

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

# 10mo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## FSSC 22000 VERSIÓN 6 CAMBIOS RELEVANTES



10  
AÑOS



## 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). Docente de grado y posgrado en la Universidad Nacional de Quilmes. Miembro de la Comisión de Alimentos del Consejo Profesional del Agro, Alimentos y Agroindustria (CPIA).

[blasco@blasper.com.ar](mailto:blasco@blasper.com.ar)

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# FSSC 22000 Versión 6

## CAMBIOS RELEVANTES

---

### TEMARIO DE LA PRESENTACIÓN

ASPECTOS GENERALES DE FSSC

MOTIVO DE LA ACTUALIZACIÓN

PRINCIPALES CAMBIOS

PROCESO DE ACTUALIZACIÓN

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# ASPECTOS GENERALES SOBRE FSSC

## FSSC COMO FUNDACIÓN

## FUNDACIÓN SIN FINES DE LUCRO

Se involucra con todos los sectores de la industria alimentaria

VENTAS AL PORMENOR

CATERING

TRANSPORTE Y

ALMACENAMIENTO

FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

FABRICACIÓN DE ENVASES

PARA ALIMENTOS

PRODUCCIÓN ANIMAL



MÁS DE 32000 CERTIFICADOS A NIVEL MUNDIAL

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# ASPECTOS GENERALES SOBRE FSSC

## ¿QUÉ SE MODIFICÓ?

**PROCESOS ORGANIZATIVOS EN CUANTO A LA OPORTIVIDAD DEL ESQUEMA: CAMBIOS**

SOLO IMPACTAN EN LAS ORGANIZACIONES AUDITORAS

ISO 22002-x: SIN CAMBIOS



ISO 22000: 2018: SIN CAMBIOS

IMPACTAN EN LAS EMPRESAS QUE SON AUDITADAS

**REQUISITOS ADICIONALES: CAMBIOS**

**STAKEHOLDERS: ACTUALIZACIÓN PERIÓDICA**

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

Universidad  
Nacional  
de Quilmes

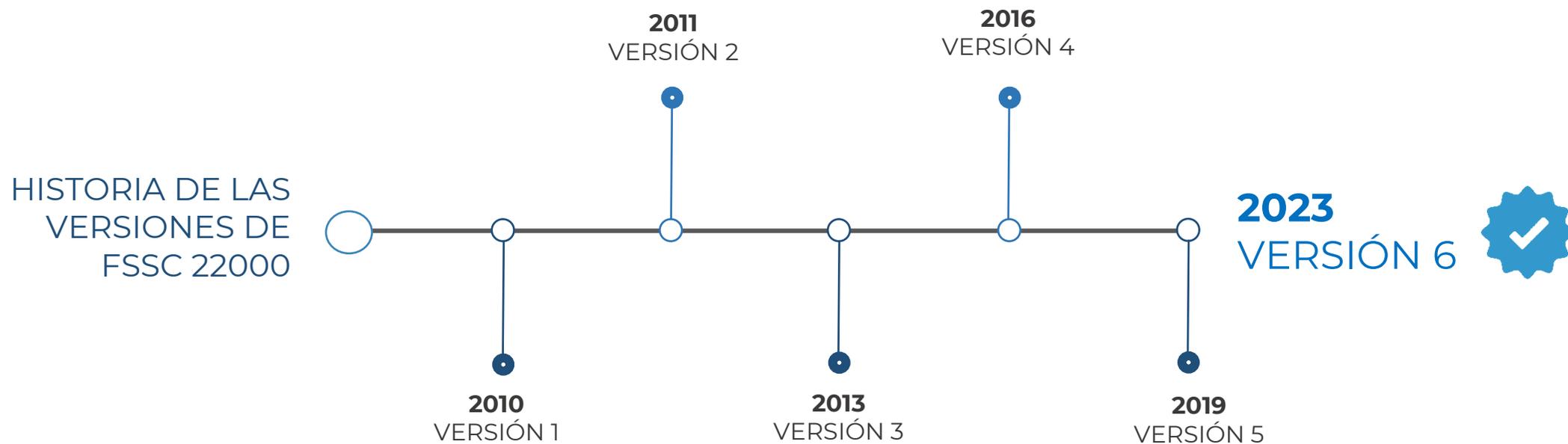
EPiA  
El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# ASPECTOS GENERALES SOBRE FSSC

## EVOLUCIÓN



10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# MOTIVO DE LA ACTUALIZACIÓN

## PRINCIPALES RAZONES

ISO 22003-1:  
2022

MEJORA  
CONTINUA

FORTALECER  
LOS OBJETIVOS  
DE NACIONES  
UNIDAS SOBRE  
DESARROLLO  
SOSTENIBLE

FIN DE LA PROBREZA

**HAMBRE CERO**

SALUD Y BIENESTAR

**EDUCACIÓN DE CALIDAD**

IGUALDAD DE GÉNERO

**AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO**

ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

**TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO**

INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

**REDUCCIÓN DE DESIGUALDADES**

CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

**PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES**

ACCIÓN POR EL CLIMA

**VIDA SUBMARINA**

VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

**PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS**

ALIANZAS PARA LOGRAR OBJETIVOS

ORIENTADO A LOS  
ORGANISMOS DE  
CERTIFICACIÓN Y  
CATEGORIZACIÓN DE LAS  
ORGANIZACIONES

REFIERE A  
COMO  
EFECTUAR LAS  
AUDITORÍAS

ESPECIFICACIÓN  
DE REQUISITOS  
AUDITABLES

ORIENTADOS A LAS  
EMPRESAS QUE SON  
AUDITADAS

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

Universidad  
Nacional  
de Quilmes

EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

10  
AÑOS



# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE I)

REALINEACIÓN DE  
SUBCATEGORÍAS DE  
ACUERDO A ISO  
22003-1: 2022



SE QUITA LA  
CATEGORÍA A  
"AGRICULTURA"

SE AGREGA LA  
CATEGORÍA F II  
"COMERCIO E  
INTERMEDIACIÓN"

SE QUITA FSSC  
22000 QUALITY

B III: MANIPULACIÓN / PREPROCESAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES

**C0: CONVERSIÓN ANIMAL PRIMARIA**

C I: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ANIMALES PERECEDEROS

**C II: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ANIMALES PERECEDEROS**

C III: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ANIMALES Y VEGETALES O MEZCLAS PERECEDEROS

**C IV: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ESTABLES A TEMPERATURA AMBIENTE**

D: PROCESAMIENTO DE PIENSOS Y ALIMENTOS PARA ANIMALES

**E: CATERING / SERVICIOS DE ALIMENTOS**

F I: VENTA AL POR MENOR / MAYORISTA COMERCIO ELECTRÓNICO

**F II: INTERMEDIACIÓN / COMERCIO / COMERCIO ELECTRÓNICO**

G: SERVICIOS DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

**I: PRODUCCIÓN DE PACKAGING PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

K: PRODUCCION DE PRODUCTOS QUÍMICOS O BIOQUÍMICOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

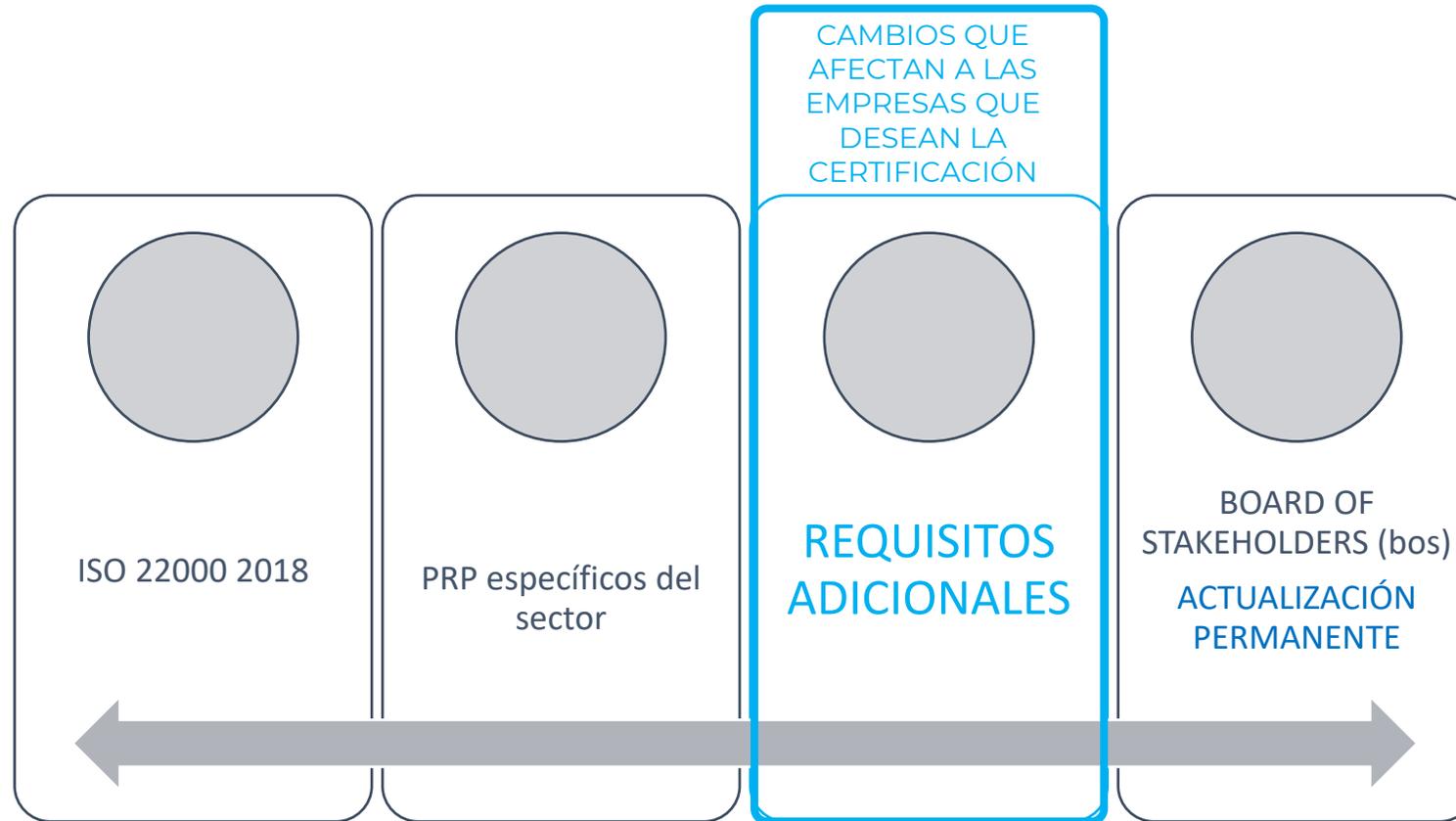
 EPIA El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# CONTENIDO DE FSSC 22000 v6

## REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN



10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# REQUISITOS ADICIONALES v6

- 2.5.1 - GESTIÓN DE SERVICIOS Y MATERIALES ADQUIRIDOS
- 2.5.2 - ETIQUETADO DE PRODUCTOS Y MATERIALES IMPRESOS
- 2.5.3 - DEFENSA ALIMENTARIA
- 2.5.4 - MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO
- 2.5.5 - USO DEL LOGOTIPO
- 2.5.6 - GESTIÓN DE ALÉRGENOS
- 2.5.7 --MONITOREO MEDIOAMBIENTAL
- 2.5.8 - CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
- 2.5.9 - CONTROL DE CALIDAD
- 2.5.10 - TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DEPÓSITO
- 2.5.11 - CONTROL DE PELIGROS Y MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
- 2.5.12 - VERIFICACIÓN DE PPR
- 2.5.13 - DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
- 2.5.14 - ESTADO DE SALUD, SIN CAMBIOS
- 2.5.15 - GESTIÓN DE EQUIPOS
- 2.5.16 - PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS
- 2.5.17 - REQUISITOS DE COMUNICACIÓN
- 2.5.18 - REQUISITOS PARA ORGANIZACIONES CON CERTIFICACIÓN MULTISITIO

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.1

### GESTIÓN DE LOS SERVICIOS Y MATERIALES COMPRADOS

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES



#### **CAMBIOS RELEVANTES PARA LA CATEGORÍA I (FABRICACIÓN DE ENVASES PARA ALIMENTOS)**

Para las categorías C, D, I, FII, G y K de la cadena alimentaria, se aplica el siguiente requisito adicional: la organización debe establecer, implementar y mantener un proceso de revisión de las especificaciones de **materias primas y productos terminados** para garantizar el cumplimiento continuo de los requisitos legales, de inocuidad de los alimentos, **de calidad** y de los clientes.

Categoría I: Además de la cláusula 7.1.6 de ISO 22000: 2018, la organización debe establecer criterios relacionados con el uso de envases/material reciclado como materia prima en la producción de materiales de empaques y garantizar que se cumplen los requisitos legales y del cliente que correspondan.

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.2

### ETIQUETADO DE PRODUCTOS Y MATERIALES IMPRESOS

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES

Para la CATEGORÍA I, se debe establecer e implementar procedimientos de gestión de material gráfico y de control de la impresión para garantizar que el material impreso cumple con los requisitos legales y del cliente que correspondan.

#### NUEVAS CONSIDERACIONES EN CUANTO A DECLARACIONES (CLAIMS)

Cuando en la etiqueta o en el envase del producto figure una declaración (por ejemplo sobre alérgenos, propiedades nutricionales, método de producción, cadena de custodia, estado de la materia prima, etc.); la organización debe mantener evidencia de validación que respalde la declaración y deberá disponer de sistemas de verificación, incluidos la trazabilidad y el balance de masas, para garantizar que se mantiene la integridad del producto.

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

REQUISITOS ADICIONALES

2.5.3

**DEFENSA DE  
LOS ALIMENTOS**

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS  
DE ORGANIZACIONES



## FORTALECIMIENTO DE REQUISITOS EXISTENTES:

EVALUACIÓN DE AMENAZAS BASADA EN UNA METODOLOGÍA DEFINIDA

La organización debe tener plan de defensa alimentaria documentado, basado en la evaluación de amenazas, que especifique las medidas de mitigación y los PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN

Para Categoría FII los proveedores de la empresa deben contar con un plan de Defensa Alimentaria

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

## 2.5.3 DEFENSA ALIMENTARIA (TODAS LAS CATEGORÍAS DE LA CADENA ALIMENTARIA)

### 2.5.3.1 EVALUACIÓN DE AMENAZAS

La organización debe:

- a) Llevar a cabo y documentar la evaluación de amenazas para la defensa alimentaria, basándose en una metodología definida, para identificar y evaluar las amenazas potenciales vinculadas a los procesos y productos dentro del alcance de la organización; y
- b) Desarrollar e implementar acciones de mitigación apropiadas para amenazas significativas.

FSSC-22000-Scheme-Version-6  
<https://www.fssc.com>



### 2.5.3.2 PLAN

- a) La organización debe tener plan de defensa alimentaria documentado, basado en la evaluación de amenazas, que especifique las medidas de mitigación y los procedimientos de verificación;
- b) El plan de defensa alimentaria debe ser implementado y apoyado por el SGIA de la organización;
- c) El plan debe cumplir con la legislación aplicable, cubrir los procesos y productos dentro del alcance de la organización y mantenerse actualizado;
- d) Para la categoría FII de la cadena alimentaria, además de lo anterior, la organización debe asegurarse de que sus proveedores disponen de un plan de defensa alimentaria.

FSSC-22000-Scheme-Version-6  
<https://www.fssc.com>



# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.4

### FRAUDE ALIMENTARIO

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES

#### FORTALECIMIENTO DE REQUISITOS EXISTENTES:

EVALUACIÓN DE VULNERABILIDADES BASADA EN UNA METODOLOGÍA DEFINIDA

Para Categoría FII los proveedores de la empresa deben contar con un plan de prevención del fraude alimentario.



10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



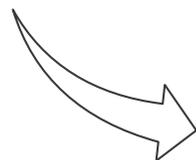
10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.5

### USO DEL LOGO



APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS  
DE ORGANIZACIONES

SOLO CAMBIOS  
MENORES

>>> NO SE PUEDE USAR EN CERTIFICADOS (COA)

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.6

### GESTIÓN DE ALÉRGENOS

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES



**FORTALECIMIENTO DE REQUISITOS EXISTENTES**

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

### 2.5.6

## GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- a) Una lista de todos los alérgenos que se manipulan en las instalaciones, tanto en las materias primas como en los productos terminados;
- b) Un análisis de riesgos que abarque todas las potenciales fuentes de contaminación cruzada por alérgenos;
- c) Identificación e implementación de medidas de control para reducir o eliminar el riesgo de contaminación cruzada, basadas en el resultado del análisis de riesgos; y
- d) La validación y verificación de estas medidas de control deben implementarse y mantenerse como información documentada. Cuando se elabore más de un producto en la misma zona de producción que tengan perfiles alergénicos diferentes, se debe realizar ensayos de verificación con una frecuencia basada en el riesgo, por ejemplo, ensayos de superficie, muestreo de aire o ensayos de producto.



# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.6

### GESTIÓN DE ALÉRGENOS

e) Las etiquetas de precaución o advertencia solo se deben utilizar cuando el resultado del análisis de riesgos identifique la contaminación cruzada por alérgenos como un riesgo para el consumidor, aunque se hayan implementado eficazmente todas las medidas de control necesarias. La colocación de etiquetas de advertencia no exime a la organización de implementar las medidas de control de alérgenos necesarias ni de realizar ensayos de verificación;

f) Todo el personal debe recibir capacitación sobre toma de conciencia de los alérgenos y capacitación específica sobre las medidas de control de alérgenos asociadas a su área de trabajo;

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

### 2.5.6

## GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- g) El plan de gestión de alérgenos se debe revisar al menos una vez al año, y tras cualquier cambio significativo que afecte la inocuidad de los alimentos, recuperación del ámbito público o una retirada de producto por parte de la organización como consecuencia de un alérgeno o alérgenos, o cuando las tendencias de la industria muestren contaminación de productos similares relacionados con alérgenos. La revisión debe incluir una evaluación de la eficacia de las medidas de control existentes y de la necesidad de medidas adicionales. Los datos de verificación se deben analizar por tendencias y se utilizarán como entradas para la revisión;
- h) Para la categoría D de la cadena alimentaria: cuando en el país de venta no exista una legislación relativa a los alérgenos en los alimentos para animales, esta sección de los requisitos del Esquema podrá indicarse como «No aplicable», a menos que se haya realizado una declaración relativa a un estatus alérgénico en los alimentos para animales.



# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A LAS CATEGORÍAS BIII, C, I, K

2.5.7

### MONITOREO AMBIENTAL

Un Programa de monitoreo ambiental basado en riesgos **para los patógenos relevantes, el deterioro e indicadores de organismos.**

El programa de monitoreo ambiental debe ser revisado para comprobar su eficacia continua, su idoneidad, al menos una vez al año y con mayor frecuencia si es necesario.

**El programa de monitoreo ambiental debe ser revisado para comprobar continua su eficacia e idoneidad, al menos una vez al año, y con mayor frecuencia si es necesario, incluso cuando se ocurran los siguientes desencadenantes:**

- i. Cambios significativos relacionados con productos, procesos o legislación;
- ii. Cuando no se hayan obtenido resultados positivos en los ensayos durante un largo período de tiempo;
- iii. Tendencia de los resultados microbiológicos fuera de especificación, relacionados con los productos tanto intermedios como terminados, vinculada al monitoreo ambiental;
- iv. Una detección repetitiva de patógenos durante el monitoreo ambiental de rutina; y
- v. Cuando se produzcan alertas, recuperaciones o retiradas relacionadas con los productos producidos por la organización.

### FORTALECIMIENTO DE REQUISITOS EXISTENTES

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

Universidad  
Nacional  
de Quilmes

EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES

2.5.8

## CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD

## NUEVO REQUISITO

De acuerdo con, y en adición, a la cláusula 5.1 de ISO 22000 2018; como parte del compromiso de las organizaciones para desarrollar una cultura positiva de la calidad y seguridad alimentarias, la alta dirección debe establecer, implementar y mantener objetivos de cultura de calidad e inocuidad alimentarias como parte del sistema de gestión.



10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

Universidad  
Nacional  
de Quilmes

EPiA  
El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.8

### CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD

*Los objetivos deben estar respaldados por un plan documentado de cultura de inocuidad alimentaria y calidad, con metas y plazos, e incluidos en la revisión de la dirección y en los procesos de mejora continua del sistema de gestión.*

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES

2.5.9

## CONTROL DE CALIDAD

## NUEVO REQUISITO

### La organización debe:

- i. En adición y alineados a las cláusulas 5.2 y 6.2 de ISO 22000:2018, implementar y mantener una política de calidad y objetivos de calidad.
- ii. Establecer, implementar y mantener los parámetros de calidad en línea con las especificaciones del producto terminado, para todos los productos o grupos de productos dentro del alcance de la certificación, incluida la liberación de productos que aborda el control de calidad y las pruebas.
- iii. En adición y alineados a las cláusulas 9.1 y 9.3 de ISO 22000:2018, llevar a cabo el análisis y la evaluación de los resultados de los parámetros de control de calidad, tal y como se definen en el apartado 2.5.9 (a) (ii) anterior, e incluirlos como entradas para la revisión de la dirección.
- iv. En adición y alineados a la cláusula 9.2 de ISO 22000:2018, incluir los elementos de calidad definidos en esta cláusula, como parte del alcance de la auditoría interna.

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES

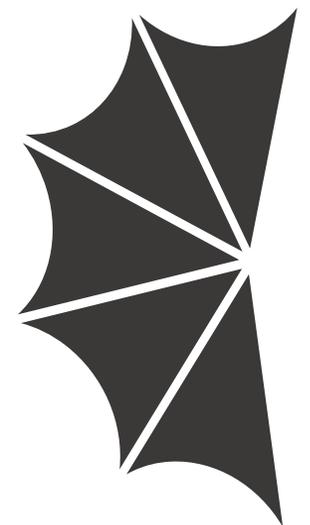
2.5.9

### CONTROL DE CALIDAD

### NUEVO REQUISITO

Procedimientos de control de calidad, incluyendo unidades de medida, peso, volumen debe establecerse, e implementarse, para garantizar que los productos cumplen los requisitos del cliente y legales. Estos deben incluir un programa de calibración y verificación del equipo utilizado para de la calidad y el control cantidad.

Procedimientos de arranque de línea y cambio de línea deben establecerse y mantenerse para garantizar que los productos, incluidos el empaque y el etiquetado, cumplen los requisitos del cliente y legales. Estos deben incluir tener controles en sitio para garantizar que el etiquetado y el empaque de la corrida anterior se hayan retirado de la línea.



10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS  
DE ORGANIZACIONES

2.5.10

## TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DEPÓSITO

## REQUISITO REESTRUCTURADO

Para la categoría C0 de la cadena alimentaria, además de la cláusula 16.2 de ISO/TS 22002-1:2009, la organización debe tener requisitos específicos que definan el tiempo y la temperatura posteriores al sacrificio en relación con la refrigeración o congelación de los productos.

Para la categoría FI de la cadena alimentaria, además del cláusula 9.3 del BSI/PAS 221:2013, la organización debe garantizar que el producto se transporta y entrega en condiciones que minimicen el potencial de contaminación.

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.10

### TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DEPÓSITO

Cuando se utilicen camiones cisterna para el transporte, se debe aplicar lo siguiente en adición a la cláusula 8.2.4 de la ISO 22000:2018:

- i. Las organizaciones que utilicen camiones cisterna para el transporte de su producto terminado deben disponer de un plan documentado basado en riesgos para abordar la limpieza de los camiones cisterna. Se debe tomar en cuenta las posibles fuentes de contaminación cruzada, y las medidas de control adecuadas, incluida la validación de la limpieza. Se deben establecer medidas para evaluar la limpieza del camión cisterna en el punto de recepción del camión cisterna vacío, antes de la carga.
- ii. Para las organizaciones que reciben materias primas en camiones cisterna, lo siguiente debe incluirse en el contrato con el proveedor, como mínimo, para garantizar la seguridad del producto, y evitar la contaminación cruzada: validación de la limpieza del camión cisterna, restricciones vinculadas al uso previo y medidas de control aplicables pertinentes al producto transportado.

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.11

## CONTROL DE PELIGROS Y MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS EXCLUIDO F II

Para las categorías BIII, C e I de la cadena alimentaria, se aplica el siguiente requisito adicional a la cláusula 8.5.1.3 de ISO 22000:2018: la organización debe tener requisitos específicos donde el empaque se utilice para impartir o proporcionar un efecto funcional a los alimentos (por ejemplo, prolongación de la vida de anaquel/tiempo de vida).

Para la categoría C0 de la cadena alimentaria, se aplica el siguiente requisito adicional al capítulo 10.1 de ISO/TS 22002-1:2009: la organización deberá tener requisitos especificados para un proceso de inspección en el corral/establo o en el eviscerado para asegurar que los animales sean aptos para el consumo humano.

Para la categoría D de la cadena alimentaria, se aplica el siguiente requisito adicional la cláusula 4.7 de ISO/TS 22002-6:2016: la organización debe tener implementados procedimientos para gestionar la utilización de ingredientes/aditivos con componentes que puedan tener un impacto adverso para la salud de los animales.

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA  
El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS  
EXCLUIDO F II

2.5.11

## CONTROL DE PELIGROS Y MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Para todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo la FII, se aplican los siguientes requisitos relativos a la gestión de materias extrañas, en adición a la cláusula 8.2.4 (h) de ISO 22000:2018:

- i) La organización debe considerar una evaluación de riesgos para determinar la necesidad y el tipo de equipo necesario para la detección de cuerpos extraños. Cuando la organización considere que no es necesario un equipo de detección de cuerpos extraños, la justificación se debe mantener como información documentada. El equipo de detección de cuerpos extraños incluye equipos como imanes, detectores de metales, equipos de rayos X, filtros y tamices.
- ii) Debe existir un procedimiento documentado en sitio para la gestión y el uso del equipo seleccionado.
- iii) La organización debe tener controles en sitio para la gestión de materias extrañas, incluidos procedimientos para la gestión de todas de las roturas relacionadas con una posible contaminación física (por ejemplo, metal, cerámica, plástico duro).

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.12

## VERIFICACIÓN DE PPR (PROGRAMA DE PRERREQUISITOS)

(CATEGORÍAS DE CADENA ALIMENTARIA BIII, C, D, G, I y K)

# SIN CAMBIOS

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.13

### DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS  
EXCLUIDO F II

Se debe contar con un proceso para la verificación continua de la vida útil basado en el riesgo.

Cuando se elabora un producto listo para cocinar, se debe validar en el sitio las instrucciones de cocinado que figuren en la etiqueta o el empaque del producto para garantizar que se mantiene la inocuidad del alimento.

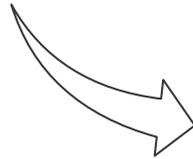


# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

REQUISITOS ADICIONALES

2.5.14

**ESTADO DE SALUD**



(CATEGORÍAS D)

**SIN CAMBIOS**

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES, EXCLUYENDO A F II

2.5.15

### GESTIÓN DE EQUIPOS

### NUEVO REQUISITO

Disponer de una especificación de compra documentada que aborde el diseño higiénico, los requisitos legales y del cliente, y el uso del equipo, incluido en el producto manejado. El proveedor debe presentar evidencia de que cumple con la especificación de compra antes de la instalación.

Establecer e implementar un proceso de gestión de cambios basado en el riesgo para los nuevos equipos o cualquier cambio en los equipos existentes, el cual debe documentarse adecuadamente incluidas las evidencias de la puesta en marcha satisfactoria.

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES, EXCLUYENDO I

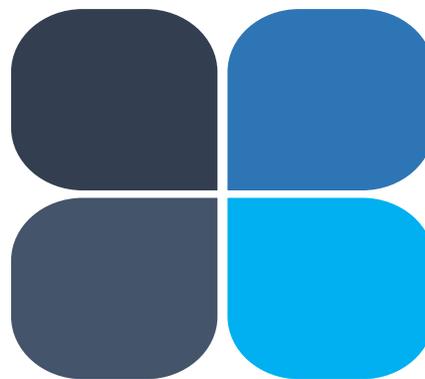
2.5.16

## PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

**NUEVO REQUISITO >>> UN CONSUMO RESPONSABLE**

Tener una política documentada y objetivos documentados que detallen la estrategia de la organización para reducir la pérdida y el desperdicio dentro de la organización y en la cadena de suministro relacionada.

Gestionar los excedentes de productos o subproductos destinados a ser alimentos para animales para evitar la contaminación de estos productos.



Tener controles en sitio para gestionar los productos donados a organizaciones sin fines de lucro, empleados y otras organizaciones; y asegurarse de que estos productos sean seguros par el consumo.

Dichos procesos deben cumplir la legislación aplicable, mantenerse actualizados y no tener un impacto negativo en la inocuidad de los alimentos.

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

APLICA A TODAS LAS CATEGORÍAS DE ORGANIZACIONES

2.5.17

## REQUISITOS DE COMUNICACIÓN

## NUEVO REQUISITO

En adición a la cláusula 8.4.2 de ISO 22000:2018, la organización debe informar al Organismo de Certificación en un plazo de 3 días laborables del inicio de los eventos o situaciones indicados a continuación e implementar las medidas adecuadas como parte de su proceso de preparación y respuesta ante emergencias:

a) Acontecimientos graves que afecten al SGIA, a la legalidad o a la integridad de la certificación, incluidas situaciones que supongan una amenaza para la inocuidad de los alimentos, o la integridad de la certificación como resultado de un caso de fuerza mayor, desastres naturales o provocados por el hombre (por ejemplo, guerra, huelga, terrorismo, crimen, inundación, terremoto, piratería informática maliciosa, etc.);

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.17

### REQUISITOS DE COMUNICACIÓN

b) Situaciones graves en las que la integridad de la certificación esté riesgo o en las que la Fundación pueda verse desprestigiada. Se incluyen, pero no se limitan a:

- Acontecimientos públicos relacionados con la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, recuperación de producto, retiradas de producto, catástrofes, brotes relacionados con la inocuidad de los alimentos, etc.);
- Acciones impuestas por las autoridades reguladoras como resultado de problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos, cuando se requiera monitoreo adicional o el cierre forzoso de la producción;
- Procedimientos judiciales, procesamientos, mala prácticas y negligencia; y
- Actividades fraudulentas y corrupción.

10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PRINCIPALES CAMBIOS (PARTE II)

## REQUISITOS ADICIONALES

2.5.18

## CERTIFICACIÓN EN ORGANIZACIONES MULTISITIO

(CATEGORÍAS A, E, F Y G DE LA CADENA ALIMENTARIA)

## SIMPLES CAMBIOS ACLARATORIOS

En adición a la cláusula 9.2 de ISO 22000:2018, la organización debe cumplir los siguientes requisitos relativos a las auditorías internas



10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

Universidad  
Nacional  
de Quilmes

EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

10  
AÑOS

# PROCESO DE UPGRADE

## FECHAS E INFORMACIÓN

LAS PRIMERAS AUDITORÍAS A LA VERSIÓN 6 COMENZARÁN A PARTIR DEL 01 DE ABRIL DE 2024

TODAS LAS ORGANIZACIONES TENDRÁN QUE COMPLETAR LA AUDITORÍA DE ACTUALIZACIÓN A LA VERSIÓN 6 ANTES DEL 31 DE MARZO DE 2025



DISPONE DE INFORMACIÓN PUBLICADA EN [WWW.FSSC.COM](http://WWW.FSSC.COM)

10mo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

 Universidad  
Nacional  
de Quilmes

 EPiA

El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# PROCESO DE UPGRADE

TENER EN CUENTA

## DURACIÓN DE LA AUDITORÍA

Realineación con el cálculo de ISO 22003-1:2033  
Tiempo mínimo de auditoría (2 MD) & reporte de auditoría (1.0 MD)

## USO DE ICT

Se seguirán permitiendo auditorías parcialmente remotas con justificación de eventos graves

## NO CONFORMIDADES

NC MAYOR:  
Incumplimiento legal referido a Calidad

NC CRÍTICA:  
Incumplimiento legal ligado a Inocuidad

## DISEÑO Y CONTENIDO DEL CERTIFICADO

Anexo Código QR

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



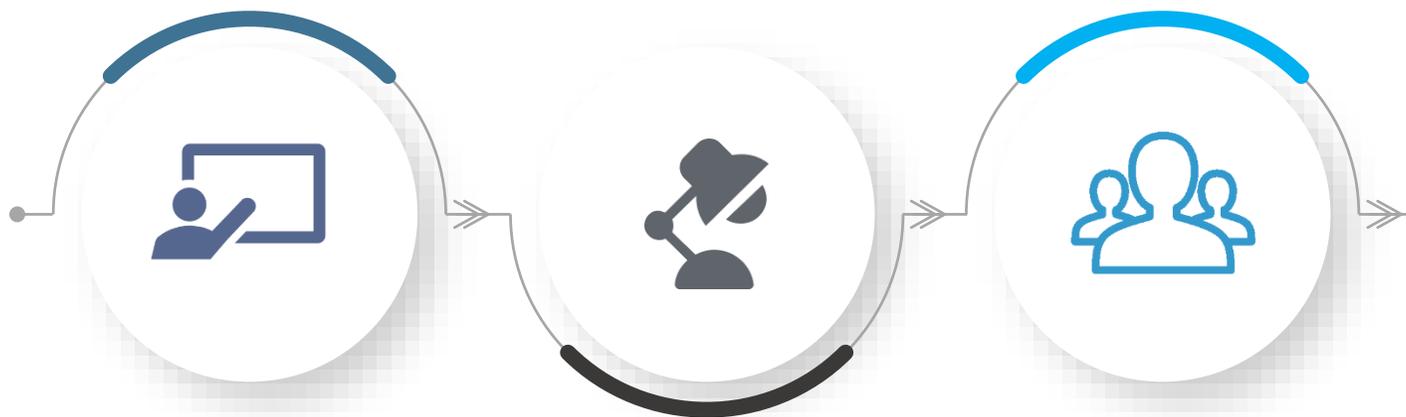
10  
AÑOS

# PROCESO DE UPGRADE

RECOMENDACIONES

CAPACITACIÓN

REVISIÓN POR  
GERENCIA



AUDITORÍA  
INTERNA

10mo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS

# FSSC 22000 Versión 6

## CAMBIOS RELEVANTES

### GRACIAS POR PARTICIPAR



10mo. SEMINARIO

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



10  
AÑOS