

Traducción oficial
Official translation
Traduction officielle

Primera edición
2022-06

Inocuidad de los alimentos —

Parte 1:

**Requisitos para los organismos que
realizan la auditoría y la certificación
de sistemas de gestión de la inocuidad
de los alimentos**

Food safety —

*Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of
food safety management systems*

Sécurité des denrées alimentaires —

*Partie 1: Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la
certification de systèmes de management de la sécurité des denrées
alimentaires*

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/74-5793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022>

Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza,
como traducción oficial en español avalada por el *Translation
Management Group*, que ha certificado la conformidad en relación
con las versiones inglesa y francesa.



Número de referencia
ISO 22003-1:2022 (traducción oficial)

© ISO 2022

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 22003-1:2022

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/aec6b74-3793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022>



DOCUMENTO PROTEGIDO POR COPYRIGHT

© ISO 2022

Reservados los derechos de reproducción. Salvo prescripción diferente, no podrá reproducirse ni utilizarse ninguna parte de esta publicación bajo ninguna forma y por ningún medio, electrónico o mecánico, incluidos el fotocopiado, o la publicación en Internet o una Intranet, sin la autorización previa por escrito. La autorización puede solicitarse a ISO en la siguiente dirección o al organismo miembro de ISO en el país solicitante.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Phone: +41 22 749 01 11
Email: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Publicado en Suiza
Version española publicada en 2024

Traducción oficial/Official translation/Traduction officielle
© ISO 2022 – Todos los derechos reservados

Índice

Página

Prólogo	iv
Prólogo de la versión en español	v
Introducción	vi
1 Objeto y campo de aplicación	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones	2
4 Principios	2
5 Requisitos generales	2
6 Requisitos relativos a la estructura	2
7 Requisitos relativos a los recursos	3
7.1 Competencia del personal	3
7.1.1 Consideraciones generales	3
7.1.2 Determinación de los criterios de competencia	3
7.1.3 Procesos de evaluación	3
7.1.4 Otras consideraciones	3
7.2 Personal involucrado en las actividades de certificación	3
7.3 Empleo de auditores externos y expertos técnicos externos individuales	3
7.4 Registros relativos al personal	4
7.5 Contratación externa	4
8 Requisitos relativos a la información	4
9 Requisitos relativos a los procesos	4
9.1 Actividades previas a la certificación	4
9.1.1 Solicitud	4
9.1.2 Revisión de la solicitud	4
9.1.3 Programa de auditoría	5
9.1.4 Determinación del tiempo de auditoría	5
9.1.5 Muestreo multisitio	5
9.1.6 Sistemas de gestión múltiples	7
9.2 Planificación de auditorías	7
9.3 Certificación inicial	8
9.4 Realización de auditorías	9
9.5 Decisión de certificación	9
9.6 Mantenimiento de la certificación	9
9.7 Apelaciones	9
9.8 Quejas	9
9.9 Registros relativos a los clientes	9
10 Requisitos relativos al sistema de gestión de los organismos de certificación	9
Annexo A (normativo) Clasificación de las categorías de la cadena alimentaria	10
Annexo B (normativo) Duración mínima de la auditoría	15
Annexo C (normativo) Conocimientos y habilidades necesarios del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para determinar la competencia	19
Annexo D (informativo) Orientación sobre las funciones de certificación genéricas	25
Bibliografía	29

Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica.

En la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC se describen los procedimientos utilizados para desarrollar este documento y aquellos previstos para su mantenimiento posterior. En particular debería tomarse nota de los diferentes criterios de aprobación necesarios para los distintos tipos de documentos ISO. Este documento ha sido redactado de acuerdo con las reglas editoriales de la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC (véase www.iso.org/directives).

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos de los elementos de este documento puedan estar sujetos a derechos de patente. ISO no asume la responsabilidad por la identificación de alguno o todos los derechos de patente. Los detalles sobre cualquier derecho de patente identificado durante el desarrollo de este documento se indicarán en la Introducción y/o en la lista ISO de declaraciones de patente recibidas (véase www.iso.org/patents).

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información que se proporciona para comodidad del usuario y no constituye una recomendación.

Para una explicación de la naturaleza voluntaria de las normas, el significado de los términos específicos de ISO y las expresiones relacionadas con la evaluación de la conformidad, así como la información acerca de la adhesión de ISO a los principios de la Organización Mundial del Comercio (OMC) respecto a los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), véase www.iso.org/iso/foreword.html.

Este documento ha sido elaborado por el Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, Subcomité SC 17, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, en colaboración con el *Comité ISO sobre evaluación de la conformidad* (CASCO).

Esta primera edición anula y sustituye a la Especificación Técnica ISO/TS 22003:2013 que ha sido revisada técnicamente.

Cualquier comentario o pregunta sobre este documento deberían dirigirse al organismo nacional de normalización del usuario. En www.iso.org/members.html se puede encontrar un listado completo de estos organismos.

Prólogo de la versión en español

Este documento ha sido traducido por el Grupo de Trabajo Spanish Translation Task Force (STTF) del Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, Subcomité SC 17, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, en el que participan representantes de los organismos nacionales de normalización y otras partes interesadas, para lograr la unificación de la terminología en lengua española en el ámbito de la gestión de la inocuidad de los alimentos.

Este documento ha sido validado por el ISO/TMBG/Spanish Translation Management Group (STMG) conformado por los siguientes países: Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Honduras, República Dominicana, México, Panamá, Paraguay, Perú y Uruguay.

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 22003-1:2022](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/aec6b74-3793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/aec6b74-3793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022>