

Resumo: ISO 22000 - Garantindo a Segurança Alimentar

A ISO 22000 é uma norma internacional que estabelece as diretrizes para um sistema de gestão de segurança de alimentos, abrangendo toda a cadeia alimentar, do campo à mesa, conhecida como "Farm to Fork". Este artigo explora detalhadamente essa norma essencial. O que é ISO 22000?

A ISO 22000 é um sistema de gestão que visa definir padrões para garantir que os alimentos sejam seguros para consumo humano, desde sua produção até sua entrega ao consumidor final. Ela combina elementos como gestão de sistema, comunicação interativa e controle de riscos de segurança alimentar.

Benefícios da ISO 22000:

- Implantação de processos reconhecidos internacionalmente;
- Confiança dos fornecedores e envolvidos nos controles de risco;
- Inserção de controles de risco em toda a cadeia de suprimentos;
- Transparência na prestação de contas e responsabilidades;
- Melhoria e atualização contínua dos sistemas de gestão.

Passos para Implementar a ISO 22000:

- Planejamento detalhado para a implementação;
- Armazenamento adequado dos alimentos;
- Higiene pessoal dos colaboradores;
- Realização de auditorias internas;
- Instruções do processo para implementação;
- Visita prévia da empresa certificadora;
- Ensaio e auditorias;
- Avaliação dos resultados e manutenção da certificação.

Comparação com Outros Padrões:

A ISO 22000 difere da ISO 9001, focando especificamente na segurança alimentar, enquanto a ISO 9001 abrange todas as características da qualidade. Ela é aplicável a todas as organizações na cadeia alimentar, incluindo produtores de equipamentos e embalagens.

Auditoria e Certificação:

A empresa pode optar pela certificação ISO 22000 ou FSSC 22000. Após a implementação, a certificação é realizada em dois estágios: o primeiro para verificar o planejamento do sistema, e o segundo para confirmar sua execução. Após a certificação bem-sucedida, a organização é auditada periodicamente para manter a validade da certificação.

A ISO 22000 é crucial para as indústrias de alimentos e bebidas, fornecendo uma estrutura robusta para garantir a segurança alimentar em todas as etapas da produção. Sua

implementação beneficia não apenas as empresas, mas também os consumidores, promovendo a confiança e a qualidade dos alimentos.