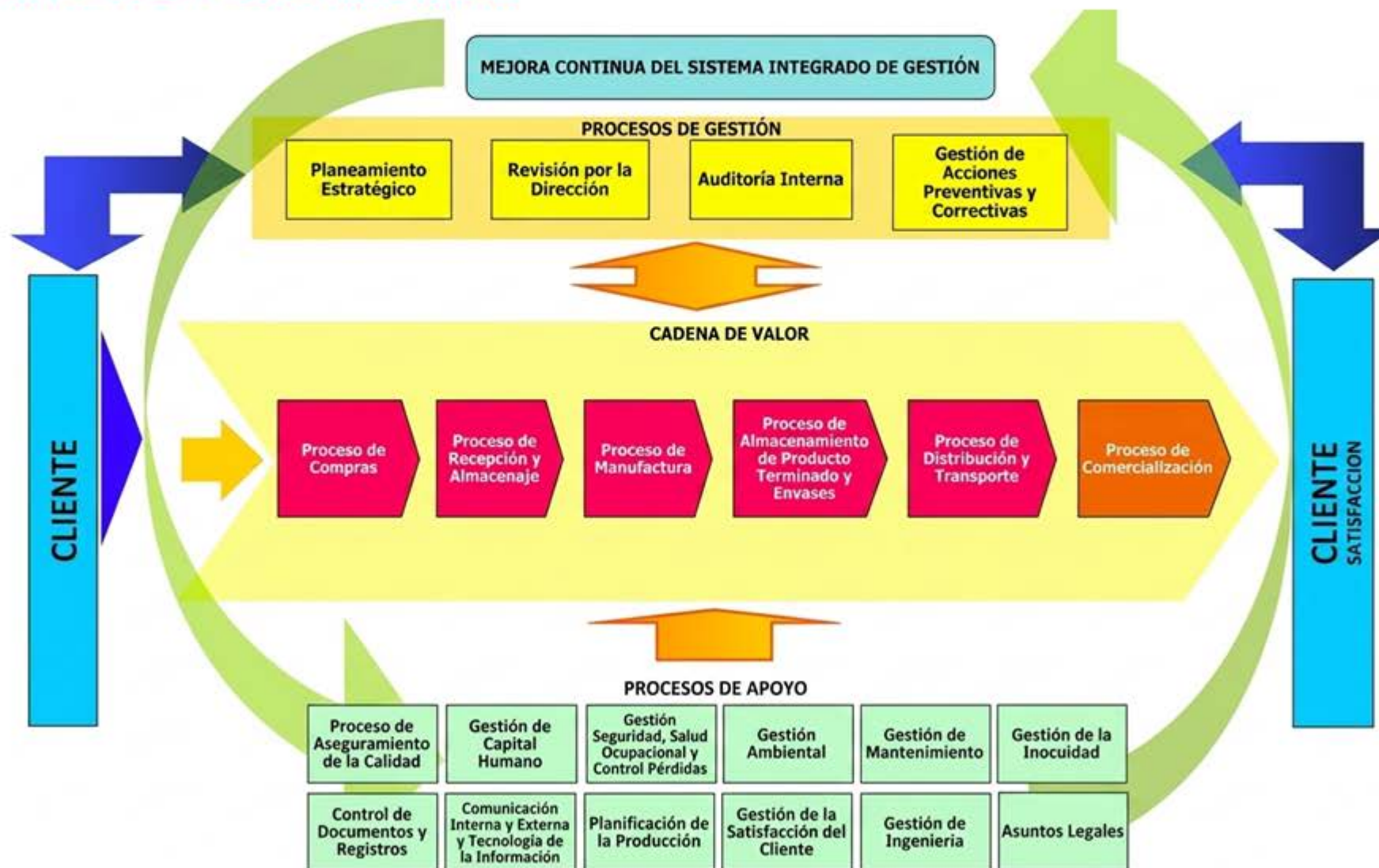
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
4. Contexto de la organización		Nuevo título
4.1. Comprender la organización y su contexto		La organización debe determinar las cuestiones internas y externas que afectan a su sistema de gestión de SGIA.
4.2. Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.		Hay que considerar las necesidades y expectativas de todas las partes interesadas, incluyendo los clientes y los requisitos legales aplicables.
4.3. Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.	4.1. Requisitos generales	El alcance del SGIA dependerá también de lo contemplado en los requisitos 4.1 y 4.2 incluyendo la evaluación del contexto de la organización y las expectativas de las partes interesadas.
4.4. Sistema de gestión de inocuidad alimentaria	4.1. Requisitos generales	Incorpora el término "proceso" dentro de los requisitos de SGIA "INCLUIDO LOS PROCESOS NECESARIOS Y SUS INTERACCIONES"



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

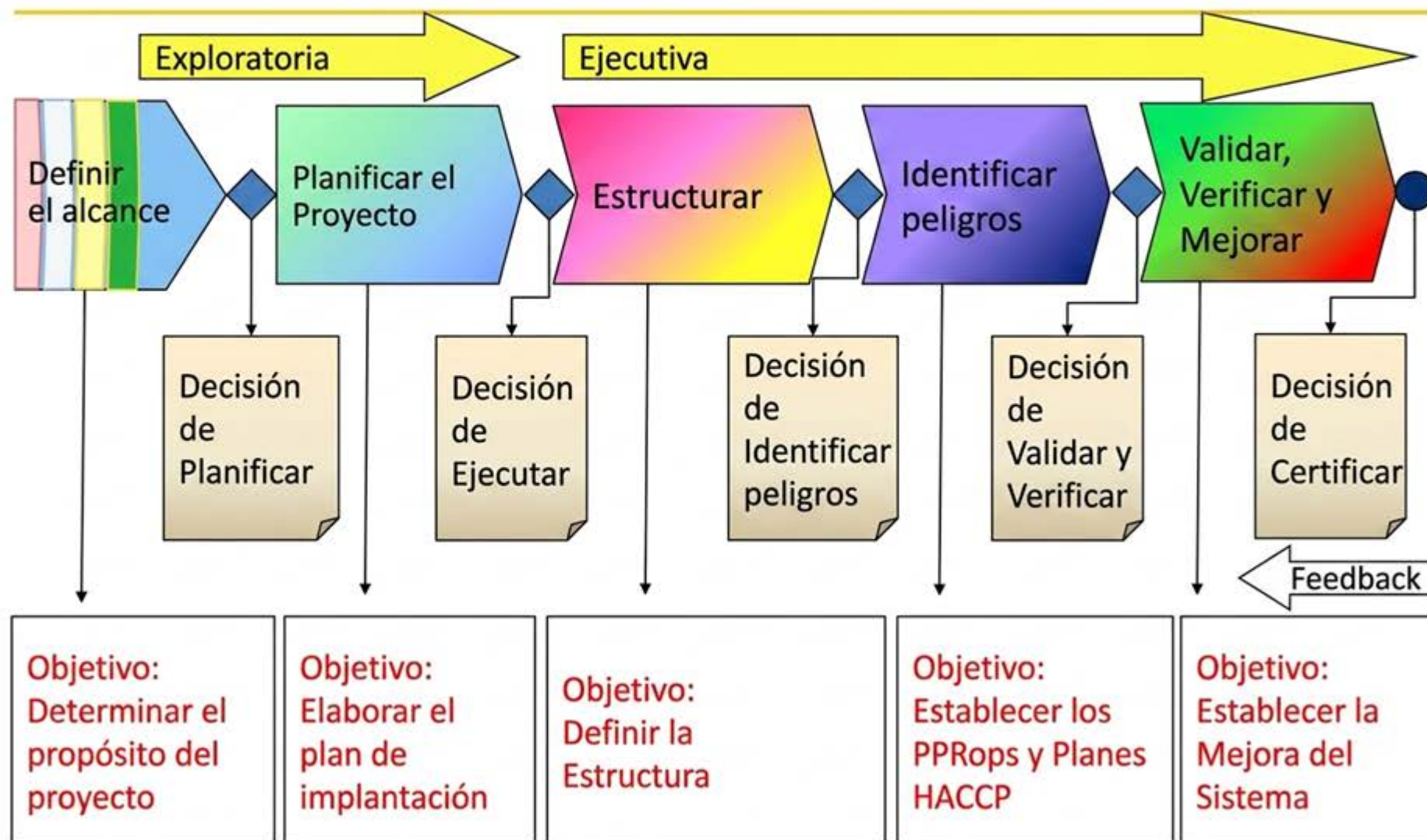
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

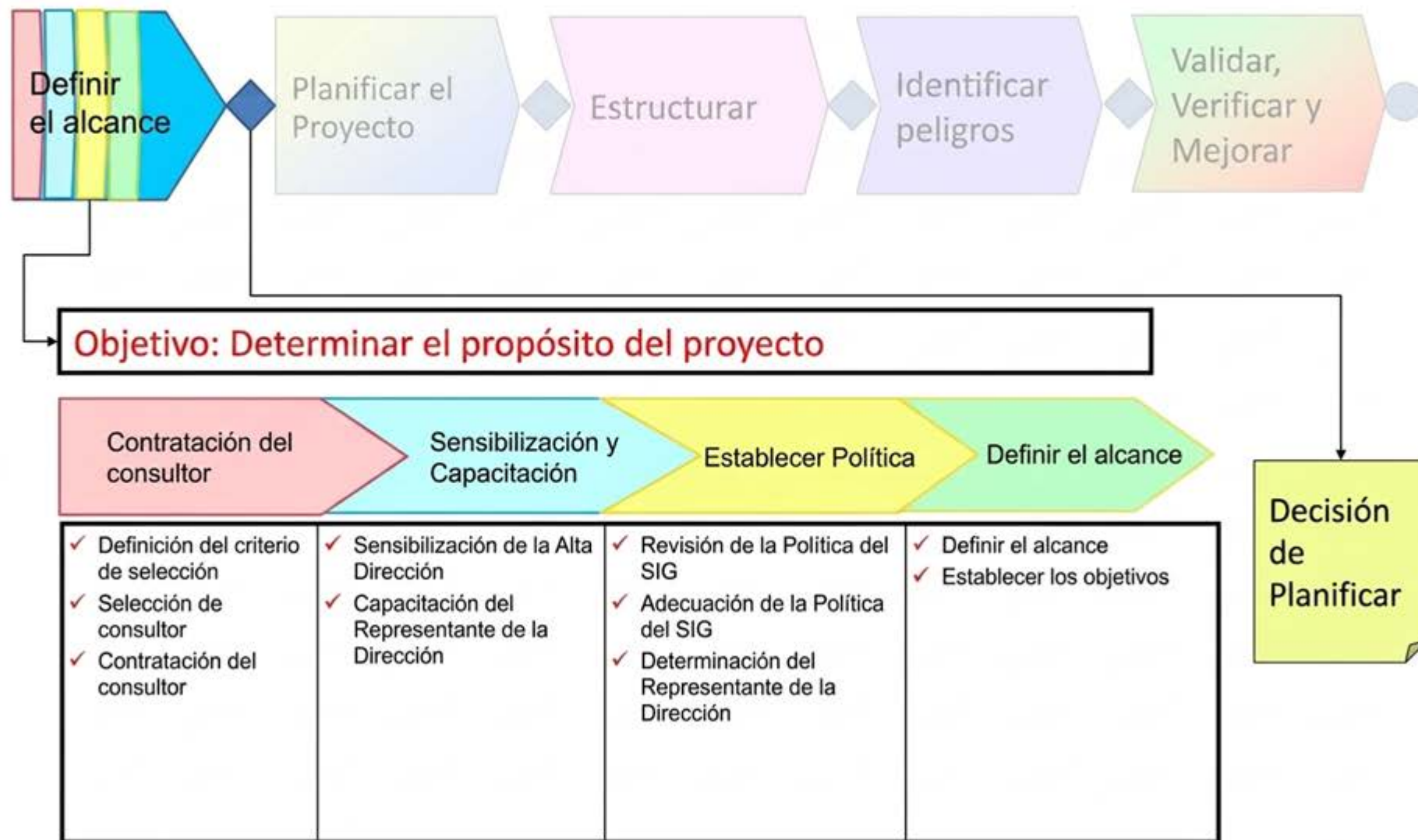
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

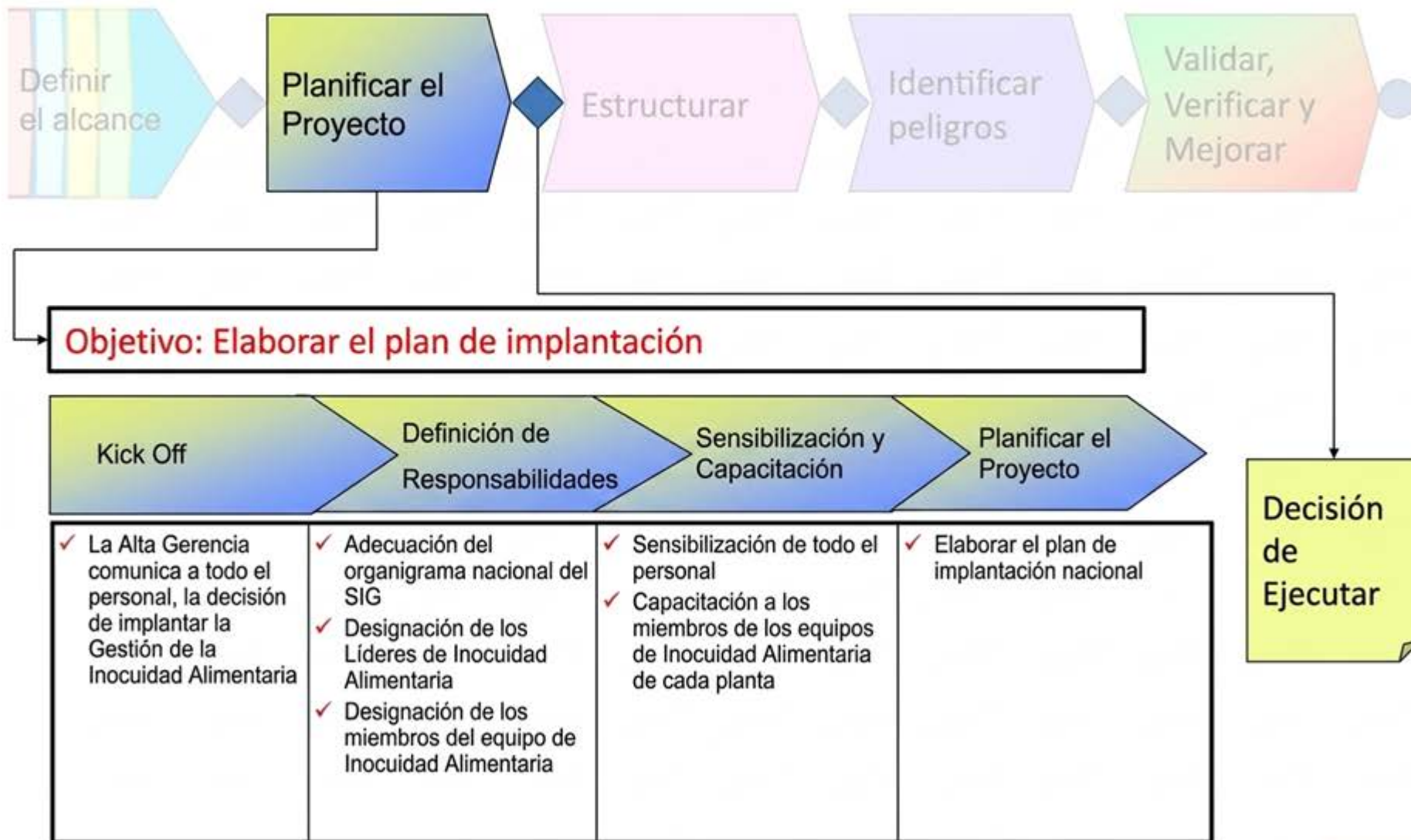
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

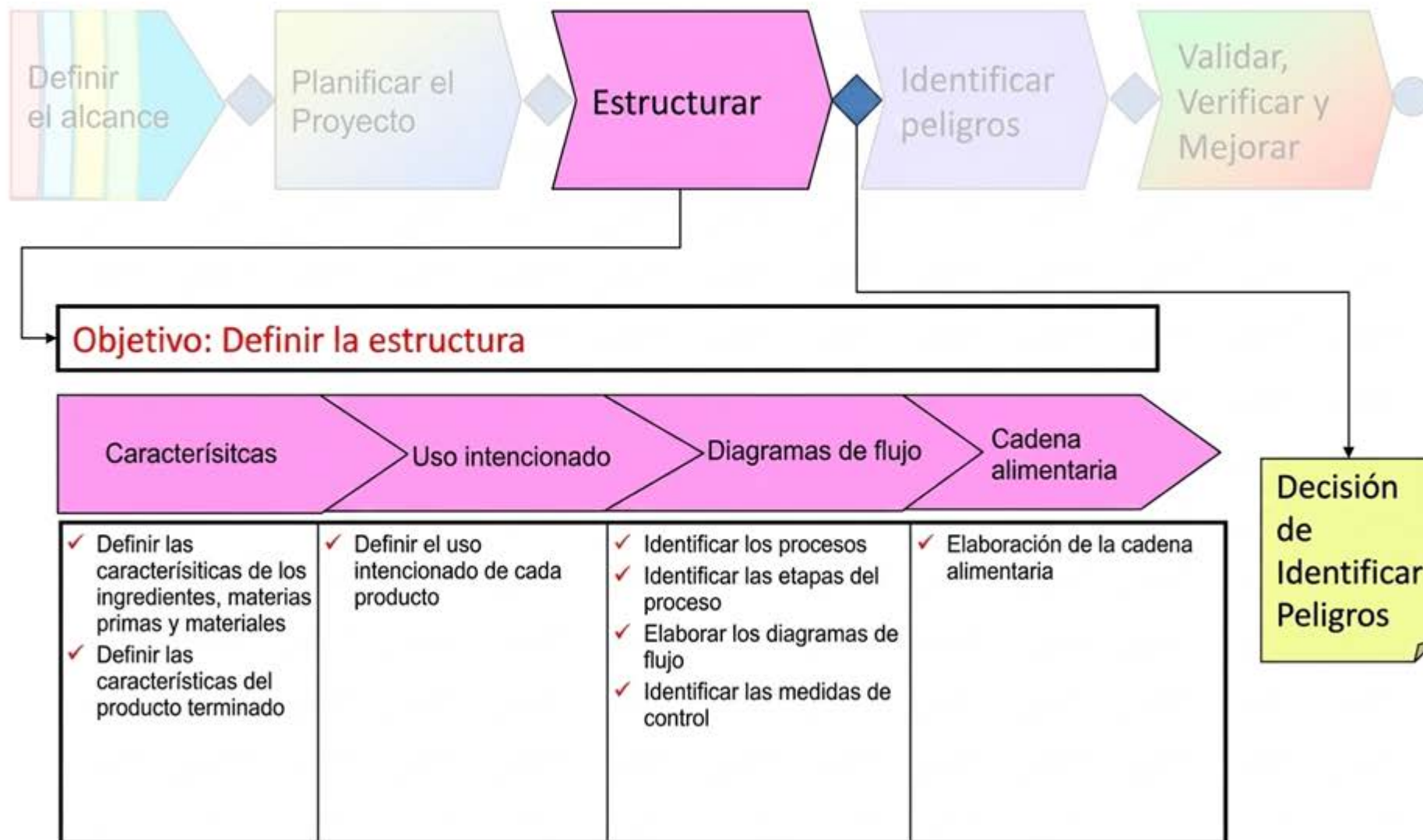
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

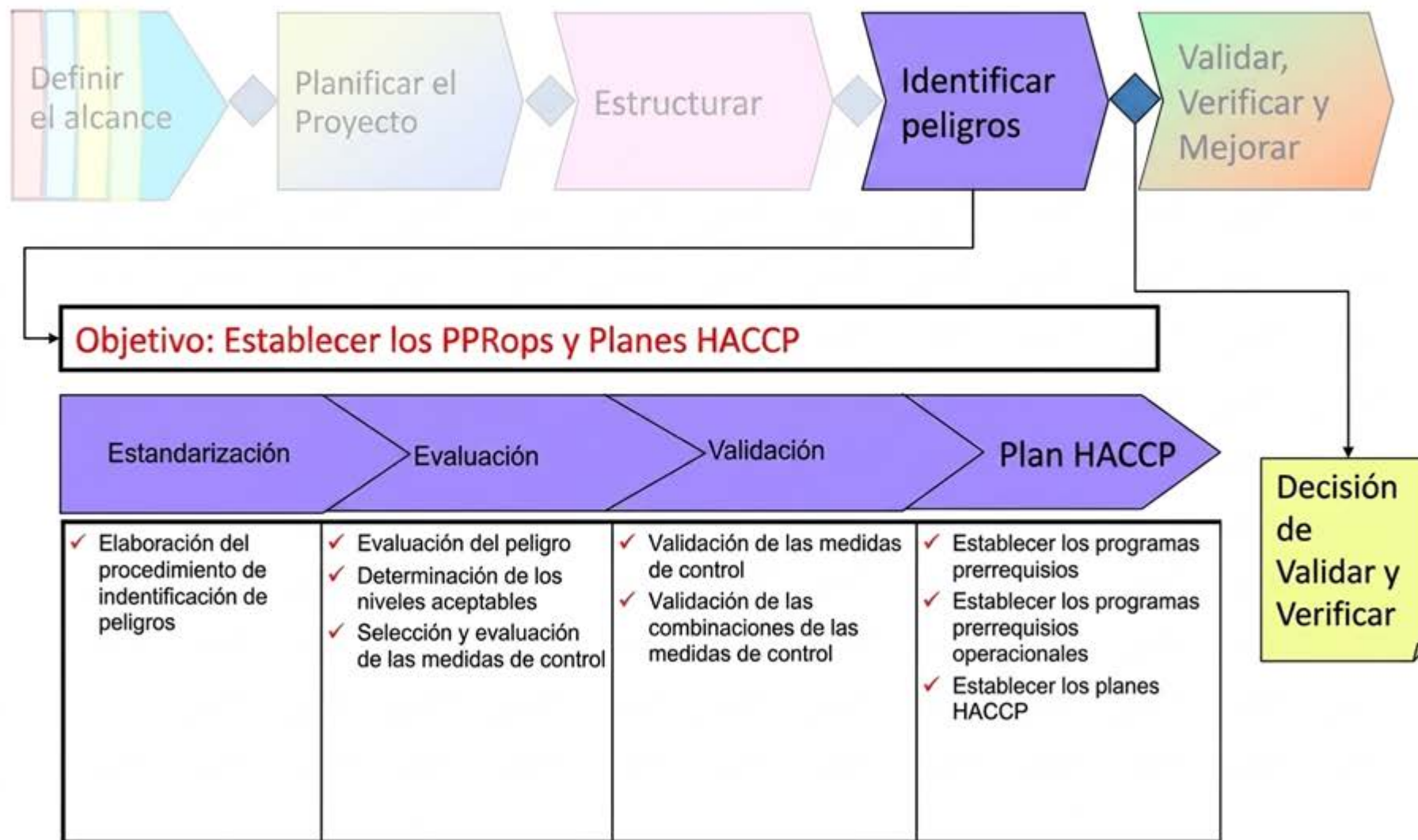
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

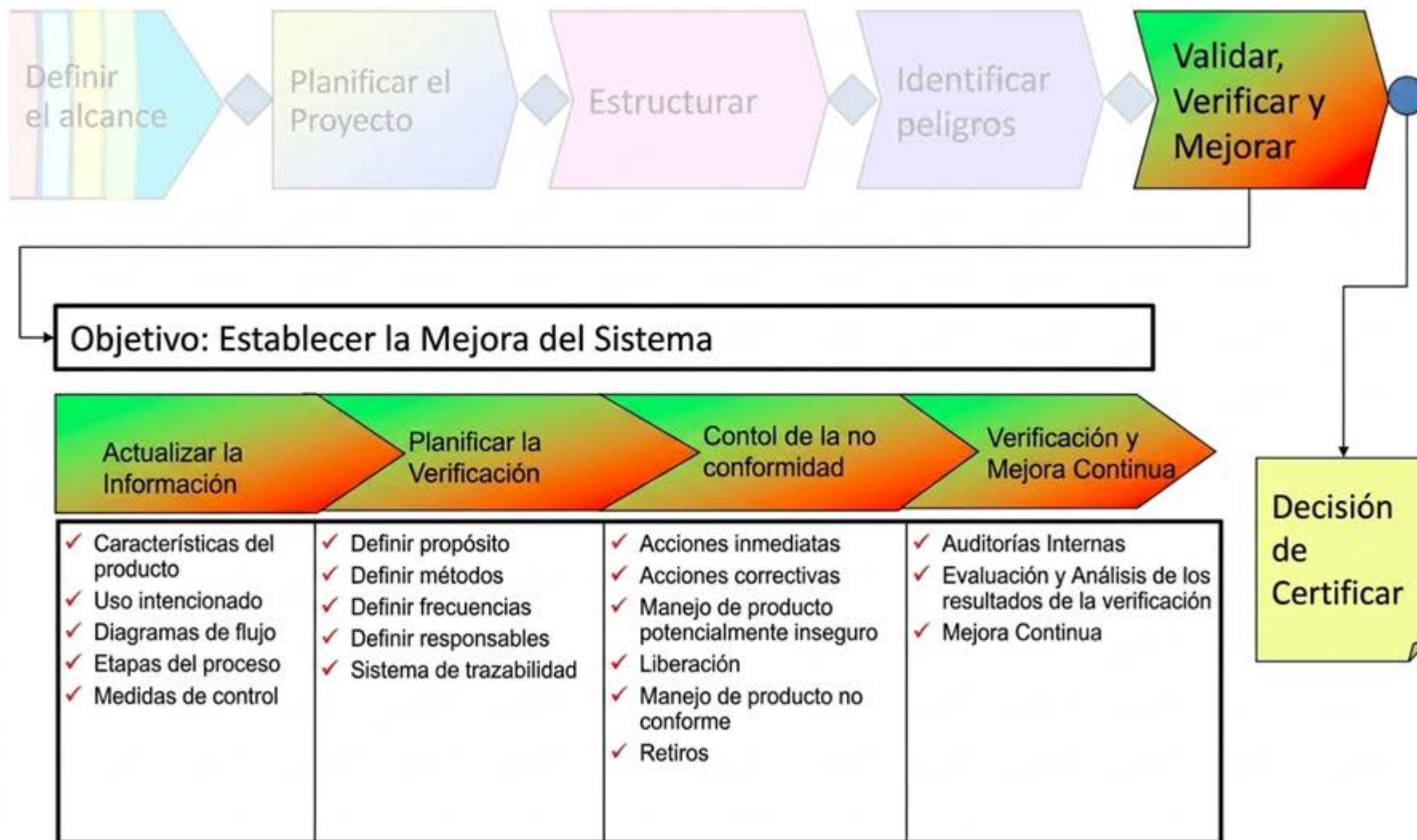
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

5. LIDERAZGO

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
5. Liderazgo		Nuevo título
5.1. Liderazgo y compromiso	5.1. Compromiso de la dirección	Se potencia el papel de la dirección dentro del SGIA
5.2. Política	5.2. Política de la inocuidad de los alimentos	Se fortalece indicando cómo debe ser mantenida y comunicada.
5.3. Roles, responsabilidades y autoridades en la organización	5.4. Responsabilidad y autoridad 5.5. Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos. 7.3.2. Equipo de la inocuidad de los alimentos	Se hace referencia al papel de la dirección en designar al líder del equipo HACCP y al equipo de inocuidad alimentaria.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

5. LIDERAZGO

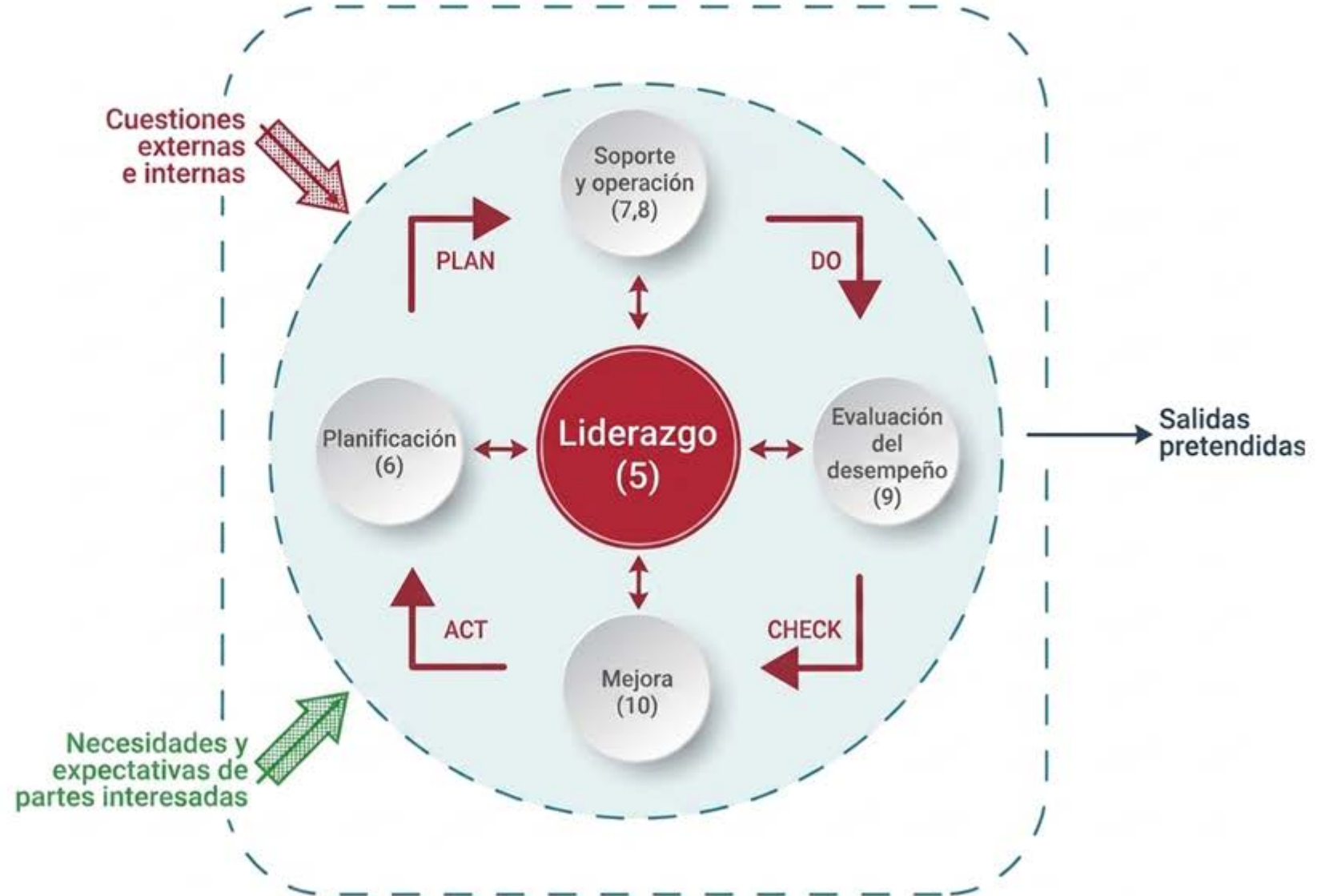
**PARÁMETROS
ORIENTADOS A LA
MEDICIÓN DE LA
CULTURA DE
INOCUIDAD**

DESEABLES	INDESEABLES
Liderazgo desde la alta gerencia	Sin liderazgo
Moral	Inmoral
Integridad	No integro
Proactivo	Reactivo
Capacitación	Sin capacitación
Empleados comprometidos	Empleados sin compromiso
Promover con el ejemplo	Desgano
Confianza mutua	Sin confianza
Compartir conocimientos	Encasillarse
Reconocer peligros a la inocuidad	Ignorar peligros
Diligente	Negligente



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

5. LIDERAZGO





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

5. LIDERAZGO

LA POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

“LAS INTENCIONES GLOBALES Y ORIENTACIÓN DE UNA ORGANIZACIÓN RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS TAL COMO SE EXPRESAN FORMALMENTE POR LA ALTA DIRECCIÓN”



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

5.2.1. ESTABLECIMIENTO DE LA POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

DEBE SER ESTABLECIDA POR LA DIRECCIÓN Y **CONSTITUYE LA BASE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**

PROPORCIONA UN PUNTO DE REFERENCIA PARA ESTABLECER Y REVISAR LOS **OBJETIVOS MEDIBLES** QUE SE PRETENDEN OBTENER EN LA ORGANIZACIÓN.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
6. Planificación		Nuevo título
6.1. Acciones para abordar riesgos y oportunidades		Se indica cómo se deben planificar las acciones dirigidas a gestionar los riesgos y oportunidades con el fin de fortalecer y mejorar el SGIA.
6.2. Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos	5.3. Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	Especifica cómo deben ser los objetivos desde su planificación, como serán medidos y evaluados.
6.3. Planificación de los cambios	5.3. Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	Especifica lo que se debe considerar al identificar cambios que afectan al SGIA.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN

CAPÍTULO 4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN



ALCANCE



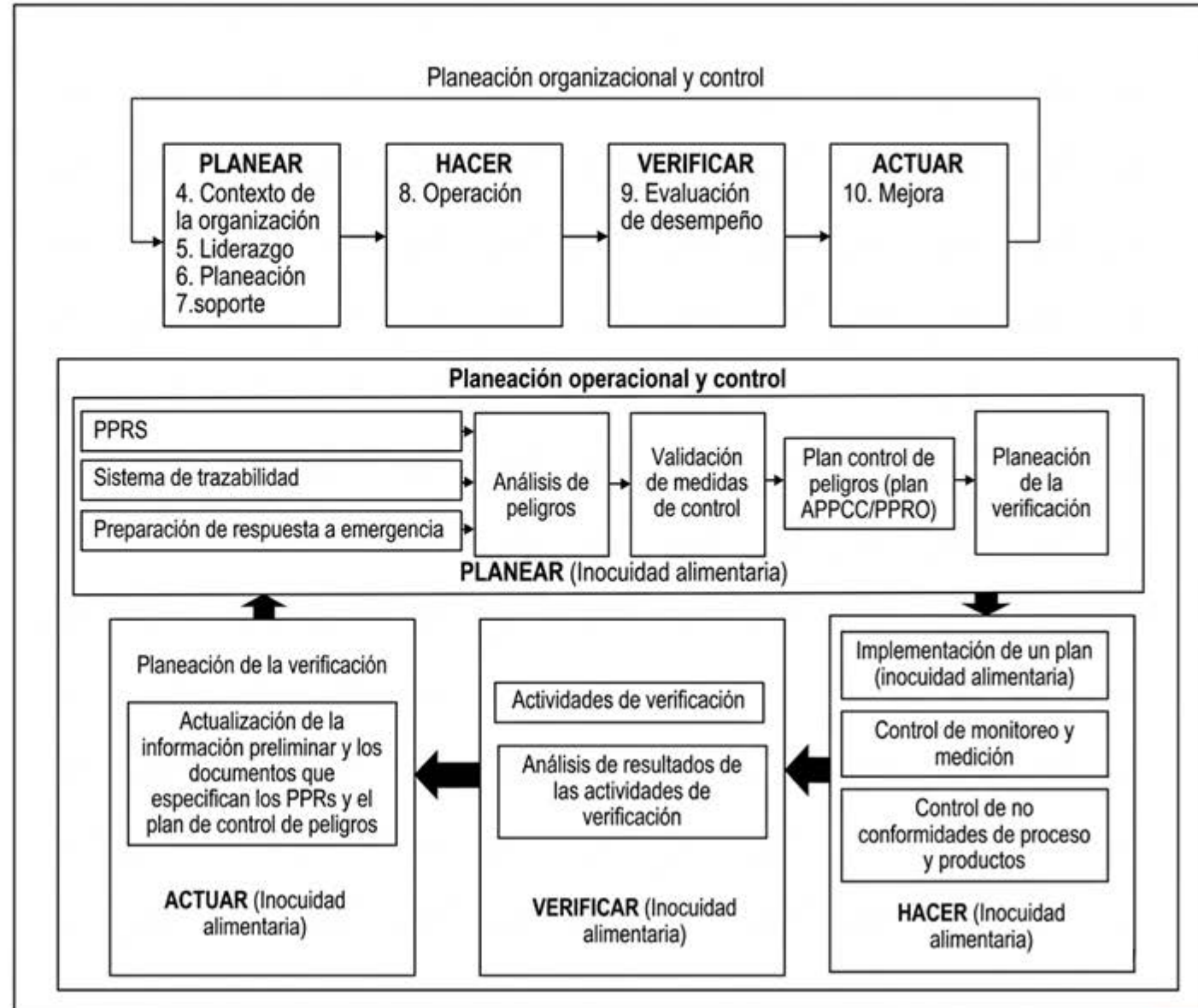
CAPÍTULO 6. ORGANIZACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN

EJEMPLO DE OBJETIVO MEDIBLE Y CUANTIFICABLE

“DISMINUIR EL PORCENTAJE DE MUESTRAS QUE PRESENTAN MICROORGANISMOS PATÓGENOS, DESDE EL 3% ACTUAL AL 2%, EN UN PLAZO DE TRES MESES”





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN

EJEMPLO DE OBJETIVO MEDIBLE Y CUANTIFICABLE

PLANIFICACIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL SGIA	
OBJETIVOS	DISMINUIR EL PORCENTAJE DE MUESTRAS QUE PRESENTAN MICROORGANISMOS PATÓGENOS, DESDE EL 3% ACTUAL AL 2%, EN UN PLAZO DE TRES MESES.
ACCIONES A LLEVAR A CABO	<ul style="list-style-type: none">• REVISAR LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.• REALIZAR EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA DETECTAR ÁREAS CRÍTICAS O SENSIBLES A LA CONTAMINACIÓN DE PATÓGENOS.• SI PROCEDE, REALIZACIÓN DE OBRAS PARA SEPARAR LAS ZONAS CRÍTICAS DEL RESTO DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN.
MEDIOS – RECURSOS	7000 \$us
RESPONSABLE	<ul style="list-style-type: none">○ RESPONSABLE DE LIMPIEZA.○ RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN.
PLAZOS	3 MESES
EVALUACIÓN	RECOGIDA DE MUESTRAS DE MANERA PERIÓDICA PARA DETERMINAR SI EFECTIVAMENTE LAS MEDIDAS LLEVADAS A CABO SE REFLEJAN EN LA REDUCCIÓN DE PATÓGENOS.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

7. APOYO

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
7. Apoyo		Nuevo título
7.1. Recursos	1. Objeto y campo de aplicación 4.1. Requisitos generales 6.2. Recursos humanos 6.3. Infraestructura 6.4. Ambiente de trabajo	Se dan indicaciones acerca de cómo gestionar los recursos.
7.2. Competencia	6.2. Recursos humanos 7.3.2. Equipo de la inocuidad de los alimentos	Se refuerza la competencia teniendo en cuenta además a los proveedores externos que realizan trabajos bajo el control de la organización que pueden afectar la inocuidad y efectividad del SGIA
7.3. Toma de conciencia	6.2.2. Competencia, toma de conciencia y formación	Se amplían y precisan requisitos
7.4. Comunicación	5.6. Comunicación 6.2.2. Competencia, toma de conciencia y formación	Se establece qué se debe comunicar, cuándo, a quien, cómo, quién comunica
7.5. Información documentada	4.2. Requisitos de documentación 5.6.1. Comunicación externa	Se suprime el término "procedimiento documentado". El término "registros" forma parte de la información documentada. Se establece que se debe tener en cuenta al generar la documentación del SGIA.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

7. APOYO





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

8. OPERACIÓN

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
8. Operación		Nuevo título
8.1. Planificación y control operacional		Se incluye la implementación de las acciones definidas en la cláusula 6 en relación a los riesgos y oportunidades.
8.2. Programas de Prerrequisitos (PPRs)	7.2. Programas de prerrequisitos	Al establecer los PPR se añade que se debe tener en cuenta la información del producto y sensibilización al consumidor, además de los requisitos establecidos con los clientes.
8.3. Sistemas de trazabilidad	7.9. Sistema de trazabilidad	Indica los puntos que deben considerarse como mínimo a la hora de establecer e implementar el sistema de trazabilidad.
8.4. Preparación y respuesta ante emergencias	5.7. Preparación y respuesta ante emergencias	Se establecen requisitos para una mejor gestión y efectividad del SGIA frente a situaciones de emergencia.
8.5. Control de peligros	7.3. Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 7.4. Análisis de peligros 7.5. Establecimiento de los programas de prerrequisitos operativos 7.6. Establecimiento del Plan HACCP 8.2. Validación de las combinaciones de medidas de control	A la hora de identificar los peligros se debe tener en cuenta, no sólo la información necesaria externa sino también la interna, así como los requisitos legales y de clientes. Además, la organización debe tener en cuenta cada paso dentro del proceso donde puede introducirse



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

8. OPERACIÓN

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
		Incrementar o estar presente un peligro teniendo en cuenta en este análisis etapas del diagrama de flujo, equipos, servicios, entorno y personal, etc. También se especifica que a la hora de realizar la evaluación de peligros se debe tener en cuenta la probabilidad de ocurrencia antes de aplicar medidas de control, así como la severidad de los efectos adversos según el uso esperado. Por otra parte, el plan HACCP y los PPRo, especificando en cada registro lo exigido según se trate de uno u otro, permitiendo una mejor gestión del PPRo y la diferenciación de los mismos con los PCC. Se establecen los requisitos de manera que se pueda comprender mejor, como realizar la evaluación de las medidas de control, así como su viabilidad.
8.6. Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros	7.7. Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP	No hay cambios



8. OPERACIÓN

LA NORMA ISO 22000, EN EL CAPITULO 8, ESTABLECE QUE LA ORGANIZACIÓN DEBE **DESARROLLAR LOS PROCESOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS,** GARANTIZANDO LA EFICACIA DE LAS ACTIVIDADES PLANIFICADAS.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

8. OPERACIÓN

PROGRAMA DE PRERREQUISITOS OPERATIVOS PPRo

GESTIONAN LA MEDIDA DE CONTROL O COMBINACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL APLICADAS PARA PREVENIR O REDUCIR UN PELIGRO SIGNIFICATIVO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA A UN NIVEL ACEPTABLE, EN DONDE EL CRITERIO DE ACCIÓN Y SU MEDICIÓN U OBSERVACIÓN PERMITEN UN CONTROL EFECTIVO DE PROCESO Y/O PRODUCTO.

PLAN HACCP

GESTIONAN LAS MEDIDAS DE CONTROL QUE EL ANÁLISIS DE PELIGROS IDENTIFICA COMO NECESARIAS PARA MANTENER LOS PELIGROS IDENTIFICADOS A UN NIVEL ACEPTABLE Y SON APLICADAS EN LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO.

“ PLAN DE CONTROL DE PELIGROS ”



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

8. OPERACIÓN

TRAZABILIDAD

LA TRAZABILIDAD ES LA CAPACIDAD DE SEGUIR EL HISTORIAL, LA APLICACIÓN, EL MOVIMIENTO Y LA UBICACIÓN DE UN OBJETO A TRAVÉS DE UNA O VARIAS ETAPAS ESPECÍFICAS DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.

AL ESTABLECER E IMPLEMENTAR EL SISTEMA DE TRAZABILIDAD SE DEBE CONSIDERAR LO SIGUIENTE:

- ❖ LOS TIPOS DE INGREDIENTES Y SU NÚMERO
- ❖ LA REUTILIZACIÓN DE PRODUCTO
- ❖ EL TIPO DE MATERIAL EN CONTACTO CON EL PRODUCTO
- ❖ LA PRODUCCIÓN CONTINUA O POR LOTE



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

8. OPERACIÓN

1. INFORMACIÓN DOCUMENTADA



2. PÉRDIDA DE CONTROL DE UN PCC O UN PPR OPERATIVO

LA ORGANIZACIÓN **DEBE** ESTABLECER, MANTENER Y ACTUALIZAR INFORMACIÓN DOCUMENTADA QUE INCLUYA:

- EL MÉTODO DE IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y CORRECCIÓN DE LOS PRODUCTOS AFECTADOS PARA GARANTIZAR SU MANEJO ADECUADO.
- DISPOSICIONES PARA LA REVISIÓN DE LAS CORRECCIONES LLEVADAS A CABO.

- **CUANDO SE PIERDE EL CONTROL DE UN LIMITE CRITICO ASOCIADO A UN PCC, EL PRODUCTO AFECTADO DEBE SER IDENTIFICADO Y GESTIONADO COMO PRODUCTO POTENCIALMENTE NO INOCUO.**

- EN EL CASO DE LA PÉRDIDA DE UN CRITERIO DE ACCIÓN PARA UN PPRO, LA ORGANIZACIÓN **DEBE**:

- ✓ DETERMINAR LAS CONSECUENCIAS DE ESE FALLO RESPECTO A LA INOCUIDAD.
- ✓ DETERMINAR LA CAUSA DE FALLO.
- ✓ IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS AFECTADOS Y LA MANIPULACIÓN.
- ✓ MANTENER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN COMO INFORMACIÓN DOCUMENTADA.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

8. OPERACIÓN

3. CORRECCIONES



LAS CORRECCIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR PERSONAS AUTORIZADAS PARA ELLO Y REGISTRARSE COMO INFORMACIÓN DOCUMENTADA, JUNTO CON TODOS LOS DETALLES DE LO SUCEDIDO Y EL LOTE DE PRODUCTO AFECTADO. LA MISMA DEBE INCLUIR:

- NATURALEZA DE LA NO CONFORMIDAD.
- CAUSA DEL FALLO.
- CONSECUENCIAS DE LA NO CONFORMIDAD.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
9. Evaluación del desempeño		Nuevo título
9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación		Se establece de manera general lo que debe tener en cuenta la organización al evaluar la realización y efectividad del SGIA: que necesidades deben ser sometidas a un seguimiento y medición, cómo va a ser ese seguimiento, cuándo se va a realizar y cuándo se van a analizar los resultados y quién lo hará.
9.2. Auditoría Interna	8.4.1. Auditoría Interna	Se mejora la redacción del requisito de modo que facilita su comprensión e implementación e incluye en el programa de auditoría interna si el SGIA es coherente con la política y los objetivos del mismo.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

9.3. Revisión por la dirección	5.8. Revisión por la dirección	Los requisitos de la nueva versión refuerzan el papel de la Dirección y han sido reflejados de una manera mas enriquecida y precisa, incluyendo aspectos como el análisis de los cambios en el contexto de la organización. (los establecidos en la cláusula 4), la adecuación de los recursos, revisión de riesgos y
		Oportunidades, la mejora continua, análisis de tendencias, análisis de oportunidades que pueden llevar a la mejora continua, entre todos.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO



EJEMPLO

Ejemplo aplicado a una fábrica de yogures

Una empresa que fabrica yogures de larga duración realiza su análisis de peligros y determina que la etapa de tratamiento térmico de los yogures es un PCC. En este caso, siguiendo lo indicado por la norma la empresa establece lo siguiente:

- a) **Lo que se necesita seguir y medir.** Se medirá la temperatura y el tiempo del tratamiento térmico.
- b) **Los métodos de seguimiento, medición, análisis y evaluación, según sea aplicable, para asegurar resultados válidos.** Se validarán una temperatura y un tiempo de tratamiento para asegurarse de que se controlan los microorganismos patógenos, probando diferentes temperaturas y tiempos en el producto envasado y realizando cultivos de *Listeria monocytogenes* (microorganismo patógeno estándar) para determinar la reducción de la población en las unidades logarítmicas necesarias para garantizar la inocuidad del producto. Se establecerán, además de los límites críticos, unos límites operativos más restrictivos. La termocupla y cronómetro que se utilicen deben estar correctamente calibrados.
- c) **La frecuencia con la que deben llevarse a cabo el seguimiento y la medición.** Se realizarán las mediciones de temperatura y tiempo en cada carga del equipo de tratamiento térmico.
- d) **La frecuencia con la que deben analizarse y evaluarse los resultados de seguimiento y medición.** Se evaluarán los resultados de la vigilancia semanalmente, para determinar tendencias con respecto a los límites operativos.
- e) **Las personas responsables de analizar y evaluar los resultados de seguimiento y medición.** El responsable del área de tratamiento térmico será quien se encargue de analizar los resultados.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO



PROGRAMACIÓN DE LA
AUDITORÍA

REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA
POR UN AUDITOR INDEPENDIENTE
AL PROCESO AUDITADO

REDACCIÓN DEL INFORME DE
LAS NO CONFORMIDADES

SEGUIMIENTO A LAS ATENCIONES
DE LAS NO CONFORMIDADES



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

9.3.2. ENTRADAS DE LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

- a) Estado de las acciones de las revisiones por la dirección previas.
- b) Los cambios en las cuestiones externas e internas que sean pertinentes al SGIA, incluyendo cambios en la organización y su contexto.
- c) La información sobre el desempeño y la eficacia del SGIA, incluidas las tendencias
- d) La adecuación de los recursos.
- e) Toda situación de emergencia, incidente o retiradas / recuperación que hayan ocurrido.
- f) La información pertinente obtenida mediante comunicación externa e interna incluidas las solicitudes y quejas de las partes interesadas.
- g) Las oportunidades de mejora continua.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

9.3.3. SALIDAS DE LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

- a) Las decisiones y acciones relacionadas con las oportunidades de mejora continua.
- b) Toda necesidad de actualización y cambio al SGIA, incluida la necesidad de recursos y la revisión de la política y los objetivos de inocuidad de los alimentos del SGIA.

La organización debe conservar la información documentada como evidencia de los resultados de las revisiones por la dirección.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

10. MEJORA

REQUISITO ISO 22000:2018	REQUISITO ISO 22000:2005	COMENTARIOS
10. Mejora		Nuevo título
10.1. No conformidad y acción correctiva		La norma introduce cómo la organización debe gestionar las no conformidades y las acciones correctivas resultantes del SGIA.
10.2. Mejora continua	8.5. Generalidades 8.5.1. Mejora continua	No hay cambios
10.3. Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria	8.5.2. Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	No hay cambios

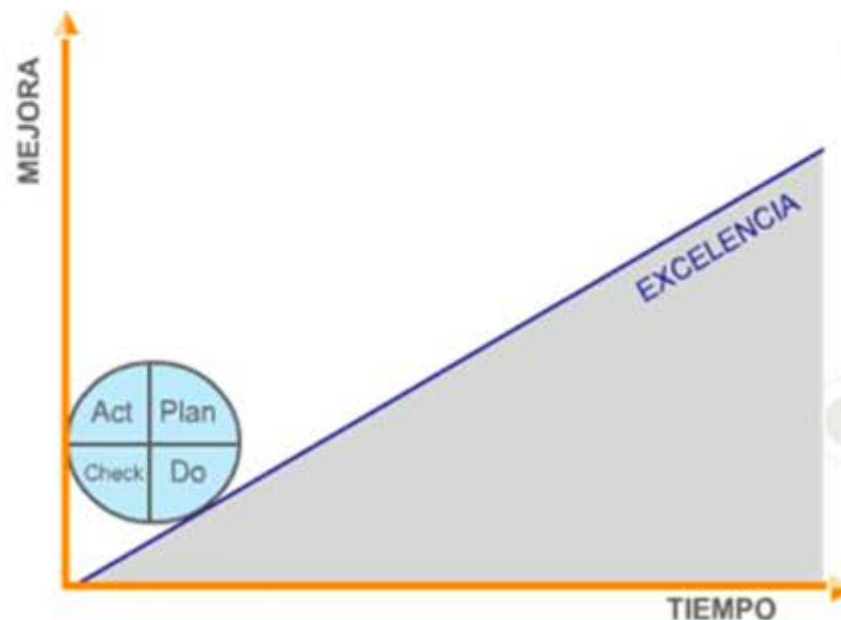


DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

10. MEJORA

La organización **debe** mejorar continuamente la pertinencia, adecuación y eficacia del SGIA:

TODO PROCESO DE MEJORA DEBE SER PERMANENTE Y CONTINUO, CON UN FIN EDUCATIVO Y NO UN OBJETIVO QUE UNA VEZ ALCANZADO SE ESTANQUE.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

DIAGNÓSTICO DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS BASADOS ISO 22000:2018

EMPRESA:			
REGIONAL:			
DIRECCIÓN:			
FECHA:			
EVALUADOR 1:		CARGO:	
EVALUADOR 2:		CARGO:	
EVALUADOR 3:		CARGO:	

Los procesos se evalúan en función de los requisitos que rigen en el esquema son: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1. Para esto se utiliza una escala de que mide el grado de cumplimiento de las variables de control, en donde "0" indica que no cumple el requisito hasta "5" que indica el pleno cumplimiento. Al finalizar, se presenta un gráfico que muestra los aspectos de la brecha que deben ser resueltos para que la empresa cumpla con los requisitos exigidos.

ELEMENTOS A EVALUAR

REQUISITO 4 - CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- 4.1. Comprensión de la organización y de su contexto.
- 4.2. Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.
- 4.3. Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

HERRAMIENTAS DE TRABAJO – INFORMACION DOCUMENTADA ISO 22000:2018

INFORMACIÓN DOCUMENTADA - ISO 22000:2018

4	Contexto de la organización	Procedimiento	Especificaciones	Fichas técnicas	Registro	Instructivo	Plan	Programa	Manuales	Documentos externos y/u otros
4.1.	Comprensión de la organización y de su contexto	Planificación Estratégica	-	-	Registro FODA	-	Plan estratégico de la empresa	-	-	Informes de análisis del mercado
					Registro cuadro de mando integral					
4.2.	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas		-	-	Registro partes interesadas	-	-	-	-	Encuestas a partes interesadas, reuniones con clientes y proveedores
4.3.	Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos		-	-	-	-	-	-	Manual ISO 22000	Normativas locales e internacionales aplicables
4.4.	Sistema de administración de inocuidad de los alimentos	Actualización del SGIA	-	-	Actualización del SGIA información documentada	-	-	-	-	Informes de auditorías internas y externas, documentos de normativas



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA - ISO 22000:2018

HERRAMIENTAS DE TRABAJO – INFORMACION DOCUMENTADA ISO/TS 22002-X

Requisitos	Título	Procedimiento	Plan/Programa	Documentos internos	Controles externos para cumplir	Documentos externos requeridos	Calibraciones
4. CONSTRUCCION Y DISTRIBUCION DEL EDIF							
4,1	Requisitos generales	Procedimientos de Construcción y Mantenimiento de edificios	Plan de mantenimiento de instalaciones y de edificios	Solicitudes de mantenimiento externos , subidos al Consuman y presupuesto de mantenimiento.	Inspecciones Gubernamentales PGSST y SENASAG	Permisos de construcción y licencia de funcionamiento. Certificado de Seguridad Estructural. Certificado de Inspección Sanitaria. Certificado de Medio Ambiente. Certificado de Seguridad Ocupacional. Manual BPM.	N/A
4.2.	Medio ambiente	Procedimiento de manejo integrado de plagas. Procedimiento de almacenamiento y manipulación de sustancias peligrosas.	Programa de monitoreo de control de plagas. Programa de auditorías internas de Seguridad.			Certificado de Cumplimiento de Normativas de Incendios. Informe de Impacto Ambiental. Fichas de seguridad y FDA. Informes de control de plagas.	N/A
4,3	Ubicación de la edificación e instalaciones	Procedimientos de Construcción y Mantenimiento de edificios. Procedimiento de limpieza (POES)	Plan de mantenimiento de instalaciones y de edificios. Plan de limpieza por sectores.	Layout de la empresa (por sectores). Plan y registro de limpieza.			N/A

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

