



FSSC 22000

FSSC 22000 ha tenido un impacto en la Seguridad Alimentaria Mundial **durante más de 12 años**. El Esquema **proporciona un modelo de certificación** que se puede utilizar en toda la cadena de suministro de alimentos para garantizar los estándares y procesos de Seguridad Alimentaria.

Desarrollado por la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimenticia y apoyado por la Confederación de las Industrias de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (CIAA), **FSSC 22000** ha sido **aprobado** por la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)**, con el ánimo para llevar el **Sistema Gestión de Seguridad Alimentaria** a una implementación completa.

La certificación FSSC **consta de tres componentes**: **ISO 22000:2018**, las especificaciones de **Prerrequisitos aplicables** (estándares ISO/TS y BSI PAS) y los **requisitos adicionales** de FSSC.

El **31 de marzo de 2023**, la Fundación FSSC publicó la **versión 6** del esquema FSSC 22000. FSSC, como marca líder en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, **brinda confianza y genera impacto** en la Industria de Consumo.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF del Esquema FSSC 22000.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales REQUISITOS

- La correcta identificación y análisis del entorno de la organización es el primer paso necesario para conocer su punto de partida, así como los riesgos propios derivados de su actividad.
- La Dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Establecer un plan de acción detallado para el adecuado tratamiento de los riesgos y oportunidades identificados.
- Planificar como va a dotar los recursos y el apoyo necesario para alcanzar los objetivos y ser eficaz en mejorar.
- Planificar, implementar, controlar, mantener y actualizar los procesos necesarios para cumplir los requisitos para la realización de productos inocuos (Plan HACCP/ y Programas prerrequisitos).
- Identificar e implementar oportunidades para mejorar de forma continua su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, aprendiendo de la lecciones y evidencias del sistema y siendo capaz de disminuir los efectos no deseados para mejorar su eficacia.
- Disponer de un sistema para que la organización esté informada de la legislación pertinente, desarrollos científicos y técnicos, códigos de práctica de la industria, seguridad alimentaria y calidad de los productos, y sean conscientes de factores que puedan influir en la defensa alimentaria y en los riesgos de fraude alimentario.

Ejemplos de ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR

- Involucramiento total de la Dirección en las diferentes reuniones requeridas por el estándar, al menos: Revisión por la Dirección, Reuniones de seguimiento y Objetivos.
- Capacitación y formación para el personal en temas de inocuidad y relacionados a su propio trabajo.
- Asignación de un equipo de inocuidad compuesto por personas de diferentes áreas.
- Disponer de un análisis de peligros difundido en la organización para generar consciencia en el personal.
- Establecimiento de sistema de monitoreo documentado para los puntos críticos de control.
- Establecimiento de un sistema de trazabilidad y retiro de producto de mercado, probado, a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Mejorar la infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificación (paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos, etc.).
- Identificación de los requisitos Legales del Origen y Destino, tanto para la fabricación, como para el Etiquetado.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organización, por la implementación de Defensa Alimentaria.
- Supervisión de Personal.
- Análisis de peligros de procesos Subcontratados.
- Análisis de peligros derivados de mantenimiento.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

La implantación y certificación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, de acuerdo FSSC 22000, aporta las siguientes ventajas y beneficios:

- Dar mayor confianza en sus productos alimentarios al ofrecer al consumidor un producto que cumple con requisitos legales e internacionales.
- Reducir los riesgos a la salud, ya que establece un sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos.
- Proteger su marca. La trazabilidad y el programa de retiro de producto de mercado ayudan a hacer frente a problemas de inocuidad.
- Reducir costos de auditoría al ser una norma de aceptación internacional.
- Mejorar la gestión de su cadena de suministro. La calidad y la inocuidad pueden coexistir al ser una norma “abierta” e integrable con otros sistemas de gestión.

Ventajas para LOS CLIENTES

Los clientes (y otras partes interesadas como proveedores o personal interno) se benefician claramente de la implementación de certificación:

- Permite a los fabricantes centrar sus esfuerzos de seguridad alimentaria en los avances científicos y técnicos, y sus recursos de auditoría en la mejora en lugar de su cumplimiento.
- Credibilidad mundial, por basarse en una norma ISO.
- Da confianza a otras partes interesadas al evidenciar que la organización tiene la capacidad de identificar y controlar los riesgos de seguridad alimentaria.
- Proporciona la flexibilidad suficiente para tener en cuenta los requisitos específicos del cliente.

Ventajas para EL MERCADO

FSSC 22000 contiene características únicas que proporcionan importantes beneficios para la adecuada gestión de la inocuidad alimentaria:

- Es la **migración natural** en organizaciones que se han certificado en ISO 22000.
- Es el **más abierto** de todos los esquemas de GFSI.
- Su **integración** a otros sistemas de gestión es **mucho más simple**.
- **mayor disponibilidad y menores costos** asociados a los RRHH y la certificación.

Sectores DE APLICACIÓN



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya[®]
International Dynamic Advisors

Los siguientes tipos de industrias agroalimentarias y fabricantes de productos alimenticios pueden obtener esta certificación:

- Procesado de productos perecederos animales como productos cárnicos y derivados; productos avícolas y derivados; huevos y ovoproductos; productos lácteos; productos y derivados de pescado. Procesado de productos perecederos vegetales como frutas y hortalizas frescas, cuarta gama (productos vegetales, limpios, cortados y envasados, formados por verduras y hortalizas mezcladas, ya listas para su empleo).
- Procesado de productos estables a temperatura ambiente como productos enlatados; productos de molinería; aceites y grasas; agua mineral; bebidas analcohólicas; bebida alcohólicas; azúcar; chocolate; condimentos y especias; productos secos; productos de aperitivo.
- Productos (bio) químicos para la industria alimentaria como ingredientes alimentarios (aditivos, vitaminas, biocultivos, excluyendo coadyuvantes tecnológicos).



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación