

FSSC 22000 Food

Kontext

Ergänzend zu BRC und IFS wurde auf Basis von ISO 22000 ein Zertifizierungsstandards im Bereich der Lebensmittelsicherheit erarbeitet.

Dieser Standard wurde von der "Foundation for Food Safety Certification" in den Niederlanden in Kraft gesetzt.

Es handelt sich um *Food Safety System Certification: FSSC*.

Der FSSC Standard ist wie BRC und IFS von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt, im Gegensatz zu ISO 22000.

Standard

Ein FSSC 22000-Standard als solcher existiert nicht. Vielmehr basiert er auf den Anforderungen der ISO 22000:2005 in Kombination mit der guten Herstellungs- und Hygienepaxis der ISO TS 22002-1 für die Lebensmittelherstellung (Erforderliche Programme zur Lebensmittelsicherheit - Lebensmittelherstellung). FSSC hat zusätzlich noch Anforderungen hinzugefügt.

Der ISO 22000-Standard basiert auf drei Pfeilern:

- Präventivprogramme (PRP: PreRequisites Programmes), je nach Segment der Lebensmittelkette und Art der Organisation ist dies: gute Herstellungspraxis (GHP), gute landwirtschaftliche Praxis (GAP), usw.
- HACCP in Kombination mit Beherrschungsmaßnahmen als oPRP (operative Präventivprogramme) und CCP (kritischer Kontrollpunkt)
- Managementsystem

Die HACCP-Anforderungen der Norm sind auf Basis des Codex Alimentarius entwickelt worden.

Ziel

Das Management von Risiken für die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

Zielgruppe

Lebensmittelhersteller (Verarbeiter)

Anerkennung

Das von ProCert ausgestellte FSSC 22000-Zertifikat ist international anerkannt.

Mehrwert für den Zertifizierten Kunden

- Nachweisliche Sicherheit von vertriebenen Lebensmitteln für den einzelnen Kunden und multinationale Einzelhändler.
- Eine von der GFSI anerkannte Zertifizierung.
- Gewährleistung des Managements von Risiken für die Lebensmittelsicherheit.

Zertifikatsgültigkeit

3 Jahre

Audit

Jährliches Audit durch ProCert.

Die Auditdauer vor Ort hängt von der Anzahl der Mitarbeiter und der Anzahl der HACCP-Studien ab.

Mögliche Kombinationen

Die FSSC 22000-Zertifizierung kann mit anderen Standards wie ISO 9001, ISO 14001 und auch mit den Standards IFS und BRC kombiniert angewendet werden.

Inhaber

Foundation for Food Safety Certification.
P.O. Box 693
4200 AR GORINCHEM
Niederlande
www.fssc22000.com

Kontakt Person bei ProCert

José-Michel Perez
Email : jm.perez@procert.ch