

# **NTP-ISO 22000: 2018**

## **PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

Ebert Gala Yépez  
Jefe de Desarrollo de Negocios y Proyectos

# Contenido (índice)

---

- I. Antecedentes
- II. Estructura del Esquema
- III. Proceso de Certificación
- IV. Ventajas
- V. Retos
- VI. Categorías Certificadas en Perú

# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## I. ANTECEDENTES

• Estándar creado por la Organización Internacional de Normalización (ISO), la primera versión en septiembre de 2005.

Es un esquema de certificación enfocado a la gestión de inocuidad alimentaria derivada de la ISO 9000

Reconocido por la GFSI (Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria) desde 2010.

# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## I. ANTECEDENTES

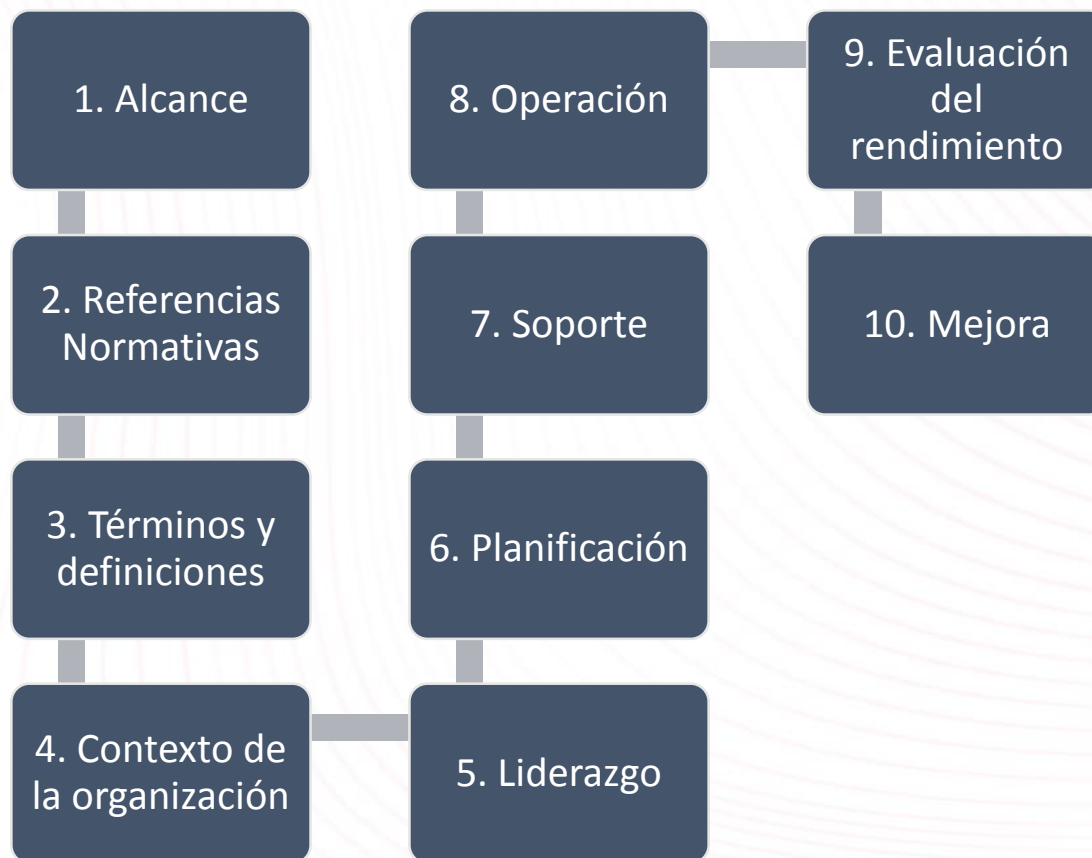
•La norma ISO 22000 es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño y lugar en la cadena alimentaria, que deseen implementar sistemas que proporcionen productos inocuos.

Más de 32000 certificados emitidos en todo el mundo, siendo China el país con mayor número de certificados.

•128 organismos de certificación autorizados en el mundo.

# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## II. ESTRUCTURA DEL ESQUEMA



# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## III. PROCESO DE CERTIFICACION

### 1. Auditoria de FASE 1

Tiene como objetivo la evaluación documentaria de la implementación de la NTP ISO 22000, comprensión del SGI implementado (Políticas, procedimientos, documentos, etc.) con enfoque en la evaluación de los pasos implementados para el Sistema HACCP de acuerdo al CODEX, con la finalidad de determinar los riesgos para la gestión de inocuidad y establecer las medidas de control necesarias para su mitigación o eliminación.



### 2. Auditoria de FASE 2

Tiene como objetivo realizar la evaluación in situ del sistema de gestión de inocuidad alimentaria existente mediante la verificación no solo de documentación sino también de registros. La evaluación del sitio asegurará que se cubran suficientes actividades de producción / operación para establecer que los controles de inocuidad de los alimentos estén completamente establecidos. En esta fase se deberá dar conformidad al cierre de cualquier hallazgo que se presente en la Fase 1.

Se deberá realizar máximo 6 meses después de la auditoría de Fase 1.



# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## III. PROCESO DE CERTIFICACION

### 3. Emisión del Certificado

Culminado el proceso de auditoría, la documentación es enviada a la filial autorizada por la filial acreditada para revisión técnica y decisión de certificación.

El tiempo estimado de emisión es de 35 días calendario desde la finalización de la auditoría



### Tiempo de duración de la auditoría

Se define de acuerdo a Tablas de Cálculo utilizadas según la norma ISO/TS 22003:2013 (Requisitos para los organismos que ofrecen auditoría y certificación de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria), y va a depender del número de planes HACCP, número de empleados y sitios a ser auditados.

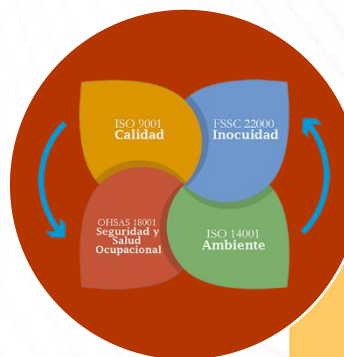
El tiempo de duración establecerá el costo de la auditoría. Este costo incluye de manera obligatoria el pago de un FEE de licencia a la fundación.

# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## IV. VENTAJAS



• Al tener como uno de sus componentes un estándar de la familia ISO, el esquema es perfectamente integrable a los demás estándares de dicha familia



El proceso de certificación es análogo al de cualquier norma ISO: Certificación con duración de 3 años, con auditorías anuales de seguimiento



# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## V. RETOS



Debido a que la norma como tal se enfoca al tema de Gestión de Inocuidad es necesaria la implementación de programas prerequisites para asegurar el ambiente higiénico durante la producción del alimento, mismos que son elegidos por la organización conforme a las necesidades de sus procesos, para ello la organización puede tomar como referencia: la NOM-251, la especificación técnica de ISO/TS 22002-1 en producción de alimentos o la ISO/TS 22002-4 en fabricación de empaques para alimentos. Los programas de prerequisites son la base fundamental para la implementación exitosa de un sistema de gestión de Inocuidad alimentaria.

# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## V. RETOS



-Para los organismos de certificación los cambios continuos implican el deber mantener actualizados a los auditores, y a la par, entrenarlos para la homologación de criterios.



-Calificar auditores en las categorías del estándar, ya que al no contar con ellos se debería calificar expertos técnicos que los acompañen, lo cual puede incrementar el costo a los clientes.



-Los cambios constantes de versión han incrementado los tiempos de revisión de los expedientes por parte de las filiales revisoras, pudiendo llegar hasta duplicar el tiempo estimado.

# Esquema de Certificación NTP ISO 22000

## VI. CATEGORIAS CERTIFICADAS EN PERÚ FSSC 22000

Categoría	Descripción	Porcentaje de certificados
CIV	Procesamiento de productos estables al ambiente.	52 %
K	Producción de (bio) químicos	18 %
I	Producción de envases de alimentos y material de embalaje.	14 %
CI	Procesamiento de productos animales perecederos.	12 %
CII	Procesamiento de productos vegetales perecederos.	4 %

Fuente: [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

**SI QUEREMOS UN PAÍS CON CALIDAD,  
TENEMOS QUE PRODUCIR Y CONSUMIR  
RESPONSABLEMENTE.**



**Seamos Peruanos de Calidad  
¡SÉ PARTE DEL CAMBIO!**