



## ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Norma Internacional ISO 22000:2018 define las estructuras organizativas necesarias y los requisitos mínimos que una organización o empresa debe cumplir para obtener la Certificación ISO 22000:2018.

El Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria incluye una descripción de la organización de la empresa, instrucciones escritas de las tareas realizadas en la empresa que afectan a la seguridad alimentaria, formularios y documentos que se aplican así como herramientas de control y evaluación del funcionamiento del sistema.

La Norma ISO 22000:2018 es aplicada por empresas que han desarrollado estructuras apropiadas para determinar, monitorear y mejorar continuamente los parámetros de seguridad alimentaria de su operación.

### OBJETIVOS Y BENEFICIOS DE LA INSPECCIÓN

La Certificación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria asegura el reconocimiento del compromiso de la Compañía con el esfuerzo continuo para reducir la posibilidad de introducir riesgos en los alimentos y mejorar su proceso productivo.

La Certificación facilita las transacciones de la empresa con otras empresas, y fortalece su posición frente a la competencia interna y externa.

Las inspecciones realizadas por el Organismo de Certificación aseguran a la empresa la posibilidad de mejora y desarrollo ya que el experimentado equipo de inspectores propone medidas de mejora y realiza intervenciones correctivas.

### POR QUÉ CON EUROCERT

EUROCERT cuenta con inspectores con larga experiencia en inspecciones.

### PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- La Empresa que desea certificarse presenta una Solicitud de Certificación.
- El Organismo de Certificación designa un Equipo de Inspectores apropiado y realiza una Inspección de Evaluación Previa in situ del Sistema de Seguridad Alimentaria de la empresa.
- Durante la Inspección Previa a la Evaluación, se verifica la integridad de los documentos del Sistema (Manuales, Programas de Prerrequisitos, Programas de Prerrequisitos Funcionales, Puntos Críticos de Control, Objetivos de Inocuidad de los Alimentos y otros, Procedimientos, Instrucciones, Formularios, etc.) y su implementación (Archivos). Verificó toda la Compañía con base en la Norma Internacional ISO 22000:2018
- Se registran las discrepancias y la empresa define el período de tiempo durante el cual se tomarán las acciones correctivas necesarias.



- Luego se realiza la Inspección de Evaluación durante la cual se verifica el Sistema en su conjunto así como la realización de las Acciones Correctivas
- Siempre que no se registren desviaciones de la Norma ISO 22000:2018 durante la Inspección de Evaluación, el Organismo de Certificación procede a emitir un Certificado.
- En caso contrario, se registran las Desviaciones/No Conformidades y cuando/si se eliminan, se procede al Proceso de Emisión del Certificado.

## REQUERIDOS DOCUMENTOS

Para que el Proceso de Certificación proceda, se requiere la Solicitud de Certificación al Organismo de Certificación.

Durante la Inspección, entre otros, se verifica lo siguiente:

- Licencia de funcionamiento de la empresa y documentos adjuntos
- Otras licencias requeridas
- Estructura Organizacional/ Organigrama
- Política de Seguridad Alimentaria
- Programas de requisitos previos funcionales
- Programas de requisitos previos
- Puntos críticos de control
- Objetivos
- Procedimientos
- Directrices para documentos externos (p. ej., legislación pertinente)
- Archivos

## MOMENTO DE EMISIÓN Y VALIDEZ DEL CERTIFICADO

Una vez que la Inspección de Evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria se completa con éxito y hay una recomendación positiva del Equipo de Inspectores, el Certificado se emite en un corto período de tiempo.

El Certificado tiene una validez de tres años y durante este período está respaldado por dos Inspecciones de Vigilancia anuales.