

Nova ISO 22000:2018

Sistema de gestió de la seguretat alimentària.

La seguretat alimentària tracta de la prevenció, l'eliminació i el control de riscos derivats de l'alimentació, des del lloc de producció fins al punt de consum. Atès que els riscos de seguretat alimentària poden introduir-se en qualsevol etapa del procés, totes les empreses de la cadena alimentària han d'exercir controls de perill adequats. De fet, la seguretat alimentària només es pot mantenir a través dels esforços combinats de totes les parts: governs, productors, minoristes i consumidors finals.

Dirigit a totes les organitzacions de la cadena alimentària, ISO 22000:2018, *sistemes de gestió de la seguretat alimentària: requisits per a qualsevol organització de la cadena alimentària*, tradueix la gestió de la seguretat alimentària en un procés de millora contínua. Es necessita un enfocament de precaució en la seguretat alimentària, ajudant a identificar, prevenir i reduir els riscos derivats dels aliments en les cadenes alimentàries i de pinsos.



La nova edició ofereix una claredat d'entesa per a les milers d'empreses de tot el món que ja utilitzen l'estàndard. Les seves últimes millores inclouen:

- Adopció de l'Estructura d'alt nivell comuna a tots els estàndards del sistema de gestió ISO, facilitant que les organitzacions combinin ISO 22000 amb altres sistemes de gestió (com ISO 9001 o ISO 14001).
- Un nou enfocament del risc - com un concepte vital en el negoci alimentari - que distingeix entre el risc a nivell operatiu i el nivell de negoci del sistema de gestió.
- Enllaços forts al Codex Alimentarius, un grup de treball alimentari de les Nacions Unides que desenvolupa directrius sobre seguretat alimentària per als governs.

El nou estàndard ofereix un control dinàmic dels riscos de la innocuïtat dels aliments que combina els següents elements claus generalment reconeguts: **comunicació interactiva**, **gestió de sistemes**, **programes de prerequisits** (PRPs) i els principis d'anàlisi de riscos i punts crítics de control (**APPCC**).

ISO 22000:2018 cancel·la i substitueix la versió ISO 22000: 2005. Les organitzacions certificades tenen tres anys per adaptar el seu sistema a la nova versió.

Font: www.iso.org

Sistemes de gestió a l'àmbit alimentari:

A pesar de la nova publicació de la nova ISO 22000, el sector alimentari contempla un gran número de referencials o normes que poden ser exigits pels clients:

- **ISO 22000** Seguretat alimentària.
- **BRC** Protocols seguretat alimentària .
- **IFS** Seguretat alimentària.
- **GLOBALGAP** Bones pràctiques.
- **FSSC 22000** Seguretat alimentària.
- **APPCC** Anàlisi de perills i punts crítics de control.
- **FACE** Productes aptes per a celíacs
- **EN 15593** Higiene en envasos per a productes alimentaris.
- **ISO 22005** Traçabilitat.
- ...

Aquesta proliferació de sistemes de gestió, és un veritable problema per a les pimes, ja que sovint poden rebre indicacions dels clients per aplicar diversos sistemes.

Confiem en que la **GFSI** (www.mygfsi.com), Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria, impulsada per la indústria per promoure la seguretat alimentaria, imposi les seves idees sobre el reconeixement de certificats.

Actualment els esquemes reconeguts per la GFSI, són:



Font: www.mygfsi.org