

*Free Guide*

# ISO 22000: Gestión de la seguridad alimentaria



Skills management software  
for frontline workers

[www.ag5.com](http://www.ag5.com) | [info@ag5.com](mailto:info@ag5.com) | [+31 20 463 0942](tel:+31204630942)

## **¿Qué es una certificación ISO 22000?**

ISO 22000 es una norma reconocida internacionalmente para los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Aporta las directrices para garantizar la seguridad de los productos alimentarios a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción hasta el consumo, con el objetivo de prevenir los peligros transmitidos por los alimentos y mantener la calidad.

## **¿Cuál es la finalidad de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria?**

El objetivo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria con certificación ISO 22000 es establecer procesos y prácticas estructurados que garanticen una producción, manipulación y distribución seguros e higiénicos de los productos alimentarios, reduciendo los riesgos para los consumidores y mejorando la seguridad alimentaria en general.

## **¿Quién necesita una certificación ISO 22000 para la gestión de la seguridad alimentaria?**

Cualquier organización implicada en el sector alimentario como fabricantes, procesadores, distribuidores, minoristas y servicios de catering, puede beneficiarse de la certificación ISO 22000. El estándar contribuye a garantizar la seguridad alimentaria, el cumplimiento de las normativas y la confianza de los consumidores mediante la implantación de sistemas eficaces de gestión de la seguridad alimentaria. Aunque la norma ISO 22000 no es obligatoria, algunos organismos reguladores o clientes pueden exigirla como requisito previo para hacer negocios.

## **¿Cuándo debe recibir el personal formación sobre seguridad alimentaria para la certificación ISO 22000?**

El personal debe recibir formación sobre seguridad alimentaria según la norma ISO 22000 antes de implantar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria. La formación garantiza la comprensión de los requisitos de la norma, promueve las prácticas adecuadas y ayuda a implantar y mantener eficazmente el sistema para la producción segura de alimentos.

## **Beneficios de implementar la certificación ISO 22000**

La aplicación de la norma ISO 22000 ofrece varias ventajas a las organizaciones. Algunas ventajas clave son:



## **Mayor seguridad alimentaria**

La implantación de la norma ISO 22000 mejora las prácticas de seguridad alimentaria, reduciendo el riesgo de contaminación y de enfermedades transmitidas por los alimentos.



## **Cumplimiento de la normativa**

La conformidad con la norma ISO 22000 ayuda a cumplir los reglamentos y normas de seguridad alimentaria, garantizando el cumplimiento legal y reduciendo las posibles responsabilidades.



## **Confianza de los consumidores**

La certificación fomenta la confianza de los consumidores al demostrar un compromiso con la seguridad alimentaria, lo que se traduce en un aumento de la confianza de los clientes y de la reputación de la marca.

# **Cómo obtener una certificación ISO 22000**

Para obtener la certificación ISO 22000, una organización suele desarrollar e implantar un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, someterse a una auditoría interna, contratar a un organismo de certificación y a continuación someterse a una auditoría externa. Una vez superada la evaluación, la organización recibirá la certificación ISO 22000.

## **Retos en la implantación de la certificación ISO 22000**

Obtener una certificación ISO 22000 puede plantear varios retos a las organizaciones. Entre ellos se incluyen:



### **Documentación compleja**

Elaborar y mantener la documentación, los procedimientos y los registros necesarios puede llevar mucho tiempo y consumir muchos recursos.



### **Formación de los empleados**

Garantizar que todos los empleados entienden y siguen los nuevos protocolos de seguridad alimentaria puede requerir una amplia formación y una gestión del cambio.



## **Coordinación de la cadena de suministro**

Coordinar las prácticas de seguridad alimentaria entre proveedores y socios para cumplir con los estándares de ISO 22000 puede ser un reto, especialmente para las cadenas de suministro globales.

## **Consejos y estrategias para preparar la certificación ISO 22000**

A continuación le ofrecemos una serie de consejos para prepararse para una certificación ISO 22000:

- Educar al personal sobre los requisitos de la norma ISO 22000, haciendo hincapié en su papel en la seguridad alimentaria.
- Desarrollar procedimientos, registros y políticas claros alineados con las normas ISO 22000.
- Realizar auditorías internas para identificar las deficiencias e introducir las mejoras necesarias.
- Asegurarse de que los proveedores cumplan con los estándares de ISO 22000 y se comuniquen eficazmente para mantener la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.
- Establecer una cultura de evaluación continua, acciones correctivas y medidas preventivas para mejorar continuamente las prácticas de seguridad alimentaria.

## **¿Caduca una certificación ISO 22000?**

Las certificaciones ISO 22000 suelen tener una validez de tres años. El proceso de renovación implica la realización de auditorías periódicas de evaluación por parte de un organismo de certificación para garantizar el cumplimiento continuado de las normas. Las organizaciones deben demostrar el mantenimiento eficaz del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, las mejoras y el cumplimiento de la normativa para mantener el estatus de certificación.

## **Recursos para la certificación ISO 22000**

Para más información y orientación sobre la certificación ISO 22000, puede consultar los siguientes recursos:

**Organización Internacional de Normalización (ISO).** La [página de ISO 22000](#) en el sitio web oficial de ISO proporciona el documento de la norma ISO 22000, noticias actualizadas y recursos adicionales.

**Organismos de certificación acreditados.** Para obtener la certificación ISO 22000, puede dirigirse a los organismos de certificación acreditados que ofrecen servicios de certificación en su país. Estos organismos tienen la experiencia necesaria para guiarle a través del proceso de certificación. Puede encontrar una lista de organismos de certificación acreditados en la página web del [Foro Internacional de Acreditación \(IAF\)](#) o ponerse en contacto con su organismo de acreditación nacional.

**Autoridades reguladoras.** Diversas autoridades reguladoras de todo el mundo, como la [Administración de Alimentos y Medicamentos \(FDA\) de los Estados Unidos](#) o la [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\)](#) de la Unión Europea, están estrechamente relacionadas con la norma ISO 22000. Estos organismos reguladores pueden utilizar la ISO 22000 como referencia o armonizar sus reglamentos con la norma, así como ofrecer asesoramiento científico y evaluaciones de riesgos sobre cuestiones de seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

**Plantilla gratuita de matriz de competencias.** AG5 ofrece una plantilla gratuita de [matriz de competencias sectoriales para la norma ISO 22000](#). Gracias a ella podrá desarrollar e implementar un plan para garantizar que los conocimientos de sus empleados sobre la norma ISO 22000 estén actualizados, sean completos, cumplan con la normativa y tengan visión de futuro.

## Gestión de competencias

## **Software de gestión de la seguridad alimentaria y de gestión de competencias**

AG5 almacena todas las certificaciones en la nube, ofreciendo acceso a todo el personal autorizado a la versión correcta de las certificaciones aprobadas. Esto le ayudará a realizar un seguimiento sencillo de todos los datos y documentación sobre la certificación ISO 22000 en toda su organización.

Mediante el software de gestión de competencias de AG5 puede supervisar el estado de cualquier tipo de certificación relevante para su plantilla, gracias a los paneles intuitivos que le ofrecen una visión clara de lo que necesita exactamente para preservar la cualificación y la seguridad de sus empleados.

[Solicite una demostración](#)

## **Preguntas frecuentes sobre la certificación ISO 22000**

## **¿Cuál es el ámbito de aplicación de la norma ISO 22000?**

La norma ISO 22000 abarca la gestión de la seguridad alimentaria, abordando los peligros, los procesos, la comunicación y la mejora continua en toda la cadena de suministro alimentario.

## **¿Es obligatoria la certificación ISO?**

La norma ISO 22000 no es obligatoria por ley, pero puede ser exigida por los clientes o por las regulaciones del sector alimentario.

## **¿Cuánto tiempo se tarda en obtener la ISO 22000?**

La obtención de la certificación ISO 22000 varía y suele llevar de varios meses a un año, dependiendo de la preparación y la complejidad de la organización.

## **¿Cuáles son los costes de la certificación ISO 22000?**

Los costes incluyen los honorarios de los consultores, la formación de los empleados, la documentación, las auditorías y el posible software. Los gastos varían en función del tamaño y la complejidad de la organización.

## **¿Cuál es el periodo de validez de una ISO 22000?**

La certificación ISO 22000 suele tener una validez de tres años y está sujeta a auditorías periódicas de evaluación para mantener su conformidad.

## **¿Puede integrarse una ISO con otros sistemas de gestión?**

Sí, la ISO 22000 puede integrarse con otros sistemas de gestión como ISO 9001 (calidad) o ISO 14001 (medioambiente) para mejorar el rendimiento global.

## ¿Dónde encontrar más información sobre la certificación ISO 22000?

Visite la [página de ISO 22000](#) en el sitio web oficial de ISO.

### Fuentes:

ISO 22000. ISO. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>

Foro Internacional de Acreditación (IAF). <https://iaf.nu/en/home/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. (FDA).

<https://www.fda.gov/food>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

<https://www.efsa.europa.eu/en>

## Autor



[Rick van Echtelt](#)

Rick van Echtelt es el cofundador y CEO de AG5, donde aporta sus más de dos décadas de experiencia en emprendimiento y software en línea.

[Leer el perfil del autor](#)

## Revisiones

Original version | agosto 16, 2023

Escrito por [Rick van Echtelt](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

