

# NORMES DE QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

## ISO 22.000

La norma UNE-EN ISO 22000 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.



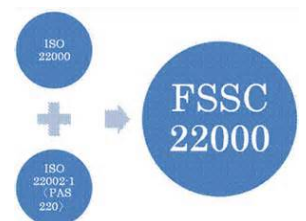
Puede ser aplicada por todo tipo de organizaciones involucradas en la cadena alimentaria (productores primarios, transformadores de alimentos, transportistas, operadores de almacenamiento y subcontratistas, organizaciones interrelacionadas con la cadena alimentaria (productores de equipos, material de envase y embalaje, agentes de limpieza ...).

Contiene requisitos encaminados a satisfacer las demandas de seguridad alimentaria de los consumidores / clientes (p.ej: grandes superficies de distribución) y autoridades sanitarias, disminuyendo de esta manera la presión de auditorías de clientes y de organismos sanitarios oficiales.

Puede implantarse de forma individual o en combinación con otros sistemas de gestión, con o sin certificación por una tercera parte.

## FSSC 22.000

Nacida de la unión de ISO 22000 y PAS 220, desarrollada para proporcionar una norma rigurosa, basada en el consenso de los diferentes participantes de la cadena de suministro de alimentos, que permite a la norma ISO 22000 + PAS 220 cumplir con los requisitos los GFSI (Global Food Safety Initiative) para su reconocimiento como un sistema de



## BRC Global Standards

La norma BRC es un sistema de seguridad alimentaria desarrollado por la distribución minorista británica. Básicamente surgió como necesidad de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria, entre los factores más determinantes para ello destacamos las demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, el incremento de requisitos legales y la globalización del suministro de productos.



Es una norma específica para la industria agroalimentaria, siendo sólo aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios, es decir, la norma BRC sólo puede aplicarse cuando se procesa un producto o cuando hay un peligro de contaminación de un producto durante el proceso de envasado primario. Para compañías que sólo realicen transporte, almacenamiento y distribución se han desarrollado otras variantes más más enfocadas a estas actividades.

## IFS (International Featured Standards)

La norma IFS (International Food Standard) es un potente modelo para la previa aceptación de proveedores de producto de marca para las distribuidoras y grandes superficies de Francia y Alemania. Otros países como Austria, Bélgica, Holanda, Polonia e Italia han optado claramente por este modelo.

Es una norma específica para la industria alimentaria, y sólo aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios, es decir, sólo se puede aplicar cuando se procesa un producto o se realiza un envasado primario. Para compañías que sólo realicen transporte, almacenamiento y distribución se ha desarrollado la norma IFS logísticos, enfocada a estas actividades.

