

# ISO-22000:2018

## Índice

### **Prólogo**

### **Introducción**

### **1 Alcance**

### **2 Referencias normativas**

### **3 Términos y definiciones**

### **4 Contexto de la organización**

- 4.1 Comprensión de la organización y su contexto
- 4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
- 4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 4.4 Sistema de gestión de seguridad alimentaria

### **5 Liderazgo**

- 5.1 Liderazgo y compromiso
- 5.2 Política
  - 5.2.1 Establecimiento de la política de seguridad alimentaria
  - 5.2.2 Comunicación de la política de seguridad alimentaria
- 5.3 Roles, responsabilidades y autoridad

### **6 Planificación**

- 6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- 6.2 Objetivos del SGSA y planificación para lograrlos
- 6.3 planificación de los cambios

### **7 Apoyo**

- 7.1 Recursos
  - 7.1.1 Generalidades
  - 7.1.2 Personas
  - 7.1.3 Infraestructura
  - 7.1.4 Ambiente de trabajo
  - 7.1.5 Elementos del SGIA desarrollados externamente
  - 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente
- 7.2 Competencia
- 7.3 Toma de conciencia
- 7.4 Comunicación
  - 7.4.1 General
  - 7.4.2 Comunicación externa
  - 7.4.3 Comunicación interna
- 7.5 Información documentada
  - 7.5.1 General
  - 7.5.2 Creación y actualización
  - 7.5.3 Control de la información documentada

## **8 Operación**

- 8.1 Planificación y control operacional
- 8.2 Programas de prerrequisitos (PRP's)
- 8.3 Sistema de trazabilidad
- 8.4 Preparación y respuesta ante emergencias
  - 8.4.1 General
  - 8.4.2 Manejo de emergencias e incidentes
- 8.5 Control de peligros
  - 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
    - 8.5.1.1 General
    - 8.5.1.2 Características de materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
    - 8.5.1.3 Características de los productos terminados
    - 8.5.1.4 Uso previsto
    - 8.5.1.5 Diagramas de flujo y descripción de procesos
      - 8.5.1.5.1 Preparación de los diagramas de flujo
      - 8.5.1.5.2 Confirmación en el sitio de los diagramas de flujo
      - 8.5.1.5.3 Descripción de procesos y entorno de procesos
  - 8.5.2 Análisis de riesgos
    - 8.5.2.1 General
    - 8.5.2.2 Identificación de riesgos y determinación de niveles aceptables
    - 8.5.2.3 Evaluación de riesgos
    - 8.5.2.4 selección y categorización de medidas de control
  - 8.5.3 Validación de medidas de control y sus combinaciones
  - 8.5.4 Plan de control de peligros (planes HACCP/OPRP)
    - 8.5.4.1 General
    - 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción
    - 8.5.4.3 Sistemas de monitoreo para CCP y OPRP's
    - 8.5.4.4 Acciones cuando no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción
    - 8.5.4.5 Implementación del plan de control de peligros
- 8.6 Actualización de la información específica de los PRP's y el plan de control de peligros
- 8.7 Control del seguimiento y medición
- 8.8 Verificación relacionada con el PRP's y el plan de control de peligros
  - 8.8.1 Verificación
  - 8.8.2 Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- 8.9 Control de las no conformidades de productos y procesos
  - 8.9.1 General
  - 8.9.2 Correcciones
  - 8.9.3 Acciones correctivas
  - 8.9.4 Manejo de productos potencialmente inseguros
    - 8.9.4.1 Generalidades
    - 8.9.4.2 evaluación para la liberación
    - 8.9.4.3 Disposición de productos no conformes

8.9.5 Retiros / retirada de

## **9 Evaluación del Desempeño**

9.1 Monitoreo, análisis de mediciones y evaluación

9.1.1 General

9.1.2 Análisis y evaluación de

9.2 Auditoría interna

9.3 Revisión por la Dirección

9.3.1 General

9.3.2 Entradas para la revisión por la dirección

9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección

## **10 Mejora**

10.1 No conformidad y acción correctiva

10.2 Mejora continua

10.3 Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria

**Anexo A - Referencias cruzadas entre el Codex HACCP y este documento**

**Anexo B - Referencias cruzadas entre este documento y la norma ISO-22000:2005**

**Bibliografía**



**Kaizen**