

FSSC 22000 Food

Contexte

L'évolution des exigences des donneurs d'ordre dans le secteur agroalimentaire a permis la création d'un dernier standard de certification dans le domaine de la sécurité des aliments, après BRC et IFS.

Ce standard a été mis en place par la "Foundation for Food Safety Certification" au Pays-Bas.

Il s'agit du *Food Safety System Certification*: FSSC.

Le standard FSSC est reconnu par la Global Food Safety Initiative (GFSI), à l'instar de l'ISO 22000.

Standard

Le standard est basé sur les exigences de l'ISO 22000: 2005 en combinaison avec les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène de l'ISO TS 22002-1 pour le secteur de la transformation alimentaire (Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Fabrication des denrées alimentaires). FSSC a rajouté quelques exigences en plus.

Un standard FSSC 22000 n'existe pas : il est composé de ces trois éléments, le standard ISO 22000, le standard ISO TS 22002-1 et les exigences complémentaires de FSSC. ProCert met à disposition les check-lists.

Le standard ISO 22000 est basé sur les trois piliers suivants :

- Les PRP programme prérequis ou Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), de fabrication (BPF), agricole, d'élevage. **Dans le cadre du FSSC 22000 cette partie est couverte par ISO TS 22002-1.**
- L'HACCP avec la combinaison de mesures de maîtrise gérée par des oPRP et CCP
- Le système de management

Les exigences dans le domaine HACCP ont été élaboré sur la base des directives HACCP selon le Codex Alimentarius.

Objectif

Assurer la maîtrise les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Public cible

Fabricants (transformateur) de produits alimentaires.

Reconnaissance

Le certificat FSSC 22000, délivré par ProCert, est reconnu au niveau international.

Bénéfice pour le client certifié

- Donner des garanties à ses clients et aux grandes multinationales du secteur agroalimentaires.
- Avoir une certification reconnue par la GFSI.
- Assurer la maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments

Validité du certificat

3 ans

Audit

Audit annuel par ProCert.

La durée d'audit sur site dépend de l'effectif du personnel et du nombre des études HACCP.

Possibilités de combinaison

La certification FSSC 22000 peut être combinée avec d'autres standards comme ISO 9001, ISO 14001 mais aussi avec les standards IFS et BRC.

Propriétaire

Foundation for Food Safety Certification.

P.O. Box 693

4200 AR GORINCHEM

Pays-Bas

www.fssc22000.com

Personne de contact ProCert

Ismail Saadi (France et Belgique)

i.saadi@procert.ch

José-Michel Perez (Suisse)

j-m.perez@procert.ch