



Actualización de Normas Sistemas de Gestión de Inocuidad

ISO 22000:2018 – FSSC 22000 V 5.0 – BRC V 8

Pablo Barbuto



Introducción

Nuevos desafíos en toda la cadena de suministros

Nuevos requerimientos de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria
(GFSI)

Procesos de mejora continua



REVISIÓN DE NORMAS

ISO 22000:2018 – FSSC 22000 V 5.0 – BRC V 8



Introducción

NORMA	ISO 22000 (a 2017)	FSSC 22000	BRC
Publicación inicial	2005	2010	1998
Total Certificados	32722	18857	28592
Total Argentina	92	254	154
fuentes:	ISO Survey	FSSC 22000	BRCGS Directory



ISO 22000:2018





OBJETIVOS DE LA REVISIÓN ISO 22000

- Facilitar la lectura, interpretación y uso del estándar.
- Asegurar que el estándar sea relevante para todos los actores en la cadena de suministro de alimentos.
- Aclarar los conceptos clave que han causado confusión, como los Puntos de Control Críticos (PCC), los Programas de Prerrequisitos Operativos (OPRP) y los Programas de Prerrequisitos (PRP).
- Aumentar la compatibilidad de ISO 22000 con otros estándares de sistemas de gestión, adoptando una estructura y terminología comunes.

PRINCIPALES CAMBIOS

- Adopción de la estructura de alto nivel (HLS).
- Distinción de dos ciclos de mejora o PDCA.
- Estándar basado en riesgo.
- Clarificación de las distintas medidas de control: PCC, PPRO.
- Disposición de productos potencialmente no inocuos.

Key Changes to ISO 22000:2018



High Level Structure

The new version of ISO 22000 will follow the same structure as all the other ISO management system standards.



Risk-based Approach

The new standard will now include a different approach to understanding risk.



Plan-Do-Check-Act (PDCA) Cycle

The standard clarifies the PDCA cycle, by having two separate cycles in the standard working together: one covering the management system and the other, covering the principles of HACCP.



The Operation Process

A clear description is given of the differences between key terms such as: Critical Control Points (CCPs), Operational Prerequisite Programs (OPRPs) and Prerequisite Programs (PRPs).



PRINCIPALES CAMBIOS

Adopción de la estructura de alto nivel (HLS)

22000:2005

ADECUACIÓN A ESTRUCTURA DE ALTO NIVEL

- Cláusula 1 - Objetivo y campo de aplicación
- Cláusula 2 - Referencias normativas
- Cláusula 3 - Términos y definiciones
- Cláusula 4 - Contexto de la organización
- Cláusula 5 - Liderazgo
- Cláusula 6 - Planificación
- Cláusula 7 - Apoyo
- Cláusula 8 - Operación
- Cláusula 9 - Evaluación del desempeño
- Cláusula 10 - Mejora

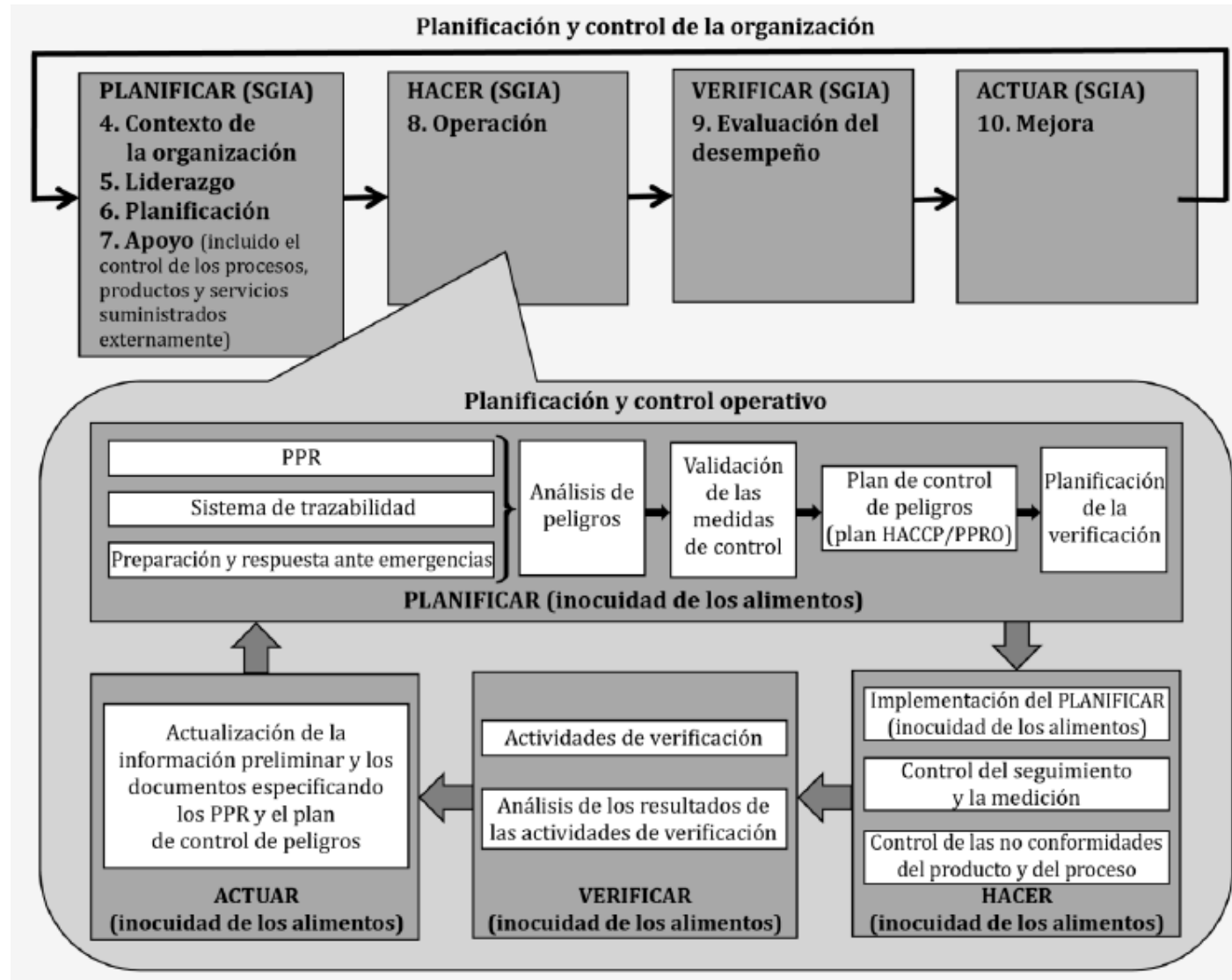
1. Objeto y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Responsabilidad de la dirección
6. Gestión de los recursos
7. Planificación y realización de productos inocuos
8. Validación, verificación y mejora del sistema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

PRINCIPALES CAMBIOS

Distinción de dos ciclos de mejora o PDCA

DISTINCIÓN DE DOS CICLOS PDCA

- Uno aplicado en el marco global del SGIA (Capítulo 4 al 7 y Capítulo 9 al 10).
- Otro aplicado a los procesos operativos (Capítulo 8).



PRINCIPALES CAMBIOS

Estándar basado en riesgos

Pensamiento basado en riesgos en dos niveles:

- Organizacional
- Operativo (surge de los principios del HACCP)

RIESGO: EFECTO DE LA INCERTIDUMBRE





PRINCIPALES CAMBIOS

Clarificación de las distintas medidas de control: PCC, PPRO

Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurar que no se exceda el nivel aceptable del peligro en el producto.

Los criterios de acción para los PPRO deben ser medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción debe contribuir a la garantía de que no se excede el nivel aceptable del peligro en el producto.



PRINCIPALES CAMBIOS

Disposición de productos potencialmente no inocuos

Productos afectados por desvíos de límites críticos (PCC)

- Reprocesados
- Redirigidos para otro uso
- Destruídos y/o dispuestos como desecho

Productos afectados por incumplimiento del criterio de acción (PPRO)

- Liberados si otro evidencia además del seguimiento demuestra eficacia de las MC
- Liberados si el efecto combinado de las MC alcanza los niveles aceptables
- Liberados si los resultados de análisis y/o otras actividades de verificación demuestran que se alcanzan los niveles aceptable



FSSC 22000 V 5



FSSC 22000 V 5.0



Category	Sub-category	Supply chain sector	Food Safety / Quality Management System	Pre-requisite programs	Additional requirements
A	AI	Farming of animals for meat/milk/eggs/honey	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-3:2011	See 2.1.4 for applicability
	AII	Farming of fish and seafood	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-3:2011	See 2.1.4 for applicability
C	CI	Processing of perishable animal products	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1:2009	See 2.1.4 for applicability
	CII	Processing of perishable plant products	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1:2009	See 2.1.4 for applicability
	CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1:2009	See 2.1.4 for applicability
	CIV	Processing of ambient stable products	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1:2009	See 2.1.4 for applicability
D	DI	Production of animal feed	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-6:2016 (BSI/PAS 222:2011*)	See 2.1.4 for applicability
	DII	Production of pet food for dogs and cats	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1	See 2.1.4 for applicability
	DII	Production of pet food for other pets than dogs and cats	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-6:2016 (BSI/PAS 222:2011*)	See 2.1.4 for applicability
E	N/A**	Catering	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-2:2013	See 2.1.4 for applicability
F	FI	Retail	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	BSI/PAS 221:2013	See 2.1.4 for applicability
G	GI	Provision of transport and storage services for perishable food and feed	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	NEN/NTA 8059:2016	See 2.1.4 for applicability
	GII	Provision of transport and storage services for ambient food and feed	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	NEN/NTA 8059:2016	See 2.1.4 for applicability
I	N/A**	Production of food and feed packaging and packaging material	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-4:2013	See 2.1.4 for applicability
K	N/A**	Production of (bio)chemicals	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1:2009	See 2.1.4 for applicability



FSSC 22000 V 5.0

Transición FSSC 22000 V 4.1 a FSSC 22000 V 5.0

2019

- Auditorias V 4.1 hasta el 31/12/19 (vencimiento 29/6/21)

2020

- A partir del 1/1 se pueden comenzar las auditorias de transición a la versión 5.0
- Aún las auditorias de seguimiento serán de transición. La validez del certificado será la restante de la versión 4.1
- No se realizarán auditorias no anunciadas

2021

- 29/6 vencimiento certificados V 4.1 e ISO 22000:2005

BRC V 8





OBJETIVOS DE LA NUEVA EDICIÓN

- Fomentar el desarrollo de una cultura de inocuidad.
- Ampliar los requisitos de vigilancia ambiental.
- Clarificar los requisitos para zonas de alto riesgo de producción: alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
- Aportar claridad a los establecimientos elaboradores de alimentos para mascotas.
- Asegurar cumplimiento de requisitos GFSI.



PRINCIPALES CAMBIOS

Estructura

PARTE I – El Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria

PARTE II - Requisitos

1. Compromiso del equipo directivo
2. El plan de seguridad alimentaria: APPCC
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
4. Normas relativas al establecimiento
5. Control del producto
6. Control de procesos
7. Personal
8. Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
9. Requisitos aplicables a los productos mercadeados

PARTE III – Protocolo de auditoría

PARTE IV – Administración y gobernanza

APÉNDICES



PRINCIPALES CAMBIOS

Fecha de entrada en vigor: 1 de febrero de 2019

- Incorporación de requisitos relativos a Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
- Requisitos relativos a Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- Auditorias internas:
 - ✓ 4 auditorías distribuidas en el año.
- Control de proveedores:
 - ✓ Evaluación de riesgos para todas las materias primas
 - ✓ Competencia de auditores que evalúen proveedores
 - ✓ Comprobar trazabilidad de los proveedores
- Requisitos aplicables a los productos mercadeados.



PRINCIPALES CAMBIOS

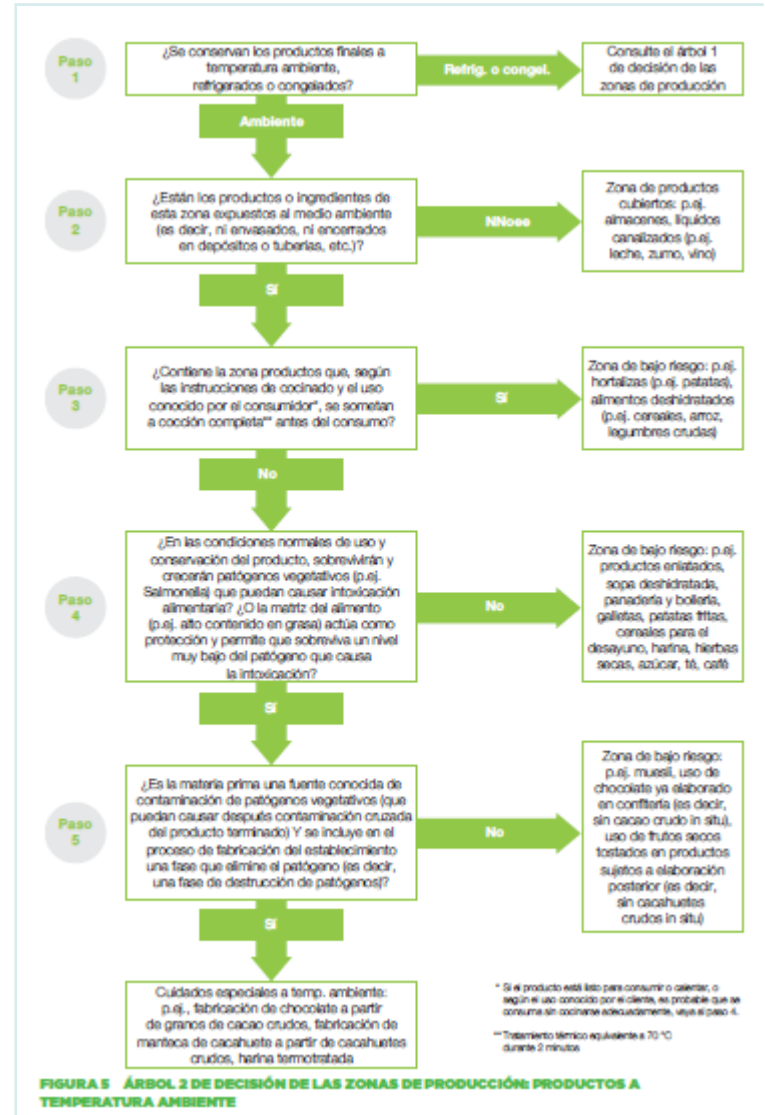
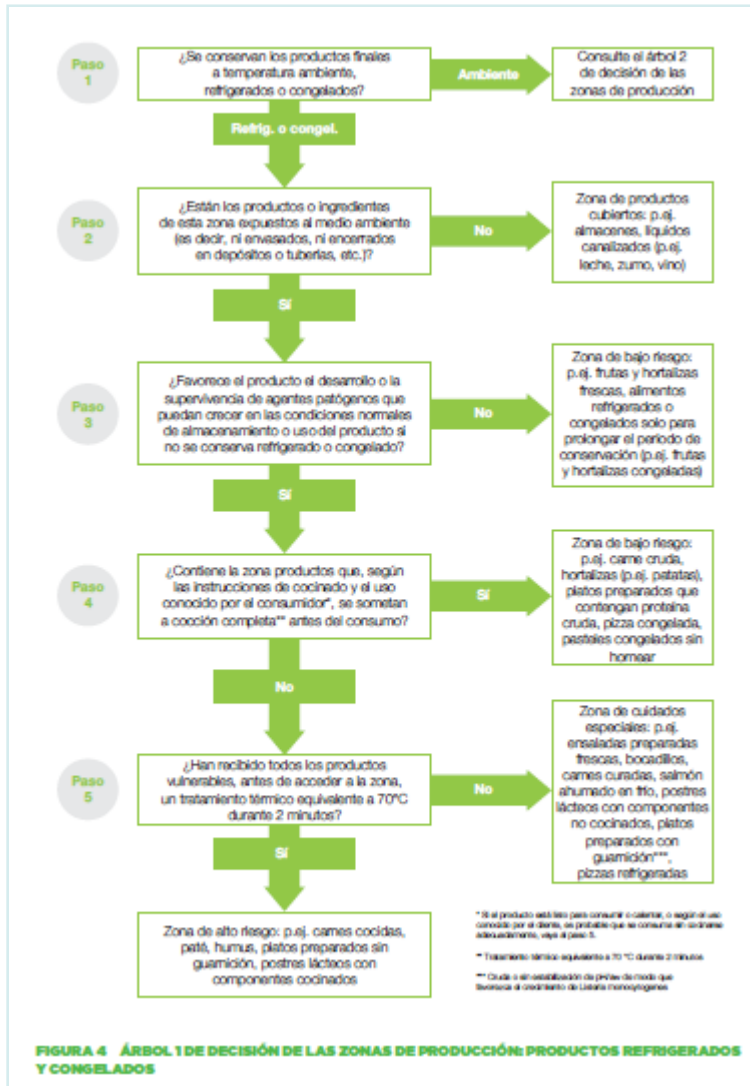
Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

Las zonas de producción se clasifican en:

- Zonas de productos expuestos, que pueden ser de:
 - ✓ Alto riesgo (refrigeración y congelación),
 - ✓ Cuidados especiales (refrigeración y congelación),
 - ✓ Cuidados especiales a temperatura ambiente
 - ✓ Bajo riesgo
- Zonas de productos cubiertos (por ej. almacenes y depósitos)
- Zonas sin productos (por ej. comedores y oficinas)

PRINCIPALES CAMBIOS

Arboles de decisión: Zonas de alto riesgo y cuidados especiales



PRINCIPALES CAMBIOS

Requisitos relativos a Cultura de Inocuidad Alimentaria

1 COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

1.1 COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA



FUNDAMENTAL

El equipo directivo deberá demostrar que ha adquirido el pleno compromiso de aplicar los requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, así como los procesos que faciliten la mejora continua de la gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos.

CLÁUSULA	REQUISITOS
1.1.1	<p>El establecimiento deberá disponer de una política documentada en la que declare su intención de cumplir con la obligación de fabricar productos inocuos, legales y auténticos, que se ajusten a la calidad especificada, así como de asumir su responsabilidad frente a sus clientes. Esta deberá ser:</p> <ul style="list-style-type: none">● firmada por la persona de máxima responsabilidad del establecimiento,● comunicada a todo el personal.
1.1.2	<p>El equipo directivo del establecimiento definirá y mantendrá un plan claro para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos. Esto deberá incluir:</p> <ul style="list-style-type: none">● actividades definidas en las que intervengan todas las áreas del establecimiento que tengan influencia en la seguridad de los productos,● un plan de acción que indique cómo se realizarán y se medirán las actividades, así como los plazos previstos,● un análisis de la eficacia de las actividades realizadas.



MUCHAS GRACIAS

¿PREGUNTAS?



Pablo Barbuto
pablo@qcsolutions.com.ar