



Lloyd[®]
INTERNATIONAL

Big Results | Require Big Ambition

ISO 22000

Seguridad Alimentaria

El Certificado ISO 22000 en la empresa, genera la confianza de sus clientes y consumidores, cumpliendo con los requisitos de Seguridad Alimentaria y Legales.

La auditoria tiene como finalidad verificar la correcta identificación de los peligros, la aplicación de acciones para su control y que ello es cumplido en forma sistemática.



Lloyd
INTERNATIONAL[®]

Big Results | Require Big Ambition

La Norma ISO 22000

Tiene por objeto fortalecer los requisitos de gestión de la inocuidad en toda la cadena de abastecimiento alimentaria, en materia de seguridad y a nivel internacional.

La Norma ISO 22000

Aplica en los procesos y actividades en el sector alimentario hasta el consumo incluyendo elaboradores de alimentos, productores de ingredientes y aditivos, equipos para elaboración, suplementos nutricionales, aerolíneas, cruceros de turismo, barcos mercantiles, confección de alimentos, transporte de alimentos, empacadoras, materiales de empaque, embotelladoras, entre otros.



Lloyd
INTERNATIONAL®

Big Results | Require Big Ambition

¿ De que trata la ISO 22000?

La Norma ISO 22000 establece los requerimientos que debe cumplir un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en la cadena de suministros de una organización.

¿Qué se pretende alcanzar?

Se propone incrementar la satisfacción del cliente mediante un eficaz control de los riesgos para la seguridad alimentaria con un enfoque integral de cadena alimentaria.

¿Qué Objetivos se persigue?

Demostrar la capacidad para controlarlos riesgos para la seguridad alimentaria a través de:

- ❖ Cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente.
- ❖ Incrementar la satisfacción del cliente al poseer un sistema eficaz de control de riesgos para la seguridad alimentaria.
- ❖ Armonización del conjunto de normas a las que actualmente están haciendo frente los fabricantes y suministradores de productos alimenticios, evitando costos innecesarios y duplicación de esfuerzos.



Lloyd[®]
INTERNATIONAL

Big Results | Require Big Ambition

¿Cuáles son los beneficios para los usuarios?

- ❖ Comunicación organizada y selectiva entre los socios comerciales.
- ❖ Mejora de la documentación.
- ❖ Control de los riesgos para la seguridad alimentaria más eficaz y dinámico .
- ❖ Gestión sistemática de los programas de requisitos previos.
- ❖ Creciente reconocimiento regional e internacional.
- ❖ Conformidad hacia consumidores y clientes (CONFIANZA).
- ❖ Adecuación de los productos / procesos a normas reconocidas.
- ❖ Diferenciación en los mercados (Calidad/precio).
- ❖ Acceso a nuevos mercados (inocuidad, trazabilidad).
- ❖ Reducción de costos (costos ocultos, costos de reproceso, costos de no calidad).



Lloyd
INTERNATIONAL®

Big Results | Require Big Ambition

La norma ISO 22000 cuenta con tres partes claramente diferenciadas

- ❖ Requisitos para buenas prácticas de fabricación o programa de prerrequisitos.
- ❖ Requisitos para HACCP de acuerdo a los principios HACCP enunciados por el Codex Alimentario.
- ❖ Requisitos para un Sistema de Gestión.



Lloyd[®]
INTERNATIONAL

Big Results | Require Big Ambition

Una de las ventajas importantes de **ISO 22000**, es que se puede usar en toda la cadena de suministro de alimentos. Además es aceptada a nivel internacional y cubre casi todos los requerimientos de las normas que aplican a los distribuidores.

¿Cuáles son los beneficios para otras partes interesadas?

- ❖ Es internacional.
- ❖ Ofrece la armonización de normas y exigencias.
- ❖ Llena el vacío existente entre la norma ISO 9001:2000 y el plan de HACCP .
- ❖ Contribuye a una mejor comprensión y aun mayor desarrollo del plan de HACCP del CODEX.