

FSSC 22000 Food Safety Management System (FSMS) FSSC 22000 Sistemi i Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore (SMSU)

FORMULARI I ÇERTIFIKIMIT TË ZBATIMIT TË SISTEMIT TË SIGURISË SË USHQIMIT DHE PIJEVE

Sistemi/skema FSSC 22000 është një Sistem i integruar i Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore (SMSU). Ai mbulon të gjitha kërkesat e çertifikimit të Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore (SMSU) dhe bazohet në standardet ISO 22000:2005, BSI PAS 220:2008 dhe ISO 22003:2007 dhe konsiderohet ekuivalente me BRC dhe IFS.

Në mënyrë që një biznes ushqimor të jetë i çertifikuar me FSSC 22000, ai duhet të plotësojë kërkesat e ISO 22000:2005 dhe të jetë në përputhje me kërkesat shtesë të BSI PAS 220:2008, i cili përcakton praktikatat e duhura që duhet të ndiqen nga bizneset në kushte paraprake.

KË PREK?

Zbatohet për ndërmarrjet që përpunojnë ushqimin (me përjashtim të prodhimit primar dhe therjes ose korrjes) dhe që furnizojnë pikat e shitjes me pakicë të ushqimit.

OBJEKTIVAT DHE PËRFITIMET E INSPEKTIMIT JANË

FSSC 22000 është miratuar tashmë nga GFSI (Global Food Safety Initiative) si një standard i plotë për industrinë ushqimore, ekuivalent me BRC dhe IFS, që do të thotë se nuk do të kërkohen më çertifikime të shumta të sistemeve të sigurisë ushqimore dhe për këtë arsye nuk do të ketë kosto shtesë. FSSC 22000 fokusohet në praktikatat më të mira ndërkombëtare për çështje kritike dhe më konkretisht, në parakushtet (p.sh. furnizimi me ujë dhe ajër, pastrimi, menaxhimi i mbetjeve, mirëmbajtja parandaluese).

Çertifikimi i Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore i siguron kompanisë njohjen në lidhje me përpjekjen e saj të vazhdueshme për sigurinë e ushqimit të prodhuar. Ai gjithashtu lehtëson transaksionet e kompanisë me të tjerët dhe forcon pozicionin e saj ndaj konkurrencës së brendshme dhe të jashtme.

Gjithashtu, çertifikimi, nëpërmjet inspektimeve të kryera nga trupi çertifikues, i siguron kompanisë avantazhet dhe mundësitë që rrjedhin nga ndërhyrjet korrigjuese si dhe propozimet e përmirësimit dhe informacionet informative të ofruara nga ekipi i inspektorëve. Në shumë raste është kusht për pjesëmarrjen e shoqërisë në tendera dhe detyra publike apo private.

PSE ME EUROCERT?

- EUROCERT është i akredituar nga ESYD dhe UKAS në një sërë standardesh
- Ka staf të vlefshëm dhe me përvojë si dhe partnerë, të cilët si inspektorë dhe/ose ekspertë teknik kryejnë inspektime me vlerë të lartë të shtuar për kompaninë.
- Vlerëson raportet e inspektimit, monitoron përmirësimin e vazhdueshëm të Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore të kompanisë, informon kompaninë në përputhje me rrethanat dhe planifikon një inspektim të përshtatur siç duhet me të.

ÇFARË OFRON EUROCERT PAS INSPEKTIMIT

EUROCERT SA ofron mbështetje për klientët e saj në të gjitha fushat e veprimtarisë që mbulon.

Klientët e saj kanë një kanal të hapur bashkëpunimi me të gjitha Departamentet dhe Drejtoritë e tij, nëpërmjet të cilit sigurohet informacioni përkatës dhe disponohet një Bibliografi e përditësuar.

PROÇEDURAT E ÇERTIFIKIMIT

- Kompania që vendos të certifikohet paraqet një aplikim për certifikimin.
- Trupi certifikues cakton një ekip të përshtatshëm inspektorësh dhe kryen një inspektim para-vlerësimi në vend të **Sistemit të Menaxhimit të Cilësisë** të kompanisë
- Gjatë inspektimit të para-vlerësimi, kontrollohet tërësia e dokumenteve të Sistemit (Manualet, Proçedurat, Udhëzimet, Formularët, etj.) dhe aplikimi i tyre (Filet) në të gjithë kompaninë bazuar në FSSC 22000.
- Mospërputhjet regjistrohen dhe kompania përcakton periudhën kohore gjatë së cilës do të ndërmerren veprimet e nevojshme korrigjuese.
- Më pas kryhet inspektimi vlerësues gjatë të cilit kontrollohet sistemi në tërësi si dhe përfundimi i veprimeve korrigjuese.
- Nëse gjatë inspektimit të vlerësimi nuk regjistrohen devijime nga sistemi/forma FSSC 22000, trupi certifikues vazhdon të lëshojë një Çertifikatë.
- Përndryshe, devijimet/moskonformitetet regjistrohen dhe kur ato korrigjohen siç duhet, vazhdon proçesi i lëshimit të Çertifikatës.

DOKUMENTACIONI QË NEVOJITET PËR T'U ÇERTEFIKUAR ME FSSC 22000

Në mënyrë që proçesi i certifikimit të vazhdojë, kërkohet të bëhet aplikimi i certifikimit në trupën certifikuese.

Gjatë inspektimit, ndër të tjera, kontrollohen:

- Liçensa e operimit të shoqërisë dhe dokumentet shoqëruese
- Kërkohen liçensa të tjera
- Struktura organizative/ organigrama
- Qëllimet/synimet/arritjet që priten
- Proçedurat
- Udhëzimet, dokumentacione shtesë (p.sh. legjislacioni përkatës)
- Skedarët

KOHA E LËSHIMIT DHE VLEFSHMËRIA E ÇERTIFIKATËS

Pas vlerësimi të inspektimit të Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore të përfundojë me sukses dhe të ketë një rekomandim pozitiv nga ekipi i inspektorëve, Çertifikata lëshohet në një periudhë të shkurtër kohore.

Çertifikata është e vlefshme për tre vjet dhe gjatë kësaj periudhe mbështetet nga dy inspektime mbikëqyrëse vjetore