



**Food Safety System
Certification 22000**

FSSC 22000





CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 22000

La Certificación de Sistemas de Seguridad Alimentaria 22000 (FSSC 22000) es un sistema de certificación sólido y basado en las normas ISO, aceptado a nivel internacional para la auditoría y la certificación de la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. La FSSC 22000 utiliza las normas existentes ISO 22000, ISO 22003 y las especificaciones técnicas de los PPR del sector, que fueron desarrolladas a través de una consulta amplia y abierta con un gran número de organizaciones afines. Los fabricantes certificados por la ISO 22000 pueden obtener la certificación FSSC 22000 completa aceptada por la GFSI, cumpliendo los requisitos de las especificaciones técnicas de los PPR del sector y los requisitos adicionales del sistema.

La FSSC 22000 ha sido desarrollada para la certificación de sistemas de seguridad alimentaria de organizaciones de la cadena alimentaria que procesan o fabrican productos de origen animal, productos vegetales perecederos, productos con una larga vida útil, (otros) ingredientes alimenticios como aditivos, vitaminas y cultivos biológicos, así como materiales para el envasado de alimentos.

Sólo los organismos de certificación que hayan establecido un acuerdo con FSSC 22000 están autorizados para emitir certificados acreditados de la FSSC 22000. El sistema de certificación FSSC 22000 está plenamente reconocido y aceptado por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) y la Cooperación Europea para la Acreditación (EA). La Foundation for Food Safety Certification (Fundación para la certificación de la seguridad alimentaria), es una organización independiente, sin ánimo de lucro, con sede en los Países Bajos, y mantiene la propiedad y el copyright del sistema y emite los acuerdos de licencia para los organismos de certificación.

Ventajas del sistema de certificación FSSC

- Enfoque de la cadena de suministro basado en las normas ISO
- Aceptado por la GFSI.
- Uso de las normas internacionales independientes ya existentes.
- ISO 22000, ISO 22003 y especificaciones técnicas para los PPR del sector.
- Acreditación ISO/IEC 17021 (sobre los sistemas y procesos).
- Alcance amplio: fabricación de alimentos (sacrificio y alimentos para mascotas incluidos).
- Aprobación y compromiso de las partes interesadas (industria, minoristas, ONG).
- Estrictas y exhaustivas auditorías de seguridad alimentaria.
- Gestión independiente del sistema.
- Transparencia.
- Gestión sin ánimo de lucro por la Foundation for Food Safety Certification.
- Reconocido por la Cooperación Europea para la Acreditación (EA).

Contenido

El sistema de certificación FSSC 22000 establece los requisitos para que los organismos de certificación desarrollen, implanten y operen la certificación FSSC 22000 y garanticen su imparcialidad y competencia. La FSSC 22000 establece los requisitos para la evaluación de los sistemas de seguridad alimentaria de las organizaciones de la cadena alimentaria -empresas y otros- y la emisión de los certificados. La certificación FSSC 22000 prueba que los sistemas de seguridad alimentaria de dichas organizaciones cumplen plenamente todos los requisitos de la FSSC 22000. El valor añadido de una organización con un Sistema de Seguridad Alimentaria certificado por la FSSC 22000 radica en los esfuerzos realizados por la organización para mantener ese sistema y su compromiso de mejorar continuamente su desempeño.

Alcance

La FSSC 22000 se utilizará para la auditoría y certificación de los sistemas de seguridad alimentaria de las organiza-



ciones de la cadena alimentaria que procesen o fabriquen:

- productos perecederos de origen animal (por ejemplo: carne, aves de corral, huevos, productos lácteos y pescado)
- productos vegetales perecederos (por ejemplo: fruta fresca y zumos naturales, frutas en conserva, hortalizas frescas, verduras en conserva)
- productos de larga duración de almacenamiento a temperatura ambiente (por ejemplo: productos enlatados, galletas, aperitivos, aceite, agua potable, bebidas, pasta, harina, azúcar, sal)
- productos (bio)químicos para la fabricación de alimentos (por ejemplo: vitaminas, aditivos y cultivos biológicos) pero excluyendo medios técnicos y tecnológicos;
- fabricación de materiales para el envasado de alimentos (por ejemplo: contacto directo, contacto indirecto con los alimentos).

La FSSC 22000 incluye el transporte y el almacenamiento in-situ, si forma parte de la operación (por ejemplo, curación del queso). Es aplicable a todas las organizaciones de la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño y complejidad, con o sin ánimo de lucro, públicas o privadas.

En la página web se puede encontrar el documento de orientación sobre el alcance.

En línea con la ambición de la GFSI de ampliar el alcance de la GFSI, la FSSC

22000 está preparada para nuevos alcances. De momento, se han llevado a cabo las especificaciones técnicas necesarias para los PPR, y se espera que un gran número de empresas de los sectores alimentarios internacionales soliciten a la FSSC 22000 para cubrir estos sectores.

Requisitos y normativas

El sistema de certificación FSSC 22000 contiene requisitos detallados para:

- los sistemas de seguridad alimentaria de las organizaciones de la cadena alimentaria;
- el sistema de certificación de los organismos de certificación;
- la acreditación por parte de los organismos de acreditación.

Por otra parte, la FSSC 22000 contiene requisitos para:

- los organismos de certificación autorizados por la Fundación para otorgar la certificación;
- el proceso de armonización en el que participan los organismos de certificación asociados para alinear las cuestiones de auditoría y certificación;
- los organismos de acreditación que acreditan a los organismos de certificación asociados;
- el Consejo de interesados;
- expertos de los organismos de certificación para asesorar sobre la FSSC 22000.

Estos requisitos y normativas están disponibles gratuitamente en nuestra página web www.fssc22000.com.

Estos requisitos y normativas se publican en cuatro partes separadas del sistema FSSC 22000:

PARTE I
Requisitos para las organizaciones que requieren certificación

PARTE II
Requisitos y normativas para los organismos de certificación

PARTE III
Requisitos y normativas para conceder la acreditación

PARTE IV
Reglamento del Consejo de interesados



Las empresas que ya tienen la certificación ISO 22000 pueden optar por:

- utilizar una auditoría de seguimiento ISO 22000 o una auditoría in-situ adicional para confirmar que, además de los aspectos de la ISO 22000, también se cumplen las especificaciones técnicas aplicables para los PPR del sector y los requisitos adicionales de la FSSC 22000.

Si esto se confirma y se reporta en el formato correcto por parte del organismo de certificación que cumple los requisitos de la FSSC 22000, puede emitirse un certificado FSSC 22000 para el resto de la validez del certificado ISO 22000 existente.

La validación de los certificados existentes también incluirá la verificación de la calificación del auditor y la duración de la auditoría conforme a las normas de la FSSC 22000;

- hacer una auditoría completa FSSC 22000, incluyendo la ISO 22000, la especificación técnica aplicable para los PPR del sector y los requisitos adicionales de la FSSC. Esto daría lugar a un certificado FSSC 22000 con una validez de tres años.

Aquellas organizaciones que deseen integrar la calidad en su sistema de gestión pueden utilizar los requisitos de la norma ISO 9001.

Consejo de Partes Interesadas

La FSSC 22000 está regida por un Consejo de Partes Interesadas, que

representa los intereses de todas las partes involucradas. El Consejo y la Fundación tienen como objetivo mantener una amplia aceptación internacional, agregando valor adicional a la relación entre todas las organizaciones certificadas de la cadena alimentaria y los gobiernos, clientes y proveedores. Para conseguir esto, el Consejo está integrado por representantes del comercio y la industria, autoridades y otras partes de la cadena de suministro alimentaria, y está presidido por un Presidente independiente con amplia experiencia en el mundo de la seguridad alimentaria internacional. El funcionamiento y las normas del Consejo cumplen los requisitos establecidos por los organismos de acreditación que son miembros del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del FIA. El Consejo se reúne al menos tres veces al año.

En caso de que el Consejo decida introducir cambios menores o mayores al sistema FSSC 22000, estos serán publicados en una lista de decisiones en la página web de la FSSC 22000. Todas las revisiones de los documentos relacionados con el sistema también se publican en la página web de la Fundación. El Consejo publicará una revisión general de la FSSC 2000 al menos una vez cada tres años. Todas las modificaciones derivadas de esta revisión serán publicadas por la Fundación y puestas a disposición de todos los interesados.

Visión del Consejo de Partes Interesadas

- El Consejo confía en que se produzca una nueva consolidación de los sistemas de certificación de seguridad alimentaria aprobados por la GFSI, con mayor aceptación internacional en toda la cadena de suministro.
- Espera un nuevo aumento del mutuo acuerdo de los sistemas aceptados por la GFSI por parte de los grandes fabricantes, minoristas y restauradores de todo el mundo.
- Prevé, además, un aumento de la cooperación público-privada en materia de protección de la seguridad alimentaria de los consumidores, a través de la auditoría privada y la certificación.
- La gestión de la certificación de seguridad alimentaria sin ánimo de lucro, independiente y basada en las normas ISO, será cada vez más solicitada en todos los continentes.

Por lo tanto, el Consejo se ha comprometido a gestionar profesionalmente todos los sistemas de certificación y auditoría privados, basados en normas ISO, para toda la cadena de suministro alimentaria conforme a las necesidades de los mercados internacionales.

Organismos de certificación asociados

Sólo los organismos de certificación asociados a la Fundación están autorizados



para emitir certificados acreditados para FSSC 22000. Esta autorización se basa en un contrato entre la Foundation for Food Safety Certification y el organismo de certificación y requiere la acreditación de acuerdo a FSSC 22000. Al establecerse un contrato con la Fundación, los organismos de certificación acreditados están autorizados a proporcionar la certificación FSSC 22000. La acreditación se obtiene mediante un organismo de acreditación asociado de la FSSC 22000 que cumpla la normativa para organismos de acreditación (Parte III). Los organismos de certificación autorizados están obligados a cumplir todos los requisitos de este sistema. Asimismo, están obligados a participar en consultas sobre la interpretación del sistema.

Como la FSSC 22000 cumple plenamente todos los requisitos de la ISO 22000, ISO 22003, las especificaciones técnicas para los PPR del sector y la ISO/IEC 17021, los organismos de acreditación reconocen el sistema de gestión de seguridad alimentaria FSSC 22000, propiedad de la Foundation for Food Safety Certification de los Países Bajos, como un sistema de certificación que puede ser certificado de conformidad con la acreditación ISO/IEC 17021. Está previsto que dichos organismos ofrezcan servicios de acreditación a organismos de certificación intermedios, que deseen demostrar que cumplen los requisitos del sistema FSSC 22000 y la ISO/IEC 17021. Por favor, visite nuestro sitio web www.fssc22000.com para consultar una lista de organismos de certificación

y acreditación e información adicional sobre cómo convertirse en organismo de certificación asociado.

La Foundation for Food Safety Certification

La FSSC 22000 es propiedad de y está mantenida por la Foundation for Food Safety Certification, una fundación de los Países Bajos independiente y sin ánimo de lucro. El sistema está reconocido por la GFSI y cuenta con el apoyo de FoodDrinkEurope (la organización europea de fabricantes de bebidas y alimentos), GMA (la asociación de fabricantes de comestibles de EE.UU.) y muchas otras organizaciones relacionadas con el comercio internacional y la seguridad alimentaria. La Fundación facilita y posee el sistema y gestiona su copyright a través de contratos de licencia. La responsabilidad y la autoridad real del contenido del sistema y las auditorías de certificación realizadas recae en el Consejo de Partes Interesadas.

La Fundación, entre otros:

- se centra en el desarrollo y el mantenimiento de sistemas de certificación e inspección de seguridad alimentaria;
- promueve el uso internacional de esos sistemas de seguridad alimentaria;
- proporciona servicios para respaldar la certificación de los sistemas de seguridad alimentaria;
- ofrece amplia información sobre cuestiones de seguridad alimentaria.



Únase a nosotros
en LinkedIn:
Grupo FSSC22000



Food Safety System Certification 22000

**Food Safety System
Certification 22000**

Foundation for Food Safety Certification
P.O. Box 693
4200AR GORINCHEM
Países Bajos

Tel.: +31 (0)183 - 64 50 28
Fax: +31 (0)183 - 62 11 61

info@fssc22000.com
www.fssc22000.com