

## FSSC 22000 Food Version 5

### 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), contrairement à l'ISO 22000.

### Standard

Il n'existe pas de norme FSSC 22000 en tant que telle. Le standard est basé sur les exigences de l'ISO 22000: 2018 en combinaison avec les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène de l'ISO TS 22002-1 pour le secteur de la production alimentaire (Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – production des denrées alimentaires). FSSC a rajouté quelques exigences en plus.

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

- Les PRP programme prérequis selon le segment de la chaîne alimentaire et le type d'organisation, sont : les bonnes pratiques de fabrication (BPE), les bonnes pratiques agricoles (BPA), etc.
- L'HACCP en combinaison avec des mesures de contrôle comme les oPRP (Operational Preventive Programmes) et CCP (Critical Control Point).
- Le système de management.

Les exigences dans le domaine HACCP ont été élaborées sur la base du Codex Alimentarius.

### Objectifs

Assurer la maîtrise des 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](http://www.fssc22000.com)

### Personne de contact ProCert

Ismail Saadi (France et Belgique)  
Email : [i.saadi@procert.ch](mailto:i.saadi@procert.ch)