



SISTEMAS DE GESTIÓN
Consultoría y Capacitación

Las Diferencias entre las Normas



ISO 22000 y FSCC 22000 V5

www.si-geconsultoria.com

Los beneficios de la obtención de la ISO 22000

La obtención la Norma ISO 22000 implica una serie de ventajas para las empresas que van más allá del prestigio que supone poder acreditar la superación de una serie de requisitos en seguridad alimentaria, ya que permite una gestión más eficiente, identificar riesgos o proteger la marca, entre otros muchos beneficios.

El conjunto de beneficios para las organizaciones de la norma ISO 22000 en sus diferentes áreas de influencia sería:

- Conseguir ventaja competitiva frente a otras empresas o proveedores.
- Al tratarse de una normativa internacional, posibilita la armonización de las normas y legislaciones existentes en cada país.
- Identificar riesgos.
- Gestionar la empresa de manera más eficiente y rentable.
- Facilitar la implantación de sistemas de mejora continua.
- Prevenir fallos en la seguridad de los alimentos.
- Facilitar el cumplimiento de la normativa legal.
- Fomentar la comunicación y la colaboración entre todas las partes interesadas.
- Establecer una gestión sistemática de los requisitos previos.
- Ahorrar costos y tiempos de producción.
- Eliminar o reducir al máximo la retirada de productos por no cumplir las normas sanitarias o higiénicas.
- Minimizar el número de reclamaciones de los consumidores.
- Integrar la gestión alimentaria con otras normas ISO de sistemas de gestión, para cumplir con los parámetros de calidad en aspectos medio ambientales o de seguridad y salud.
- Dar respuesta a los requisitos demandados por instituciones públicas y privadas.

La Norma ISO destaca por su enfoque práctico, y una doble orientación. Por una parte, proteger y aumentar la confianza de los consumidores en un derecho básico y fundamental, como es el de consumir siempre alimentos en óptimo estado.

Y la otra vertiente tiene que ver con la mejora de procesos en las empresas, ganando en eficiencia, transparencia, competitividad y rentabilidad.

¿Para qué sirve la ISO 22000?



La Norma ISO 22000 es la Norma Internacional de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria que especifica los requisitos que se deben cumplir en la totalidad de la cadena de suministros de alimentos, para asegurar que lleguen en perfecto estado al consumidor.

La ISO 22000 se crea con el objetivo básico de garantizar la seguridad alimentaria. De forma paralela, se mejora la protección del consumidor y se fortalece su confianza.

Se establecen requisitos y parámetros de gestión eficaces y se mejora el rendimiento de los costos a largo plazo de la cadena alimentaria.

La obtención por parte de una empresa de esta norma demuestra públicamente su compromiso para la sociedad y la opinión pública en tema de la seguridad alimentaria, colocando a la organización en situación de ventaja para ser seleccionada como proveedor.

Entre los objetivos que se persiguen con esta norma podemos destacar:

Reforzar la seguridad alimentaria, fomentar la cooperación entre las industrias agroalimentarias, los gobiernos nacionales y organismos transnacionales, asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza, establecer requisitos de referencia o elementos claves para los sistemas de seguridad alimentaria y mejorar el rendimiento de los costos a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

La Prestigiada GFSI

La ISO 22000 es certificable. Pero dentro del mercado de alimentos, existe otra organización que tiene más credibilidad. Se trata de GFSI (Global Food Safety Initiative). Esta credibilidad y prestigio viene del propio mercado y de las grandes empresas que adoptan y apoyan esas iniciativas.

GFSI no es una norma. Pero evalúa normas existentes y da su aval de reconocimiento. Y adivinen, la ISO 22000 trató, ¡pero no consiguió ser reconocida por GFSI! Pero, ¿cuáles fueron los motivos? Principalmente por el hecho de que todos los requisitos de esta Norma son genéricos y no pormenorizan los programas de prerequisites a ser implementados.



GFSI crea la FSSC 22000

Es en este punto que surge la FSSC 22000. La FSSC (Food Safety System Certification) es un órgano independiente que creó un esquema basado en la ISO 22000, pero que es más específico, al punto de conseguir el reconocimiento de GFSI.

La norma FSSC 22000 "food safety system certification" ha sido desarrollada por la Foundation for Food Safety Certification (Fundación para la certificación de la seguridad alimentaria) siendo en definitiva el resultado de la unión del Estándar de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000 y la Especificación PAS 220 (o ISO/TS 22002-1), además de otros requisitos con el objetivo de cumplir con los requisitos de certificación de la iniciativa mundial de seguridad alimentaria (GFSI).

La Norma FSSC establece un marco de referencia para los requisitos de la seguridad alimentaria teniendo en cuenta estos aspectos clave:

- 1 El establecimiento de un Sistema de gestión de la seguridad alimentaria
- 2 Incorporar las Buenas prácticas (agrícolas, de fabricación y de distribución)
- 3 Considerar los principios para el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- 4 Establecimiento de los requisitos para unos sistemas de gestión de seguridad alimentaria

La obtención del certificado en FSSC 22000 tiene múltiples beneficios, involucran a todo el espectro de la cadena de suministro alimentaria.

The logo for Food Safety System Certification 22000 features a green stylized arc above the text and another below it, forming a partial circle. The text is in a bold, green, sans-serif font.

**Food Safety System
Certification 22000**



Beneficios de la FSSC 22000:

- 01** Demuestra al cumplimiento de los requisitos legales dentro de la industria alimentaria
- 02** Promueve y mejora la confianza del cliente facilitando el acceso al mercado
- 03** Mejoras los márgenes de operación por medio de los ahorros de costes conseguidos al aplicar las disciplinas recogidas en los estándares de seguridad alimentaria
- 04** Las empresas certificadas en FSSC 22000 pueden acreditar la consistencia de sus procesos facilitando el comercio internacional y acceso a nuevos mercados
- 05** La Certificación por esquemas reconocidos por la GFSI es garantía de independencia e imparcialidad evitándose el conflicto de intereses

Certificación FSSC 22000:

Una certificación FSSC será reconocida internacionalmente ya que adopta requisitos reconocidos por el mercado, la industria y los organismos internacionales y legislativos.

Un Certificado reconocido protege la marca, mejora la confianza del consumidor y garantiza la integridad del producto, demuestra el cumplimiento de la legislación y el compromiso de las empresas para controlar y gestionar riesgos de seguridad alimentaria por lo que su promoción redunda en beneficio para los organismos legislativos que pueden demostrar el grado de seguridad alimentaria de las empresas de un sector por el número de empresas certificadas.



SISTEMAS DE GESTIÓN

Consultoría y Capacitación

**Descubre Cual es el
Mejor Camino a la
Certificación.**

CONTÁCTANOS

+52 55 2371 0689 

admin@si-geconsultoria.com 

CDMX, México 

www.si-geconsultoria.com 