

FSSC 22000 Packaging Version 5

Contexte

En plus de BRC Packaging, une norme de certification dans le domaine de la sécurité alimentaire pour l'industrie de l'emballage a été développée sur la base de la norme ISO 22000.

Ce standard a été mis en place par la "Foundation for Food Safety Certification" aux 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 22002-4 pour le secteur de l'emballages (Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Fabrication des emballages destinés aux 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 maîtrise 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 d'emballages pour le secteur agroalimentaire.

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
Email: i.saadi@procert.ch