

# SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD: PRESENTE Y PERSPECTIVAS FUTURAS

Ing. en Alimentos GERARDO BLASCO

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

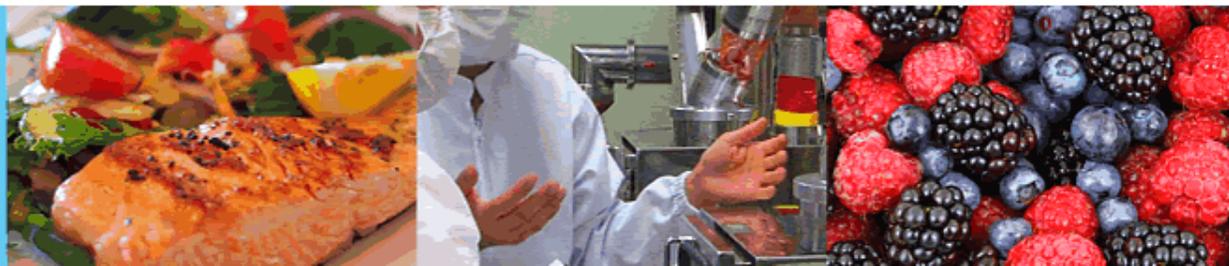
# GFSI

## La **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)**

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que 600 millones de personas (casi 1 de cada 10) enferman cada año tras consumir alimentos contaminados.

Los miembros de la Coalición GFSI están trabajando juntos para abordar los desafíos colectivos que enfrentan en sus cadenas de suministro y en los mercados en los que operan, ayudando a elevar el nivel de seguridad alimentaria a nivel mundial.

*Fuente: [mygfsi.com](http://mygfsi.com)*



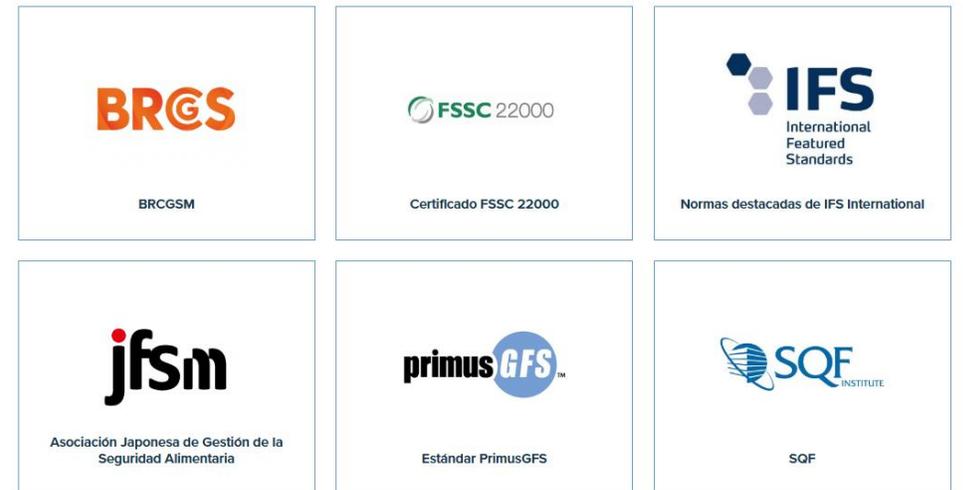
# GFSI

- Todos los ámbitos
- BII - Cultivo de cereales y legumbres
- CII - Procesamiento de productos vegetales perecederos
- E-Catering
- I - Producción de envases para alimentos
- JII - Diseño Higiénico (Empresas Alimentarias)
- IA - Cría de animales para carne, leche, huevos y miel
- BIII - Manejo de productos vegetales antes del proceso
- CIII - Procesamiento de productos animales y vegetales perecederos (productos mixtos)
- FI - Venta al por menor / Venta al por mayor
- K - Producción de (bio)químicos y biocultivos utilizados como ingredientes alimentarios o auxiliares de elaboración en la producción de alimentos
- AII - Cultivo de peces y mariscos
- C0 - Conversión primaria animal
- CIV - Procesamiento de productos animales y vegetales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)
- FII - Agente/Broker de alimentos
- H - Prestación de servicios de seguridad alimentaria
- BI - Cultivo de plantas (distintas de cereales y legumbres)
- CI - Procesamiento de productos animales perecederos
- D - Producción de piensos
- G - Prestación de servicios de almacenamiento y distribución
- JI - Diseño Higiénico (Proveedores de Equipos y Edificios)

Fuente: [mygfsi.com](http://mygfsi.com)



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



# FSSC 22000

En marzo de 2023, FSSC 22000 publicó la versión 6 de su Esquema, que es obligatoria desde el 1 de abril de 2024.

**36623**

Organizaciones  
Certificadas a  
nivel mundial

**416**

Organizaciones  
Certificadas en  
Argentina

Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



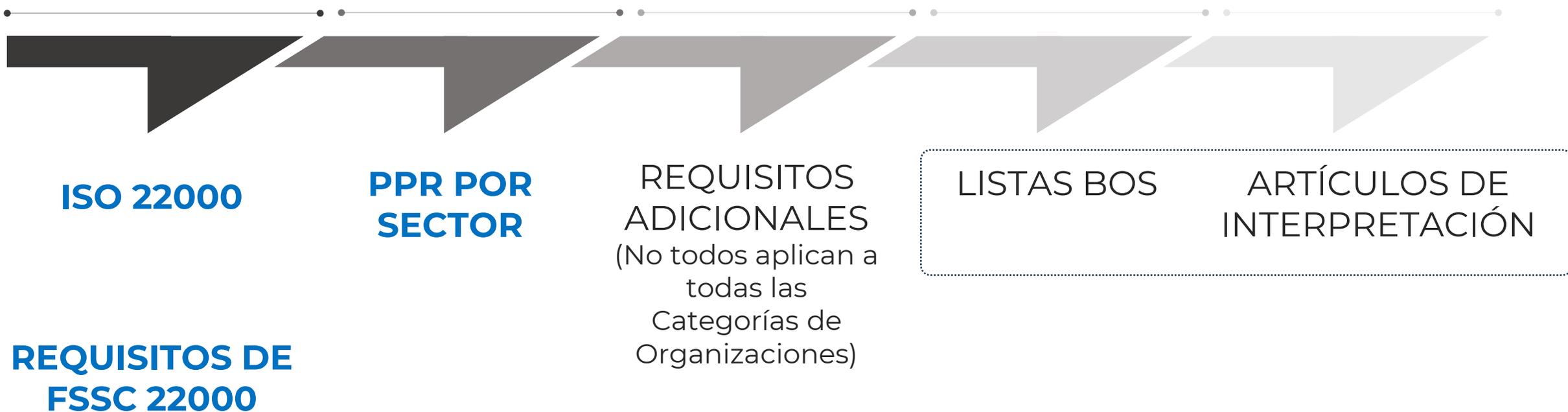
11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

El sistema de certificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria FSSC 22000 incorpora los requisitos de la norma internacional ISO 22000, las especificaciones técnicas para los programas de prerrequisitos (PPR) específicos del sector y los requisitos adicionales FSSC 22000 (incluidos los requisitos adicionales de la Parte 2, la lista de decisiones de BoS y los artículos de interpretación del sistema). **Para obtener la certificación FSSC 22000, es obligatorio que las organizaciones cumplan con los requisitos de cada uno de los tres elementos que componen FSSC 22000**



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## ISO 22000

### ISO 22000:2018

- ⇒ *Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria Publicado (Edición 2, 2018)*
- ⇒ *Esta publicación fue revisada y confirmada por última vez en 2023. Por lo tanto, esta versión sigue vigente.*
- ⇒ *Esta norma tiene 1 enmienda: La acción climática cambia, Edición 2024*

INCLUYE AL HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)



DA UN MARCO DE ESTRUCTURA FORMAL E INTEGRAL A LA GESTIÓN

PRESENTA LOS REQUISITOS A NIVEL ORGANIZACIONAL

Por ejemplo... GERENCIA, RRHH, DOCUMENTACIÓN, AUDITORÍA ENTRE OTROS

AL ESTAR ORIGINADA POR LA ORGANIZACIÓN "ISO", TIENE RENOMBRE INTERNACIONAL



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## PRP POR SECTOR

ISO/TS 22002-1:2009, **Requisitos previos para la fabricación de alimentos**

ISO/TS 22002-2:2013, **Requisitos previos para la restauración**

ISO/TS 22002-4:2013, **Requisitos previos para la fabricación de envases de alimentos**

ISO/TS 22002-5:2019, **Requisitos previos para el transporte y el almacenamiento**

ISO/TS 22002-6:2016, **Requisitos previos para la alimentación animal**

BSI/PAS 221:2013, **Requisitos previos para el comercio minorista**

Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## REQUISITOS ADICIONALES

**2.5.1 - GESTIÓN DE SERVICIOS Y MATERIALES ADQUIRIDOS**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.2 - ETIQUETADO DE PRODUCTOS Y MATERIALES IMPRESOS,**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.3 - DEFENSA ALIMENTARIA**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.4 - MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO**  
PRESENTA CAMBIOS

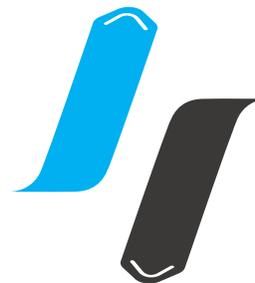
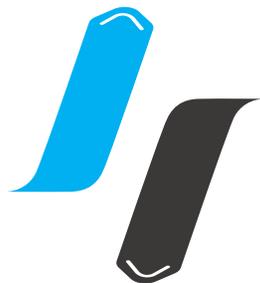
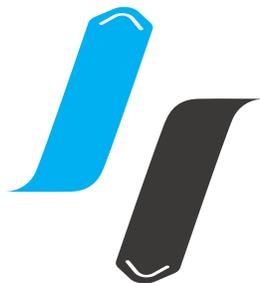
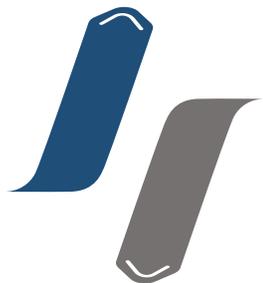
**2.5.5 - USO DEL LOGOTIPO**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.6 - GESTIÓN DE ALÉRGENOS**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.7 - MONITOREO MEDIOAMBIENTAL**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.8 - CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**  
NUEVO REQUISITO

**2.5.9 - CONTROL DE CALIDAD**  
NUEVO REQUISITO



**2.5.10 - TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DEPÓSITO**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.11 - CONTROL DE PELIGROS Y MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA,**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.12 - VERIFICACIÓN DE PPR,**  
PRESENTA SOLO MODIFICACIÓN EN CUANTO A CATEGORÍAS

**2.5.13 - DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS**  
PRESENTA CAMBIOS

**2.5.14 - ESTADO DE SALUD**  
SIN CAMBIOS

**2.5.15 - GESTIÓN DE EQUIPOS**  
NUEVO REQUISITO

**2.5.16 - PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS,**  
NUEVO REQUISITO

**2.5.17 - REQUISITOS DE COMUNICACIÓN**  
NUEVO REQUISITO

**2.5.18 - REQUISITOS PARA ORGANIZACIONES CON CERTIFICACIÓN MULTISITIO**  
PRESENTA CAMBIOS

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## LISTAS BOS

La lista de decisiones de la Junta de Partes Interesadas (BoS) es un documento que contiene decisiones aplicables al Esquema FSSC 22000 Versión 6.

Las decisiones invalidan o brindan mayor claridad sobre las reglas existentes del Esquema y deben implementarse y aplicarse dentro del período de transición definido. La lista de decisiones es dinámica y la BoS puede ajustarla cuando lo considere necesario.

**MÁS RECIENTE: AGOSTO 2024**



Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## LISTAS BOS

#3	Part 2 (2.3)	<p>For food chain category C0, the following additional GFSI requirement applies:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In addition to ISO 22000:2018 clause 8.3, the organization shall establish, implement and maintain appropriate procedures and systems to ensure the traceability of all edible parts of the carcass is maintained until the carcass is deemed fit for human consumption (including blood for human consumption).</li> </ul>	Mandatory	12 March 2024	01 April 2024	2.5 weeks
----	--------------	--	-----------	---------------	---------------	-----------



*Además de la cláusula 8.3 de la norma ISO 22000:2018, la organización debe establecer, implementar y mantener procedimientos y sistemas apropiados para garantizar que se mantenga la trazabilidad de todas las partes comestibles de la carcasa hasta que la carcasa se considere apta para el consumo humano (incluida la sangre para consumo humano).*

Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## LISTAS BOS

#4	Part 2 (2.5.1)	<p>In Part 2 of the Scheme, clause 2.5.1(a), the current wording shall be replaced with the following, due to an additional GFSI requirement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that where laboratory analysis is used for the verification and/or validation of parameters critical to food safety, these shall be conducted by a competent laboratory (including both internal and external laboratories as applicable) 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/IEC 17025). The analyses shall be performed in accordance with the applicable requirements of ISO/IEC 17025.</li> </ul>	Mandatory	12 March 2024	01 April 2024	2.5 weeks

Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## LISTAS BOS



*Además de la cláusula 7.1.6 de la norma ISO 22000:2018, la organización debe garantizar que, cuando se utilicen análisis de laboratorio para la verificación y/o validación de parámetros críticos para la seguridad alimentaria, estos sean realizados por un laboratorio competente (incluidos tanto laboratorios internos como externos, según corresponda) que tenga la capacidad de producir resultados de pruebas precisos y repetibles utilizando métodos de prueba validados y las mejores prácticas (por ejemplo, participación exitosa en programas de pruebas de competencia, programas aprobados por las autoridades regulatorias o acreditación según estándares internacionales como ISO/IEC 17025). Los análisis se realizarán de acuerdo con los requisitos aplicables de la norma ISO/IEC 17025.*

Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## LISTAS BOS

#5	ISO 22000: 2018	ISO published an amendment to the current ISO 22000: 2018 on 24 February 2024 to include the requirement of Climate change in clause 4.1 and the addition of a Note to clause 4.2. These updates shall be included in FSSC 22000 V6 audits.	Mandatory	12 March 2024	01 April 2024	2.5 weeks
----	-----------------	---	-----------	---------------	---------------	-----------



*El 24 de febrero de 2024, la ISO publicó una modificación de la norma ISO 22000:2018 vigente para incluir el requisito de cambio climático en la cláusula 4.1 y la adición de una nota a la cláusula 4.2. Estas actualizaciones se incluirán en las auditorías de la norma FSSC 22000 V6.*

Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# FSSC 22000: DOCUMENTOS GUÍA

Los documentos de orientación de FSSC están disponibles para ayudar a las organizaciones certificadas sobre cómo implementar ciertos requisitos dentro de su sistema de gestión.

Monitoreo ambiental

Gestión de equipos

Defensa alimentaria

Mitigación del fraude alimentario

Pérdida y desperdicio de alimentos

Cultura de seguridad y calidad alimentaria

Limpieza de tanques de transporte

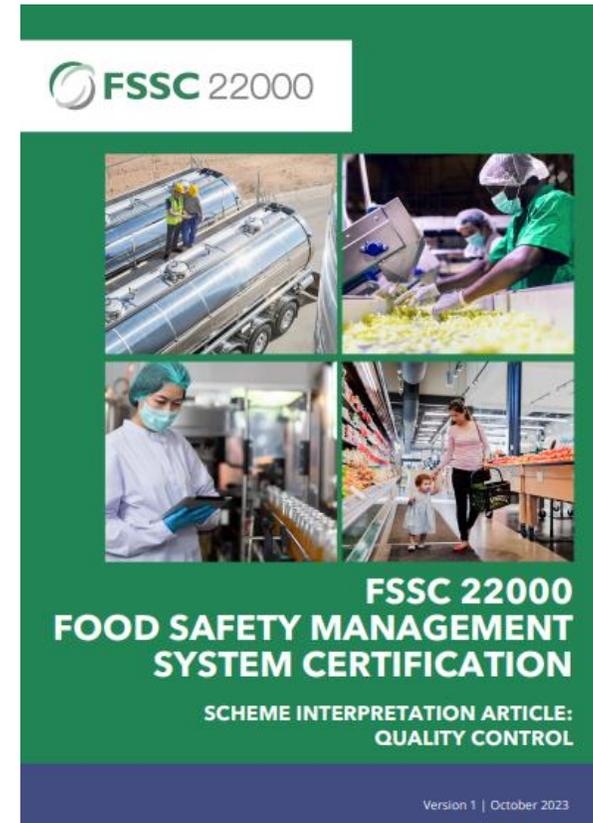
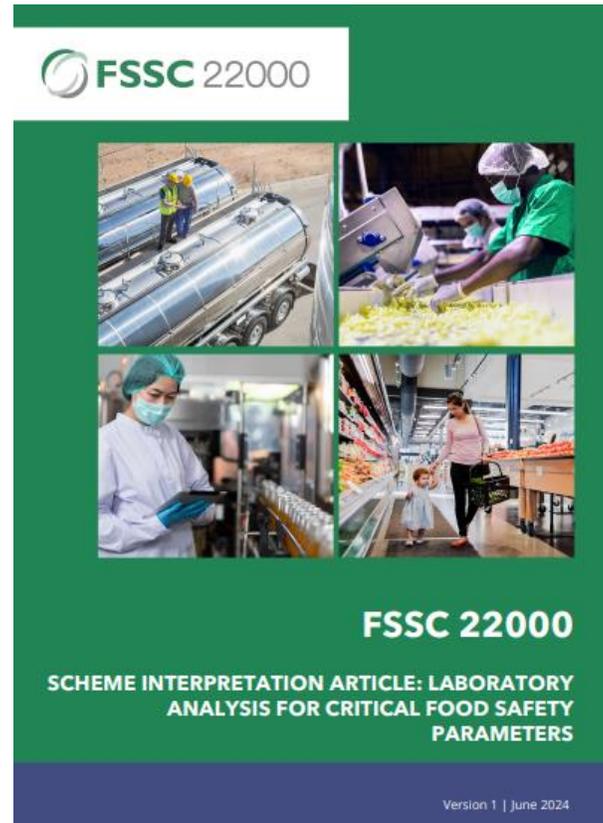
Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



# FSSC 22000: REQUISITOS AUDITABLES

## ARTÍCULOS DE INTERPRETACIÓN

De acuerdo con el Esquema V6 de la Parte 2, Sección 2.2 de la norma FSSC 22000, la Fundación publica artículos de interpretación del Esquema para mayor aclaración sobre los requisitos del Esquema y su aplicación e implementación.



Fuente: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# FSSC 22000: PERSPECTIVAS FUTURAS

# ISO 22002

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# BRCGS

Durante más de 25 años, BRCGS ofrece esquemas de certificación de tercera parte.

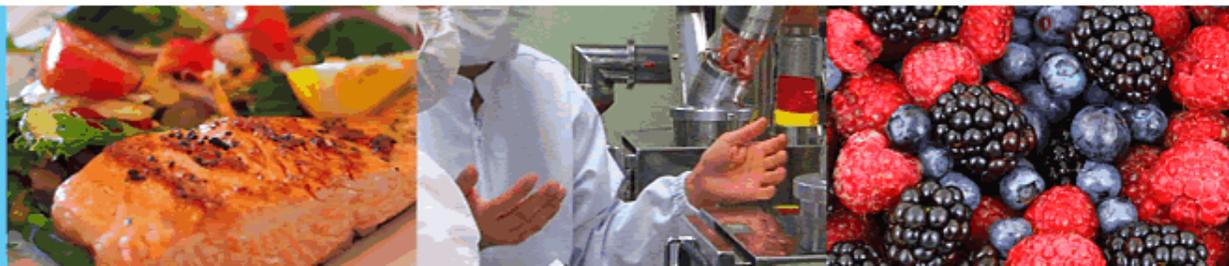
La certificación BRCGS proporciona garantía y confianza vital en la cadena de suministro y asegura altos niveles de seguridad y calidad para garantizar la protección del consumidor.

La certificación BRCGS cubre las áreas fundamentales que son críticas para el éxito de los negocios actuales y otorga reconocimiento internacional de calidad e inocuidad.

*Fuente: [www.brcgs.com](http://www.brcgs.com)*



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# BRCGS



# BRCGS

**AGENTES Y BROKERS**

(Edición 3)

**PRODUCTOS DE  
CONSUMO**

(Edición 4)

**COMERCIO ÉTICO Y  
ABASTECIMIENTO  
RESPONSABLE**

(Edición 2.1)

**SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

(Edición 9)

**CERTIFICACIÓN SIN  
GLUTEN**

(Edición 4)

**MATERIALES DE  
EMBALAJE** (Edición 7)

Publicación:  
28 octubre 2024

**CERTIFICACIÓN  
VEGETAL**

(Edición 1)

**VENTA MINORISTA**

(Edición 1)

**¡START!**

(Edición 2)

**ALMACENAMIENTO Y  
DISTRIBUCIÓN**

(Edición 4)

11vo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



**11**  
AÑOS

# BRCGS: FUENTE DE INFORMACIÓN



<https://www.brcgs.com/>



ACTUALMENTE SE INFORMAN:  
retiradas de productos, novedades e incidentes  
relacionados con la seguridad alimentaria



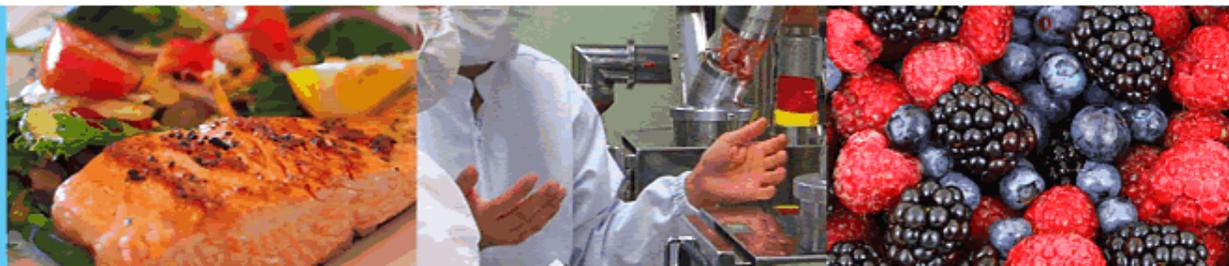
September 30, 2024

**September Industry Update - Food Safety  
recalls, developments and incidents**

*Fuente: [www.brcgs.com](http://www.brcgs.com)*



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# BRCGS: POSITION STATEMENTS

Durante la vigencia de una norma publicada, se puede solicitar al Comité Asesor Técnico (CAT) de BRCGS que revise la redacción de una cláusula o que proporcione una interpretación de un requisito o un detalle del protocolo.

La decisión tomada por el CAT se conoce como declaración de posición (position statement).

**Las declaraciones de posición son vinculantes y se consideran una extensión de la norma.**

Las empresas deben conocer todas las declaraciones relacionadas con una norma y, cuando sea necesario, asegurarse de que la información se traduzca en acciones.



**28 de agosto de 2024:** Actualización de agosto del nuevo contenido de *Participate*

**28 de marzo de 2024:** Nuevas declaraciones de posición para auditorías no anunciadas - Seguridad alimentaria, número 9

Fuente: [www.brcgs.com](http://www.brcgs.com)



# BRCGS

## INFORME ANUAL DE NEGOCIOS 2023-24

**BRCGS Annual  
Business Report**

April 2023 - March 2024



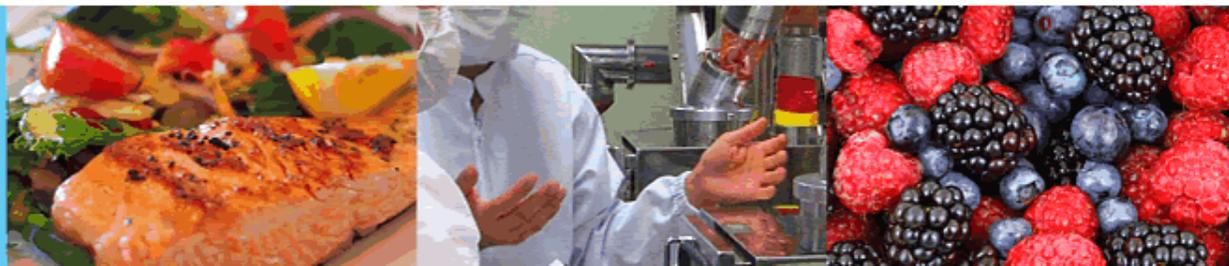
BRCGS ha publicado su informe anual correspondiente al período de abril de 2023 a marzo de 2024. En este documento se detallan las cláusulas con el mayor número de no conformidades detectadas a nivel mundial, así como la cantidad total de no conformidades registradas durante el período. También se incluye información sobre las actividades realizadas por el Consejo Asesor Internacional de BRCGS y la importancia de la revisión de las normas, entre otros temas.

Fuente: [www.brcgs.com](http://www.brcgs.com)



El informe indica que, durante el período analizado, se llevaron a cabo más de 35,000 auditorías en todos los esquemas de BRCGS, de las cuales el 50 % correspondió al estándar de Alimentos. Además, se realizaron más de 15,700 auditorías no anunciadas, y las certificaciones BRCGS se encuentran en 131 países, entre otros datos relevantes.

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS



**En el ámbito de la seguridad alimentaria, las cinco cláusulas con más no conformidades son:**

- **4.11.1** (Limpieza e Higiene)
- **4.9.1.1** (Control Químico)
- **4.4.8** (Estructura del Edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento)
- **4.6.2** (Equipos)
- **4.4.1** (Estructura del Edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento).



# IFS

IFS desarrolla normas de calidad y seguridad de productos, y programas de desarrollo reconocidos en todo el mundo gracias a la experiencia de minoristas, fabricantes, entidades de certificación y otros expertos.



## **IFS Food v8 standard (Abril 2023)**

La Norma IFS Food permite la revisión de los productos y los procesos de producción para evaluar la capacidad de un fabricante de alimentos de producir productos seguros, auténticos y de calidad, de acuerdo con los requisitos legales y las especificaciones de los clientes.



## **IFS Logistics v3 standard**

La Norma IFS Logística evalúa la calidad y la seguridad de las actividades logísticas e incluye el transporte, el almacenamiento, la distribución, la carga y descarga, y más.



## **IFS Broker v3.2 standard**

IFS Broker es el estándar para auditar el cumplimiento del servicio por parte de brókeres, representantes de ventas, comerciantes e importadores de alimentos, productos del hogar y del cuidado personal o envases.



Fuente: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)





### **IFS Wholesale Cash & Carry v2 standard**

La norma IFS Wholesale and Cash & Carry (C&C) sirve para evaluar la seguridad y la calidad de los productos y procesos de mayoristas, empresas de cash & carry y empresas de envasado.



### **IFS HPC v3 standard**

La Norma IFS HPC para productos domésticos y de cuidado personal abarca los procesos de producción y el sistema de gestión de la seguridad y la calidad.



### **IFS PACsecure v3 standard**

La Norma IFS PACsecure se utiliza para evaluar los procesos de fabricación y conversión de materiales de envasado en relación con la seguridad del producto, la calidad y el cumplimiento de los requisitos normativos y de clientes.

Fuente: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)





### **IFS Wholesale Cash & Carry v2 standard**

La norma IFS Wholesale and Cash & Carry (C&C) sirve para evaluar la seguridad y la calidad de los productos y procesos de mayoristas, empresas de cash & carry y empresas de envasado.



### **IFS HPC v3 standard**

La Norma IFS HPC para productos domésticos y de cuidado personal abarca los procesos de producción y el sistema de gestión de la seguridad y la calidad.



### **IFS PACsecure v3 standard**

La Norma IFS PACsecure se utiliza para evaluar los procesos de fabricación y conversión de materiales de envasado en relación con la seguridad del producto, la calidad y el cumplimiento de los requisitos normativos y de clientes.

Fuente: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)



# IFS Food Document Hub

Filtrar Documentos 

CATEGORIA

 Todos 

IDIOMA

 Español 

fraude

Buscar

Resultados (1)

TÍTULO	Fecha de publicación	Idioma	Categoría	Talla	
IFS Product Fraud Mitigation guideline v3 EN	12.04.2024	Inglés	Guía	1,42 MB	

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

23/09/2024 - España

## Alerta en el RASFF por presencia de *Listeria Monocytogenes* en un jamón curado español

El pasado 18 de septiembre el RASFF notificó la presencia de *Listeria Monocytogenes* en un lote de jamón serrano comercializado por una empresa española tras la notificación de la empresa.

Las **autoridades francesas** también informaron de la detección y el producto llegó a ser distribuido junto a otros países como Camerún, Líbano, Madagascar y Senegal.



Las medidas adoptadas en el caso de Francia han consistido en la información a las autoridades españolas así como la retirada del producto de los supermercados.



The New York Times

NEWSLETTER  
**Canada Letter**

## *Much Is Still Unknown as Listeria Again Takes Canadian Lives*

While a listeria contamination of 18 nondairy milk alternatives has killed two people and sickened 10 more, Danone seems to be concealing a key fact.

 Share full article  



By Ian Austen

July 20, 2024

When it was announced this week that two people had died from listeriosis after consuming plant-based milk alternatives sold by the French food giant Danone, I immediately thought of the listeria outbreak that peaked during 2008, in which cold cuts made by Maple Leaf Foods killed 22 people in one of Canada's worst food safety disasters in recent years.



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

## *Listeria in Milk Alternatives Kills Two Canadians and Sickens 10 More*

The Silk and Great Value brand drinks made from nuts, oats and coconuts were pulled from stores last week.

▶ Listen to this article · 2:39 min [Learn more](#)

📄 Share full article





## Recalls and safety alerts

Food recall warning

# Various Silk and Great Value brand plant based refrigerated beverages recalled due to *Listeria monocytogenes*

▶ Brand(s)

Last updated: 2024-07-08

## Summary



**Product:** Plant based refrigerated beverages

**Issue:** Food - Microbial contamination - *Listeria*

**What to do:** Do not consume, use, sell, serve, or distribute recalled products

**Distribution:** National





# *E. coli* Infection (*Escherichia coli*)

EXPLORE TOPICS 

 SEARCH

NOVEMBER 13, 2024

## *E. coli* Outbreak Linked to Onions Served at McDonald's

### FOOD SAFETY ALERT

**Investigation start date:** October 22, 2024

**Investigation status:** Open

**Recall issued:** Yes

New as of 11/13: Affected onions served at McDonald's locations were recalled and are past shelf life. Our investigation remains open to investigate any other illnesses which occurred when the onions were available at McDonald's. CDC continues to believe the risk to the public is low.

### FAST FACTS

- **Cases:** 104 (14 new)
- **Hospitalizations:** 34 (7 new)
- **Deaths:** 1 (0 new)
- **States:** 14 (1 new)



<a href="#">2024.8645</a>	Compound feeds	feed	Too high content of ragweed ( <i>Ambrosia</i> spp) in compound feed from Italy	22 NOV 2024	 Italy	 Slovenia	information notification for follow-up	potentially serious
<a href="#">2024.8642</a>	Compound feeds	feed	Salmonella in raw petfood from the Netherlands	22 NOV 2024	 Netherlands	 Belgium	alert notification	potentially serious
<a href="#">2024.8639</a>	Fish and fish products	food	Mercurio in pesce spada - origine Spagna/High level of mercury in swordfish - origin Spain	22 NOV 2024	 Spain	 Italy	information notification for attention	serious
<a href="#">2024.8629</a>	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Türkiye	22 NOV 2024	 Türkiye	 Italy	border rejection notification	serious
<a href="#">2024.8627</a>	Nuts, nut products and seeds	food	SALMONELLA IN SESAME SEEDS FROM MALI	22 NOV 2024	 Mali	 Greece	border rejection notification	serious
<a href="#">2024.8624</a>	Nuts, nut products and seeds	food	Absence of official certificate for sesame seeds from Sudan	22 NOV 2024	 Sudan	 Greece	border rejection notification	not serious
<a href="#">2024.8623</a>	Milk and milk products	food	Listeria monocytogenes in sheep's Tomme cheese from France	21 NOV 2024	 France	 France	alert notification	serious
<a href="#">2024.8622</a>	Cereals and bakery products	food	Chlorpyrifos in rice from Pakistan	21 NOV 2024	 Pakistan	 Ireland	border rejection notification	potential risk
<a href="#">2024.8621</a>	Cereals and bakery products	food	Tricyclazole in rice from India	21 NOV 2024	 India	 Ireland	border rejection notification	no risk
<a href="#">2024.8117</a>	Fish and fish products	food	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> in cold smoked fish from Latvia.	21 NOV 2024	 Latvia	 Estonia	alert notification	serious





Como parte del proceso de revisión, la mayoría de los requisitos siguen siendo relevantes y algunas cláusulas reciben modificaciones para mejorar la aclaración.



Hay algunos cambios en las cláusulas para crear un flujo lógico de requisitos en línea con la seguridad del producto y la gestión de calidad.



En muchos casos, la Norma establece específicamente que los requisitos deben ser satisfechos mediante procedimientos, procesos, planes o registros; en otros, esto está implícito.



El glosario indica claramente que se requiere un sistema documentado.



Por lo tanto, se eliminó el uso del término "documentado" ya que está claro que se requiere que la documentación esté disponible para respaldar la implementación de los requisitos de la Norma.



*Síguenos en*  
**Linked in**



11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

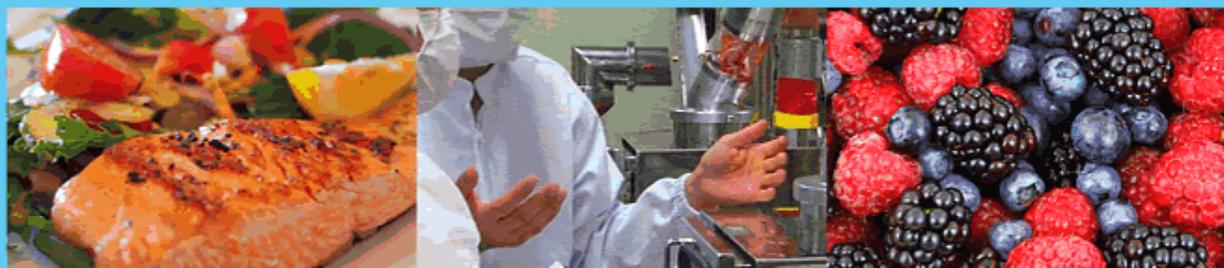


El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

# GRACIAS POR PARTICIPAR

## ¡TE ESPERAMOS EN 2025!

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD: PRESENTE Y PERSPECTIVAS FUTURAS

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS



# ISO 22000:202X

- **Presente**
- **Perspectivas**

*Ing. Verónica Viscovich*

26 Noviembre 2024

# ¿Quiénes somos?

**Somos una asociación civil privada sin fines de lucro** y el primer organismo de normalización de América Latina.

**Desarrollamos normas** que regulan y colaboran con la sociedad y **evaluamos su estricto cumplimiento**. Además, **brindamos capacitaciones, ofrecemos acceso a documentos** nacionales e internacionales y **somos socios estratégicos de las organizaciones**.

**Hoy y desde hace más de 89 años** somos el **Organismo de Normalización de la República Argentina** y, en tu vida diaria, estamos mucho más cerca de lo que pensás.



# NORMALIZACIÓN



**Desarrollamos normas representando a nuestro país en organizaciones internacionales:**



**International  
Organization for  
Standardization**



**International  
Electrotechnical  
Comission**



**COPANT  
Comisión  
Panamericana de  
Normas Técnicas**



**Asociación  
Mercosur de  
Normalización**

# Nuestras áreas de especialización

## NORMALIZACIÓN

Somos responsables del desarrollo de normas en Argentina y representamos a nuestro país en organismos internacionales como ISO, IEC, COPANT y AMN.

## EVALUACIONES DE LA CONFORMIDAD

Ofrecemos soluciones de certificación, inspección, validación/verificación y evaluación de cumplimiento de normas IRAM, ISO, IEC y muchas más.

## FORMACIÓN

Brindamos cursos con reconocimiento internacional que se adaptan a las necesidades actuales y aportan valor al mercado laboral.

## DOCUMENTACIÓN

Disponemos de la mayor fuente bibliográfica de normas técnicas de toda Latinoamérica.

## SOCIOS

Proporcionamos a las organizaciones un espacio de generación de conocimiento para su industria.

# Pero... ¿qué es una norma?

- Es un documento que surge del trabajo de un grupo de especialistas que acuerdan condiciones mínimas que debe tener un producto, servicio o sistema de gestión.
- En IRAM desarrollamos normas nacionales y somos representantes oficiales de ISO.



# Estudio ISO 22000 en el ISO/TC 34/SC 17



Reunión del ISO/TC 34/SC 17 del 29  
al 30 de Noviembre

# Traducción oficial al español ISO/TC 34/SC 17/STTF



- **Serie ISO 22002:202X**
  - Parte 1 Manufactura
  - Parte 2 Catering
  - Parte 4 Envases
  - Parte 5 Logística
  - Parte 6 Feed
  - Parte 7 Retail
- **ISO 22000:202X**

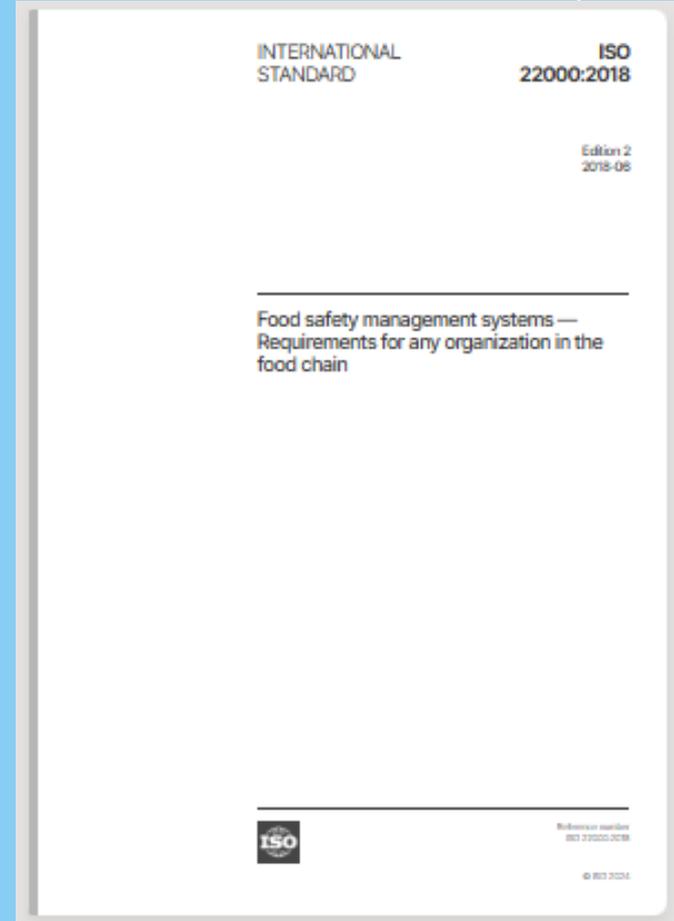
En 2024 se realizarán 7 reuniones

# Contenido de la ISO 22000



## Prólogo – Introducción

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



# Modificación del 2024



## 4.1

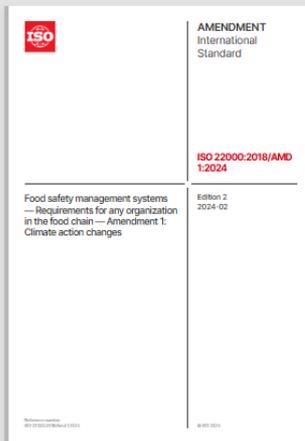
Se añade la frase siguiente al final del apartado:

**La organización debe determinar si el cambio climático es una cuestión pertinente.**

## 4.2

Se añade la nota siguiente al final del apartado:

**NOTA Las partes interesadas pertinentes pueden tener requisitos relacionados con el cambio climático.**



[Read sample](#)

## ISO 22000:2018/Amd 1:2024

Food safety management systems  
— Requirements for any  
organization in the food chain

**Amendment 1: Climate  
action changes**

---

**Published** (Edition 2, 2024)

← This amendment applies to **ISO 22000:2018**

# Cuáles son los cambios que se vienen para la ISO 22000?

En la revisión sistemática se recopiló la retroalimentación de los países participantes

(1)  
Necesidad de  
elementos  
nuevos,  
incorporar  
anexos

(2)  
Armonización  
con la estructura  
de alto nivel de  
sistemas de  
gestión

(3)  
Comentarios  
relacionados  
con Codex

(4)  
Cambios  
editoriales

# Cuáles son los cambios que se vienen para la ISO 22000?

## (1) Necesidad de elementos nuevos, incorporar anexos

Anexos explicando en detalle la diferencia entre OPRPs y CCPs

Guía sobre la validación de las medidas de control

Guía sobre la mejora continua

Guía sobre la validación de las medidas de control

Cultura de la inocuidad de los alimentos

Gestión de las pérdidas y desperdicios, alineamiento con la ISO 20000

Control ambiental

Gestión de alérgenos

Mitigación del fraude alimentario

Aproximación a la defensa alimentaria



# Cuáles son los cambios que se vienen para la ISO 22000?

## (4) Cambios editoriales

Incorporación de la serie ISO 22002 de manera obligatoria

Combinación de los apartados:  
7.1.5 Elementos del SGIA desarrollados externamente  
y  
7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente

# ISO web sobre inocuidad de los alimentos



Powered by 

## ISO/TC 34/SC 17

### Management systems for food safety

[About](#) | [News](#) | [Structure](#) | [Contact](#)

Welcome to the official website for the ISO 22000 family.  
The aim of this site is to provide information on ISO 22000 issues for the different users and interested parties.

ISO 22000 ensures fair competition.  
ISO 22000 consolidates that conditions regarding trade, communication, requirements etc. originates from a common frame. However the global food industry is constantly developing and there is a need for a generic standard as ISO 22000 to fit the entire food chain from primary production to consumer.

ISO 22000 has the advantage over the many private standards as it covers the whole organization. ISO 22000 contributes to ensure food safety hazards throughout the whole food chain from farm-to-table. This becomes essential as hazards occur at any stage of the food chain.

ISO 22000 accommodates communication along the food chain and within the organization. Communication is substantial to secure that all relevant food safety hazards are identified and adequately controlled at each step within the food chain. This implies

Strategy and work programme

- [Strategic Business Plan](#)
- [Work Programme](#)
- [Published Standards](#)
- [SC 17 on iso.org](#)
- [Meetings](#)

Related ISO pages

- [Who develops ISO standards](#)
- [The ISO survey of certification](#)
- [Liaisons in SC17](#)

Enlace: <https://committee.iso.org/home/tc34sc17>



# ¡Muchas gracias!

*Ing. Verónica Viscovich*

[vviscovich@iram.org.ar](mailto:vviscovich@iram.org.ar)

*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

# GRACIAS POR PARTICIPAR

## ¡TE ESPERAMOS EN 2025!

11vo. SEMINARIO  
**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



11  
AÑOS