



FSSC 22000 VERSIÓN 5

ISO 22000 2018

PRINCIPALES CAMBIOS

Ing. Gerardo Blasco
(Tasker Consultores, UNQ)

ORGANIZAN



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



GERARDO BLASCO

Ing. en Alimentos M.N.02-62-44.

Consultor en Gestión de la Calidad en Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL). Auditor Líder Externo para procesos de certificación tanto en Argentina como en el exterior (España, Colombia, Ecuador, Brasil, Bolivia, Perú, Chile y Paraguay, entre otros) (Normas BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, HACCP e ISO 9001). Primer auditor de certificación IFS reconocido en Argentina. Integrante del Subcomité del IRAM sobre el desarrollo en Argentina de la Familia de Normas HACCP, ISO 22000 e ISO 9001. Docente de la UNQ en la Diplomatura en Gestión Integral de Empresas Industriales y de Servicios. Miembro de la Comisión de Alimentos del Consejo Profesional del Agro, Alimentos y Agroindustria (CPIA).

blasco@blasper.com.ar





NUEVA NORMA ISO 22000 2018



ENTENDIENDO FSSC 22000



NUEVA NORMA FSSC 22000 VERSIÓN 5



PARA FINALIZAR



6° S E M I N A R I O
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

NUEVA NORMA ISO 22000 2018

ESTRUCTURA DE LA NORMA

Índice	Página
Prólogo.....	v
Prólogo de la versión en español	vii
Introducción	viii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas.....	2
3 Términos y definiciones.....	2
4 Contexto de la organización.....	11
4.1 Comprensión de la organización y de su contexto.....	11
4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	11
4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos	12
4.4 Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.....	12
5 Liderazgo	12
5.1 Liderazgo y compromiso	12
5.2 Política.....	13
5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos	13
5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos	13
5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización.....	13
6 Planificación	14
6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades	14
6.2 Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos.....	15
6.3 Planificación de los cambios.....	15
7 Apoyo	16
7.1 Recursos.....	16
7.1.1 Generalidades.....	16
7.1.2 Personas.....	16
7.1.3 Infraestructura	16
7.1.4 Ambiente de trabajo.....	16
7.1.5 Elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos desarrollados externamente.....	17
7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente.....	17
7.2 Competencia.....	17
7.3 Toma de conciencia.....	18
7.4 Comunicación	18
7.4.1 Generalidades	18
7.4.2 Comunicación externa.....	18
7.4.3 Comunicación interna	19
7.5 Información documentada.....	20
7.5.1 Generalidades	20
7.5.2 Creación y actualización.....	20
7.5.3 Control de la información documentada.....	20
8 Operación	21
8.1 Planificación y control operacional.....	21
8.2 Programas de prerrequisitos (PPR).....	21
8.3 Sistema de trazabilidad.....	22

8.4 Preparación y respuesta ante emergencias	23
8.4.1 Generalidades	23
8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes.....	23
8.5 Control de peligros.....	24
8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros	24
8.5.2 Análisis de peligros.....	26
8.5.3 Validación de las medidas de control y combinaciones de medidas de control.....	28
8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)	29
8.6 Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros	30
8.7 Control del seguimiento y la medición.....	31
8.8 Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros	32
8.8.1 Verificación	32
8.8.2 Análisis de los resultados de las actividades de verificación.....	32
8.9 Control de las no conformidades del producto y el proceso.....	32
8.9.1 Generalidades	32
8.9.2 Correcciones.....	32
8.9.3 Acciones correctivas	33
8.9.4 Manipulación de productos potencialmente no inocuos.....	34
8.9.5 Retirada/recuperación	35
9 Evaluación del desempeño	35
9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación	35
9.1.1 Generalidades	35
9.1.2 Análisis y evaluación.....	36
9.2 Auditoría interna.....	36
9.3 Revisión por la dirección	37
9.3.1 Generalidades	37
9.3.2 Entradas de la revisión por la dirección	37
9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección	38
10 Mejora	38
10.1 No conformidad y acción correctiva	38
10.2 Mejora continua.....	39
10.3 Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	39
Anexo A (informativo) Referencias cruzadas entre el HACCP del CODEX y este documento	40
Anexo B (informativo) Referencias cruzadas entre este documento y la Norma ISO 22000:2005	42
Bibliografía.....	47

NUEVA NORMA ISO 22000 2018



Aunque sustancialmente no ha cambiado, la referencia al "consumo humano" se ha eliminado, mientras que los ejemplos de organizaciones en la cadena alimentaria ahora incluyen explícitamente a los productores de alimentos para animales, es decir, los productores de alimentos para animales que no están destinados a ser alimentos, como los animales de compañía. y animales de trabajo. Por lo tanto, cuando el alimento está destinado a animales no alimentarios, se deben abordar los peligros que dañan a los propios animales.

Además, se ha hecho referencia explícita a las plantas silvestres.

Todos los términos relevantes se definen dentro de la norma, incluidos los términos que anteriormente se incluían en otras normas de la familia ISO 22000 (por ejemplo, ISO 22002-6 para alimentación).

Todas las definiciones específicas de FSMS se proporcionan para aclarar los conceptos clave y para asegurar la comprensión de las cláusulas relevantes.

Por esta razón, a menudo se utiliza una definición operacional, que define tanto los términos de un proceso como sus propiedades (véase, por ejemplo, la definición de PCC y OPRP)

No hay referencias

Todas las definiciones relevantes ahora están incluidas en la norma (como parte de HLS o específica de FSMS), y por lo tanto la referencia a ISO 9000 ya no es necesaria. Esto hace que el uso de este estándar sea más simple e independiente de los estándares adicionales.



NUEVA NORMA ISO 22000 2018

3.2

criterio de acción

especificación medible u observable para el *seguimiento* (3.27) de un *PPRO* (3.30)

Nota 1 a la entrada: Un criterio de acción se establece para determinar si un PPRO permanece bajo control, y distingue entre lo que es aceptable (que el criterio cumpla o logre significa que el PPRO está operando como está previsto) e inaceptable (que el criterio no se cumple ni se logre significa que el PPRO no está operando como está previsto).

3.8

medida de control

acción o actividad que es esencial para prevenir un *peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos* (3.22) significativo o reducirlo a un *nivel aceptable* (3.1)

Nota 1 a la entrada: Véase también la definición de *peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos* (3.40).

Nota 2 a la entrada: Las medidas de control están identificadas por el análisis de peligros.

programa de prerrequisito operativo

PPRO

medida de control (3.8) o combinación de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir un *peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos* (3.40) a un *nivel aceptable* (3.1), y donde el *criterio de acción* (3.2) y *medición* (3.26) u observación permite el control efectivo del *proceso* (3.36) y/o *producto* (3.37)



NUEVA NORMA ISO 22000 2018

3.39

riesgo

efecto de la incertidumbre

Nota 1 a la entrada: Un efecto es una desviación de lo esperado - positivo o negativo.

Nota 2 a la entrada: La incertidumbre es el estado, incluso parcial, de la deficiencia de información relacionada con la comprensión o el conocimiento de un evento, su consecuencia o probabilidad.

Nota 3 a la entrada: El riesgo a menudo se caracteriza por referencia a posibles "eventos" (como se define en la Guía ISO 73:2009, 3.5.1.3) y "consecuencias" (como se define en la Guía ISO 73:2009, 3.6.1.3), o una combinación de estos.

Nota 4 a la entrada: El riesgo a menudo se expresa en términos de una combinación de las consecuencias de un evento (incluidos los cambios en las circunstancias) y la "probabilidad" asociada de su ocurrencia (según se define en la Guía ISO 73:2009, 3.6.1.1).

Nota 5 a la entrada: El riesgo de inocuidad de los alimentos es una función de la probabilidad de un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto, como consecuencia de peligros en el *alimento* (3.18), según lo especificado en el Manual de Procedimiento del Codex^[11].

3.40

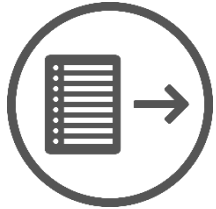
peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos

peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos (3.22), identificado mediante la evaluación de peligros, el cual necesita ser controlado por *medidas de control* (3.8)



NUEVA NORMA ISO 22000 2018

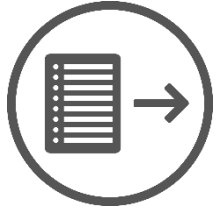
4.1 COMPRENSIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y SU CONTEXTO



La organización debe determinar las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su SGIA. La organización debe identificar, revisar y actualizar la información relacionada con esas cuestiones internas y externas.



4.2 COMPRENSIÓN DE LAS NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE LAS PARTES INTERESADAS



Para asegurar que la organización tiene la capacidad de proporcionar regularmente productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables, referente a la inocuidad de los alimentos, la organización debe determinar:

- las partes interesadas que son pertinentes al SGIA;
- los requisitos pertinentes de estas partes interesadas para el SGIA.

La organización debe identificar, revisar y actualizar la información relacionada a estas partes interesadas y sus requisitos.

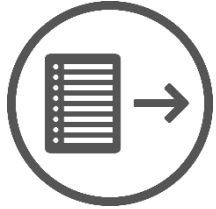


PARTE INTERESADA: persona u organización que puede afectar, verse afectada o percibirse como afectada por una decisión o actividad.

EJEMPLO: Clientes, propietarios, personas de una organización, proveedores, banca, legisladores, sindicatos, socios o sociedad en general que puede incluir competidores o grupos de presión con intereses opuestos.



6.1 ACCIONES PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES



6.1.1 Al planificar el SGIA, la organización debe considerar las cuestiones referidas en el apartado 4.1 y los requisitos referidos en los apartados 4.2 y 4.3 y determinar los riesgos y oportunidades, que es necesario abordar con el fin de:

- a) asegurar que el SGIA pueda lograr sus resultados previstos;
- b) aumentar los efectos deseables;
- c) prevenir o reducir efectos no deseados;
- d) lograr la mejora continua.

6.1.2 La organización debe planificar:

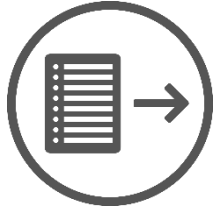
- a) las acciones para abordar estos riesgos y oportunidades;
- b) la manera de: 1) integrar e implementar las acciones en sus procesos del SGIA; 2) evaluar la eficacia de estas acciones.

6.1.3 Las acciones tomadas por la organización para abordar los riesgos y oportunidades deben ser proporcionales a:

- a) el impacto en los requisitos de inocuidad de los alimentos;
- b) la conformidad de los productos alimentarios y servicios para los clientes;
- c) los requisitos de las partes interesadas en la cadena alimentaria.

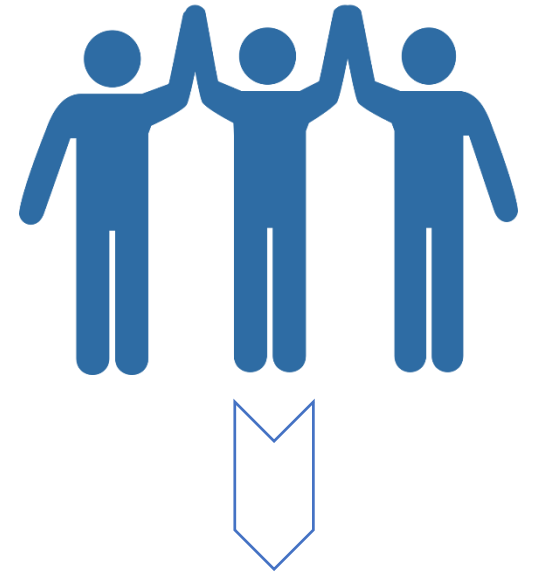


7.3 TOMA DE CONCIENCIA



La organización debe asegurarse que las personas pertinentes que realizan trabajos bajo el control de la organización deben tomar conciencia de:

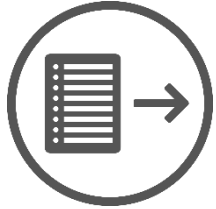
- a) la política de la inocuidad de los alimentos;
- b) los objetivos del SGIA pertinentes a sus tareas;
- c) su contribución individual a la eficacia del SGIA, incluyendo los beneficios de una mejora del desempeño de la inocuidad de los alimentos;
- d) las implicaciones del incumplimiento de los requisitos del SGIA.



La toma de conciencia se logra cuando las personas entienden sus responsabilidades y cómo sus acciones contribuyen al logro de los objetivos de la organización.



8.5 CONTROL DE PELIGROS



8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción

Se deben especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO. La razón de su determinación se debe mantener como información documentada. Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurar que no se exceda el nivel aceptable. 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.



La verificación tanto de los PCC como de los PPRO requiere la definición de criterios para determinar el estado de la medida de control pertinente y adoptar las medidas que sean necesarias. Estos criterios son el Límite Crítico para el PCC (medible) y los Criterios de Acción para el PPRO (medible u observable). Este es un cambio clave en la norma, que deja mucho más clara la diferencia entre CCP y PPRO, así como su estructura común y su objetivo compartido.



ENTENDIENDO FSSC 22000

F

• FOOD

S

• SAFETY

S

• SYSTEM

C

• CERTIFICATION

22000



Marco para gestionar eficazmente las responsabilidades de su organización en materia de inocuidad de los alimentos.



Reconocido por la Iniciativa Global para la Inocuidad de los Alimentos (GFSI).



Se basa en Normas ISO existentes.

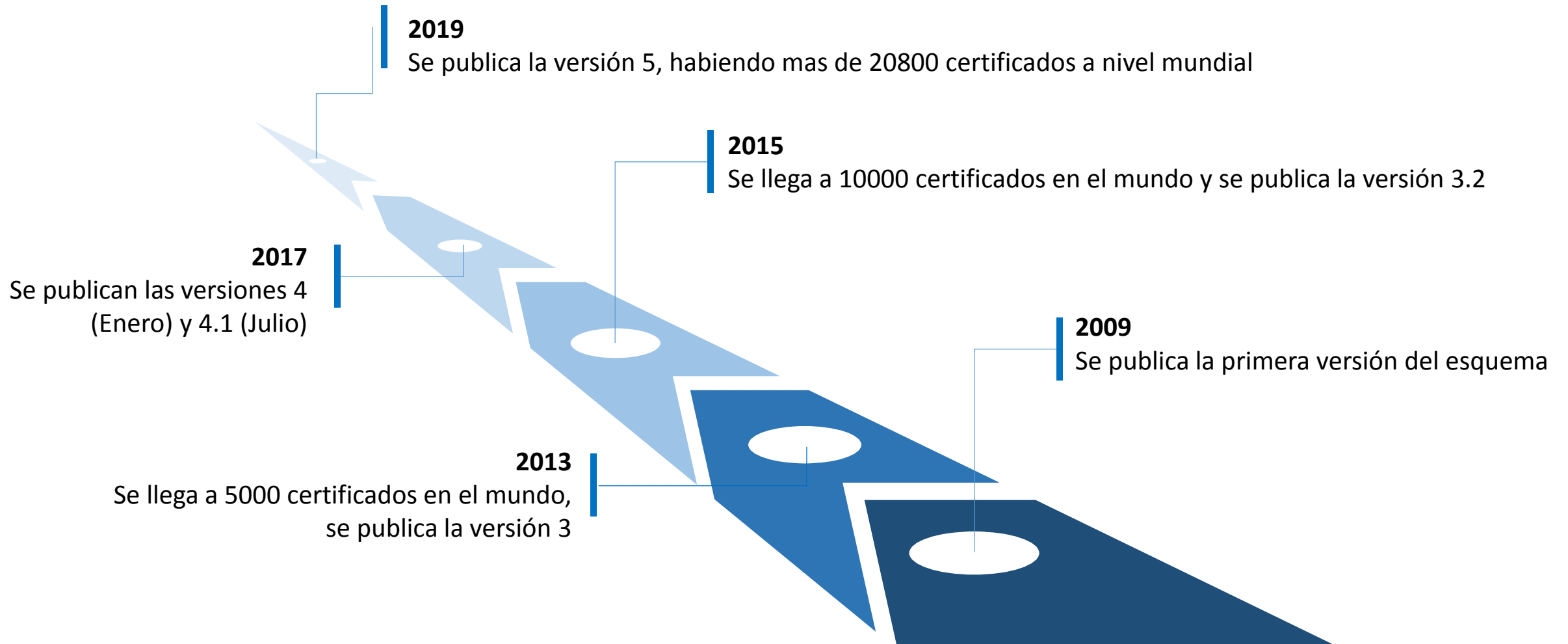
VERSIÓN ACTUALMENTE EN VIGENCIA...

4.1

NUEVA VERSIÓN A ENTRAR EN VIGENCIA EN 2020

5

ENTENDIENDO FSSC 22000



ENTENDIENDO FSSC 22000



EN EL SITIO WEB OFICIAL DE FSSC (www.fssc22000.com) SE CUENTA CON UN MAPA INTERACTIVO QUE PERMITE MOVERSE A NIVEL MUNDIA Y BUSCAR LAS ORGANIZACIONES CERTIFICADAS

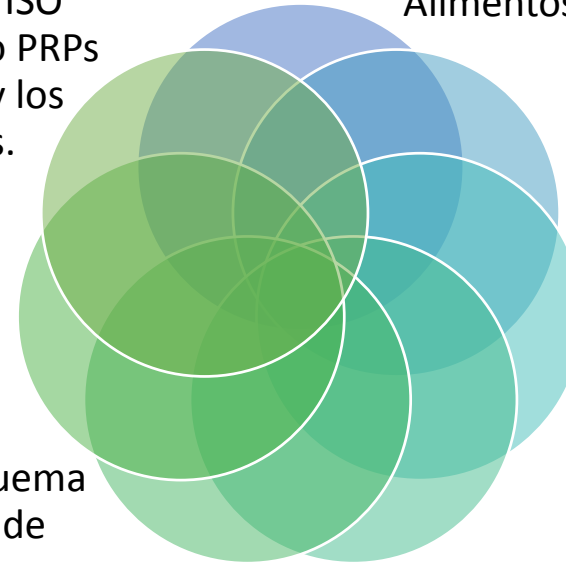


ENTENDIENDO FSSC 22000

¿POR QUÉ SE DESARROLLO FSSC 22000?

FSSC 22000 es el nombre elegido para la suma de ISO 22000, el sector específico PRPs como ISO / TS 22002-1 y los requisitos adicionales.

El FSSC 22000 fue desarrollado para facilitar una aceptación más amplia de ISO 22000 y el reconocimiento por la Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (GFSI).

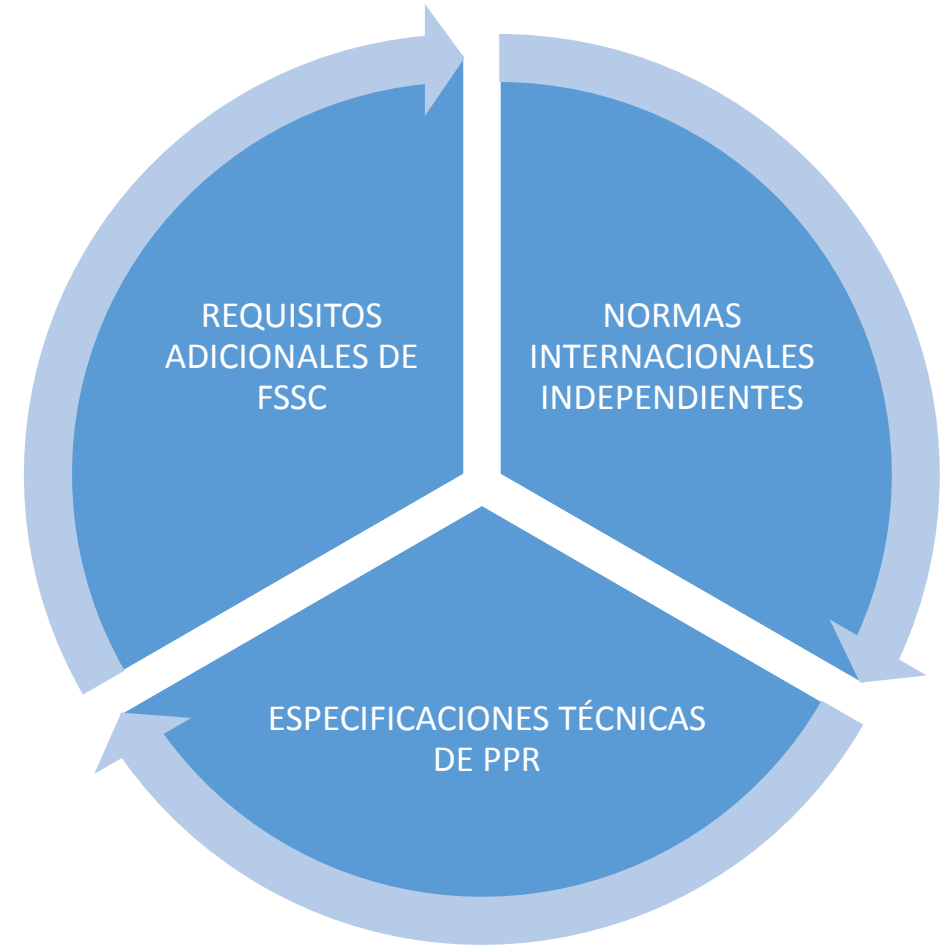


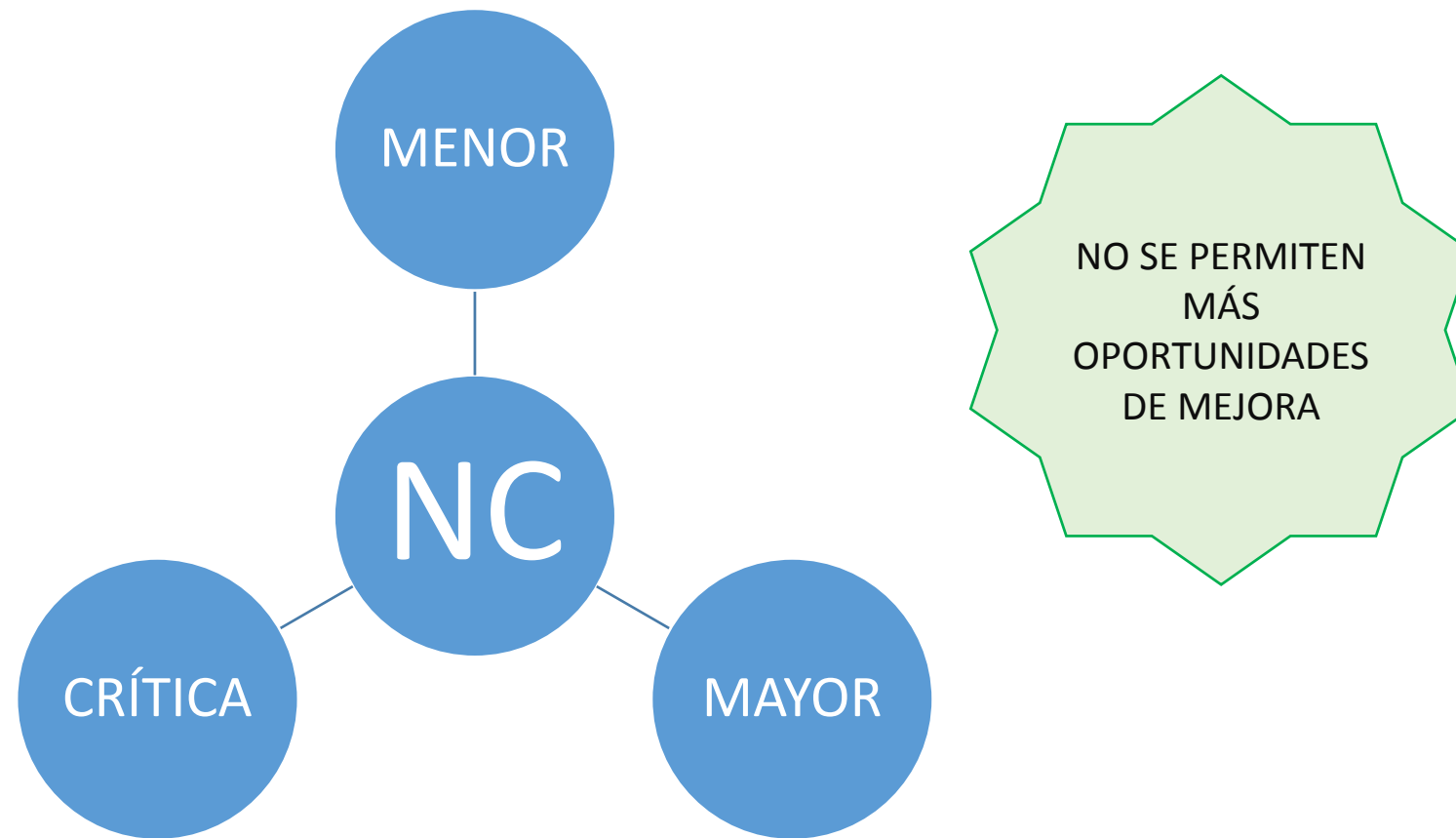
ISO 22000 por sí solo no es reconocido por el GFSI.

FSSC 22000 proporciona el esquema de certificación, el protocolo de auditoría y la organización propietaria requerida para cumplir con los requisitos de benchmarking de GFSI.

ENTENDIENDO FSSC 22000

El esquema utiliza normas internacionales e independientes como ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22003 y especificaciones técnicas para programas de requisitos previos (PRP) específicos del sector, como ISO/TS 22002-1. Además de estas normas, el esquema contiene los llamados requisitos adicionales del FSSC que se encuentran en los documentos del esquema FSSC 22000.





REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN

ISO 22000 2005

ISO 22002-X

REQUISITOS
ADICIONALES 4.1

FSSC 22000 VERSIÓN 4.1

Países Bajos, **Julio de 2017...** FSSC 22000 lanza la **versión 4.1** de su sistema internacional de certificación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad.

La **versión 4 de FSSC 22000 fue lanzada en diciembre de 2016**. En los meses posteriores a la publicación hubo varios desarrollos que influyeron en la redacción de FSSC 22000 versión 4.1:

- **La publicación del documento GFSI Benchmarking Requirements versión 7.0 en marzo de 2017 y la versión 7.1 en mayo y el esperado lanzamiento de la versión 7.2**
- **La evaluación de FSSC 22000 versión 4.1 contra el procedimiento de Acreditación Europea (EA) EA-1/22 dirigido por el Consejo de Acreditación Holandés (RvA)**
- **Necesidad de aclaración y corrección del texto de FSSC 22000 versión 4.0 debido a los comentarios recibidos de la industria, certificación y organismos de acreditación.**

FSSC ha determinado que todos los sitios certificados deben ser auditados contra la versión 4.1 a partir del 1 de enero de 2018.

EN MAYO DE 2019 SE PUBLICA LA VERSIÓN 5, QUE ENTRARÁ EN VIGENCIA EN 2020



REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN

ISO 22000 2018

CAMBIO
MAYOR

ISO 22002-X

SIN
CAMBIOS

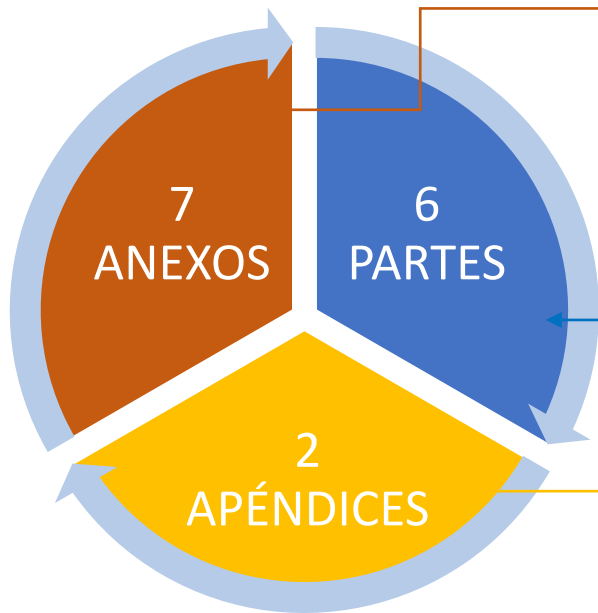
REQUISITOS
ADICIONALES 5

CAMBIOS
MENORES

FSSC 22000 VERSIÓN 5

FSSC 22000 certification Scheme

- > FSSC 22000 Scheme Version 5
- > Annex 1 | CB Certificate Scope statements
- > Annex 2 | CB Audit report template (FSSC 22000)
- > Annex 3 | CB Audit report template (FSSC 22000-Quality)
- > Annex 4 | CB Certificate templates
- > Annex 5 | AB Accreditation certificate scope
- > Annex 6 | TO Course specifications
- > Annex 7 | TO Training certificate templates



FSSC 22000 Scheme Version 5

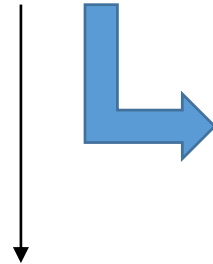


GENERAL CONTENTS

INTRODUCTION	4
PART 1 SCHEME OVERVIEW	6
PART 2 REQUIREMENTS FOR ORGANIZATIONS TO BE AUDITED	20
PART 3 REQUIREMENTS FOR THE CERTIFICATION PROCESS	26
PART 4 REQUIREMENTS FOR CERTIFICATION BODIES	40
Part 5 REQUIREMENTS FOR ACCREDITATION BODIES	51
PART 6 REQUIREMENTS FOR TRAINING ORGANIZATIONS	56
APPENDIX 1: DEFINITIONS	67
APPENDIX 2: REFERENCES	74

AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS

LA VERSIÓN 5 MANTIENE EL CONCEPTO DE AUDITORIAS NO ANUNCIADAS



Auditor se presenta sin previo aviso a la empresa y desde que se presenta en la puerta de la planta debe estar auditando el área de producción como máximo en 1 hora.

Para desafiar a que el sistema de gestión esté listo en cualquier momento, es decir que se MANTENGA VIVO EN LA EMPRESA.



REQUISITOS ADICIONALES

ANULADO:

"2.1.4.9 Gestión de los recursos naturales (sólo para la categoría A)".

9

2.5.1 GESTIÓN DE SERVICIOS

2.5.2 ETIQUETADO DEL PRODUCTO

2.5.3 DEFENSA ALIMENTARIA

2.5.4 MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

2.5.5 USO DEL LOGOTIPO

2.5.6 GESTIÓN DE ALÉRGENOS (CATEGORÍAS DE LA CADENA ALIMENTARIA C, E, FI, G, I Y K)

2.5.7 VIGILANCIA DEL MEDIO AMBIENTE (CATEGORÍAS C, I Y K DE LA CADENA ALIMENTARIA)

2.5.8 FORMULACIÓN DE LOS PRODUCTOS (CATEGORÍA D DE LA CADENA ALIMENTARIA)

2.5.9 TRANSPORTE Y ENTREGA (CATEGORÍA FI DE LA CADENA ALIMENTARIA) **NUEVO**



2.5.1 GESTIÓN DE SERVICIOS

LA GESTIÓN DE SERVICIOS SE ENCUENTRA EN REQUISITO 7.1.6 DE ISO 22000:2018.

SE HA SUPRIMIDO LA REFERENCIA A "SERVICIOS" (POR EJEMPLO, SERVICIOS PÚBLICOS, TRANSPORTE/ALMACENAMIENTO, MANTENIMIENTO, ETC.)

La organización deberá garantizar que, en caso de que se utilicen servicios de análisis de laboratorio externo para la verificación y/o validación de la inocuidad de los alimentos, éstos serán realizados por un laboratorio competente que tenga la capacidad de producir resultados de ensayo precisos y repetibles utilizando métodos de ensayo validados y las mejores prácticas (por ejemplo, la participación satisfactoria en programas de ensayo de aptitud, en programas aprobados por la reglamentación o en la acreditación con arreglo a normas internacionales como la norma ISO 17025).

2.5.1 MANAGEMENT OF SERVICES

In addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that in case external laboratory analysis services are used for the verification and/or validation of food safety, these shall be conducted by a competent laboratory that has the capability to produce precise and repeatable test results using validated test methods and best practices (e.g. successful participation in proficiency testing programs, regulatory approved programs or accreditation to international standards such as ISO 17025).



2.5.2 ETIQUETADO DEL PRODUCTO

SE HACE MENCIÓN A LA CLÁUSULA 8.5.1.3 DE LA NORMA ISO 22000:2018

SE NOMBRA EXPRESAMENTE A LOS ALÉRGENOS

Además de la cláusula 8.5.1.3 de la norma ISO 22000:2018, la organización deberá asegurarse de que los productos terminados estén etiquetados de acuerdo con todos los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos (incluidos los alérgenos) en el país de venta prevista.

2.5.2 PRODUCT LABELLING

In addition to clause 8.5.1.3 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that finished products are labelled according to all applicable food safety (including allergens) statutory and regulatory requirements in the country of intended sale.



2.5.3 DEFENSA ALIMENTARIA

NO SE HACE MENCIÓN A MEDIDAS DE CONTROL EN LAS EVALUACIONES DE AMENAZAS

2.5.3 FOOD DEFENSE

2.5.3.1 THREAT ASSESSMENT

The organization shall have a documented procedure in place to:

- a) Conduct a threat assessment to identify and assess potential threats;
- b) Develop and implement mitigation measures for significant threats.

2.5.3.2 PLAN

- a) The organization shall have a documented food defense plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization.
- b) The food defense plan shall be supported by the organization's FSMS.
- c) The plan shall comply with applicable legislation and be kept up-to-date.

EVALUACIÓN DE LA AMENAZA

La organización deberá contar con un procedimiento documentado para:

- a) Llevar a cabo una evaluación de amenazas para identificar y evaluar las amenazas potenciales;
- b) Desarrollar e implementar medidas de mitigación para amenazas significativas.

PLAN

- a) La organización deberá contar con un plan documentado de defensa alimentaria que especifique las medidas de mitigación que cubran los procesos y productos dentro del alcance del SGSA de la organización.
- b) El plan de defensa alimentaria deberá estar respaldado por el SGSA de la organización.
- c) El plan cumplirá con la legislación aplicable y se mantendrá actualizado.



2.5.4 MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

NO SE HACE MENCIÓN A MEDIDAS DE CONTROL EN LAS EVALUACIONES DE VULNERABILIDAD

2.5.4 FOOD FRAUD MITIGATION

2.5.4.1 VULNERABILITY ASSESSMENT

The organization shall have a documented procedure in place to:

- a) Conduct a food fraud vulnerability assessment to identify and assess potential vulnerabilities;
- b) Develop and implement mitigation measures for significant vulnerabilities.

2.5.4.2 PLAN

- a) The organization shall have a documented food fraud mitigation plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization.
- b) The food fraud mitigation plan shall be supported by the organization's FSMS.
- c) The plan shall comply with the applicable legislation and be kept up-to-date.

EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD

La organización deberá contar con un procedimiento documentado para:

- a) Llevar a cabo una evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario para identificar y evaluar las posibles vulnerabilidades;
- b) Desarrollar e implementar medidas de mitigación para vulnerabilidades significativas.

PLAN

- a) La organización deberá tener un plan documentado de mitigación del fraude alimentario que especifique las medidas de mitigación que cubran los procesos y productos dentro del alcance del SGSA de la organización.
- b) El plan de mitigación del fraude alimentario deberá contar con el apoyo del SGSA de la organización.
- c) El plan cumplirá con la legislación aplicable y se mantendrá actualizado.



FSSC 22000 VERSIÓN 5

2.5.5 USO DEL LOGOTIPO



Color	PMS	CMYK	RGB	#
Green	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Grey	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a

a) Las organizaciones certificadas, los Organismos de Certificación y las Organizaciones de Capacitación deberán utilizar el logotipo FSSC 22000 únicamente para actividades de marketing tales como material impreso de la organización, sitio web y otro material promocional.

b) En caso de utilizar el logotipo, la organización deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

El uso del logotipo en blanco y negro está permitido cuando todos los demás textos e imágenes se presentan en blanco y negro.

c) La organización certificada no está autorizada a utilizar el logotipo FSSC 22000, ninguna declaración o hacer referencia a su estado de certificación en:

i. un producto;

ii. su etiquetado;

iii. su envase (primario, secundario o cualquier otra forma);

iv. de cualquier otra manera que implique que FSSC 22000 aprueba un producto, proceso o servicio.



2.5.6 GESTIÓN DE ALÉRGENOS (CATEGORÍAS DE LA CADENA ALIMENTARIA C, E, FI, G, I Y K)

SE ADICIONAN LAS CATEGORÍAS E, FI, G

EVALUACIÓN DE RIESGOS QUE ABARQUE TODAS LAS POSIBLES FUENTES DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALÉRGENOS.

CANCELACIÓN DE LA "VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LA APLICACIÓN EFECTIVA" Y DEL "ETIQUETADO DE ALÉRGENOS" (VÉASE 2.5.2 ETIQUETADO DE PRODUCTOS).

La organización debe tener un plan de manejo de alérgenos documentado que incluya:

- Evaluación del riesgo que abarque todas las posibles fuentes de contaminación cruzada de alérgenos y;
- Medidas de control para reducir o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.

2.5.6 MANAGEMENT OF ALLERGENS (FOOD CHAIN CATEGORIES C, E, FI, G, I & K)

The organization shall have a documented allergen management plan that includes:

- Risk assessment covering all potential sources of allergen cross-contamination and;
- Control measures to reduce or eliminate the risk of cross-contamination.



2.5.7. VIGILANCIA DEL MEDIO AMBIENTE (CATEGORÍAS C, I Y K DE LA CADENA ALIMENTARIA)

La organización deberá tener:

- a) Programa de monitoreo ambiental **basado en el riesgo**;
- b) Procedimiento documentado para la evaluación de la eficacia de todos los controles para prevenir la contaminación procedente del entorno de fabricación, lo que incluirá, como mínimo, la evaluación de los controles microbiológicos y alergénicos presentes;
- c) Datos de las actividades de seguimiento, incluido un análisis periódico de las tendencias.

2.5.7 ENVIRONMENTAL MONITORING (FOOD CHAIN CATEGORIES C, I & K)

The organization shall have in place:

- a) Risk-based environmental monitoring program;
- b) Documented procedure for the evaluation of the effectiveness of all controls on preventing contamination from the manufacturing environment and this shall include, at a minimum, the evaluation of microbiological and allergen controls present;
- c) Data of the monitoring activities including regular trend analysis.



2.5.8 FORMULACIÓN DE LOS PRODUCTOS (CATEGORÍA D DE LA CADENA ALIMENTARIA)

La organización deberá contar con procedimientos para gestionar el uso de ingredientes que contengan nutrientes que puedan tener un impacto adverso en la salud animal.

2.5.8 FORMULATION OF PRODUCTS (FOOD CHAIN CATEGORY D)

The organization shall have in place procedures to manage the use of ingredients that contain nutrients that can have adverse animal health impact.

2.5.9 TRANSPORTE Y ENTREGA (CATEGORÍA FI DE LA CADENA ALIMENTARIA)

La organización se asegurará de que el producto sea transportado y entregado en condiciones que minimicen la posibilidad de contaminación.

2.5.9 TRANSPORT AND DELIVERY (FOOD CHAIN CATEGORY FI)

The organization shall ensure that product is transported and delivered under conditions which minimize the potential for contamination.



PARA FINALIZAR

Formar al personal en la Versión 5

CAPACITACIÓN

UPGRADE
DEL SG

Realizar las adecuación a la nueva V5 en los SGIA

Revisión por la Dirección incluyendo V5

REVISIÓN
DIRECCIÓN

AUDITORÍAS
INTERNAS

Realizar auditorías internas con V5

PARA FINALIZAR

PROGRAMA DE INTEGRIDAD FSSC 22000



VERSIÓN 5
DESDE 01.01.2020

EXÁMEN POR PARTE
DE LOS AUDITORES



6° S E M I N A R I O
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



GRACIAS POR TU ASISTENCIA

ORGANIZAN



Universidad
Nacional
de Quilmes

CPIA

El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



6° S E M I N A R I O
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

