



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO REGULAR

MÓDULO II

CLASE 1

**INTERPRETACIÓN DE LA NORMA
ISO 22000:2018**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 22000:2018

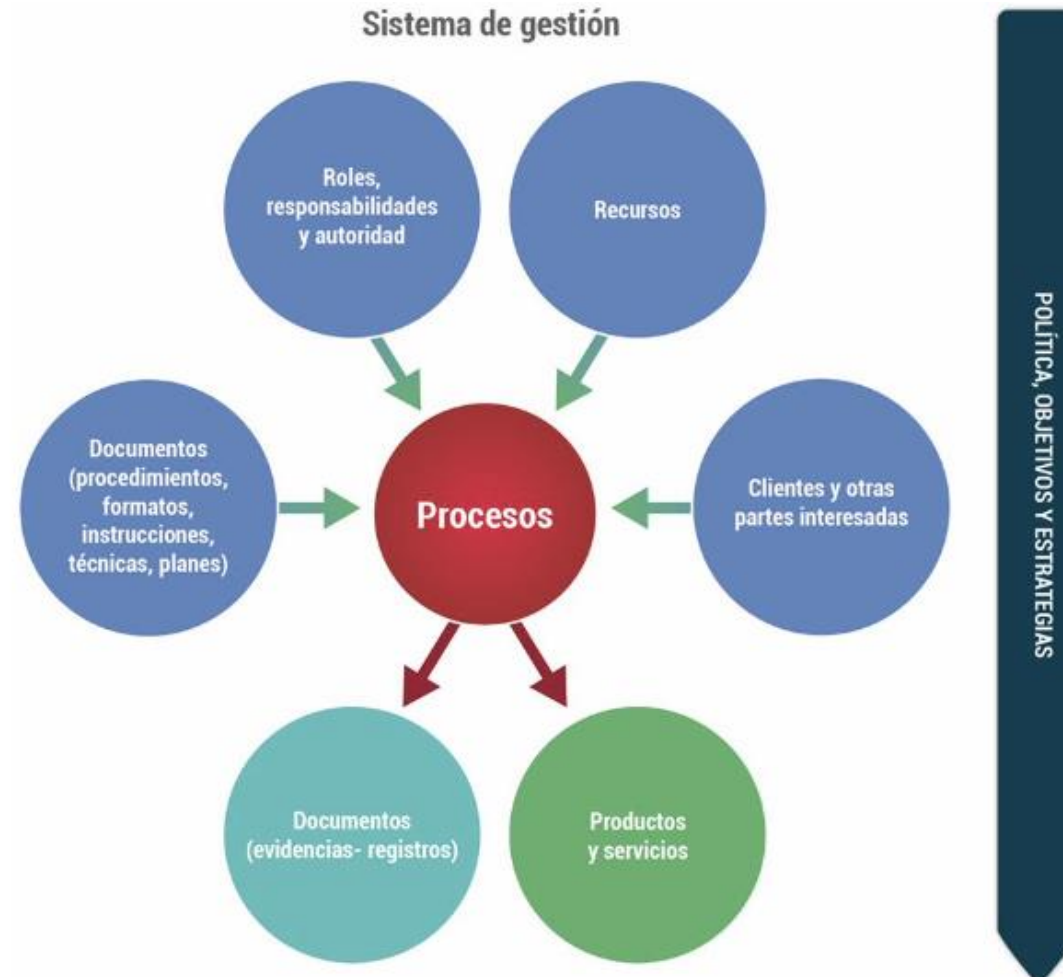
CONTENIDO

- Estructura de Alto Nivel (HLS – Annex SL) e integración con otros sistemas ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001.
- Análisis cláusula por cláusula.
 - ✓ Contexto de la organización.
 - ✓ Liderazgo.
 - ✓ Planificación (riesgos y oportunidades), objetivos del sistema de gestión (Indicadores KPIs del SGIA), planificación de cambios.
 - ✓ Apoyo (competencia, comunicación, información documentada) (Gestión documental).
 - ✓ Operación
 - ✓ Evaluación del desempeño.
 - ✓ Mejora



INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 22000:2018

ESTRUCTURA DE ALTO NIVEL (HLS – ANNEX SL) E INTEGRACIÓN CON OTROS SISTEMAS ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001.





INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 22000:2018

ESTRUCTURA DE ALTO NIVEL (HLS – ANNEX SL) E INTEGRACIÓN CON OTROS SISTEMAS ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001.





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

4.1. CONTEXTO ORGANIZACIÓN

4.2. COMPRENSIÓN NECESIDADES y EXPECTATIVAS DE LAS PARTES INTERESADAS

4.3. DETERMINACION DEL ALCANCE EL SGIA

4.4. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4.3. DETERMINACIÓN DE ALCANCE

¿QUE ES EL ALCANCE?

La actividad principal de tu organización

Los procesos que forman parte del sistema

Los productos o servicios que abarca

Las sedes, areas o ubicaciones donde se aplica

¿COMO REDACTAR EL ALCANCE CORRECTAMENTE?

La redacción del alcance debe ser **CLARA, COHERENTE, ESPECÍFICA Y SIN AMBIGUIDADES**

Con los procesos que reflejen fielmente las actividades y operaciones de la organización en relación con su SGIA, facilitando la correcta implementación y evaluación



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4.3. DETERMINACIÓN DE ALCANCE

PASOS PARA DETERMINAR EL ALCANCE

01. ANALIZA EL CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN: Identifica factores internos y externos que influyen en tu dirección estratégica y en tu operación

02. EVALÚA TUS PARTES INTERESADAS: Clientes, proveedores, autoridades, colaboradores entre otros.

03. DEFINE TUS PROCESOS CLAVE: Producción, ventas, logística, soporte, gestión, etc.

04. EVALÚA EXCLUSIONES JUSTIFICADAS: Solo se permiten cuando no afectan la conformidad del producto o servicio.

05. VERIFICA COHERENCIA CON LA REALIDAD OPERATIVA: El alcance debe reflejar lo que realmente haces, no lo que “quisieras hacer”.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4.3. DETERMINACIÓN DE ALCANCE

ERRORES COMUNES AL DEFINIR EL ALCANCE

Copiar el alcance
de otra
organización

Usar textos muy
genéricos o poco
definidos

Excluir procesos sin
justificación

No revisar ni
actualizarlo ante
cambios en la
operación

Definir un alcance
que no refleja la
práctica real



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4.3. DETERMINACIÓN DEL ALCANCE

EJEMPLOS

Al procesamiento de yogurt frutado, yogurt light, yogurt natural; desde la recepción de materia prima hasta el envasado y despacho a los centros de distribución para la Planta Lacteos Norte; ubicada en la urbanización los rosales N° 25, localidad los Pinos.

A la producción de galletas dulces con y sin relleno; en los procesos de recepción de materia prima, mezclado, moldeado, horneado, enfriamiento y envasado en presentaciones de 50 g, 150g, 500 g; para la Planta Galletas Felices; ubicada en la zona equipetrol, galpon 35.

A la producción de avena laminada, gritz de maiz, snacks salados y snacks dulces; desde la recepción de materia prima, laminado de avena, envasado de (gritz de maiz, snacks salados y snacks dulces), procesados en la planta de producción Alimentos Saludables S.A.; ubicada en la zona industrial los campos N° 345.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4.4. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

4.4. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – HERRAMIENTA DE TRABAJO



CAMBIOS EXTERNOS

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

CAMBIOS INTERNOS

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

5. LIDERAZGO

5.1. LIDERAZGO y COMPROMISO

5.2. POLITICA

5.3. ROLES, RESPONSABILIDADES Y AUTORIDAD





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

5.1. LIDERAZGO y COMPROMISO





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

5.2. POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

5.2.1. ESTABLECIMIENTO DE LA POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

- a) Sea apropiada al propósito y al contexto de la organización.
- b) Proporcione un marco de referencia para el establecimiento y revisión de los objetivos del SGIA.
- c) Incluya el compromiso de cumplir los requisitos aplicables relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluidos los legales y reglamentarios, así como, los acordados mutuamente con el cliente.
- d) Aborde la comunicación interna y externa.
- e) Incluya el compromiso para la mejora continua del SGIA.
- f) Aborde la necesidad de asegurar las competencias relacionadas con la Inocuidad de los alimentos.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

5.2. POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – HERRAMIENTA DE TRABAJO

5.2.1. ESTABLECIMIENTO DE LA POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PLANIFICACIÓN DE LA INOCUIDAD

PLANIFICACIÓN DE LA INOCUIDAD		PARTES INTERNAS					
		IMPACTO		RESULTADO		IMPACTO	
PARTES EXTERNAS	IMPORTANCIA RELATIVA	IMPACTO	RESULTADO	IMPACTO	RESULTADO	IMPACTO	RESULTADO
			0		0		0



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

5.3. ROLES, RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES

5.3.1. La alta dirección debe asegurarse de que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignan, se comunican y se entienden dentro de la organización.

La alta dirección debe asignar la responsabilidad y autoridad para:

- a) Asegurar que el SGIA cumple con los requisitos de este documento,
- b) Informar sobre el desempeño del SGIA a la alta dirección,
- c) Designar al equipo de inocuidad de los alimentos y al líder del equipo de inocuidad de los alimentos
- 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:

- a) Asegurar que se establece, implementa, mantiene y actualiza el SGIA.
- b) Gestionar y organizar el trabajo del equipo de la inocuidad de los alimentos.
- c) Asegurar la formación y competencias pertinentes del equipo de inocuidad de los alimentos (véase 7.2).
- d) informar a la alta dirección acerca de la eficacia y adecuación del SGIA.

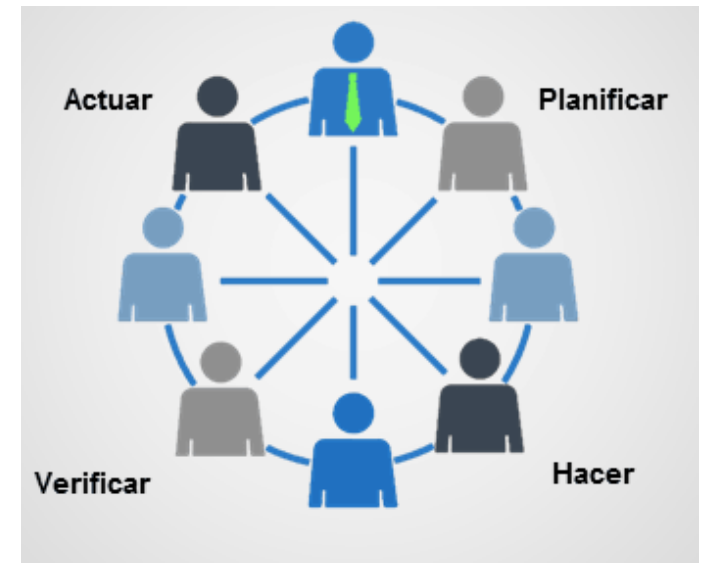
5.3.3 Todo el personal debe tener la responsabilidad de informar a las personas identificadas acerca de los problemas relacionados con el SGIA.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

5.3. ROLES, RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES – HERRAMIENTA DE TRABAJO

Cargo Actual	Roles	Responsabilidad	Autoridad	Suplentes
Gerente General	Aprobar ordenes de compra	Designar personas para tomar acciones en cuanto a inocuidad	Designar al Lider del equipo y los miembros del equipo de Inocuidad	Jefatura SGIA (En los temas de la ISO 22000)
			Liberaciones extraordinarias (calidad)	Jefatura control de calidad
Gerente Contable				
Jefaturas producción				
Jefatura Mtto				
Jefatura Calidad				
Jefatura SGIA				





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

6. PLANIFICACIÓN

6.1. ACCIONES PARA ABORDAR
RIESGOS y OPORTUNIDADES

6.2. OBJETIVOS DE SISTEMA DE
GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS Y PLANIFICACION PARA
LOGRARLOS

6.3. PLANIFICACION DE CAMBIOS





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

6.1. ACCIONES PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES

6.1.1 Al planificar el SGIA, la organización debe considerar las cuestiones referidas en el apartado 4.1 y los requisitos referidos en el apartado 4.2 y 4.3 y determinar los riesgos y oportunidades que sea necesario abordar con el fin de:

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

6.1.2 La organización debe planificar:

- a) las acciones para abordar los riesgos y oportunidades determinados,
- b) la manera de:
 - 1] integrar e implementar las acciones en los procesos del SGIA,
 - 2] evaluar la eficacia de estas acciones.

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

- a) el impacto potencial en los requisitos de inocuidad de los alimentos,
- b) la conformidad de productos y servicios de alimentos con los clientes,
- c) los requisitos de las partes interesadas en la cadena alimentaria.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

6.1. ACCIONES PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES – HERRAMIENTA DE TRABAJO

RIESGO	CAUSA/ PROBABILIDAD	CONSECUENCIA/ SEVERIDAD	NIVEL DE RIESGO	ACCIONES (QUE)	COMO	CUANDO	QUIEN	FECHA LIMITE DE ACTUACIÓN	OPORTUNIDADES
Materias primas costosas	EXISTENCIA DE UN SOLO PROVEEDOR EN LA REGIÓN	PRECIOS ELEVADOS DE PRODUCTO FINAL	ALTO (16)	CAMBIAR DE EMPAQUE A PAPEL APTO PARA ALIMENTOS	A TRAVES DE COTIZACIONES BUSCANDO ALTERNATIVAS	INMEDIATAMENTE	RESPONSABLE DE COMPRAS	may-26	Buscar nuevos proveedores. Ampliar la cartera de proveedores actuales.
	PROBABLE(4)	MUY ALTO (4)							

		SEVERIDAD				
		EXTREMO (5)	MUY ALTO (4)	MEDIO (3)	BAJO (2)	MÍNIMO (1)
PROBABILIDAD	CASI CIERTO (5)	ALTO (25)	ALTO (20)	ALTO (15)	IMPORTANTE (10)	IMPORTANTE (5)
	PROBABLE (4)	ALTO (20)	ALTO (16)	IMPORTANTE (12)	IMPORTANTE (8)	SIGNIFICATIVO (4)
	MODERADO (3)	ALTO (15)	ALTO (12)	IMPORTANTE (9)	SIGNIFICATIVO (6)	BAJO (3)
	POCO PROBABLE (2)	ALTO (10)	IMPORTANTE (8)	SIGNIFICATIVO (6)	BAJO (4)	BAJO (2)
	CASI PROBABLE (1)	IMPORTANTE (5)	IMPORTANTE (4)	SIGNIFICATIVO (3)	BAJO (2)	BAJO (1)



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

6.2. OBJETIVOS DE SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PLANIFICACION PARA LOGRARLOS

6.2.1 La organización debe establecer los objetivos para el SGIA en las funciones, niveles y procesos pertinentes. Los objetivos del SGIA deben:

- a) ser consistentes con la política de inocuidad de los alimentos,
- b) ser medibles (si es factible),
- c) tomar en cuenta los requisitos aplicables relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluidos legales, reglamentarios y de clientes,
- d) ser objeto monitoreo y verificación,
- e) comunicarse,
- f) mantenerse y actualizarse, según corresponda.

La organización debe conservar información documentada de los objetivos del SGIA.

6.2.2 Al planificar cómo lograr sus objetivos del SGIA, 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.



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

6.3. PLANIFICACIÓN DE CAMBIOS

Cuando la organización determina la necesidad de cambios en el SGIA, incluidos cambios de personal, estos cambios deben llevarse a cabo y comunicarse de manera planificada.

La organización debe considerar:

- El propósito de los cambios y sus consecuencias potenciales,
- La integridad continua del SGIA,
- La disponibilidad de recursos para la implementación eficaz de los cambios,
- La asignación o reasignación de responsabilidades y autoridades.





INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

6.3. PLANIFICACIÓN DE CAMBIOS – HERRAMIENTA DE TRABAJO

IDENTIFICACIÓN DEL CAMBIO						
FECHA:						
RESPONSABLE DE LA PLANIFICACIÓN:						
ORIGEN DEL CAMBIO:						
Cambio en la normatividad		Modificaciones en contexto interno o externo		Necesidades y/o expectativas de las partes interesadas		Actualización en las normas de Sistemas de Gestión
Cambios en la estructura organizacional		Cambios en los procesos		Cambios en el producto/servicio	x	Innovación
Riesgos y/u oportunidades identificados		Disponibilidad de recursos		Otro ¿Cuál?		
ANÁLISIS DEL CAMBIO						
DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO						
PROPÓSITO DEL CAMBIO						
CONSECUENCIAS O EFECTOS POTENCIALES						
PROCESOS AFECTADOS POR EL CAMBIO						
INFORMACIÓN DOCUMENTADA SOPORTE PARA EL CAMBIO						

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

