

NORMA UNE-EN-ISO 22000



La nueva norma de la serie ISO 22000, sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, tienen por objeto garantizar la ausencia de puntos débiles a lo largo de la cadena de distribución, por ello esta muy ligada al control de la Seguridad alimentaria.

La norma **UNE-EN-ISO 22000** especifica requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuando una organización de la cadena alimentaria necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Es aplicable a todo tipo de organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la **cadena alimentaria**, desde productores de alimentos, productores primarios, pasando por los fabricantes de alimentos, transportistas, operadores logísticos y subcontratistas, hasta establecimientos minoristas y de servicios alimentarios, además de otras organizaciones relacionadas, como fabricantes de equipos, material de envasado y embalaje, productos de limpieza, aditivos e ingredientes.

Dado que existen riesgos para la **seguridad alimentaria** en todas las etapas de la cadena, es esencial controlarla adecuadamente en su totalidad.

El **GRUPO ANALIZA CALIDAD** ofrece sus servicios para asesorar, aconsejar y ayudar a la **implantación** de un **sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos** bajo Norma **UNE-EN-ISO 22000**, que se adapte a la empresa y que se realice bajo los requisitos de dicha norma. Nuestra experiencia de más de 20 años en temas relacionados con la Seguridad Alimentaria nos avala como especialistas en este tipo de implantaciones de sistemas de calidad alimentaria.



Esta norma se puede aplicar por sí sola o **bien en combinación con otras normas sobre sistemas de gestión, como ISO 9001:2008, etc.**