



FSSC 22000

Sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare

A CHI E' RIVOLTO IL SERVIZIO

A tutte le aziende alimentari
che si occupano di:

- prodotti freschi di origine vegetale deperibili;
- prodotti freschi di origine animale deperibili;
- prodotti alimentari a lunga conservazione e stabili a temperatura ambiente;
- prodotti chimici utilizzati nella produzione di alimenti (vitamine, additivi, biocolture), ad esclusione dei coadiuvanti tecnologici;
- imballaggi per alimenti (materiali a contatto diretto o indiretto con alimenti).

IL CONTESTO

Le Organizzazioni della filiera alimentare hanno una sempre maggiore necessità di dare evidenza del loro impegno e capacità nel saper controllare e gestire i pericoli per tutelare il consumatore finale. Lo standard FSSC 22000 è stato sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification (FSSC), con l'obiettivo di fondere e armonizzare i requisiti della norma ISO 22000 con i pre-requisiti operativi specifici per il settore alimentare e del packaging descritti nella BSI PAS 220 e nella PAS 223. In particolare la PAS 220, per le aziende di trasformazione e di produzione biochimica, è stata sostenuta dalla Confederation of Food and Drink Industries of the European Union (CIAA)

IL SERVIZIO

Certiquality, forte della propria esperienza maturata nel settore agroalimentare, offre un servizio di certificazione a fronte dello Standard FSSC 22000 in quanto strumento di garanzia della sicurezza per il consumatore. Certiquality è accreditato per la certificazione dei Sistemi di Gestione secondo lo Standard FSSC 22000. Le attività di verifica sono condotte da personale altamente qualificato capace di gestire in maniera integrata ispezioni a fronte dei più importanti standard di Sicurezza Alimentare. L'FSSC 22000 integra i requisiti di un efficace sistema di gestione con i principi del metodo di prevenzione e autocontrollo igienico-sanitario previsti dall'HACCP e i programmi dei pre-requisiti definiti nelle BSI PAS 220 e 223, quali:

Costruzione e layout degli edifici; Layout degli ambienti e degli spazi di lavoro; Utility: acqua, aria, energia; Smaltimento rifiuti; Caratteristiche, pulizia e manutenzione delle attrezzature; Gestione dei materiali acquistati; Misure di prevenzione delle contaminazioni; Pulizia e sanificazione; Sistemi di pest control; Igiene del personale e strutture per i dipendenti; Procedure di richiamo del prodotto; Magazzinaggio; Informazioni sul prodotto e comunicazione al consumatore; Food defence

e dai primi quattro produttori di alimenti (Unilever, Kraft Food, Danone e Nestlé) e consente di attuare un Sistema Aziendale di Gestione della Sicurezza Alimentare in grado di definire tutti i pericoli che ragionevolmente possano manifestarsi lungo la filiera, tenendo in considerazione i processi di lavoro. La fusione della ISO 22000 con i documenti PAS ha portato alla pubblicazione di uno standard, l'FSSC 22000, completo e pienamente riconosciuto in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative).

I VANTAGGI

- ✓ Realizzare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza alimentare in accordo con i principi HACCP e le buone pratiche di fabbricazione;
- ✓ dimostrare ai clienti l'impegno dell'azienda sui temi di sicurezza alimentare e garantire che i propri prodotti sono gestiti in conformità ad uno schema internazionale di sicurezza alimentare;
- ✓ aumentare la fiducia dei clienti;
- ✓ ridurre gli audit di seconda parte;
- ✓ permettere il riconoscimento internazionale da parte del GFSI.

ITER DI CERTIFICAZIONE

Le principali fasi dell'iter di certificazione comprendono:

- ✓ eventuale verifica preliminare che permette di valutare lo stato dell'azienda in relazione a quanto richiesto dalla FSSC 22000 al fine di individuare le aree di miglioramento e i punti di forza (gap analysis);
- ✓ audit di certificazione che consta di due fasi, stage 1 e stage 2;
- ✓ emissione del certificato (uno per ogni sito produttivo);
- ✓ audit di sorveglianza annuali e rinnovo della certificazione alla scadenza.

Certiquality è in grado di svolgere audit FSSC 22000 in maniera integrata con le più importanti norme e standard di sicurezza alimentare (ISO 22000, BRC, IFS, UNI 10854, ISO 9001, Certificazioni di Prodotto, ISO 22005).

REFERENZE

Air Liquide Italia Service Srl
Centrale del Latte di Roma Spa
Rivoira Srl
S.I.A.D. Spa
SAPIO Spa
Sol Spa



DOCUMENTAZIONE DI APPROFONDIMENTO E FORMAZIONE

La documentazione di approfondimento relativa ai contenuti della FSSC, alle Regole relative all'avvio dell'iter di certificazione e Linee Guida a supporto per l'implementazione del Sistema è consultabile e scaricabile dal sito FSSC2200, <http://www.fssc22000.com>

CONTATTI Settore Food - food@certiquality.it - Tel. 02.86968608 - 337.1069263

www.certiquality.it