

FSSC 22000

CERTIFICACIÓN DE SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



FSSC 22000 es un esquema de certificación para productores de alimentos, ingredientes alimenticios o fabricantes de envases, basado en la integración de la norma de Inocuidad Alimentaria **ISO 22000** con las especificaciones disponibles como **ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 o PAS 222**

Se trata de un esquema que especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos para los sectores de procesamiento de productos pericleros animales y vegetales, procesamiento de productos estables a temperatura ambiente y fabricantes de productos (bio) químicos para la industria alimentaria.

ITECNIA

Proporciona a las empresas el apoyo técnico necesario para la Implantación del Sistema de Seguridad Alimentaria (FSSC 22000) para ello nuestros profesionales realizan:

- Evaluación inicial de situación.
- Designación de un coordinador del proyecto.
- Diseño del Plan de Implantación.
- Desarrollo del Sistema documental.
- Implantación del Sistema.
- Auditoría interna del sistema implantado.
- Certificación entidad externa.





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:

- Da mayor confianza en los productos alimentarios, al ofrecer al consumidor un producto que cumple con requisitos legales e internacionales.
- Reduce los riesgos a la salud. Ya que establece un sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos.
- Protege su marca, la Trazabilidad y el programa de retirada de producto del mercado, ayuda a hacer frente a problemas de inocuidad.
- Reduce el coste de auditoría, al ser una norma de aceptación internacional.
- Mejora la gestión de su cadena de suministro. La calidad y la inocuidad pueden coexistir al ser una norma abierta. Integrable con otros sistemas de gestión.



VENTAJAS PARA EL CLIENTE.

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.
- 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.

LA SOCIEDAD IMPONE LA NECESIDAD DE ESTABLECER UN SISTEMA QUE ASEGURE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

“IMPLANTA *FSSC 22000* CON AYUDA DE *ITECNIA*”