



## ¿Qué es FSSC 22000?

Sistema de certificación creado por la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimentaria, Foundation for Food Safety Certification, fundada en el año 2004, de forma independiente y sin ánimo de lucro.

Desarrollado para la certificación de sistemas de seguridad alimentaria de aquellas organizaciones de la cadena alimentaria que procesan o fabrican productos de origen animal, productos de origen vegetal perecederos, productos de larga duración de almacenamiento, ingredientes alimenticios (vitaminas, cultivos biológicos, aditivos etc.) y materiales para el envasado de alimentos.

Basado en las normas ISO 22000, ISO 22003 y las especificaciones técnicas de los PPR del sector, las empresas certificadas en ISO 22000 pueden obtener la certificación FSSC 22000 cumpliendo además dichos prerrequisitos y los requisitos adicionales del sistema.

FSSC 22000 está reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) y por la Cooperación Europea para la Acreditación (EA).

## Ventajas

- ⇒ Integra los elementos de seguridad alimentaria en todos los procesos
- ⇒ Enfoque de la cadena de suministro basado en las normas ISO
- ⇒ Aceptada por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) y la Cooperación Europea para la Acreditación (EA)
- ⇒ Uso de las normas internacionales independientes ya existentes ISO 22000, ISO/TS 22003 y especificaciones técnicas para los PPR del sector (ISO/ TS 22002-1, ISO/TS 22002-4)
- ⇒ Acreditación ISO/IEC 17021 (sobre los sistemas y procesos)
- ⇒ Alcance amplio: fabricación de alimentos (desde el sacrificio de animales para abasto y alimentos para mascota incluidos)
- ⇒ Aprobación y compromiso de las partes interesadas (industria, minoristas, ONG)
- ⇒ Estrictas y exhaustivas auditorías de seguridad alimentaria por entidades de certificación autorizadas para emitir certificados acreditados
- ⇒ Mejora continua de procesos y sistemas
- ⇒ Ahorro de costes y tiempo de auditorías
- ⇒ Optimiza la trazabilidad en toda la cadena alimentaria
- ⇒ Ventaja competitiva en el mercado nacional e internacional
- ⇒ Gestión independiente del sistema



## ¿A quién va dirigido?

FSSC es aplicable a todas las organizaciones de la cadena alimentaria, independientemente de su complejidad, estructura o tamaño.

Incluye el transporte y el almacenamiento in-situ siempre que forme parte del proceso productivo.



## Proceso de certificación

Nuestros servicios de certificación se desarrollan según los principios de FSSC 22000 versión 3.1 – 2014.

El proceso de auditoría inicial constará de dos fases diferenciadas:

⇒ **Auditoría de fase 1**, en la que EQA evalúa la documentación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la organización: sistema de gestión, planes de pre-requisitos, pre-requisitos operativos, plan APPCC, etc. y que se realizará preferiblemente en las instalaciones de la organización, ya que podría ser necesario comprobar in situ los pre-requisitos relacionados con infraestructuras, equipos, distribución de locales, flujos de producción, etc.

⇒ **Auditoría de fase 2**, en el caso de que los resultados de la auditoría de fase 1 sean satisfactorios, se realizaría la auditoría de fase 2, en las instalaciones de la organización para evaluar la conformidad del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la organización frente a los requisitos de FSSC 22000.

Una vez superado el proceso de auditoría, EQA emitirá el correspondiente certificado de conformidad con una validez de tres años y publicará los datos del certificado en la web del Directorio de FSSC 22000. Durante el periodo de validez del certificado evaluaremos periódicamente su sistema de calidad para verificar que sigue cumpliendo con los requisitos del programa.

El desarrollo de la auditoría de seguimiento es idéntico a la auditoría inicial, salvo en el contenido del programa, que es más corto, ya que en esta ocasión no se evaluarán todos los requisitos de FSSC 22000.

A los tres años de haber recibido el certificado, realizaremos una nueva auditoría de renovación.

