

CERTIFICAZIONE FSSC 22000

Sistemi di gestione per la
Sicurezza Alimentare



DESTINATARI

Le aziende della filiera alimentare. I settori coinvolti sono:

- Commercio al dettaglio ed ingrosso
- Catering
- Trasporto e stoccaggio
- Produzione alimentare (anche ingredienti)
- Produzione di imballaggi per l'industria alimentare
- Produzione di mangimi
- Allevamento

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), attraverso un'ampia e aperta consultazione con molte parti interessate, lo schema utilizza standard internazionali e indipendenti come ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22003 e specifiche tecniche per i programmi dei prerequisiti (PRP) specifici del settore, come ISO/ TS 22002-1. Accanto a questi standard, lo schema contiene i cosiddetti requisiti aggiuntivi FSSC.

Attraverso il rispetto dei requisiti di benchmarking della Global Food Safety Initiative (GFSI), lo schema FSSC 22000 ha ricevuto pieno riconoscimento dal 2010. Il riconoscimento GFSI dimostra che lo schema soddisfa gli standard più elevati a livello globale, portando all'accettazione internazionale dell'industria alimentare. Inoltre, il programma è ampiamente accettato dagli organismi di accreditamento in

tutto il mondo e supportato da parti interessate essenziali come FoodDrinkEurope (FDE) e Consumer Brands Association (CBA).

LO STANDARD

Nel novembre 2020, FSSC 22000 ha pubblicato la versione 5.1 del suo standard.

I punti chiave di FSSC22000 sono:

- 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

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 per i settori C, I e K.

- 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'attività di Certiquality si rivolge quindi a tutte le aziende 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

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;
- chiusura delle non conformità
- emissione del certificato;
- caricamento sul portale dedicato;
- audit di sorveglianza annuali e rinnovo della certificazione alla scadenza.

LE REFERENZE

AIR LIQUIDE ITALIA PRODUZIONE SRL
CENTRALE DEL LATTE DI ROMA S.P.A.
NIPPON GASES OPERATIONS S.r.l.
S.I.A.D. S.p.A.
SAPIO PRODUZIONE IDROGENO OSSIGENO SRL
SOL S.p.A.

LINK <https://www.fssc22000.com/>