

ACTUALIDAD EN LAS PRINCIPALES NORMAS DE GESTIÓN: FSSC 22000, ISO 22002, BRCGS, ISO 9001

Ing. en Alimentos Gerardo Blasco

Tasker Consultores, Universidad Nacional de Quilmes

12vo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



GERARDO BLASCO
blasco@blasper.com.ar

- Auditor de Certificación para Normas BRCGS Food, FSSC 22000 Food y Packaging, ISO 9001, Desde 2006 hasta la actualidad.**
- Consultor, docente y auditor en sistemas de gestión de calidad e inocuidad (BRCGS, IFS, FSSC 22000, HACCP entre otros).**
- Experto participante en el ISO/TC34/SC17 (estudio normas ISO 22000)**
- Docente de Grado y posgrado en la Universidad Nacional de Quilmes.**
- Capacitador Oficial para Manipuladores de Alimentos (CAA Art21).**

12vo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**¿Qué tan conscientes somos del
impacto que tiene nuestro trabajo
en la salud de quienes consumen
lo que producimos?**

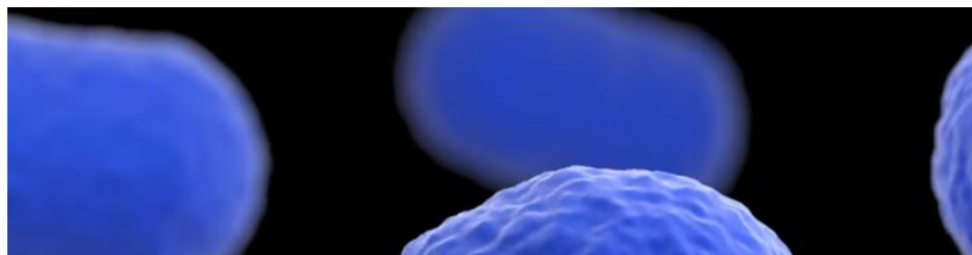
12vo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Qué se sabe del brote de listeria que ha dejado al menos 27 personas enfermas y 6 muertas en EE.UU.

Por Katia Hetter, CNN

7 min de lectura · 19:08 ET (00:08 GMT) 12 de noviembre de 2025



(CNN) — Al menos seis personas han muerto debido a un brote multiestatal de listeria vinculado a comidas preparadas de pasta que ya fueron retiradas del mercado y se vendían en grandes cadenas de supermercados, incluyendo Albertsons, Kroger, Sprouts Farmers Market y Trader Joe's.

La advertencia de los funcionarios federales de salud señaló al menos 27 casos reportados de infección en 18 estados, y los funcionarios de salud dijeron que una mujer embarazada perdió su feto después de enfermarse.

Quería saber más sobre la contaminación por listeria y por qué es peligrosa. ¿Qué síntomas deben vigilar las personas y cómo se diagnostica y trata la infección? ¿Quién corre mayor riesgo de enfermedad grave y qué alimentos se asocian con mayor frecuencia a brotes como este? Y ahora que nos acercamos a la temporada navideña, ¿qué pueden hacer las personas para reducir sus posibilidades de enfermarse por bacterias transmitidas por los alimentos?

Salud

Enfermedades

Alimentos

11 personas mueren por un brote de listeria vinculado a batidos suplementarios

Por Katherine Dillinger, CNN

🕒 2 min de lectura · 21:03 ET (02:03 GMT) 21 de febrero de 2025



Las enfermedades se han relacionado con algunos productos Sysco Imperial y Lyons ReadyCare que se distribuyeron a clientes de servicios de alimentación, como hospitales y centros de atención a largo plazo. FDA

(CNN) — Un brote de infecciones por listeria vinculado a batidos suplementarios congelados ha enfermado al menos a 38 personas en 21 estados de EE.UU., y se han registrado 37 hospitalizaciones y 11 muertes, informó la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA, por sus siglas en inglés) este viernes.

Las enfermedades se han relacionado con algunos productos de Sysco Imperial y Lyons ReadyCare que fueron distribuidos a clientes de servicios de alimentos, como hospitales y centros de atención a largo plazo, dijo la agencia.

El brote incluye casos que datan de 2018, pero sigue en curso, con 20 de los casos reportados en 2024 y 2025, de acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de EE.UU. (CDC por sus siglas en inglés).



Alerta epidemiológica: Riesgo de intoxicación por metanol

7 de octubre del 2025

En los últimos cinco años al menos cinco países de la Región de las Américas han reportado casos y defunciones relacionadas a intoxicación por metanol; más recientemente Brasil notificó 16 casos confirmados de intoxicación por metanol tras el consumo de bebidas alcohólicas adulteradas. La Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) insta a los Estados Miembros a fortalecer la vigilancia toxicológica y epidemiológica, garantizar el manejo clínico oportuno de los casos, reforzar las acciones de prevención y comunicación de riesgos dirigidas a la población, y coordinar con las autoridades competentes para investigar y controlar la circulación de bebidas contaminadas.

Antecedentes y resumen de la situación

21 Nov, 2025 Argentina Colombia España México Perú Estados Unidos Mundo Últimas Noticias Entretenimiento Deportes

infobae

Trends Salón Aeronáutico de Dubái Chiara Ferragni Invasión a Taiwán Rafah Donald Trump Rehenes israelíes Vladimir Putin Abdul Rahim Dagalo Secuestro Masoud Pezeshkian

AMÉRICA LATINA >

Ascienden a 10 los muertos en Brasil por el consumo de bebidas alcohólicas adulteradas con metanol

En su última actualización, la cartera sanitaria detalló que, hasta el momento, se han registrado 112 notificaciones de intoxicación a nivel nacional, de las cuales 53 ya fueron confirmadas

agênciaBrasil 35 años

TEMAS NOTICIAS | CULTURA DEPORTES DERECHOS HUMANOS ECONOMÍA EDUCACIÓN GENERAL INTERNACIONAL JUSTICIA POLÍTICA SALUD MEDIO

Salud

Brasil confirma cinco muertes por intoxicación con metanol

Autoridades afirman que etanol fue añadido a bebidas alcohólicas

AGÊNCIA BRASIL
Publicado en 09/10/2025 - 10:42
Brasília

infobae

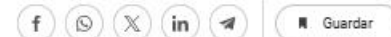
⚡ Trends Julieta Fazzari La muerte de Maradona Tomás Machuca Entre Ríos Guerra Rusia Ucrania

ESTADOS UNIDOS >

FDA retira cajas de maní por riesgo de reacciones alérgicas graves debido a producto no mencionado

Un conocido snack ha sido retirado de los estantes debido a un ingrediente no listado en la etiqueta, lo que podría poner en riesgo la salud de consumidores

10 Abr, 2025 02:40 p.m. AR



Trophy Nut Company retira 143 cajas de maní Heinen's en Ohio e Illinois por alérgenos no declarados. (Archivo)

Trophy Nut Company, con sede en Tipp City, Ohio, ha emitido una retirada de **143 cajas de maní tostado con miel** de la marca **Heinen's**, distribuidos en las tiendas de la cadena Heinen's en Ohio e Illinois. El retiro, anunciado el 9 de abril de 2025, se produjo debido a la presencia de **anacardos** no declarados en los productos, lo que constituye un riesgo para los consumidores con alergias a este fruto seco. La retirada se produce tras la investigación de una **reacción alérgica** reportada por un cliente, lo que llevó a la empresa a tomar medidas preventivas para proteger a los consumidores.



27 Abr, 2025

infobae

Últimas Noticias

Política

Economía

Dólar hoy

Deportes

Sociedad

Policiales

ESTADOS UNIDOS >

Lo despidieron de Disney, se vengó alterando los menús con cambios mortales y fue condenado a tres años de cárcel

El ex empleado manipuló el sistema interno de los restaurantes, alteró advertencias de alérgenos y generó riesgos para la salud de los visitantes, lo que derivó en una investigación federal y un proceso judicial en Florida

12vo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

+ SECCIONES

EL LITORAL

☀ 22.7° BUSCAR

#HOY: Maximiliano Pullaro Javier Milei Unión Colón Premios El Brigadier

NACIONALES

Festejo de fin de año

Botulismo en Misiones: comieron una conserva en mal estado y están en terapia intensiva

Un escabeche de berenjenas casero, fue la causa del cuadro que las dejó en grave estado.



Sábado 4.1.2025 8:17



Escuchar el artículo dando click al reproductor:



Tres mujeres y una nena de cuatro años, integrantes de diferentes familias, que llegaron de visita a Puerto Iguazú, Misiones ingirieron en la previa de los festejos de fin de año un escabeche de berenjenas que contenía la bacteria *Clostridium botulinum*.

Desde el Ministerio de Salud Pública señalaron que las víctimas son oriundas de Salta, Formosa, San Luis y la Provincia de Buenos Aires. Todas se encuentran internadas en terapia intensiva, con asistencia respiratoria y será claves las próximas 72 horas para saber cómo evolucionarán los cuadros.

Del encuentro familiar participaron más de 20 personas, pero unas pocas consumieron la conserva realizada en forma casera. El director de Epidemiología del Ministerio de Salud Pública de Misiones, Javier Ramírez, dijo que "se trata de una preparación artesanal, no de un producto comercial, así que no hay riesgo para el resto de la comunidad".

infobae

VIVO Carlos Tevez Hace 17 minutos | **Trends** Rosario Central Cristina Kirchner Antonia Macri Aporte sindical obligatorio Drones

SOCIEDAD >

Alertaron por nuevos brotes de triquinosis en la provincia de Buenos Aires: ya hay 40 casos confirmados

A lo largo del año se registraron 81 personas que presentaron síntomas compatibles. Aún quedan otros 38 diagnósticos bajo observación

Luego de que a principios de julio se registraran nuevos brotes de **triquinosis** en la provincia de **Buenos Aires**, el **Ministerio de Salud bonaerense reiteró la alerta tras confirmarse otros dos brotes**. De esta manera, la cifra total ascendió a 40 casos detectados en la región.

Según datos del **Boletín Epidemiológico** correspondientes a la semana del 13 al 19 de julio, entre enero y julio se notificaron 81 casos sospechosos. No obstante, **solo 40 fueron confirmados, 3 descartados y 38 continuarían bajo estudio**.

Hasta el momento, los primeros brotes se detectaron en la última semana de junio en las localidades de **Tornquist** y **Bahía Blanca**, en donde se contabilizó un total de seis personas afectadas. Aparentemente, los pacientes habían consumido carne de cerdo casera.

Para la segunda semana de julio, se reportó un segundo brote que alcanzó a un total de 31 personas de la ciudad de **Azul**. De acuerdo con la información publicada por el medio platense 0221, todos habían presentado síntomas poco después de haber consumido productos elaborados artesanalmente.



En nuestro país, la enfermedad suele ser contagiada a través del consumo de carne de cerdo mal cocida (Télam)

infobae

© VIVO Carlos Tevez Hace 9 minutos | ⚡ Trends Rosario Central Cristina Kirchner Antonia Macri Aporte sindical obligatorio Drones

SALUD >

Detectan un brote de una infección alimentaria y la vinculan a un queso criollo

Un análisis genómico de investigadores del Instituto ANLIS/Malbrán permitió relacionar casos graves de listeriosis con el producto específico. Cuáles son las recomendaciones, especialmente para los sectores más expuestos



Detectan brote de listeriosis en Argentina vinculado a queso criollo industrial (Imagen Ilustrativa Infobae)

En la **Argentina**, se detectó un brote poco habitual de una infección transmitida por alimentos: la **listeriosis**.

Por primera vez un estudio genómico permitió establecer **una alta relación genética entre los casos de personas con listeriosis y una muestra de queso criollo industrial** de producción de baja escala. Aún no se dio a conocer la marca.

Según informó el **Boletín Epidemiológico del Ministerio de Salud de la Nación**, ese análisis realizado por el Laboratorio Nacional de Referencia (LNR), que forma parte del Instituto ANLIS/Malbrán, identificó a **la planta productora del queso como la fuente del brote**.

“La alta relación genómica entre los aislamientos en los casos humanos y el aislamiento obtenido del queso criollo **confirma la identificación** de este alimento como contaminado con el mismo patógeno que el que produjo los casos”, aclararon los expertos que elaboraron el reporte oficial.



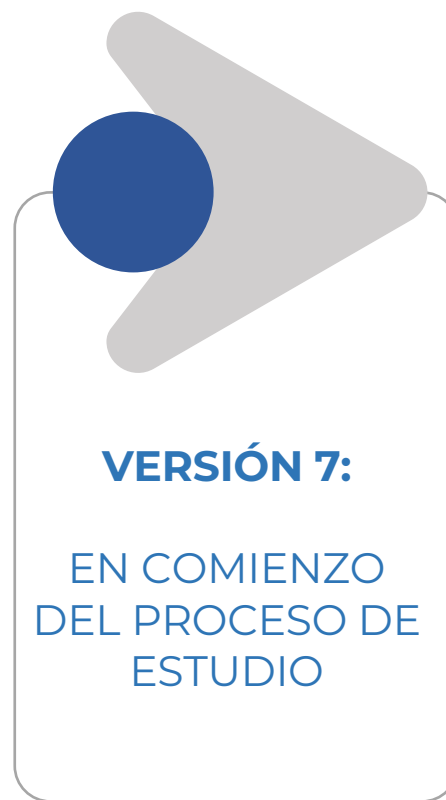
ACTUALIDAD EN LAS PRINCIPALES NORMAS DE GESTIÓN: FSSC 22000, ISO 22002, BRCCGS, ISO 9001

12vo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FSSC 22000

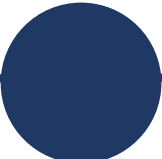


FSSC 22000

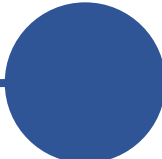


DESARROLLO DE LA VERSIÓN 7 DE FSSC 22000

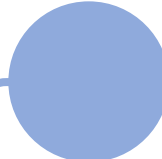
¿Por qué se está desarrollando una nueva versión?



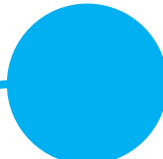
Incorporación de la nueva serie ISO 22002-x:2025, sobre programas prerequisite (PRP)



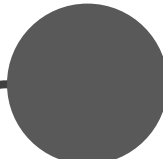
Alineación con los requisitos de benchmarking GFSI versión 2024



Refuerzo de requisitos relacionados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), para apoyar a las organizaciones en su contribución



Reestructuración de las categorías de la cadena alimentaria, con una división más clara



Cambios editoriales y de mejora continua del esquema

FSSC 22000 V7

FECHAS

La publicación de
la Versión 7 está
prevista para
finales del primer
trimestre o
comienzos del
segundo
trimestre de 2026

Se otorgará un
período de transición
de 12 meses para que
los organismos de
certificación (CBs) y
las organizaciones
certificadas
implementen los
cambios



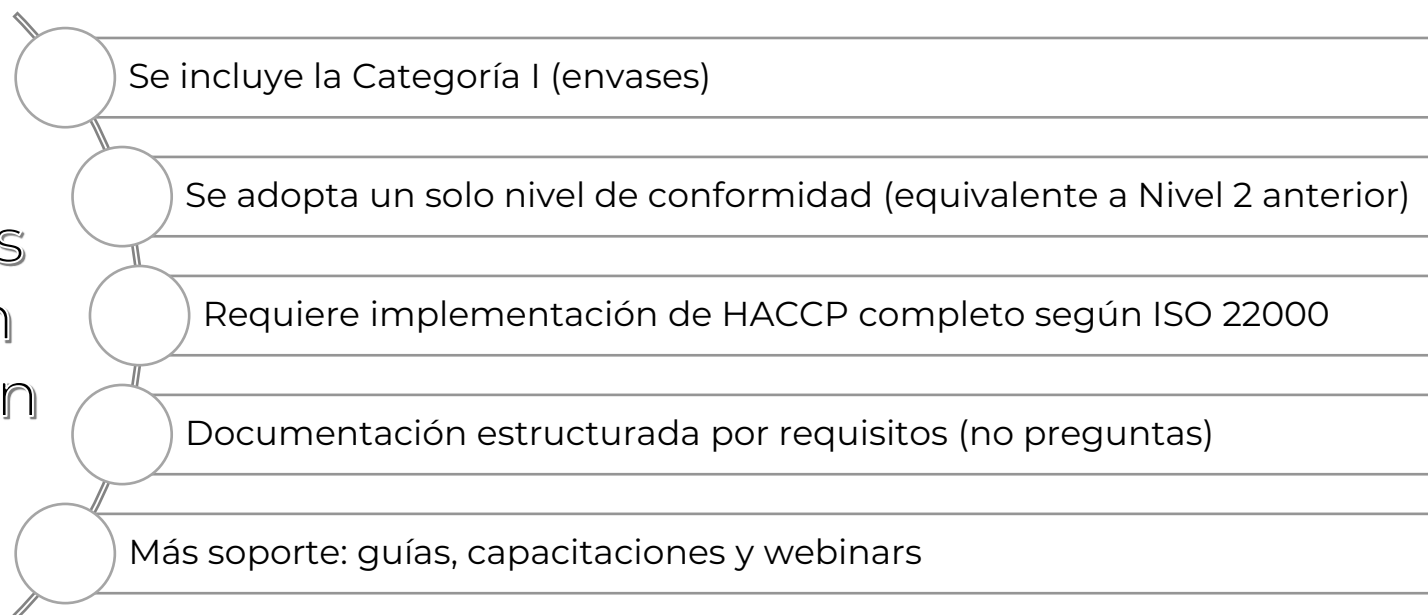
FSSC DEVELOPMENT PROGRAM

V2.0 – JUNIO 2025



Esquema diseñado para apoyar a PyMEs en la implementación progresiva de sistemas de inocuidad alimentaria, como paso previo a FSSC 22000

Cambios
clave en
la Versión
2.0



- ➔ *Aplicable desde 1 de junio 2025*
- ➔ *Versión 1.1 válida hasta 31 de mayo 2026*

[Home](#)
[Public Register](#)

[Services](#)
[Events](#)
[News](#)
[About](#)
[Public Register](#)

Name or COID

Scheme

☒ FSSC 22000
☐ FSSC 24000

Certificate status

☐ Suspended
☒ Valid

39512 Certified Organizations found

Organization	Location	Scheme	Certificate Status
"A POLYMER INDUSTRIES" LLC COID: UZB-1-6756-503556	Tashkent Uzbekistan	FSSC 22000	Valid until 17-07-2027
"AGRARCO" LLC COID: AZE-1-0587-854751	Zaqatala Azerbaijan	FSSC 22000	Valid until 12-10-2028
"AGRO CITY" LLC COID: UZB-1-0574-222031	Urtachirchiq district, Saidovul MSG, 151 Uzbekistan	FSSC 22000	Valid until 23-05-2027
"Agro-Yug-Service" LLC COID: UKR-1-6756-808805	Mykolaiv City Ukraine	FSSC 22000	Valid until 18-06-2027

450 EN ARGENTINA

FSSC 22000

LISTA BOS

(Board of Stakeholders decision list)



¿Qué es la Lista de Decisión?

Documento oficial que **aclara
o modifica requisitos** del
esquema FSSC 22000 v6

Es dinámico y puede
actualizarse cuando la BoS lo
considere necesario

Debe implementarse dentro
del período de transición
definido

¿Qué incluye la actualización de septiembre 2025?

2 nuevas decisiones obligatorias:

- ➔ *Proceso de calificación de auditor (3.5.3, parte 4))*
- ➔ *Requisitos para uso de IA por CB (9, parte 3)*

**¡ NO APLICAN A ORGANIZACIONES CERTIFICADAS
O EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN !**



ISO 22000

Estado del proceso de revisión (2025–2026) ISO/TC34/SC17

- 👉 **Etapas actuales:** El CD (Committee Draft) será actualizado con los comentarios acordados en la reunión de noviembre de 2025. (11 comentarios argentinos)
- 👉 **Marzo 2026:** Se espera alcanzar el consenso técnico para emitir el DIS (Draft International Standard).
- 👉 **Mayo–junio 2026:** El DIS será sometido a votación internacional durante un período de 2 meses.
- 👉 **Post-votación:** Se compilarán los comentarios recibidos y serán tratados en la reunión de noviembre 2026 en Argentina.

PPRs EN ISO 22000

**ISO
22000**

⇒ establece requisitos específicos de seguridad alimentaria para organizaciones en la cadena alimentaria.

Uno de estos requisitos implica que las organizaciones establezcan, implementen y mantengan programas de prerrequisitos (PRPs) para ayudar a controlar los peligros de seguridad alimentaria.

8.2 Programas de prerrequisitos (PPR)

8.2.3 Cuando se seleccionan y/o establecen los PPR, la organización debe asegurar que se identifican los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los requisitos mutuamente acordados con el cliente.

La organización debería considerar:

- a) la parte aplicable de la serie ISO/TS 22002;
- b) las normas, códigos de práctica y directrices aplicables.

ISO 22000 2018



ISO 22002: 2025

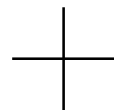
¡TRADUCCIÓN EN
BREVE!



SERIE ISO 22002: 2025
oficialmente publicada y
disponible (por ahora solo
en inglés)

ISO 22002-100

Requisitos comunes
para toda la cadena
alimentos



Requisitos
sectoriales
Según el tipo
de organización



*¡Nueva era para los
Programas de
Prerrequisitos (PPRs)
en la FSSC 22000!*

La publicación fue
confirmada tras la
aprobación casi unánime
por parte del comité WG 11
del ISO/TC 34/SC 17.



SERIE ISO 22002-X: 2025

¿QUÉ INCLUYE LA SERIE?

ISO 22002-100: 2025
Requisitos comunes para
toda la cadena alimentos



ISO 22002-1: 2025 Fabricación de alimentos



ISO 22002-2: 2025 Catering



ISO 22002-4: 2025 Fabricación de envases



ISO 22002-5: 2025 Transporte y almacenamiento



ISO 22002-6: 2025 Piensos y alimentos para animales

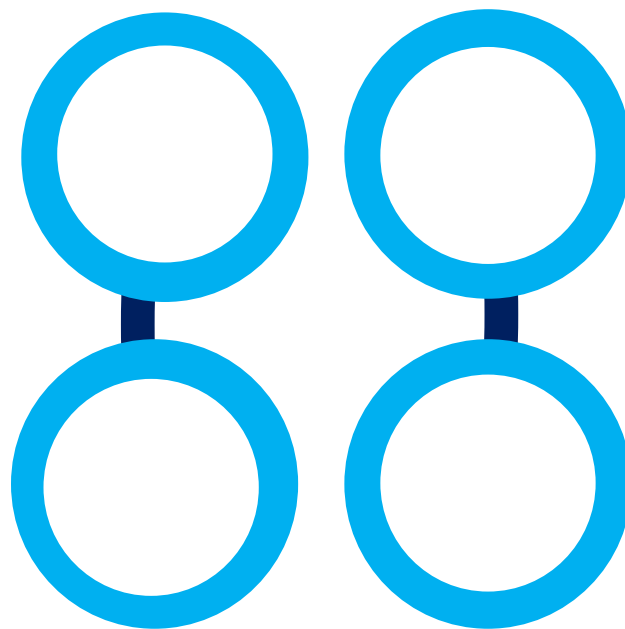


ISO 22002-7: 2025 Retail y mayoristas
(¡nuevo!)

ISO 22002-100: 2025

No duplica los requisitos
establecidos en ISO 22000

Está destinado a ser utilizado al
establecer, implementar y
mantener los PRPs específicos de
la(s) organización(es) en conjunto
con ISO 22000.

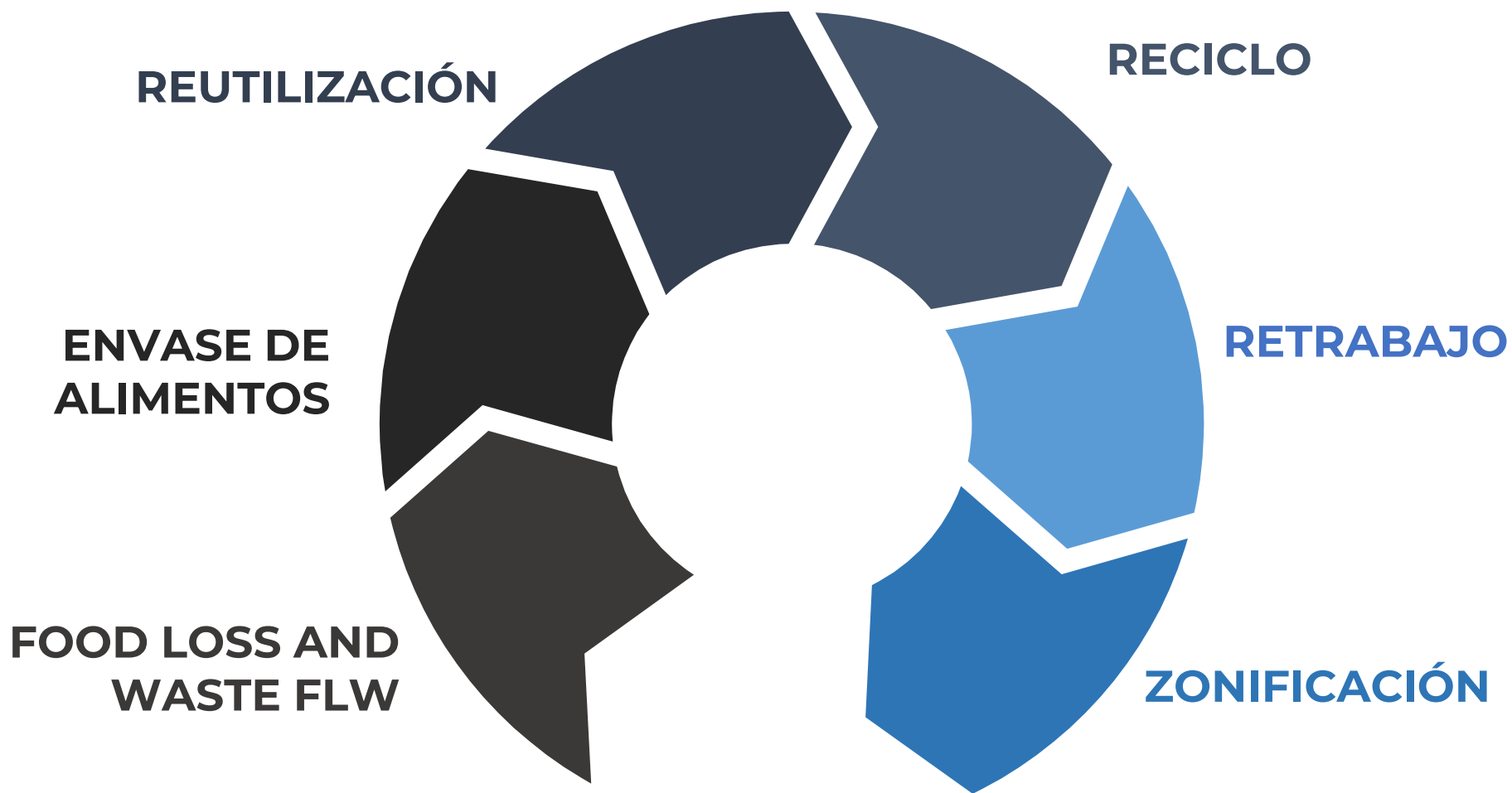


ISO 22002-100 son los PRPs comunes de la serie anterior específica del sector ISO 22002-1, 2, 4, 5, 6 y 7 fusionados aquí para lograr una comprensión unificada de los PRPs en todos los sectores y simplificar los PRPs para las organizaciones que operan en múltiples sectores.

Donde permanecen PRPs únicos específicos del sector, o se añade un nuevo sector con PRPs únicos, estos se proporcionan en normas ISO específicas cortas separadas para ser utilizadas en conjunto con ISO 22002-100.

Prerequisite programmes on food safety — Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain. Estudiada por ISO/TC 34/SC 17

DEFINICIONES



12vo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REQUISITOS AUDITABLES: 4 al 16

4. Construcción y
disposición de los
edificios

5. Diseño y
distribución de
instalaciones y áreas
de trabajo

6. Servicios

7. Control de plagas

8. Gestión de
residuos, pérdidas y
desperdicio de
alimentos (FLW), y
reciclaje

9. Idoneidad y
mantenimiento del
equipo

10. Gestión de
materiales
comprados

11. Almacenamiento,
incluyendo
bodegaje, y
transporte

12. Medidas para la
prevención de la
contaminación

13. Limpieza y
desinfección

14. Higiene personal
e instalaciones para
el personal

15. Información del
producto y del
consumidor

16. Defensa
alimentaria y fraude
alimentario

DE LA VERSIÓN ANTERIOR DE ISO 22002-X

¿QUÉ REQUISITOS NO SE TRATAN EXPRESAMENTE?



14. REPROCESO

Define requisitos para el tratamiento de productos no conformes mediante reprocesamiento, sin comprometer la inocuidad.

15. RETIRO DE PRODUCTOS DEL MERCADO

Establece los requisitos para definir y ejecutar procedimientos eficaces de retiro o recuperación de productos no inocuos.



COMPARATIVA ENTRE LAS VERSIONES

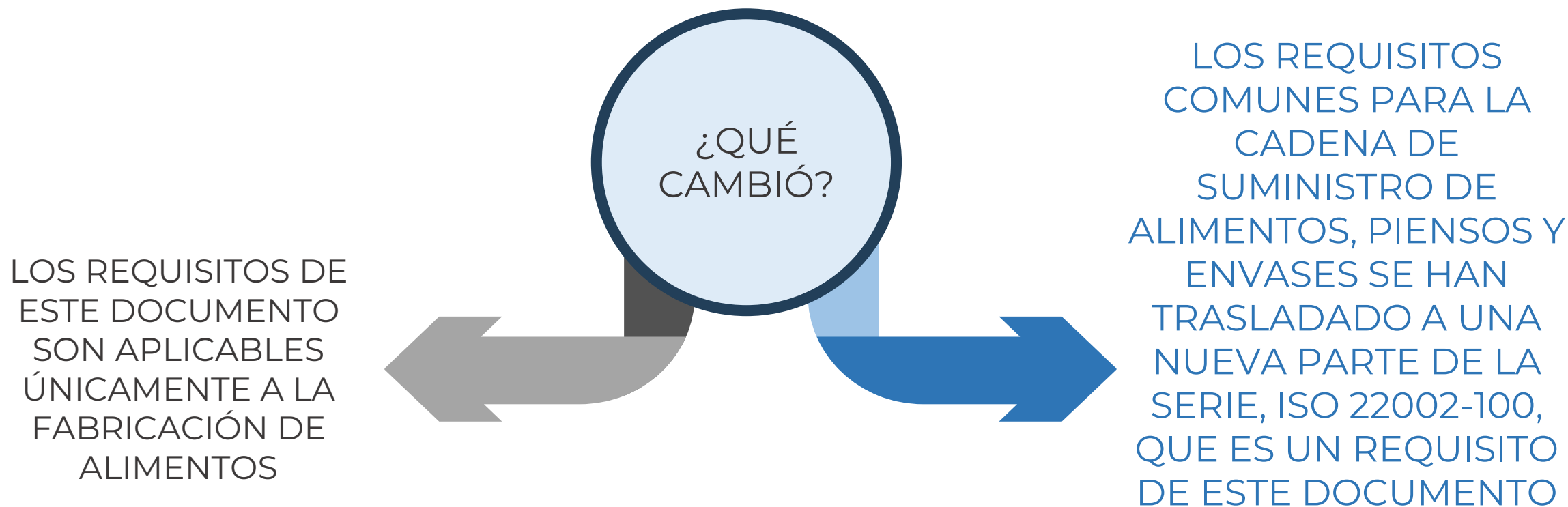
TEMA	ISO/TS 22002-1: 2013	CAPÍTULO	ISO 22002-100: 2025	CAPÍTULO
CONSTRUCCIÓN Y ENTORNO	Construcción y diseño edilicio	4	Construcción y distribución de los edificios	4
DISEÑO DE ÁREAS DE TRABAJO	Diseño de locales y áreas de trabajo	5	Diseño y distribución de instalaciones y espacios	5
SERVICIOS PÚBLICOS	Servicios: aire, agua, energía	6	Servicios	6
CONTROL DE PLAGAS	Control de plagas	12	Control de plagas	7
GESTIÓN DE RESIDUOS Y RECICLAJE	Disposición de residuos	7	Gestión de residuos, pérdidas y reciclaje (FLW)	8
DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Diseño, limpieza y mantenimiento de equipos	8	Idoneidad y mantenimiento del equipamiento	9

TEMA	ISO/TS 22002-1: 2013	CAPÍTULO	ISO 22002-100: 2025	CAPÍTULO
Gestión de proveedores y materiales	Gestión de materiales comprados	9	Gestión de materiales comprados	10
Prevención de contaminación cruzada	Medidas para prevenir la contaminación cruzada	10	Medidas para la prevención de la contaminación	12
Limpieza y desinfección	Saneamiento (limpieza y desinfección)	11	Limpieza y desinfección	13
Higiene del personal	Higiene del personal e instalaciones	13	Higiene personal e instalaciones para el personal	14
Reproceso	Reproceso	14	NO TRATADO DIRECTAMENTE	N/A
Retiro de productos	Procedimientos de retiro de productos	15	NO TRATADO DIRECTAMENTE	N/A

TEMA	ISO/TS 22002-1: 2013	CAPÍTULO	ISO 22002-100: 2025	CAPÍTULO
Almacenamiento y transporte	Almacenamiento	16	Almacenamiento, bodegaje y transporte	11
Información al consumidor	Información del producto y concientización	17	Información del producto y del consumidor	15
Defensa alimentaria y bioterrorismo	Protección de los alimentos, biovigilancia	18	Defensa alimentaria y fraude alimentario	16

ISO 22002-1: 2025

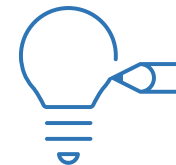
Anula y reemplaza la ISO/TS 22002-1: 2009,
la cual ha sido revisada técnicamente



ISO 22000 establece requisitos específicos de inocuidad alimentaria para organizaciones en la cadena alimentaria. Uno de esos requisitos es que las organizaciones establezcan, implementen y mantengan programas de prerrequisitos (PRPs) para ayudar a controlar los peligros para la inocuidad alimentaria.

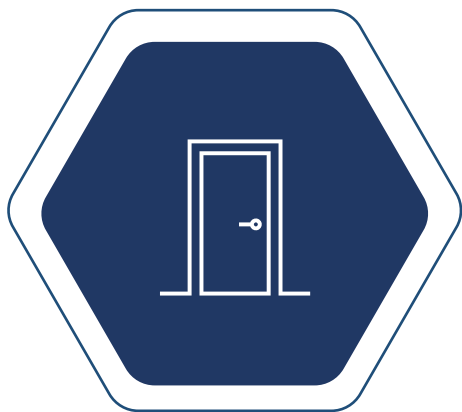
Este documento está destinado a ser utilizado para apoyar sistemas de gestión diseñados para cumplir los requisitos especificados en ISO 22000 y establece los requisitos detallados para esos programas.

ISO 22002-1: 2025 NO DUPLICA LOS REQUISITOS DADOS EN ISO 22000 Y ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO JUNTO CON ISO 22000 E ISO 22002-100.



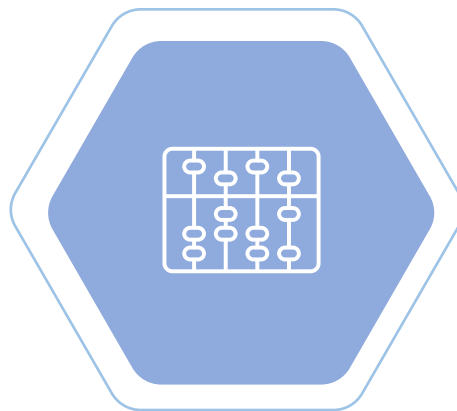
ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 4 Construcción y distribución de los edificios**



**SEPARACIÓN DEL TEMA
"LÍMITES DEL SITIO"
COMO SUBCLÁUSULA
ESPECÍFICA (4.1):
"PROTEGIDO CONTRA EL
ACCESO NO
AUTORIZADO"**

**MAYOR DETALLE EN LA
EVALUACIÓN DEL
ENTORNO (4.2): SE DEBEN
CONSIDERAR FUENTES
EXTERNAS DE
CONTAMINACIÓN COMO
INDUSTRIAS CERCANAS,
CUERPOS DE AGUA, AIRE,
SUELO Y PLAGAS.**



**SE TRAEN ACÁ LOS
REQUISITOS DE
DRENAJES**

*¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025
en relación al capítulo 4 de ISO
22002-100: 2025?*

- ➔ *Los desagües no deben pasar sobre las líneas de procesamiento.*
- ➔ *El drenaje no debe fluir de una zona contaminada a una zona limpia.*

ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 5 Diseño y distribución de instalaciones y espacios**



MAYOR ACLARACIÓN DE SEGREGACIÓN, POR EJEMPLO, INDICANDO SEPARACIÓN FÍSICA DE ÁREAS CRUDAS DE LAS DE PROCESO, Y VINCULANDO AL ZOOING.

Ejemplo: El equipo deberá estar cubierto en áreas donde la limpieza rutinaria de accesorios y estructuras elevadas no sea factible o práctica y donde exista el potencial de introducir contaminantes o un peligro para la inocuidad alimentaria.

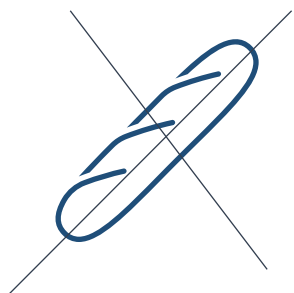
NO INCLUYE
REQUISITO DE
LABORATORIO

¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025 en relación al capítulo 5 de ISO 22002-100: 2025?

➡ *"Se aplicarán los requisitos de la norma ISO 22002-100."*

ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 8 Gestión de residuos, pérdidas y reciclaje (FLW)**



Tiene importantes cambios

INCORPORA CONCEPTO DE FLW (PÉRDIDA Y DESPERDICIO).

8.1 Generalidades



La organización deberá tener implementado, de una manera que prevenga la contaminación del producto, un programa de gestión de residuos para:

- a) identificar los residuos, incluyendo, cuando sea apropiado, los desperdicios de alimentos (FLW);
- b) recolectar, contener, remover y eliminar los residuos (incluyendo aguas residuales).

Se deberá proporcionar un área de almacenamiento separada y designada para los residuos y, cuando sea apropiado, para FLW

¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025 en relación al capítulo 8 de ISO 22002-100: 2025?

➔ *"Se aplicarán los requisitos de la norma ISO 22002-100."*

ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 12 Medidas para la prevención de la contaminación**

Deberán existir sistemas para detectar, prevenir, controlar o minimizar la contaminación y la contaminación cruzada, a un nivel aceptable relevante para la evaluación de peligros de inocuidad alimentaria.

Los contaminantes pueden incluir alérgenos, agentes físicos, químicos o biológicos.

NOTA: Las actividades de prevención de la contaminación pueden ser altamente específicas del sector. En reconocimiento de esto, los diferentes sectores han identificado aspectos clave que son aplicables a sus actividades específicas. Estos pueden encontrarse en las partes específicas por sector de la serie ISO 22002.

¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025 en relación al capítulo 12 de ISO 22002-100: 2025?

- ➔ 12.2 Contaminación microbiológica: Similar
- ➔ **12.3 Control de alérgenos: Similar, pero notas ahora pasan a requisitos (por ejemplo, capacitación). Más ordenado**
- ➔ 12.4 Contaminación física: Reordenado, foco en físicos en general y luego en quebradizos. Contenido similar
- ➔ **NUEVO: 12.5 Contaminación química**

ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 13 Limpieza y desinfección**

MÁS ORDENADO Y CLARO

Ejemplos:

13.3 Programas de limpieza y desinfección

13.3.1 Los programas deberán especificar:

- a) qué se va a limpiar;
- b) la frecuencia de limpieza;
- c) la responsabilidad de la limpieza;
- d) el método de limpieza;
- e) los arreglos para el monitoreo y la verificación de la eficacia de la limpieza.

13.3.2 El programa de limpieza y/o desinfección deberá ser:

- a) apropiado al peligro de inocuidad alimentaria asociado con el/los producto/s;
- b) confirmado como capaz de proporcionar los resultados previstos;
- c) llevado a cabo de tal manera que no se comprometa la inocuidad alimentaria.

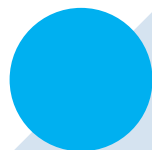


¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025 en relación al capítulo 13 de ISO 22002-100: 2025?

- ➔ **13.3 Programas de limpieza y desinfección**
Los requisitos de la ISO 22002-100 y lo siguiente deberán aplicarse. Los programas de limpieza y/o desinfección deberán especificar, según corresponda a la naturaleza de las operaciones:
 - a) inspecciones posteriores a la limpieza; y/o
 - b) inspecciones previas al arranque.
- ➔ **13.4 Sistemas de limpieza en sitio (CIP)**
Los sistemas CIP deberán estar separados de las líneas de producto activas. Los parámetros para los sistemas CIP deberán estar definidos y monitoreados (incluyendo tipo, concentración, tiempo de contacto y temperatura de cualquier agente químico utilizado).

ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 14 Higiene personal e instalaciones para los empleados**



Se redujeron
requisitos del
comedor y
vestimenta,
entre otros



Ordenamiento
general



Actualización (se
introduce
vapear por
ejemplo)

¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025 en relación al capítulo 14 de ISO 22002-100: 2025?

➔ *"Se aplicarán los requisitos de la norma ISO 22002-100."*

12vo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ISO 22002-100: 2025

REQUISITOS AUDITABLES: **CAPÍTULO 16 Defensa alimentaria y fraude alimentario**

La organización deberá:

- a) determinar o seleccionar la metodología para evaluar la significancia de las amenazas;
- b) realizar una evaluación de amenazas para identificar y evaluar amenazas potenciales, e identificar y seleccionar medidas de mitigación proporcionales que cubran sus procesos y productos;
- c) documentar la evaluación de amenazas, las medidas de mitigación y los procedimientos de verificación en un plan de defensa alimentaria;
- d) implementar el plan de defensa alimentaria, incluyendo capacitación efectiva, comunicación y revisión periódica.



NOTA: Las medidas de mitigación a considerar incluyen el diseño del edificio e infraestructura para prevenir accesos no autorizados; verificación de antecedentes del personal; control de información confidencial; seguridad de las áreas de almacenamiento y producción; transporte y distribución; aseguramiento de proveedores y proveedores externos, incluidos los requisitos para defensa alimentaria.

El Anexo A contiene ejemplos de medidas de defensa alimentaria.



16.3 FRAUDE ALIMENTARIO

La organización deberá:

- a) determinar o seleccionar la metodología para evaluar la significancia de las vulnerabilidades;
- b) realizar una evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario identificando vulnerabilidades potenciales, e identificar y seleccionar medidas de mitigación proporcionales que cubran sus procesos y productos;
- c) documentar la evaluación de vulnerabilidad, las medidas de mitigación y los procedimientos de verificación en un plan de prevención del fraude alimentario;
- d) implementar el plan de prevención del fraude alimentario, incluyendo capacitación efectiva, comunicación y revisión periódica.

NOTA: Los factores a considerar al realizar una evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario incluyen la vulnerabilidad económica, datos históricos, facilidad de detección, acceso a materias primas, materiales de empaque y productos terminados en la cadena de suministro; relación con el proveedor; aseguramiento de proveedores y proveedores externos, incluidos los requisitos para fraude alimentario, y complejidad de la cadena de suministro.

El Anexo B contiene ejemplos de medidas de mitigación del fraude alimentario.

¿Qué contempla ISO 22002-1: 2025 en relación al capítulo 16 de ISO 22002-100: 2025?

- ➔ "Se aplicarán los requisitos de la norma ISO 22002-100."
- ➔ **17 Retrabajo:** Sin cambios relevantes

BRCGS

Las normas Globales de BRCGS cubren una variedad de categorías de alimentos y no alimentarias:



Productos de Consumo ed. 4



Comercio Ético y Abastecimiento Responsable ed. 2.1



Inocuidad Alimentaria ed. 9



Materiales de Envasado ed. 7



Libre de Gluten ed. 4



Agentes and Brokers ed. 3



Almacenamiento y Distribución ed. 4

12vo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BRCGS

A NIVEL MUNDIAL



34,000

sitios certificados
BRCGS
globalmente



130+

países
adoptivos



385

socios de capacitación
aprobados por BRCGS
alrededor del mundo



90%

de los 10 principales
minoristas globales
aceptan o especifican
BRCGS



80%

de los 10 principales
restaurantes de servicio rápido
globales aceptan o especifican
BRCGS

12vo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BRCGS

CAMBIOS EN EL DIRECTORIO

BRCGS Directory – Cambios clave (Octubre 2025)



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



Nueva política de acceso al buscador público:

El buscador de sitios certificados ya no es libre
Se requiere cuenta gratuita Directory Lite para consultar certificados



Directory Pro – Gestión avanzada de proveedores

Funcionalidades:

- Acceso a +55.000 sitios (vigentes y vencidos),
- Descarga de certificados auténticos (PDF)
- Visualización de informes de auditoría (si se comparten)
- Favoritos y exportación en Excel
- Alertas en tiempo real por cambios de estado
- Integración por API con sistemas internos

¿Quiénes pueden acceder?

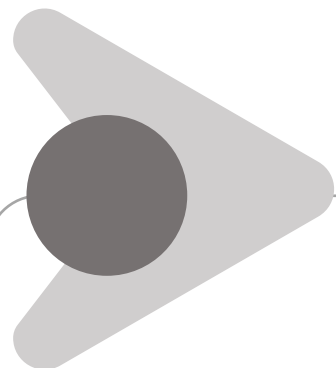
- Clientes que compren una suscripción anual
- Organizaciones titulares de auditorías BRCGS → Acceso sin costo adicional
- Se requiere una cuenta en BRCGS Directory Lite para habilitar el servicio Pro

12vo. SEMINARIO

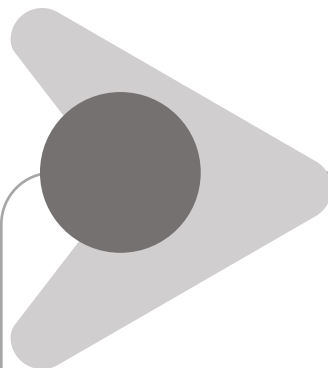
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BRCGS

ESTADO DEL “PARTICIPATE”



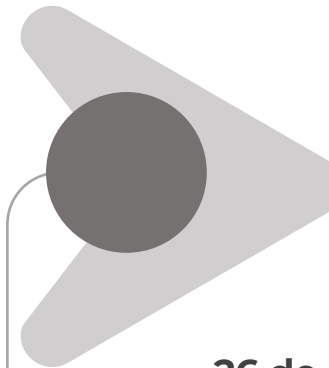
**Best Practice Guideline Pest
Management, 26 de febrero 2025**



**Guía de Mejores Prácticas: Control de
Cuerpos Extraños**

Recomendaciones sobre la correcta
especificación, instalación y operación
de tecnologías que evitan que
productos contaminados lleguen al
consumidor

11 de septiembre de 2025



26 de marzo de 2025

Mantener la ropa de protección limpia

*(Comprender el proceso de lavado
adecuado es clave para garantizar la
eficacia higiénica de la ropa de
protección utilizada en entornos
alimentarios.)*

BRCGS

POSITION STATEMENTS

24 July 2024 • VERSION 3
Global Standard Food Safety (Issue
9) version 3 Position Statements (F926)



15 August 2024 • VERSION 7
Global Standard Storage and Distribution
(Issue 4) version 7
Position Statements (SD404)

ISO 9001

REVISIÓN EN CURSO 2025 - 2026

¿Por qué se revisa la norma?

- ⇒ Adaptación a cambios tecnológicos, legislativos y del mercado
- ⇒ Inclusión de nuevas temáticas como sostenibilidad, riesgos, inteligencia artificial
- ⇒ Unificación de vocabulario y estructura con otras normas ISO



Estado actual de la revisión (2025):

Enero 2025: Primer borrador CD1 publicado

Marzo 2025: Cierre de comentarios globales

Mayo-junio 2025: Reuniones técnicas sobre cláusulas clave (riesgos, Anexo A, liderazgo)

Se espera el borrador DIS en próximos meses

Publicación estimada de la versión final: mediados de 2026

Período de transición: 3 años desde su publicación

ISO 9001

POSIBLES CAMBIOS CLAVE EN ISO 9001:2026

Cambio climático: Pasa de adenda a requisito formal (contexto de la organización)

Transformación digital: Inclusión de IA, automatización y digitalización

Ética e integridad: Reforzado desde el liderazgo y la alta dirección

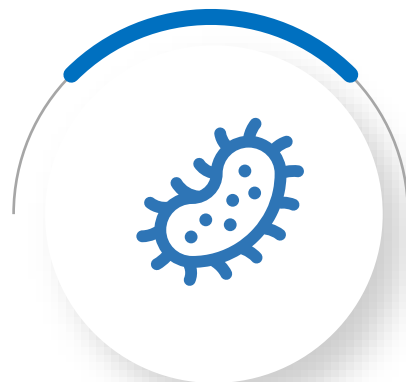
Gestión de riesgos: Enfoque más dinámico, proactivo y adaptable

Separación riesgo vs. oportunidad: Se valorizan como conceptos distintos

Partes interesadas no-clientes: Evaluación incluye comunidad, proveedores y reguladores

REFLEXIONES 2025

NO SUBESTIMEN LA LISTERIA, CUIDADO
CON MANGUERAS, CANERÍAS, TANQUES
DE AGUA



NO SUBESTIMEN LA
IDENTIFICACIÓN DE
CONTAMINACIÓN POR
CONTACTO CRUZADO DE LOS
ALÉRGENOS Y SOBRE TODO SI
TIENEN PRODUCTOS LIBRES
DE GLUTEN

GRACIAS POR PARTICIPAR

12vo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA