



# Norma ISO 22.000 : 2005

Julio 2007

- Seguridad alimentaria.
- Aplicación APPCC.
- Cumplimiento con normativa actual.
- Alcance en toda la cadena alimentaria.
- Sistema de gestión común a ISO 9.001, 14.000.

[www.contraza.com](http://www.contraza.com)

Tel. 936306740  
Fax.9363006746

[info@contraza.com](mailto:info@contraza.com)

## División de consultoría

El departamento de consultoría de Contraza dispone de personal ampliamente cualificado y con experiencia para asesorarle y aclarar todas las dudas que se le puedan plantear en la puesta en marcha y la implantación de la norma específica para el sector alimentario: ISO 22000:2005.

A partir de las crisis alimentarias que han ido apareciendo en los últimos años, los consumidores se han vuelto más exigentes y para garantizarles la seguridad de sus alimentos han ido surgiendo normas de carácter voluntario, además de normativas legales. Dentro de las normas voluntarias, la más destacable es la norma ISO 22.000:2005.

Esta norma abarca toda la cadena alimentaria,

desde el sector primario hasta restauración pasando por transformadores, distribuidores, etc. Todo ello para garantizar la nomenclatura seguridad en todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Por lo tanto, sea cual sea el papel de su empresa en la cadena de alimentos, esta norma le será de aplicación.



Las bases de la norma que nos ocupa son los prerrequisitos (higiene, trazabilidad...) y el sistema APPCC, ambos definidos por el Codex Alimentarius. Estos parámetros también

están presentes en textos legales de obligado cumplimiento como el RD 2207/1995 y el reglamento 852/2004 de la Comunidad Europea donde se ponen las pautas para en las empresas dedicadas a la alimentación en cualquier de sus ámbitos.

El sistema de gestión de seguridad alimentaria (otro punto importante de esta norma) tiene muchos elementos comunes al de la norma ISO 9.000 y, por lo tanto, facilita la integración con otros sistemas de gestión como la propia ISO 9.001 o la 14.000 que usted ya pueda tener implantado o desee hacerlo.

## Beneficios de la implantación.

-Su empresa será capaz de mantener y demostrar la seguridad alimentaria de los productos elaborados, distribuidos...

-Con su aplicación será más fácil el cumplimiento de los requisitos legales.

-Optimizará los costes derivados de acciones correctoras siendo este un sistema, sobretodo, preventivo.

-La imagen de su empresa será la de la preocupación por la salud de los consumidores y la de colaboración entre entidades mediante la comunicación. Incrementando la confianza de clientes, distribuidores y entidades gubernamentales.

-Facilita el negocio internacional de alimentos mejorando la competitividad.

-Armoniza las diferentes normas ya existentes ahorrando trabajo.

-Cumplirá especificaciones de nuevos clientes pudiendo acceder a otros mercados.

-Reduce los riesgos legales y comerciales facilitando una acción inmediata a cualquier emergencia.

-Reconocimiento internacional.