

## FSSC 22000



### CHE COS'È

FSSC 22000 - Food Safety System Certification Scheme 22000 è uno schema di certificazione sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification per la certificazione delle organizzazioni produttrici di alimenti e ha l'obiettivo di armonizzare i requisiti di certificazione ed i metodi per ottenere sistemi di sicurezza alimentare nella filiera.

Lo standard è stato pubblicato con scopo di omogeneizzare i requisiti di certificazione e le metodologie correlate alla sicurezza alimentare lungo tutta la filiera e di avere a disposizione dei certificati confrontabili in termini di

FSSC 22000, da febbraio 2010, è riconosciuto da GFSI - Global Food Safety Initiative, nato nel maggio del 2000 per volere del Consumer Goods Forum, network globale indipendente che opera, tra l'altro, con la finalità di assicurare la distribuzione di beni di consumo idonei (per es. sicuri dal punto di vista igienico sanitario) ai consumatori.

### PUNTI CHIAVE

- la **comunicazione interattiva**, tra l'azienda interessata e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura;
- il **sistema di gestione aziendale**;
- la **metodologia HACCP**, applicata secondo quanto previsto dalle specifiche tecniche per i settori applicativi;
- la **gestione dei pericoli per la sicurezza igienica tramite specifiche procedure di controllo operative**.

### VANTAGGI

- Permette alle organizzazioni di focalizzarsi sul miglioramento della sicurezza alimentare attraverso il continuo aggiornamento ai progressi scientifici e tecnici;
- è riconosciuta a livello mondiale essendo il sistema basato su uno standard ISO - International Standardization Organization;
- permette l'adozione di un protocollo di gestione sistematica dei PRP, concentrato sulle reali criticità;
- migliora la comunicazione lungo tutta la catena di approvvigionamento;
- si applica in maniera flessibile alle specifiche richieste dei clienti.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

[www.acons.it/contatti](http://www.acons.it/contatti)

Email [info@acons.it](mailto:info@acons.it)