FSSC 22000
Food Safety Management System (FSMS)

FORMULAIRE DE CERTIFICATION DE LA MISE EN OEUVRE DU SYSTÈME DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Le système/programme FSSC 22000 est un système intégré de gestion de la sécurité des aliments (SGSA). Il couvre toutes les exigences de certification du système de gestion de la sécurité des aliments et est basé sur les normes ISO 22000:2005, BSI PAS 220:2008 et ISO 22003:2007. Il est considéré comme équivalent à BRC et IFS.
Pour qu'une entreprise alimentaire soit certifiée FSSC 22000, elle doit répondre aux exigences de la norme ISO 22000:2005 et se conformer aux exigences supplémentaires de la norme BSI PAS 220:2008, qui définit les bonnes pratiques que les entreprises doivent suivre dans les conditions préalables.

QUI CELA CONCERNE ?

S'applique aux établissements qui transforment des denrées alimentaires (à l'exclusion de la production primaire et de l'abattage ou de la récolte) et qui approvisionnent les points de vente au détail de denrées alimentaires.

LES OBJECTIFS ET LES AVANTAGES DE L'INSPECTION SONT

La FSSC 22000 a déjà été approuvée par la GFSI (Global Food Safety Initiative) en tant que norme complète pour l'industrie alimentaire, équivalente au BRC et à l'IFS, ce qui signifie que les certifications multiples des systèmes de sécurité alimentaire ne seront plus nécessaires et qu'il n'y aura donc pas de coûts supplémentaires. La norme FSSC 22000 se concentre sur les bonnes pratiques internationales en matière de questions critiques et, plus particulièrement, sur les conditions préalables (par exemple, l'approvisionnement en eau et en air, le nettoyage, la gestion des déchets, la maintenance préventive).

La certification du système de gestion de la sécurité des aliments assure à l'entreprise une reconnaissance de ses efforts continus pour la sécurité des aliments produits. Elle facilite également les transactions de l'entreprise avec les autres, et renforce sa position face à la concurrence interne et externe.

En outre, la certification, à travers les inspections effectuées par l'organisme de certification, assure à l'entreprise des avantages et des opportunités découlant des interventions correctives ainsi que des propositions d'amélioration et des informations informatives fournies par l'équipe d'inspecteurs. Dans de nombreux cas, elle constitue une condition pour la participation de l'entreprise à des appels d'offres et à des missions publiques ou privées.

POURQUOI AVEC EUROCERT ?

- EUROCERT est accrédité par ESYD et UKAS pour un certain nombre de normes.
- Elle dispose d'un personnel compétent et expérimenté ainsi que de partenaires qui, en tant qu'inspecteurs et/ou experts techniques, effectuent des inspections à haute valeur ajoutée pour l'entreprise.
- EUROCERT évalue les rapports d'inspection, surveille l'amélioration continue du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise, informe l'entreprise en conséquence et planifie une inspection adaptée à cette dernière.

L’OFFRE D’EUROCERT SUITE À L’AUDIT

EUROCERT SA fournit un soutien à ses clients dans tous les domaines d'activité qu'elle couvre.
Ses clients disposent d'un canal de coopération ouvert avec tous ses départements et directions, par le biais duquel des informations pertinentes appropriées sont fournies et une bibliographie actualisée est disponible.

LA PROCÉDURE DE CERTIFICATION

- L'entreprise qui décide d'être certifiée soumet une demande de certification.
- L'organisme de certification nomme une équipe d'inspecteurs appropriée et effectue une inspection de pré-évaluation sur place du système de gestion de la qualité de l'entreprise.
- Au cours de l'inspection de pré-évaluation, l'exhaustivité des documents du système (manuel, procédures, instructions, formulaires, etc.) et leur application (dossiers) dans l'ensemble de l'entreprise sont vérifiées sur la base de la norme FSSC 22000.
- Les écarts sont enregistrés et l'entreprise définit la période pendant laquelle les actions correctives nécessaires seront prises.
- Ensuite, l'inspection d'évaluation est effectuée au cours de laquelle le système dans son ensemble est vérifié ainsi que l'achèvement des actions correctives.
- Si aucun écart par rapport au système/forme FSSC 22000 n'est enregistré lors de l'inspection d'évaluation, l'organisme de certification procède à la délivrance d'un certificat.
- Dans le cas contraire, les déviations/non-conformités sont enregistrées et lorsque celles-ci sont correctement éliminées, le processus de délivrance du certificat se poursuit.

Documents requis

Pour que le processus de certification puisse se poursuivre, la demande de certification auprès de l'organisme de certification est nécessaire.
Au cours de l'inspection, on vérifie, entre autres, les points suivants :

- Licence d'exploitation de la société et documents d'accompagnement
- Autres licences requises
- Structure organisationnelle/ Organigramme
- Objectifs
- Procédures
- Directives, documents externes (par exemple, législation pertinente)
- Dossiers

DATE DE DÉLIVRANCE ET VALIDITÉ DU CERTIFICAT

Une fois que l'inspection d'évaluation du système de gestion de la sécurité alimentaire a été menée à bien et que l'équipe d'inspecteurs a émis une recommandation positive, le certificat est délivré dans un court laps de temps.

Le certificat est valable pendant trois ans et, durant cette période, il est soutenu par deux inspections de surveillance annuelles.