

FSSC 22000

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (FSMS)

FORMULARIO DE CERTIFICACIÓN DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El sistema/esquema FSSC 22000 es un sistema integrado de gestión de seguridad alimentaria (FSMS). Cubre todos los requisitos de certificación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria y se basa en las normas ISO 22000:2005, BSI PAS 220:2008 e ISO 22003:2007 y se considera equivalente a BRC e IFS.

Para que una empresa alimentaria obtenga la certificación FSSC 22000, debe cumplir con los requisitos de ISO 22000:2005 y con los requisitos adicionales de BSI PAS 220:2008, que establece las buenas prácticas que deben seguir las empresas en los requisitos previos.

A QUIÉN CONCIERNE

Se aplica a los establecimientos que procesan alimentos (excluyendo la producción primaria y el sacrificio o la cosecha) y que abastecen a los puntos de venta minorista de alimentos.

LOS OBJETIVOS Y BENEFICIOS DE LA INSPECCIÓN SON

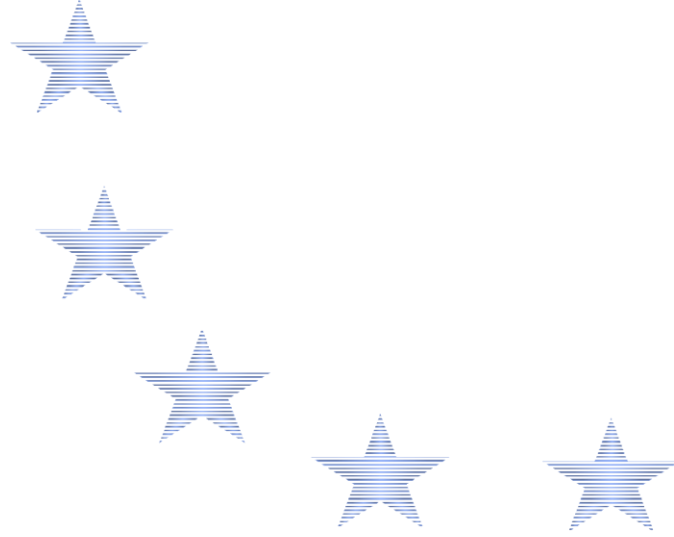
FSSC 22000 ya ha sido aprobado por la GFSI (Global Food Safety Initiative) como un estándar completo para la industria alimentaria, equivalente a BRC e IFS, lo que significa que ya no se requerirán múltiples certificaciones de sistemas de seguridad alimentaria y, por lo tanto, no habrá costos adicionales. FSSC 22000 se centra en las buenas prácticas internacionales en temas críticos y, más específicamente, en los requisitos previos (p. ej., suministro de agua y aire, limpieza, gestión de residuos, mantenimiento preventivo).

La Certificación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria asegura el reconocimiento de la empresa por su esfuerzo continuo por la seguridad de los alimentos producidos. También facilita las transacciones de la empresa con otros y fortalece su posición frente a la competencia interna y externa.

Además, la Certificación, a través de las Inspecciones realizadas por el Organismo de Certificación, asegura a la empresa ventajas y oportunidades derivadas de las intervenciones correctivas así como de las propuestas de mejora e información informativa proporcionada por el Equipo de Inspectores. En muchos casos es una condición para la participación de la empresa en licitaciones y adjudicaciones públicas o privadas.

POR QUÉ CON EUROCERT

- EUROCERT está acreditado por ESYD y UKAS en una serie de estándares
- Cuenta con personal valioso y experimentado así como con colaboradores, quienes como Inspectores y/o Peritos Técnicos realizan Inspecciones de alto valor agregado para la empresa.
- Evalúa los Informes de Inspección, supervisa la mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria de la empresa, informa a la empresa en consecuencia y planifica una Inspección adecuadamente adaptada a la misma.



QUÉ OFRECE EUROCERT TRAS LA INSPECCIÓN

EUROCERT SA da soporte a sus clientes en todos los campos de actividad que cubre. Sus clientes disponen de un canal de colaboración abierto con todos sus Departamentos y Direcciones, a través del cual se facilita la información pertinente y adecuada y se dispone de Bibliografía actualizada.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- La empresa que decide certificarse presenta una Solicitud de Certificación.
- El Organismo de Certificación designa un Equipo de Inspectores apropiado y lleva a cabo una Inspección de Evaluación Previa in situ del Sistema de Gestión de Calidad de la empresa.
- Durante la Inspección Previa a la Evaluación, se verifica la integridad de los documentos del Sistema (Manual, Procedimientos, Instrucciones, Formularios, etc.) y su aplicación (Archivos) en toda la empresa con base en FSSC 22000.
- Se registran las discrepancias y la empresa define el período de tiempo durante el cual se tomarán las acciones correctivas necesarias.
- Luego se realiza la Inspección de Evaluación durante la cual se verifica el Sistema en su conjunto así como la realización de las Acciones Correctivas
- Si no se registran desviaciones del sistema/formulario FSSC 22000 durante la Inspección de Evaluación, el Organismo de Certificación procede a emitir un Certificado.
- En caso contrario, se registran las desviaciones/No Conformidades y cuando estas son debidamente eliminadas, se procede al Proceso de Emisión del Certificado.

Documentación Requerida

Para que el Proceso de Certificación proceda, se requiere la Solicitud de Certificación al Organismo de Certificación.

Durante la Inspección, entre otros, se verifica lo siguiente:

- Licencia de Funcionamiento de la Empresa y los Documentos que la acompañan
- Otras licencias requeridas
- Estructura Organizacional/ Organigrama
- Metas
- Trámites
- Directrices, Documentos Externos (por ejemplo, Legislación Relevante)
- Archivos

MOMENTO DE EMISIÓN Y VALIDEZ DEL CERTIFICADO

Una vez que la Inspección de Evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria se completa con éxito y hay una recomendación positiva del Equipo de Inspectores, el Certificado se emite en un corto período de tiempo.

El Certificado tiene una validez de tres años y durante este período está respaldado por dos Inspecciones de Vigilancia anuales