

ISO 22000:2018

Evaluamos y certificamos la conformidad del **sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos**, implementado en su organización conforme a lo establecido en la norma **ISO 22000:2018**.



BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

- Control de los procesos internos y minimización del riesgo de contaminación.
- Obtención de productos acordes con sus usos intencionados e inocuos.
- Cumplimiento con las exigencias legales y reglamentarias relativas a la inocuidad de los alimentos.
- Herramienta de promoción y reconocimiento externo.
- Aumenta la competitividad de la organización.
- Garantiza alimentos inocuos al consumidor.
- Mejora continua del desempeño de la organización.
- Así mismo al tener un sistema de gestión de inocuidad alimentaria demuestra su capacidad para controlar los peligros de inocuidad de los alimentos.

REQUISITOS PARA INICIAR EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- **Determinación del alcance de la certificación:**

Para definir el alcance de su sistema le sugerimos que considere si desea implementarlo en toda la organización o tan sólo en parte, sin embargo, al tomar esta decisión le sugerimos que considere las expectativas de sus clientes, proveedores y/o partes interesadas con relación a su certificación.

- **Tener implementado un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos:**

El tiempo para la implementación de su Sistema generalmente depende de la complejidad, número de procesos, sitios, departamentos, turnos, productos, planes HACCP, etc., contemplados en su alcance.



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- Solicitar de manera formal la certificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Para la realización del proceso inicial de certificación, se llevan a cabo las ETAPAS 1 y 2.

AUDITORIA ETAPA 1

Consiste principalmente en verificar si el **sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos**, contempla todos los elementos señalados por la norma de referencia, así como la viabilidad para realizar la auditoría de etapa 2. Para su realización, es necesario la documentación de soporte requerida, incluyendo:

- Los procedimientos documentados y registrados requeridos por el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos.
- Alcance, política y objetivos de la inocuidad alimentaria.
- Establecer los procedimientos de verificación del sistema HACCP.
- El desarrollo de la revisión por la dirección y la auditoría interna.

AUDITORIA ETAPA 2

Consiste en la visita de un equipo auditor en las instalaciones de la organización; para evaluar la conformidad e implementación del **sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos** con la norma de referencia. El equipo auditor decide sí, con base a los resultados, se recomienda que el expediente del cliente pase a dictamen de un comité de certificación.

Sí, la dictaminación resulta favorable, se otorga la certificación correspondiente.

