



**ISO
22000
22001**

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

Presenta:

Rocío Vieyra Vieyra

María Abigail Rubio soto

Lizbeth González Corona

¿QUÉ ES?

- Norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria
 - ✓ Requisitos que se deben de cumplir de manera total en la cadena de suministro de alimentos
 - ✓ Garantizar la seguridad alimentaria para mejorar la protección al consumidor
 - ✓ garantizar la seguridad alimentaria para mejorar la protección al consumidor





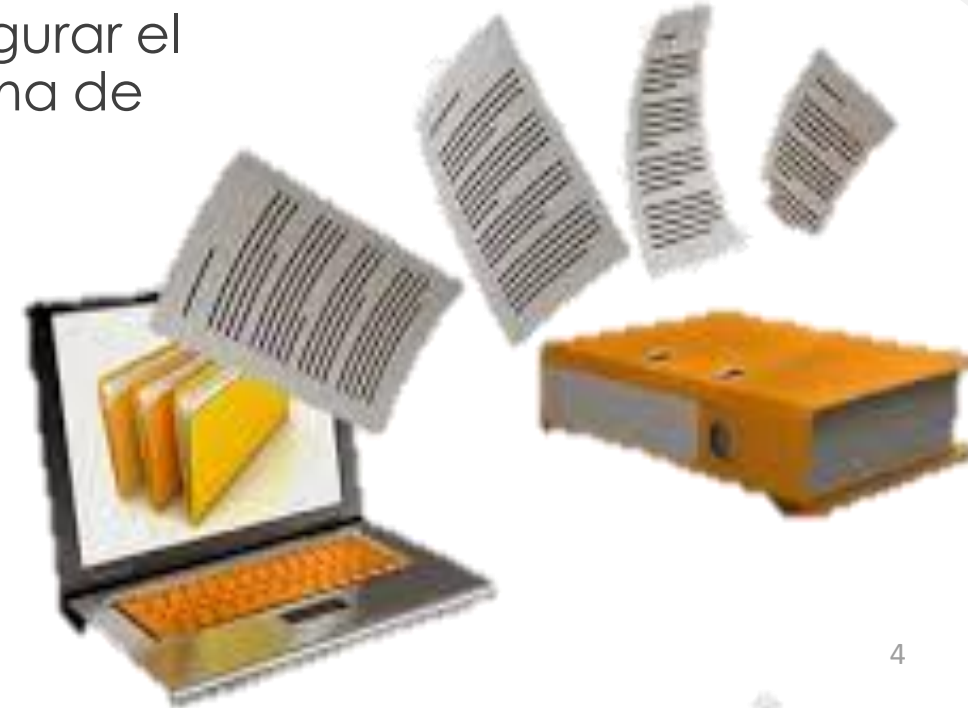
ESTRUCTURA

1. Objeto y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
5. Responsabilidad de la dirección
6. Gestión de recursos
7. Planificación y realización de productos inocuos
8. Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria



DOCUMENTACIÓN

- Política de inocuidad de alimentos y objetivos relacionados
- Documentos de calidad requeridos por la norma
- Manual de Calidad
- Documentos requeridos por la empresa a fin de asegurar el desarrollo, implementación y actualización del sistema de gestión de inocuidad de alimentos.



¿PARA QUE SIRVE? Y SUS BENEFICIOS

La ISO 22000 se crea con el objetivo básico de garantizar la seguridad alimentaria. De forma paralela, se mejora la protección del consumidor y se fortalece su confianza.



- Conseguir ventaja competitiva frente a otras empresas o proveedores.
- Identificar riesgos.
- Prevenir fallos en la seguridad de los alimentos.
- Ahorrar costos y tiempos de producción.

FASES PARA IMPLEMENTAR LA NORMA ISO 22000

- **Diagnóstico inicial**
- **Planificación y realización de productos**
- Análisis y definición de los prerrequisitos.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- **Validación**
- **Verificación y mejora**



¿QUIÉN SE PUEDE CERTIFICAR?

Todas las empresas dedicadas a la alimentación deberían contar con un **SISTEMA DE GESTIÓN** para conseguir **ALIMENTOS INOCUOS**. Y, deberían tener un **SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO** para una mejora continua.

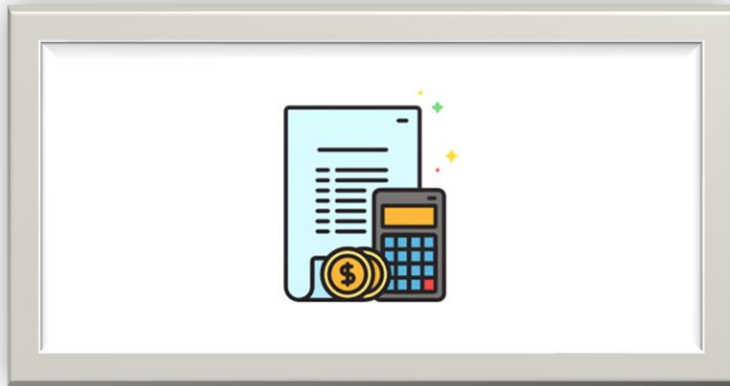


La norma ISO 22000 es un estándar desarrollado por la **Organización Internacional de Normalización** sobre la **seguridad alimentaria** durante el transcurso de toda la cadena de suministro.

COSTO Y ALGUNAS EMPRESAS CON CERTIFICACION ISO

Los números indican que la inversión inicial para una empresa supera los \$15.000.

Para mantenerla de manera anual van desde \$3000 a \$5000



EMPRESAS CON CERTIFICACION

- ❖ Grupo herdez.
- ❖ Coca-cola.
- ❖ Nacional de chocolate.
- ❖ Pepsi.
- ❖ La costeña.
- ❖ La moderna.
- ❖ Danone.
- ❖ Nestle.
- ❖ Unilever.
- ❖ Kraft.

ISO 22001 INOCUIDAD ALIMENTARIA

Es una norma internacional que especifica los requisitos de un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos, a lo largo de toda la cadena alimentaria, hasta el punto de venta de consumo final.

Objetivos

- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Fomentar la cooperación
- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza
- Establecer requisitos
- Mejorar el rendimiento de los costes



OBJETIVOS DE LA NORMA ISO 22001

- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Fomentar la cooperación entre todas las partes involucradas en la cadena alimentaria.
- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- Establecer requisitos de referencia elementos claves para los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

