



Como fabricante de alimentos la seguridad en los alimentos es uno de las preocupaciones más grandes.

¿Cómo puedes estar seguro del sistema de seguridad alimentaria que usan en sus empresas siguen las mejores prácticas globales? La ISO 22004 es la respuesta, ya que es parte de la familia de estándares ISO 22000, esta última es un estándar internacional para el manejo de seguridad en los alimentos.

ISO 22004 es un compañero y una guía de la ISO 22000 pero sin agregar nuevos requerimientos. Dado que es un documento guía, entra en más detalles y se centra en las áreas que necesitan más explicación.

De acuerdo a Claus Heggum, co-coordinador del grupo de trabajo que desarrollo el estándar, *“Hay mucho que se puede aprender de la ISO 22004, como saber cuál es la diferencia entre vigilancia, verificación y validación, y también hará más sencillo para los usuarios aplicar y adaptar este estándar para sus propios contextos específicos”*.

ISO 22004 será útil para cualquier organización en la cadena de alimentos que este buscando implementar un sistema para la seguridad en los alimentos basados en la ISO 22000, esto abarca desde los productores primarios hasta fabricantes de alimentos, operadores de transporte y almacenamiento, así como a organizaciones relacionadas como lo son las fabricantes de equipo, de materiales de empaque, de aditivos e ingredientes.

Para mayor información, incluyendo cuestiones técnicas les sugerimos visitar el siguiente vínculo: [ISO 22004](#)



A nombre de todo ONNPROLAC les deseamos que pasen una Feliz Navidad en compañía de sus seres queridos,

Y que el próximo año 2015 esté lleno de éxitos.



**El periodo vacacional de fin de año de ONNPROLAC, será a partir del lunes 22 de diciembre, reanudando labores el próximo miércoles 7 de enero del 2015.**