



FSSC 22000

Sistema de Certificación de Inocuidad Alimentaria

Es un esquema de certificación privado de **Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria** el cual está reconocido por la **Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)**. Se basa en normas ISO existentes y proporciona un marco para administrar eficazmente las responsabilidades de **calidad y seguridad** alimentaria.

Dado que es aceptado por GFSI, **FSSC 22000 es uno de los estándares reconocidos por muchas empresas compradoras**, que lo consideran un requisito previo antes de realizar cualquier negocio.

INICIATIVA GLOBAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - GFSI

Es una reunión de actores clave de la industria alimentaria para **impulsar la mejora continua** de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en todo el mundo. Con el fin de encontrar soluciones a preocupaciones en temas de inocuidad alimentaria, tales como:

- **Reducir los riesgos de inocuidad de los alimentos**
- **Duplicación de auditorías y costos en el aseguramiento de toda la cadena de suministro.**



"Safe food for consumers everywhere"

"Alimento seguro para consumidores en todas partes"

LA COMUNIDAD GFSI TRABAJA DE FORMA VOLUNTARIA Y ESTÁ COMPUESTA POR:



Expertos mundiales en inocuidad alimentaria de empresas minoristas, fabricantes y de servicios alimentarios



Organizaciones internacionales, gobiernos, instituciones académicas y proveedores de servicios para la industria alimentaria mundial.

OBJETIVOS GFSI

1

Reducir los riesgos de seguridad alimentaria mediante la equivalencia entre sistemas de gestión de seguridad alimentaria efectivos.

2

Mejorar la **eficiencia de costos** en toda la cadena de suministros de alimentos mediante la adopción de los estándares reconocidos por GFSI por los minoristas de todo el mundo.

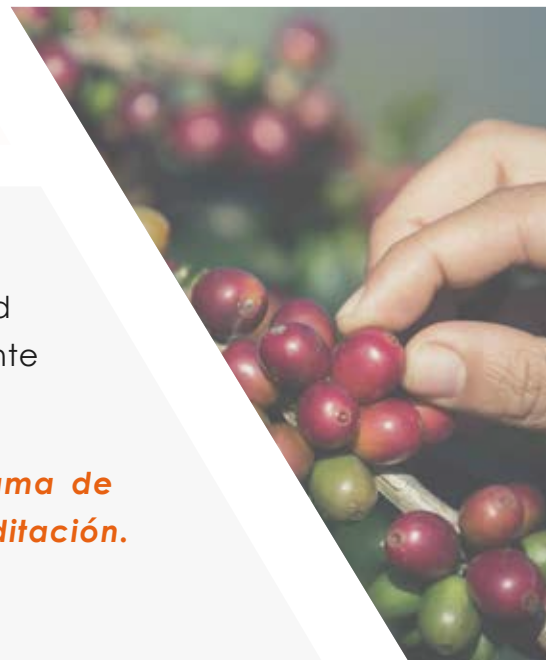
3

Proporcionar una **única plataforma internacional** de partes interesadas para networking, intercambio de experiencias y de mejores prácticas e información para la inocuidad alimentaria.

RECONOCIMIENTO DE ESTÁNDARES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

GFSI "reconoce" un programa de certificación sobre inocuidad alimentaria cuando logra cumplir con requisitos internacionalmente reconocidos desarrollados por un grupo multidisciplinario.

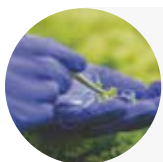
Cabe aclarar que **GFSI es una aprobación, no es un programa de certificación en sí mismo, ni lleva a cabo actividades de acreditación.**



ANTECEDENTES SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria es una preocupación creciente e impacta tanto a los consumidores, como a las empresas en todo el mundo. Si bien gran parte del suministro mundial de alimentos es seguro, **existen casos de alto impacto que reafirman el peligro potencial de las amenazas transmitidas por los alimentos a los consumidores, como:**

PRODUCTOS CONTAMINADOS



Desde productos lácteos contaminados hasta carne vacuna contaminada, el temor y los retiros de alimentos han estado siempre presentes en las últimas décadas.

ENFERMEDADES



Las enfermedades relacionadas con los alimentos afectan a decenas de millones de personas y causan miles de millones en costos relacionados con la salud y la industria anualmente.

La globalización del suministro de alimentos y la consolidación en la industria minorista de alimentos han resultado en la demanda de un estándar internacionalmente reconocido de gestión de seguridad alimentaria.



La implementación de **FSSC 22000** demuestra que una compañía tiene un sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS) robusto y efectivo para cumplir con los requisitos de los reguladores, clientes de negocios de alimentos y consumidores.

FSSC 22000 es un esquema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en estándares internacionales:

1

ISO 22000 “Sistemas de Gestión Inocuidad Alimentaria” el cual brinda un marco común para toda la cadena de suministro para gestionar requisitos de calidad, comunicación interna y externa, y contribuir en la mejora continua del esquema.

2

ISO 22003 “Requisitos para entidades que ofrecen auditoría y certificación de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria” + especificaciones técnicas específicas del sector para los Programas de requisitos previos (PRP)

Requisitos adicionales del esquema FSSC para asegurar la consistencia, integridad, gobernanza y gestión del esquema.

3

“

Garantizar confianza en el consumidor en el suministro de alimentos y bebidas seguros

”

Para más información, vídeo en español “From ISO to FSSC 22000 Spanish”
<https://www.youtube.com/watch?v=ZoRW6JFRT1s>

APLICACIÓN Y ALCANCE FSSC 22000

Los alcances del **FSSC 22000** definen los requisitos necesarios para garantizar que exista un sistema de gestión que satisfaga las demandas de los reguladores, clientes de empresas alimentarias y consumidores.

Las organizaciones de toda la cadena de suministro de alimentos pueden beneficiarse de la certificación **FSSC 22000**, independientemente de su tamaño o complejidad.



EL ALCANCE INCLUYE ORGANIZACIONES QUE MANEJAN, FABRICAN O PROCESAN:



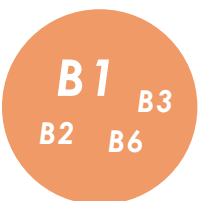
**Productos animales
perecederos**



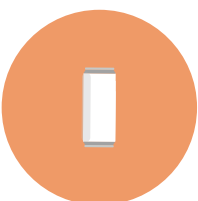
**Productos vegetales
perecederos**



**Productos con una larga
vida útil a temperatura
ambiente**



**Ingredientes
alimenticios**



**Materiales de envasado
de alimento**



**Actividades de transporte y
almacenamiento en toda la
cadena de suministro de
alimentos**



**Servicios de
catering**



**Productos animales
primarios**



¿Por qué FSSC 22000?

FSSC 22000 está diseñado para ayudar a las organizaciones a establecer y mejorar continuamente los sistemas de gestión y las buenas prácticas de fabricación.

FSSC 22000 es el Esquema de Certificación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria líder a nivel mundial porque:

1 Incorpora plenamente las normas ISO existentes, las especificaciones técnicas de cada sector para PRP, HACCP, los requisitos reglamentarios.

2 Permite que las organizaciones pequeñas implementen un FSMS robusto que sea aceptado en todo el mundo.

3 Está plenamente reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria GFSI.

4 Permite la integración de FSSC 2200 con otros sistemas de gestión.

Aumenta la transparencia en toda la cadena de suministro de alimentos.

¿QUÉ ES LA ACREDITACIÓN?

La acreditación es la **evaluación independiente** de los Organismos de Evaluación de la Conformidad - OEC con estándares reconocidos para garantizar su imparcialidad y competencia.

Los resultados de las actividades de evaluación de la conformidad, tales como, ensayos, calibraciones, informes de inspección y certificaciones, proporcionadas por OEC acreditados, **brindan confianza al gobierno, compradores y consumidores** asegurando que cumplen con estándares reconocidos nacional e internacionalmente.



BENEFICIOS DE LA ACREDITACIÓN

01 La evaluación de la conformidad acreditada es reconocida nacional e internacionalmente bajo la premisa que **un proceso, sistema, producto o servicio es probado una sola vez y aceptado en todo el mundo**, gracias a los acuerdos de reconocimiento multilateral con los que cuenta ONAC.

02 Es **un elemento de confianza**, exigido por el mercado debido al valor agregado que genera, tanto en el sector público como en el privado.

03 Los OEC acreditados contribuyen a la **transferencia del conocimiento**, llevando los estándares y prácticas internacionales a sus clientes.

“

**Certificado una vez,
aceptado en todas partes**

”

¿Qué necesitas para acreditarte con ONAC en FSSC 22000?

01  Conoce el proceso de acreditación [Clic aquí](#)

02  Cumplir con los requisitos definidos en:

- **ISO/IEC 17021-1:2016** "Requisitos para organismos que proveen auditoría y certificación de Sistemas de Gestión"
- **ISO 22000** "Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria"
- **ISO 22003** "Requisitos de competencia requeridos para la auditoría" y certificación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria"
- Documentos del esquema **FSSC 22000 Versión 5**.
- Documentos obligatorios aplicables del **Foro Internacional de Acreditación IAF**

03  Para realizar la solicitud de acreditación [Clic aquí](#)

SÍGUENOS



@ONAC_COLOMBIA



ONAC



onac.org.co