

## ISO 22000: NUEVO RETO PARA LA ALIMENTACIÓN

**Pablo Sopeña Ibarra** <sup>(1) (2)</sup>

Es evidente que el mundo de la alimentación está sufriendo una serie de cambios importantes con el fin de demostrar al consumidor final que se están produciendo alimentos seguros, ya que son varias las crisis que se han producido durante los últimos años: dioxinas, vacas locas, gripe aviar....

El mundo de la distribución en general quiere transmitir al consumidor una confianza en los alimentos vendidos, para lo cual está obligando a los productores de alimentos al cumplimiento de una serie de normas con el fin de demostrar que los alimentos comprados cumplen con unos requisitos previamente establecidos.

Se empezó con la Norma ISO 9000, referencial éste, que no ha llegado a satisfacer la demanda o necesidad de la gran distribución. A partir de esta Norma han sido muchas la siglas que han inundado el mercado con el fin de transmitir confianza en el consumidor final: EUREP, BRC, IFS, GMP... Todas ellas exigen el cumplimiento de una serie de requisitos que garanticen de una u otra manera la inocuidad de los alimentos.

Todos estos referenciales, sin duda objetivos, están siendo solicitados a las empresas de alimentación, en algunos casos de manera indiscriminada, creando cierta confusión dado que éstas ven que deben cumplir determinados requisitos, y deben demostrar que lo hacen a través de las auditorías realizadas por Entidades externas debidamente reconocidas.

A pesar de que las siglas de los diferentes referenciales son bien distintas, los contenidos de los mismos, en algunos casos, son muy similares y todas ellas se parecen en que: aplican los principios de seguridad alimentaria, establecen requisitos al producto y/o al proceso, e incluyen criterios medioambientales y laborales

A pesar de su similitud, entre ellos, existe una serie de diferencias como puede ser el objetivo de las mismas, dado que: el Productor las utiliza para la diferenciación del producto; el Comprador utiliza estos referenciales como herramienta de selección, aunque se le reconoce el valor de la iniciativa; y el Consumidor, finalmente, no está informado.

---

<sup>(1)</sup> Responsable de Seguridad alimentaria de S.G.S. Delegación Norte

<sup>(2)</sup> IV Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar. Málaga, del 5 al 7 de octubre de 2005.

Hoy en día las empresas se están viendo obligadas a certificarse en uno o varios de los referenciales alimentarios, en función de dónde se encuentre su mercado. Este hecho, que en un principio podría ser un ventaja, se ha convertido en un problema dado que entre los gestores de los diferentes referenciales no se llega a un entendimiento para reconocerse unos a otros, y las empresas de alimentación se están certificando con las diferentes normas, sin que este hecho repercuta de una manera especial en sus ventas, dado que no son capaces de transmitir al consumidor final la importancia de estar certificado con uno o varios de los diferentes referenciales de seguridad alimentaria.

Actualmente, las empresas de alimentación se están viendo obligadas de una manera u otra a documentar todos los procesos, a tener un Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC) riguroso e implantado, a un mantenimiento apropiado y sistemático de las instalaciones, y a tener el personal formado y concienciado; con el fin de ser capaces de demostrar determinados aspectos vitales para mantener su posición dentro del mercado y entre los que destacan: la garantía al consumidor, la transparencia, la credibilidad, el valor añadido, y la comunicación pública.

Hoy en día, el empresario debe ser capaz de elegir el mejor entre todos ellos, para lo cual tiene que seguir una serie de criterios y, sobre todo, debe tener en cuenta: cuál es el que reconoce nuestro cliente preferente, cuál es el que valora el mercado, y cuál es el que nos permite «valorizar» el producto, vender más y a mejor precio.

Con el fin de aliviar en la manera de lo posible esta situación, se ha creado la Norma ISO 22000:2005 «Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para Cualquier Organización en la Cadena Alimentaria».

Esta Norma es de aplicación a todos los sectores, desde la producción primaria hasta las cadenas de distribución: productor primario, fabricante de piensos, productor de alimentos, transporte y almacenamiento, venta o servicio, servicios externos a las empresas alimentarias, material de embalaje, productos de limpieza, aditivos e ingredientes, y fabricantes de equipos.

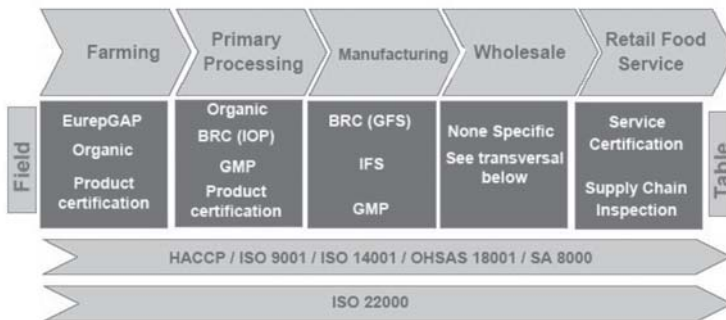
La ISO 22000:2005 ha sido desarrollada para satisfacer las necesidades de todas aquellas entidades que forman parte de la cadena alimentaria y entre sus características principales destacan que:

- Contiene los requisitos para la planificación, ejecución, verificación y actualización de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

- Contiene requisitos encaminados a satisfacer las demandas de seguridad alimentaria de los clientes/consumidores (ej. retailers).
- Puede implementarse de manera individual o en combinación con otros sistemas de gestión, con o sin certificación por una tercera parte.
- Combina los siguientes elementos clave de seguridad alimentaria: sistema de gestión (basado en ISO 9000), comunicación interactiva a lo largo de la cadena alimenticia (Trazabilidad), entorno favorable (infraestructuras y programas de mantenimiento), y control de peligros validado y verificado mediante la combinación de medidas de control, gestionadas por un plan APPCC y/o programas de prerrequisitos operacionales. (Fig. 1)

**FIGURA 1**

La Norma ISO 22000 es una herramienta necesaria para todas aquellas empresas que quieren demostrar su compromiso con la seguridad alimentaria y evidentemente son capaces de hacerlo.



Tras su compromiso con la gestión de la calidad, las empresas de alimentación están pidiendo algo más, dado que: la Norma ISO 9000 no incide específicamente en la seguridad alimentaria y tiene un marcado carácter inespecífico, existen demasiados estándares locales que pueden dar lugar a confusión, se requiere una orientación auditable armonizada, y existe un deseo de mejora de los sistemas existentes (comunicación entre las partes, optimización de recursos internos y a lo largo de la cadena, mejora del sistema documental con relación a la seguridad alimentaria, mejor planificación, menos verificación post-proceso, gestión de la cadena alimentaria en continuo, un

control mas dinámico y efectivo de los peligros, y una gestión sistemática de los prerrequisitos).

Teniendo siempre en cuenta que en la alimentación NO EXISTE EL RIESGO 0, los elementos clave de la ISO 22000:2005 se indican en la figura 2.

Los contenidos de la Norma ISO 22000:2005 son:

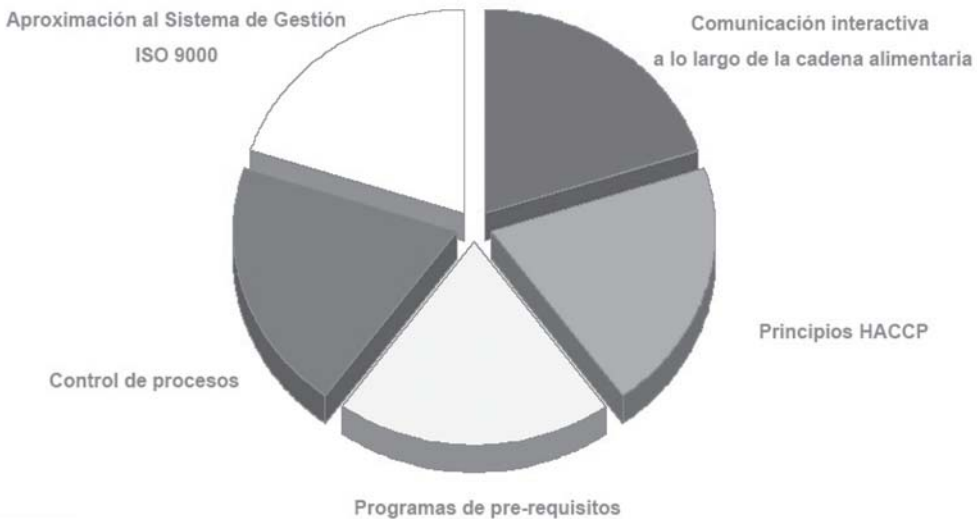
1. Alcance.
2. Referencias normativas.
3. Terminología y definiciones.
4. Sistema de gestión de seguridad alimentaria.
5. Responsabilidad de la dirección.
6. Gestión de los recursos.
7. Planificación y elaboración de productos seguros.
8. Verificación, validación y mejora del sistema de seguridad alimentaria.

Anexo A. Referencias cruzadas entre ISO 9000 e ISO 22000.

Anexo B. Referencias cruzadas entre los principios del HACCP y la ISO 22000.

Anexo C. Ejemplos de medidas de control, incluyendo prerrequisitos y una guía para su selección y uso.

**FIGURA 2**



La ISO 22000:2005 especifica los requisitos para el sistema de gestión de seguridad alimentaria, para aquellas organizaciones que:

- Necesiten demostrar su capacidad para controlar los peligros en seguridad alimentaria, para proveer continuamente productos finales seguros que cumplan con los requisitos de seguridad alimentaria del cliente y de la legislación aplicable y,
- Tengan como objetivo aumentar la satisfacción del cliente, mediante un efectivo control sobre los peligros para la seguridad alimentaria, incluyendo procesos para la actualización del sistema,

presentando como valor añadido: la internacionalidad y armonización entre estándares nacionales, que es un estándar auditable con requisitos claros, que completa el vacío entre ISO 9000 y el APPCC, y que contribuye a un mejor entendimiento y a un mayor desarrollo del APPCC constituyendo un buen modelo de referencia para las autoridades sanitarias.

