

Calidad y seguridad alimentaria: ISO 22000 – Sistema para su gestión

Tras las crisis alimentarias que han surgido a lo largo de los últimos años, han surgido diferentes programas, protocolos o normas de carácter voluntario que marcan los requisitos de seguridad alimentaria que exigen tanto los consumidores, como las cadenas de compra y distribución.

Entre estas normas de carácter voluntario, destaca la última en aparecer, pertenece a la familia de normas ISO, se trata de la ISO 22.000:2005. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Esta norma es la integración de los principios del APPCC y de los programas de prerrequisitos dentro de un sistema de gestión del tipo ISO 9001.

Esta norma ISO 22.000, reconocida internacionalmente, es de aplicación a todos los operadores de la cadena alimentaria; tanto productores primarios, como transformadores, distribuidores, vendedores, restauración, y viene a situarse junto a otras de reconocimiento regional ya existentes, y que buscan el mismo objetivo.

A estas alturas hablar de la calidad y seguridad de los alimentos, hablar de crisis alimentarias, o hablar de incidentes alimentarios; intoxicaciones,... ya no es noticia. Se ha escrito mucho a lo largo de los últimos años, sobre todo desde la crisis de las vacas locas sobre estos temas que preocupan tanto al consumidor, productores y comercializadores.

A lo largo de todo este tiempo han surgido a la par iniciativas tanto de origen público (normativa legal) como de origen privado (guías sectoriales, normas, protocolos,...).

Igualmente están conviviendo los controles oficiales (públicos) y los controles de parte (privados, por entidades de control o de certificación), en muchas ocasiones recomendados y/o exigidos por las cadenas de compra y distribución.

Por una parte los controles oficiales, desarrollados en base a los aspectos regulados legalmente, buscan en base a sus inspecciones evaluar las condiciones de producción o de fabricación, de forma que garanticen el cumplimiento de los requisitos mínimos de higiene y seguridad alimentaria que exige la Ley.

Por otra parte están las certificaciones de parte realizadas por entidades de inspección y/o de certificación en base a pliegos de condiciones, normas, protocolos de calidad, e incluso en base a normativa legal o reglamentaria; con en el caso de Denominaciones de Origen Protegida, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, Producción integrada, Vinos de la Tierra, agricultura ecológica, etc. Estos pliegos o normas son la base de certificaciones pueden buscar diferentes objetivos:

- Garantizar la seguridad o inocuidad de los alimentos.
- Certificar aspectos diferenciadores de calidad, de producción, o de proceso.
- Certificar el cumplimiento de buenas prácticas de producción, manejo,...

Por tanto aparecen dos conceptos:

- Seguridad o inocuidad alimentaria
- Calidad alimentaria.

Se puede definir que:

- **Seguridad o inocuidad alimentaria:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Calidad de producto:** grado en el que un producto cumple un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas (definición según ISO 9000:2005.)
- **Calidad alimentaria:** grado en el que un producto alimentario cumple con un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas

También se puede decir que un producto de calidad, puede ser aquel que muestra características diferenciadoras que le aportan un **valor añadido** frente a otros de la misma categoría. Entre las características podemos encontrar aspectos organolépticos, composición, calidad de la materia prima, condiciones de conservación, presentación,....

Es básico y legalmente de obligado cumplimiento que los productos alimentarios puestos en el mercado para el consumo humano o animal han de ser legales y seguros, es decir que no causen daño al consumidor.

Por tanto partimos de la realidad de que todos los productos que existen en el mercado han de ser seguros para los consumidores, pero siempre habrá diferentes calidades y presentaciones entre productos de la misma categoría.

Legalmente, las bases para garantizar la seguridad alimentaria están en los principios del Codex Alimentarius; Plan APPCC y programas de prerrequisitos.

Los programas de calidad voluntarios pueden estar basados en muy diferentes aspectos; sistemas de gestión, certificaciones de producto, y otras intermedias entre ambas.

Entre estas últimas se encuentran las normas y protocolos de origen privado y de carácter regional; son BRC Global Standard – Food, respaldado por la Asociación de Distribuidores del Reino Unido (British Retail Consortium), y el Internacional Food Standard (IFS) impulsado por la Asociación de Empresas Alemanas de Distribución (HDE) y apoyada por sus homólogos franceses de la Federación Francesa de Empresas de Comercio y de la Distribución (FDE). En el sector primario, el referencial más extendido y aceptado a nivel mundial es EUREPGAP.

Todas estas iniciativas, englobadas en la GFSI (Global Food Safety Initiative) tienen unas bases comunes mínimas de referencia. Estas son:

- APPCC,
- Sistema de Gestión,
- Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Distribución (BPD), según aplique.

El APPCC, constituye la base del sistema de control de la seguridad de los alimentos de la Empresa. Este Plan debe de ser sistemático, exhaustivo, integral, completamente implementado y mantenido, y basado en los principios HAPPCC del Codex Alimentarius.

El Sistema de Gestión contemplará, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Manual de Seguridad
- Declaración de Política de Seguridad Alimentaria.
- Responsabilidades de la Dirección,
- Control y requisitos de la documentación:
- Homologación de proveedores.
- Auditorías internas.
- Control de no Conformidades y Acciones correctivas.

- Control de equipos de seguimiento y medición:
- Validación del producto.
- Análisis del producto.
- Trazabilidad.
- Retirada de producto.
- Gestión de reclamaciones.

Los Requisitos relativos a Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Buenas Prácticas de Distribución (BPD) tienen como objetivo garantizar prácticas higiénicas del producto, respecto al medio ambiente, a los trabajadores, riesgos de contaminación del producto, bienestar animal,...

El éxito de estas normas de carácter regional ha estado viene dado por estar:

- Promovidos y/o apoyados por las asociaciones, o entidades que lo demanda; centrales de compra, asociaciones de exportadores,...
- Centrados en requisitos muy específicos y relacionados por la producción de alimentos; en el sector primario, industrial.
- Basado en criterios de análisis de riesgos, y directrices del Codex alimentarius.
- Exigencia de auditores cualificados, con formación y experiencia en el sector.
- Exigencia de entidades de certificación reconocidas y que acrediten el cumplimiento de las normas EN 45011 y/o 45012 según el caso.

Anteriormente a la aparición y amplia difusión de estas normas regionales existían otras como las de la serie ISO 9000, pero no han sido suficientes para satisfacer las necesidades demandadas por los compradores y consumidores del sector alimentario.

Por ello recientemente la organización ISO ha publicado una norma específica en garantizar la seguridad de los alimentos; la norma ISO 22000:2005.- Sistema de Gestión para la Seguridad o inocuidad de los alimentos, aprobada el 31 de agosto de 2005.

La norma ha sido desarrollada dentro de la ISO por los expertos del sector alimenticio, junto con los representantes de organizaciones internacionales especializadas y en colaboración estrecha con el Codex Alimentarius, organismo establecido en común por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (WHO) para desarrollar normas alimenticias.

OBJETIVOS QUE BUSCA LA NORMA

Hasta ahora no existía ninguna norma ISO que se centrara en garantizar la seguridad alimentaria. Las normas ISO existentes, y especialmente la difundida ISO 9001, dentro del sector alimentario se quedan muy laxas en sus requerimientos de inocuidad a la hora de ser implantada y/o certificada en la industria alimentaria.

Esta norma internacional específica los requisitos para garantizar un sistema de gestión de la empresa que asegure la seguridad alimentaria = inocuidad de los alimentos.

La inocuidad de los alimentos se refiere a la existencia de peligros asociados a los alimentos en el momento de su consumo. Dado que estos peligros pueden encontrarse a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la granja a la mesa), es esencial un control adecuado a lo largo de toda ella.

Por tanto, el ámbito de esta norma alcanza a todos los operadores implicados en la producción, transformación, comercialización y venta de los productos alimentarios (bien para consumo humano, o consumo animal), al igual que a aquellos subcontratistas relacionados; productores de equipamiento, material de embalaje, agentes de limpieza, ..., ingredientes, y otros...).

Esta norma no descubre nada nuevo, sino que combina principios y metodologías ampliamente difundidas y reconocidas en una misma norma. Estos principios son:

- Comunicación interactiva. Identificación y Trazabilidad
- Gestión del sistema. Sistema de gestión estructurado; tipo ISO 9001
- Programas de prerrequisitos. Codex Alimentarius
- Principios del APPCC. Codex Alimentarius

Esta norma pretende por tanto armonizar a un nivel global los requisitos de un sistema de inocuidad de los alimentos para toda la actividad dentro de la cadena alimentaria. Requiere que las organizaciones que quieran cumplirla han de cumplir con todos los requisitos legales y reglamentarios que le sean aplicables, y estén relacionados con la inocuidad de los alimentos a través de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Normas complementarias

La Norma ISO 22004.- orientaciones para el uso y la implementación de la norma, publicada el 15 de noviembre de 2005 proporciona soporte y guía en la aplicación de la norma.

Actualmente se está desarrollando una especificación técnica (ISO / TS 22003) que establezca los requisitos a cumplir por las entidades de certificación. Está prevista su publicación para el primer trimestre del 2006.

DESARROLLO DE LA NORMA ISO 22.000:2005

1.- Objetivos y campo de aplicación

Esta norma es de aplicación a cualquier organización independientemente de su tamaño, y que se encuentren involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria, y permite a una organización:

- Planificar, implantar, operar mantener y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Demostrar conformidad con los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos
- Evaluar y valorar los requisitos del cliente y demostrar la conformidad con aquellos requisitos del cliente mutuamente acordados, en lo que se refiere a la inocuidad de los alimentos, con objeto de aumentar la satisfacción del cliente.
- Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.
- Asegurarse de su conformidad con la política de la inocuidad de los alimentos declarada.
- Demostrar tal conformidad a las partes interesadas pertinentes, y
- Buscar una certificación externa que garantice su cumplimiento.

Todos los requisitos de esta norma son genéricos (no están desarrollados específicamente para un tipo de industria, o sector).

2.- Normas para la consulta.

Para la aplicación de esta norma es indispensable la consulta de la norma ISO 9000: 2000 Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabularios.

3.- Términos y definiciones.

A parte de los establecidos en la norma ISO 9000, se establecen las siguientes específicas de la ISO 22000; Inocuidad de los alimentos, Cadena alimentaria, Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, Política de la inocuidad de los alimentos, Producto terminado, Diagrama de flujo, Medida de control, PPR – Programa de prerrequisito, PPR Operativo –programa de prerrequisitos de operación, PCC, Punto crítico de control, Límite crítico, Seguimiento, corrección, Acción correctiva, Validación, Verificación, Actualización.

4.- Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

4.1.- Requisitos generales.

La organización debe de establecer, documentar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos, y actualizarlo cuando sea necesario.

4.2.- Requisitos de la documentación.

4.2.1. Generalidades

La documentación del SGIA debe de incluir:

- Declaraciones documentales de una política de la inocuidad de los alimentos y de objetivos relacionados.
- Procedimientos documentados y registros requeridos por esta norma internacional.
- Documentos que la organización necesita para asegurarse del eficaz desarrollo, implementación y actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

4.2.2. Control de los documentos.

Los documentos del SGIA deben de estar controlados., los registros deben de controlarse.

4.2.3.- Control de los Registros.

Los registros deben de establecerse y mantenerse para proporcionar evidencia de la conformidad con los requisitos, así como de la operación eficaz del SGIA.

5.- Responsabilidad de la dirección

5.1.-Compromiso de la dirección.

La alta dirección de la empresa debe de proporcionar evidencia de su compromiso con el desarrollo e implementación del SGIA así como de su mejora continua.

5.2.- Política de inocuidad de los alimentos.

La alta dirección se asegurará que la política de la inocuidad de los alimentos es entre otros:

- Es conforme con los requisitos legales, y los acordados mutuamente con los clientes, en lo referente a la inocuidad de los alimentos.
- Se comunica, implementa y mantiene en todos los niveles de la Organización.
- Se revisa para su continua adecuación
- Está respaldada por objetivos medibles.

5.3.- Planificación del SGIA

La alta dirección se asegura que la planificación del SGIA cumple los requisitos del apartado 4.1.

5.4.- Responsabilidad y autoridad.

La alta dirección se asegurará que están definidas y comunicadas las responsabilidades en la organización.

5.5.- Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos.

La alta dirección debe de asignar un líder del equipo de inocuidad de los alimentos. Este debe tener responsabilidad para dirigir el equipo, asegurar la formación.

5.6.- Comunicación.

5.6.1.- Comunicación externa.

La organización debe de establecer e implementar y mantener disposiciones eficaces para comunicarse con Proveedores y contratistas, Clientes o consumidores, Autoridades legales, Otras organizaciones afectadas por la eficacia o actualización del SGIA.

5.6.2.- Comunicación interna.

La organización debe de establecer e implementar y mantener pautas eficaces para la comunicación con el personal sobre las cuestiones que afectan a la inocuidad de los alimentos.

5.7.- Preparación y respuesta ante emergencias

La alta dirección establecerá, implantará y mantendrá procedimientos para gestionar potenciales situaciones de emergencia y accidentes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos.

5.8.- Revisión por la dirección

La alta dirección debe de revisar a intervalos planificados la conveniencia, adecuación y eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Información para la revisión. La información de entrada para la revisión por la dirección debe de incluir entre otras información sobre las acciones de seguimiento de las revisiones por la dirección previas, los análisis de los resultados de las actividades de verificación.

5.8.3.- Resultados de la revisión.

Los resultados de la revisión por la dirección deben de incluir las decisiones y acciones relacionadas con el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, la mejora de la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, las necesidades de recursos, las revisiones de la política de la inocuidad de los alimentos de la organización y los objetivos relacionados.

6.- Gestión de los recursos

6.1.- Provisión de recursos.

La organización debe proporcionar los recursos adecuados para establecer, implementar y actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

6.2.- Recursos humanos.

6.2.1.- Generalidades

El equipo de la inocuidad de los alimentos y demás personal que realice actividades que afecten a la inocuidad de los alimentos debe de ser competente y debe de tener la educación, formación, habilidades y experiencia apropiadas.

6.2.2.- Competencia, toma de conciencia y formación

La organización debe identificar la competencia necesaria para el personal cuyas actividades afectan a la inocuidad de los alimentos, proporcionar formación o tomar otras acciones para asegurarse que el personal tiene la competencia necesaria, esta adecuadamente formado,...

6.3.- Infraestructura.

La organización debe de proporcionar los recursos para establecer y mantener la infraestructura necesaria para implementar la norma.

6.4.- Ambiente de trabajo.

La organización debe de proporcionar los recursos necesarios para establecer y mantener el ambiente de trabajo necesario para implementar esta norma.

7.- Planificación y realización de productos inocuos.

7.1.- Generalidades

La organización debe de planificar y desarrollar los procesos necesarios para la realización de productos inocuos. Debe de implementar, operar y asegurar la eficacia de las actividades planificadas y de cualquier cambio en las mismas. Esto incluye los PPR operativos y el plan APPCC.

7.2.- Programas de prerrequisitos (PPR)

La organización debe de establecer e implantar y mantener uno o más PPR para ayudar a controlar la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad de los alimentos en el producto
Para determinar y aplicar los PPR, la organización debe de tener en cuenta: los requisitos legales y reglamentarias, los requisitos del cliente, las directrices reconocidas, los principios y códigos del Codex Alimentarius, las normas internacionales, nacionales o propias del sector,...

7.3.- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros.

7.3.1.- Generalidades

Se recopilará toda la información necesaria para llevar a cabo el análisis de peligros. Esta información debe ser mantenida, actualizada y documentada. Se mantendrán registros.

7.3.2.- Equipos de la inocuidad de los alimentos.

La organización debe de designar un equipo de la inocuidad de los alimentos. Este equipo debe de ser multidisciplinar.

7.3.3.- Características del producto.

7.3.3.1. Materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.

Todas las materias primas, los ingredientes, y los materiales en contacto con el producto deben de ser descritos y actualizados en documentos con el detalle necesario para poder determinar el análisis de peligros.

7.3.3.2.- Características de los productos finales.

Las características de los productos finales deben describirse documentalmente y actualizarse hasta el grado que sea necesario para llevar a cabo el análisis de peligros.

7.3.4.- Uso previsto

Se describirán documentalmente el uso previsto del producto final, la manipulación razonablemente esperada del producto final, y en su caso cualquier manipulación inapropiada o no intencionada, pero razonablemente esperada, para llevar a cabo el análisis de peligros.

Para cada producto se identificaran los grupos de usuarios, los grupos de consumidores, y se considerarán a los grupos de consumidores conocidos y especialmente vulnerables a peligros específicos asociados a la inocuidad de los alimentos.

7.3.5.- Diagrama de flujo, etapas del proceso y medidas de control.

7.3.5.1.- Diagramas de flujo.

Se deben de preparar los diagramas de flujo para los productos o las categorías de proceso abarcados por el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Los diagramas de flujo deben de ser claros, precisos y suficientemente detallados.

7.3.5.2.- Descripción de las etapas del proceso y de las medidas de control.

Para el análisis de peligros se tendrán en cuenta la descripción de los procedimientos, parámetros de control de proceso que puedan influir en la inocuidad de los alimentos. Igualmente aquellos requisitos externos (legales, del clientes,..) que pueden afectar a la elección y rigurosidad de las medidas de control.

7.4.- Análisis de peligros

7.4.1.- Generalidades.

El equipo de la inocuidad de los alimentos debe de llevar un análisis de peligros para determinar cuales son los peligros que necesitan ser controlados, el nivel de control requerido par asegurar la inocuidad de los alimentos y que combinación de medidas de control se requieren.

7.4.2.- Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables.

Se deben de identificar y de registrar todos los peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos en relación con el producto, proceso, instalaciones,..

Cuando se identifican los peligros se deben considerar las etapas precedentes y siguientes a la operación especificada, los equipos del proceso, servicios asociados y el entorno, y los eslabones precedentes y siguientes en la cadena alimentaria.

Para cada peligro identificado, se debe de identificar cuando sea posible, el nivel aceptable del peligro.

7.4.3.- Evaluación de peligros.

Para cada uno de los peligros establecidos se deberá llevar a cabo una evaluación de los peligros, para determinar si su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para la producción de un alimento inocuo, si es necesario su control para que se cumplan los niveles aceptables definidos.

7.4.4.- Selección y evaluación de las medidas de control.

En base a la evaluación de peligros, se deben seleccionar una apropiada combinación de medidas de control, que sea capaz de prevenir, eliminar o reducir estos peligros. Las medidas de control seleccionadas deben clasificarse según necesiten ser gestionadas a través del PPR operativo, o mediante el plan APPCC.

7.5.- Establecimiento de los programas de prerrequisitos operativos - PPR operativos.

7.6.- establecimiento del Plan APPCC

7.6.1.- Plan APPCC.

El Plan debe de estar documentado e incluir la siguiente información para cada punto de control (PCC)

7.6.2.- Identificación de los puntos críticos de control – PCC

Para cada peligro controlado por el APPCC se deben de identificar los PCC para las medidas de control identificadas.

7.6.3.- Determinación de los Límites Críticos para los puntos críticos de control.

Se establecerán Límites críticos para el seguimiento establecido de cada PCC.

7.6.4. Sistema para el seguimiento de los puntos críticos de control.

Se establecerá un sistema de seguimiento para cada PCC.

7.6.5.- Acciones efectuadas cuando los resultados del seguimiento superan los límites críticos.

Las acciones planificadas a desarrollar cuando se superan los LC han de estar documentadas en el APPCC. Las acciones han de considerar que se identifica la causa de la NC, que los parámetros no controlados en el PCC se ponen de nuevo bajo control y que se previene que vuelva a ocurrir.

7.7.- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC.

Si es necesario, el Plan APPCC y los PPR , los procedimientos e instrucciones se actualizarán.

7.8.- Planificación de la verificación

Se debe definir el propósito, el método, la frecuencia y responsabilidades para las actividades de verificación

7.9.- Sistema de Trazabilidad

El sistema de trazabilidad ha de permitir la identificación de Lotes de productos y su relación con los Lotes de materias primas, registros de procesamiento y entrega. El sistema debe permitir identificar el material que llega de los proveedores inmediatos y la ruta inicial de distribución del producto final.

7.10.- Control de no conformidades

7.10.1.- Correcciones

La organización debe asegurarse que cuando se superan los PCC o hay una pérdida en el control de los PPR operativos, los productos afectados se identifican y controlan en lo que conciernen a su uso y liberación.

7.10.2.- Acciones correctivas

Los datos relativos al seguimiento de los PPR operativos y los PCC deben evaluarse por personas designadas con los conocimientos y la autoridad suficientes para iniciar acciones correctivas.

7.10.3.- Manipulación de productos potencialmente no inocuos.

7.10.3.1.- Generalidades.

La organización manipulará los productos no conformes tomando las medidas adecuadas para prevenir que entren en la cadena alimentaria, a menos que sea posible asegurarse que los peligros han sido reducidos a los niveles aceptables definidos, los peligros serán reducidos a niveles aceptables identificados antes de su ingreso en la cadena alimentaria (7.4.2), a pesar de la No conformidad, el producto todavía cumple los niveles aceptables en relación a la inocuidad.

7.10.3.2. Evaluación para la liberación.

Cada lote de productos no afectado por la no conformidad solo debe ser liberado como inocuo cuando aplique cualquiera de las condiciones siguientes, otra evidencia aparte del sistema de seguimiento demuestra que las medidas de control han sido eficaces, la evidencia muestra que el efecto combinado de las medidas de control para ese producto en particular con el desempeño previsto (a niveles aceptables). los resultados de muestreo y análisis de producto para la verificación demuestran que el lote de producto cumple con los niveles aceptables para los peligros relacionados.

7.10.3.3.- Disposición de productos no conformes.

Tras la evaluación si el producto es no conforme para su liberación, debe someterse a una de las siguientes actividades; reprocesado, o posterior procesado para reducir los peligros o eliminarlos, o destrucción y/o disposición como desecho.

7.10.4.- Retirada de productos.

Los productos retirados deben salvaguardarse, o mantenerse bajo supervisión hasta que se hayan destruido, reprocesado o se determine que son inocuos.

8.- Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

8.1.- Generalidades

El equipo de la inocuidad de los alimentos, debe de planificar e implementar los procesos necesarios para validar las medidas de control, y para verificar y mejorar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

8.2.- Validación de las combinaciones de medidas de control.

Con anterioridad a la implementación de las medidas de control a ser incluidas en los PPR operativos y el plan APPCC y después de cualquier cambio en ellos, la organización debe validar que las medidas de control seleccionadas son capaces de alcanzar el control pretendido de los peligros, las medidas de control son eficaces y permiten, cuando se combinan, asegurar el control de los peligros.

8.3.- Control del seguimiento y la medición.

Deben existir evidencias de que los equipos de seguimiento y medición especificados son adecuados para asegurar el desempeño de los procedimientos de seguimiento y medición.

8.4.- Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

8.4.1.- Auditoria interna.

La organización debe de llevar acabo a intervalos planificados auditorias internas para determinar si el sistema de gestión es conforme con las disposiciones planificadas, con los requisitos de esta norma, y se implementa y actualiza eficazmente.

8.4.2.- Evaluación de los resultados individuales de verificación

Se deben de evaluar los resultados individuales de la verificación planificada. Si la verificación no demuestra conformidad con lo planificado, la organización debe de tomar acciones para alcanzar la conformidad requerida.

8.4.3.-Análisis de los resultados de las actividades de verificación.

Se deben de analizar los resultados de las actividades de verificación, incluyendo los resultados de las auditorias internas y externas.

8.5.- Mejora.

8.5.1.- Mejora continua.

La alta dirección debe de asegurarse que se mejora continuamente la eficacia del sistema, mediante el uso de la comunicación, la revisión por la dirección, la auditoria interna, la evaluación de los resultados individuales de la verificación, el análisis de los resultados de las actividades de verificación, la validación de las combinaciones de las medidas de control, las acciones correctivas y la actualización del sistema de gestión.

8.5.2.- Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

La alta dirección debe de asegurarse de que el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos se actualiza constantemente.

Óscar García Fidalgo,

Jefe de la sección agroalimentaria de ECA CERT, Certificación, S.A.