

Certificación FSSC 22000, ISO 22000, HACCP



ISO 22000

La norma ISO 22000 ha sido diseñada para ser compatible y armonizado con otras normas internacionales del sistema de gestión, incluida la ISO 9001.

La ISO 22000 es aplicable a todas las organizaciones involucradas directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Esto incluye a los productores de envases o detergentes, a los proveedores de servicios de limpieza, control de plagas, o servicios de lavandería industrial. Le permite evaluar y demostrar la conformidad del producto y el control de los riesgos de la seguridad alimentaria. La norma garantiza la seguridad alimentaria "desde la granja a la mesa" basada en estos elementos clave:

- **Comunicación interactiva:** Un factor innovador y esencial para la gestión del riesgo. Un flujo de información estructurada en todas las direcciones, interna y externamente. Garantiza un control efectivo de los riesgos.
- **Sistema de gestión:** El control de la interacción entre los elementos del sistema garantiza la eficiencia y la eficacia del sistema.
- **Programas de pre-requisitos:** Buenas Prácticas de Producción, Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas Agrícolas, incluyendo por ejemplo, los programas y procedimientos de mantenimiento de equipos y de edificios, y los programas de control de plagas, son los pilares sobre los que se basa un sistema de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- **Los principios de HACCP:** La metodología básica para planificar los procesos seguros de producción que sean apropiados para cada empresa, sin una burocracia innecesaria

HACCP.

La norma incorpora los requisitos del uso a largo plazo de la HACCP (WHO, Codex Alimentarius). Se trata de un sistema de medidas preventivas (puntos críticos de control) para garantizar la seguridad alimentaria y del alimento durante todos los procesos desde la producción hasta la venta al consumidor final, es decir, la producción, el procesamiento, el almacenamiento, la manipulación, el transporte y la distribución al por menor. Su objetivo es centrarse mayormente en la prevención de los riesgos biológicos, químicos y físicos y no tanto en el control de los productos terminados.

Sistema de Gestión

Todas estas normas se han convertido en necesarias en los últimos años, desde el establecimiento de procedimientos de control de calidad en consonancia con los procedimientos de gestión de la calidad. El Fabricante durante el desarrollo de nuevos productos alimenticios tiene la posibilidad de integrar la tecnología en la práctica de los requisitos internos para la calidad del producto con los requisitos para garantizar la seguridad de los productos.

Desarrollo y mejora del sistema

El objetivo no es bloquear el estado actual y la política de seguridad, queremos que el sistema evolucione y mejore con los avances tecnológicos y sociales y que este proceso sea una parte automática de la gestión de la

Cómo le puede ayudar Intercer

Realizando Auditorías de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) para la industria farmacéutica. Llevando cabo Auditorías de proveedores y subcontratistas de las industrias sanitaria.

Intercer puede ayudarle a obtener una amplia gama de certificaciones:

- ISO 14001 , OHSAS 18001 – Seguridad y Salud en el Trabajo
- ISO 27001 – Seguridad de la Información

Y muchas más...

Para obtener más información, visite nuestra página web, www.intercer.es, o contacte en info@intercer.es