

**ISO 22001:2005 (SISTEMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA)**

**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El aumento significativo de enfermedades transmitidas por alimentos en mal estado, o la existencia de cualquier punto débil en la cadena alimentaria, puede dar lugar a un alimento inseguro; ocasionando un riesgo muy grave para los consumidores. Por ello las empresas, y sobre toda las turísticas, deben implantar sistemas basados en APPCC (Análisis de Puntos Críticos).

El objetivo es asegurar, en la medida de lo posible, una inocuidad cero de los alimentos. Potenciando de esta forma, la salud del consumidor y la vida útil de los alimentos. Evitando producir enfermedades e infecciones y sus posibles sanciones.



El Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (APPCC), no es más que un sistema de control de la calidad de los alimentos, que garantiza un planteamiento científico, racional y sistemático para la identificación, la valoración y el control de los peligros de tipo microbiológico, químico o físico. Existen sistemas de gestión certificados, como por ejemplo la ISO 22001 que, en caso de aplicarlos, aseguran la no contaminación de los alimentos, durante los procesos de producción y distribución.

El control de alimentos tiene que contemplar todas las actividades que se lleven a cabo en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. Desde la producción primaria, hasta la comercialización y el consumo, pasando por la elaboración y el almacenamiento.

Podemos decir que la ISO 22001 aborda de forma sencilla y lógica el autocontrol, garantizando la seguridad sanitaria de los alimentos y por lo tanto de los consumidores.



### LA NORMA ISO 22001:2005

La norma está elaborada por la Organización Internacional para la Estandarización, detalla los requisitos de un sistema de gestión de la calidad especializado en la seguridad alimentaria. Si la empresa los cumple, puede optar a una certificación con derecho a usar el logo que lo acredita, con el prestigio que esto supone de cara al cliente/proveedor.

La actual versión de ISO 22001 data del 2005, por ello se expresa como ISO 22001:2005, y está estructurada en los siguientes capítulos:

- 1.- Objeto y campo de aplicación.
- 2.- Referencias normativas.
- 3.- Términos y definiciones.
- 4.- Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- 5.- Responsabilidad de la Dirección.
- 6.- Gestión de recursos.
- 7.- Planificación y realización de productos inocuos.
- 8.- Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

Las empresas deben garantizar que elaboran alimentos inocuos, para lo cual se requiere la implementación, mantenimiento y actualización de algún sistema que garantice productos seguros, sustentado en los requisitos de esta norma y de las legislaciones aplicables.

Un Sistema de Seguridad Alimentaria se basa en los siguientes principios.

1. Programas o Planes de Prerrequisitos
2. Principios del Sistema APPCC
3. Controles del proceso
4. Comunicación interactiva
5. Elementos del Sistema de Gestión



El Sistema de Gestión de la Calidad Alimentaria en una empresa, tiene como punto de apoyo el manual de calidad. Si es necesario, puede complementarse con una serie de documentos adicionales tales como manuales específicos, procedimientos, instrucciones técnicas, registros y sistemas de información. La empresa deberá designar a un responsable que velará por el cumplimiento de lo dispuesto.

### **¿PORQUE IMPLANTAR LA ISO 22001:2005?**

- Es un Sistema de Calidad reconocido internacionalmente, en el mundo empresarial, en la administración y socialmente.
- Aporta método y sistematización.
- Consigue una mejor protección del consumidor, con lo que se aumenta su confianza
- Canaliza y aborda la mejora continua.
- Es demostrable bajo certificación.
- Mejora la cooperación entre los distintos estamentos relacionados con la industria alimentaria.
- Contribuye a reforzar los mecanismos de seguridad alimentaria del sector turístico, armonizando requisitos y criterios.
- Optimiza los procesos a lo largo de la cadena alimentaria, reduciendo los costes al prevenir que los alimentos entren en mal estado.
- Sistematiza y controla todos los procesos de la cadena alimentaria de la empresa.

Un estudio sobre el despilfarro de alimentos en la Unión Europea, calcula que se pierden alrededor de 89 millones de toneladas de alimentos al año. Cada europeo desperdicia unos 179 kilos anuales y lo hace en todos los escalones de la cadena alimentaria, según revela el último estudio de la UE al respecto, que no incluye los desperdicios procedentes del sector agrícola, ganadero y pesquero.

Esto nos da una idea de la cantidad de dinero que puede perder una empresa turística al tener que desechar alimentos en mal estado.



### ¿ PORQUE ELEGIR A ISQ-TURISTICA ?

- ISQ-Turística, a diferencia de otras empresas consultoras de calidad que implantan sistemas de forma general en todos los sectores. Nosotros sólo nos dedicamos al Sector Turístico Balear, con el que estamos especializados y conocemos a la perfección.
- ISQ-Turística trata a cada cliente de forma personalizada y con total confidencialidad, cumpliendo escrupulosamente con la La Ley Orgánica, 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.
- ISQ-Turística se adapta a los horarios y a la disponibilidad de los clientes, para que éstos no dejen paralizada su actividad de negocio.
- ISQ-Turística se diferencia por la sencillez de sus manuales y por una atención continua y permanente con sus clientes.
- ISQ-Turística es la primera consultora LOW-COST en las Islas Baleares.
- ISQ-Turística dispone de la posibilidad de implantar sistemas de calidad ON-LINE a través de una plataforma accesible vía web.
- ISQ-Turística GARANTIZA la CERTIFICACIÓN a todos sus clientes.

