



**Organización Internacional
de Normalización**

Ing. Mario Echandi Bächtold, MIA



International Organization for Standardization (Organización Internacional de Normalización)



- Organización internacional no gubernamental independiente con una membresía de 168 organismos nacionales de normalización. Red mundial de organismos nacionales de normalización
- Reúne a expertos de todos el mundo para compartir conocimientos y desarrollar Normas Internacionales voluntarias, basadas en el consenso y relevantes para el mercado que respaldan la innovación y brindan soluciones a los desafíos globales.

ISO Today

24740

International Standards covering almost all aspects of technology, management and manufacturing.

168

Members representing ISO in their country. There is only one member per country.

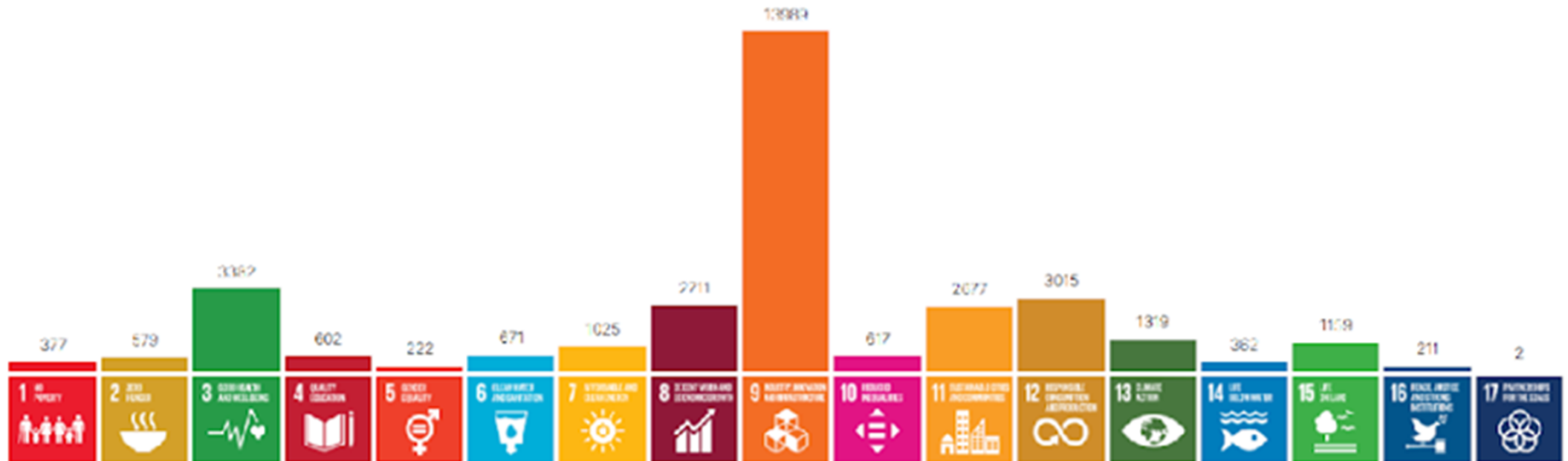
816

Technical committees and subcommittees to take care of standards development.

- Miembros Plenos - principales organizaciones de estándares en sus países. Solo hay un miembro por país que representa en ISO por el país. Son los únicos miembros de ISO con derecho a voz y voto.
- También existen Organismos internacionales que colaboran estrechamente con ISO: como la OMS, FAO, CODEX, GFSI y otros.

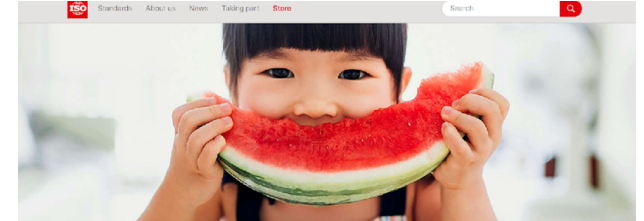


La organización (ISO) Contribuye en TODOS los Objetivos de Desarrollo Sustentable de la ONU





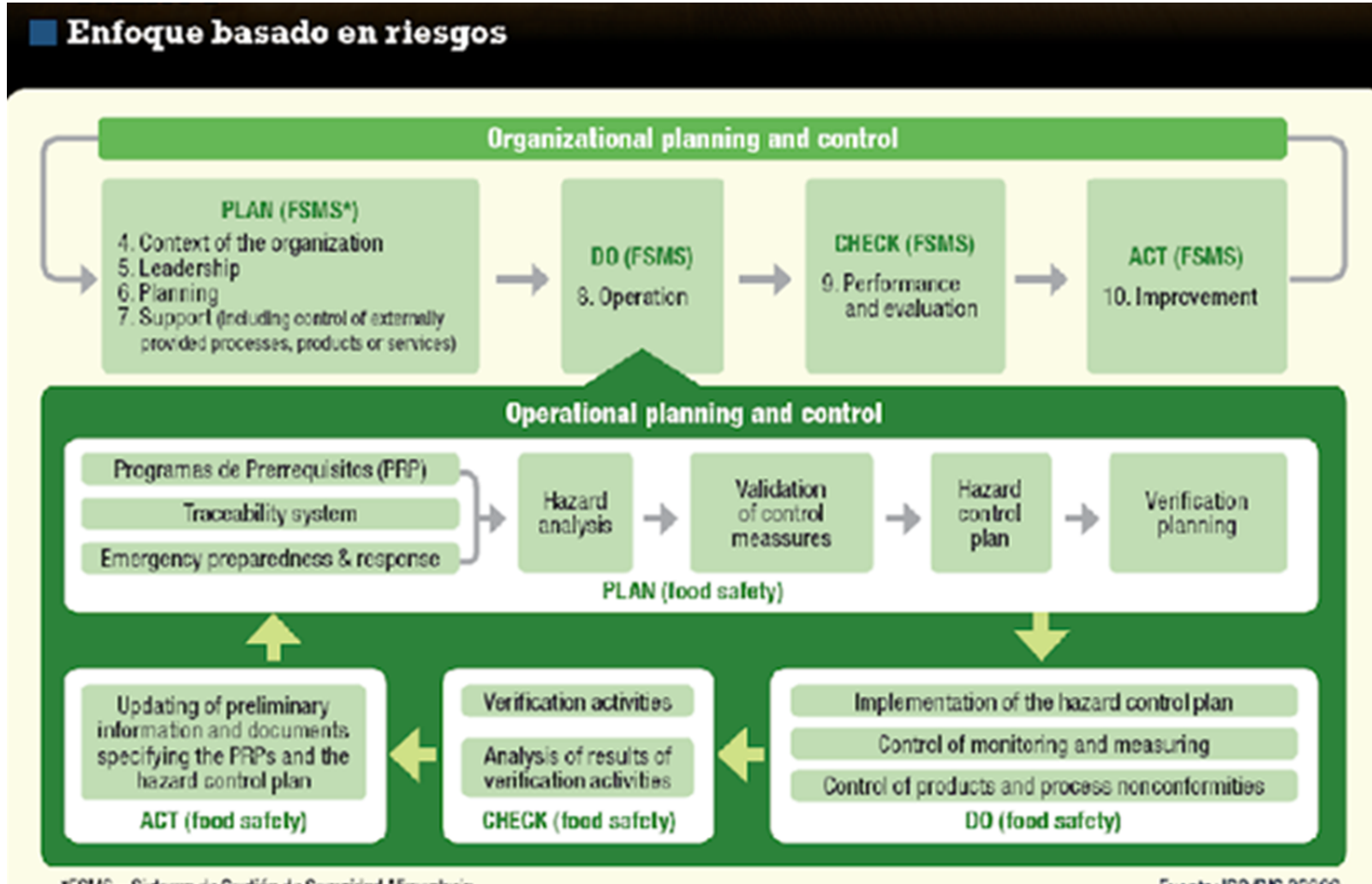
ISO 22000:2018 – Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos



Requisitos para un SGIA para permitir que una organización que está directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria:

- planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un SGSA que proporcione productos y servicios que sean seguros, de acuerdo con su uso previsto;
- para demostrar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables;
- evaluar y evaluar los requisitos de inocuidad de los alimentos del cliente mutuamente acordados y demostrar conformidad con ellos;
- comunicar de manera efectiva los problemas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria;
- asegurar que la organización cumpla con su política de inocuidad de los alimentos declarada;
- demostrar conformidad a las partes interesadas relevantes;
- solicitar la certificación o el registro de su SGSA por una organización externa, o realizar una autoevaluación o autodeclaración de conformidad con este documento.

Estructura de la ISO 22000:2018

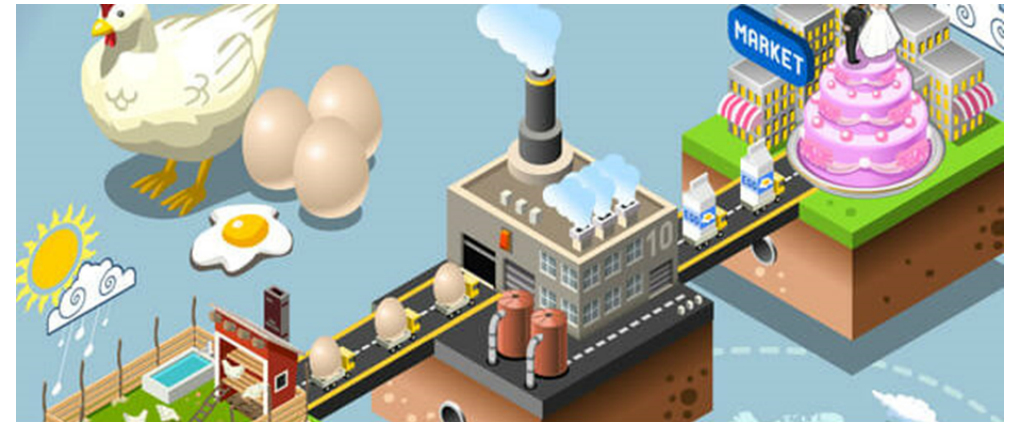




ISO 22005: Trazabilidad de la Cadena de Alimentos

Trazabilidad, un pilar fundamental de la Seguridad Alimentaria a lo largo de toda la cadena.

Esta Norma Internacional establece los principios y especifica los requisitos básicos para el diseño y la implantación de un sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria. Esta Norma facilita la implantación de un sistema de trazabilidad robusto que va mucho más allá del mero cumplimiento legal.



<https://www.aenor.com/certificacion/alimentacion/trazabilidad>



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

Normas Internacionales Esquemas de certificación





Datos y cifras de GFSI

Fundado en el año 2000, GFSI es uno de los cuatro pilares estratégicos del Consumer Goods Forum.



Se definen temas clave y se convocan grupos de trabajo técnicos para encontrar soluciones de colaboración.



Beneficios de GFSI

Las empresas tienen varios motivos para convertirse en «certificado GFSI»¹. Cualesquiera que sean las razones, los beneficios son muchos²:

61%

La certificación GFSI
aumenta la capacidad de
producir alimentos inocuos

72%

elegiría obtener la
certificación GFSI si no
estuvieran ya certificado

90%

GFSI aumenta la conciencia
y el conocimiento de
los empleados sobre la
inocuidad alimentaria

72%

La certificación
reconocida por GFSI
mejora las prácticas de
inocuidad alimentaria
de la compañía

68%

La certificación
reconocida por GFSI
ayuda a prepararse
para futuros cambios
regulatorios

Sean cuales sean sus motivos
para obtener la certificación,
únete a otros líderes dentro de
la industria alimentaria mundial
que comparten la visión de GFSI
de Alimentos inocuos para los
consumidores en todas partes.



Los Líderes Influyentes



GFSI reúne a expertos en seguridad alimentaria de todo el mundo y de toda la cadena de suministro para identificar las mejores prácticas de gestión para promover la inocuidad alimentaria en toda la industria. Las prácticas regionales de inocuidad de los alimentos o las adoptadas por un sector determinado se integran en los requisitos de evaluación comparativa de GFSI, contra los cuales se comparan los programas de certificación de gestión de inocuidad alimentaria globales. Programas de certificación que cumplen con estos estándares GFSI se han convertido en estándares de referencia para las empresas de alimentos a través de la cadena de suministro GFSI en el mundo.

*Cada año de elocace de GFSI una encuesta en línea realizada en asociación con Sesión #1: Diversity recibió 634 respuestas, de las cuales el 53% proviene de América del Norte (incluye Canadá y México), el 37% de Europa y el 10% de Australia y Nueva Zelanda.



mygfsi.com/es



gfsinfo@theconsumergoodforum.com



[@myGFSI](https://twitter.com/myGFSI)



tcgfoodsafety.com



[Global Food Safety Initiative](#)



[GFSI](#)



Brand Reputation Through Compliance Global Standard



- El BRCGS es un esquema diseñado para armonizar los estándares de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. Este esquema se centra en generar confianza y seguridad en toda la cadena de suministro a través de la Inocuidad, Calidad, Integridad y legalidad.
- Se ofrece certificación bajo los Estándares Globales BRCGS para los siguientes miembros de la cadena de suministro de alimentos:
 - BRCGS Estándar Global para Seguridad Alimentaria: para productores de alimentos (frutas, vegetales, carne, aves, acuicultura), instalaciones de procesamiento y envasado de alimentos, organizaciones de servicios alimentarios
 - BRCGS Estándar Global para Envasado y Materiales de Envasado: para fabricantes de materiales de envasado para todo tipo de productos, incluidos los alimentarios y no alimentarios.
 - BRCGS Estándar Global para Almacenamiento y Distribución: para proveedores de almacenamiento, almacenamiento, logística y transporte, agentes y corredores.



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

BRCGS

[About BRCGS](#) [Our Standards](#) [Digital Solutions](#) [Training](#) [Events](#) [Brand Owners](#) [Directory](#) [Partners](#) [Resources](#) [Store](#)



**Agents and Brokers
Certification**



Consumer Products



**Ethical Trade and
Responsible Sourcing**



Food Safety



Gluten-Free



Packaging Materials



Plant Based



Retail



Storage and Distribution



International Feature Standards

- El IFS Food Standard es un estándar para auditar a los fabricantes de alimentos.
- Se centra en el procesamiento de alimentos y productos alimenticios en envases separados o siempre que exista riesgo de contaminación de los alimentos durante el envasado. Al centrarse en la responsabilidad de la alta administración, los sistemas de producción, la gestión de recursos y los procesos de planificación previa, ofrece un sistema sólido para mantener la integridad de su producto.
- Este esquema es útil para todo tipo de fabricación de productos alimenticios, especialmente con respecto al cumplimiento de los requisitos y especificaciones del cliente.
- Se ofrece actualmente certificación bajo los siguientes estándares IFS:
 - IFS Food: para empresas de procesamiento y envasado de alimentos (incluidas las marcas propias), que cubre todas las actividades relacionadas con el procesamiento, manipulación y envasado primario de productos alimenticios individuales
 - IFS Global Markets Food: para minoristas y productos alimenticios de marca industrial, con un enfoque en apoyar a las pequeñas empresas en el desarrollo de sistemas de gestión de seguridad alimentaria (incluso como primer paso hacia la implementación del estándar IFS Food);

International Feature Standards

- Reconocido por minoristas y proveedores de servicios de alimentos en todo el mundo que requieren un sistema de gestión de seguridad alimentaria riguroso y confiable.
- SQF es el único esquema que vincula la certificación de la producción primaria con la certificación de la fabricación, distribución y gestión del agente / corredor de alimentos.
- Se ofrece la certificación SQF a todos los miembros de la cadena de suministro de alimentos, en las siguientes áreas:
 - Fundamentos de la Seguridad Alimentaria SQF: para proveedores pequeños y medianos que desean implementar o mejorar su programa de gestión de seguridad alimentaria
 - Código de Seguridad Alimentaria SQF para:
 - Producción primaria
 - Comercio minorista de alimentos
 - Fabricación
 - Fabricación de envases para alimentos
 - Almacenamiento y distribución
 - Programa de Calidad SQF: para locales que ya han implementado un plan de calidad alimentaria sólido y exitoso





PrimusGFS (Global Food Standard)

- El PrimusGFS es un esquema para la certificación de productos del sector hortifrutigranjero, desde operaciones de cultivo hasta productos hortifrutigranjeros mínimamente procesados (mínimamente procesados). El plan cuenta con el respaldo de más de 7.000 organizaciones y proporciona una cobertura completa de la cadena de suministro de productos agrícolas.
- Se ofrece certificación bajo el plan PrimusGFS para empresas que operan en el sector de productos frescos, que incluyen:
 - Granjas (ranchos)
 - Agricultura interna (invernaderos)
 - Equipos de cosecha
 - Almacenamiento y distribución
 - Refrigerador/almacenamiento en frío
 - Empacadora
 - En procesamiento

