



GRUPO ACMS Consultores

FSSC 22000 Gestión de la Inocuidad de los Alimentos



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

¿Qué es FSSC 22000?

FSSC 22000 es un esquema de certificación para sistemas de gestión de seguridad alimentaria que se fundamenta en la norma ISO 22000 e incorpora requisitos adicionales sobre especificaciones para servicios, control del personal, control de material de entrada, food defense, prevención del fraude, alérgenos, etiquetado, control medioambiental, etc

A partir del mes de enero de 2020, todo sistema de gestión de la seguridad alimentaria certificado o cualquier solicitud tiene que ser auditada siguiendo las pautas de la versión 5 de la norma, publicada en 2019 por la Fundación FSSC.

Desarrollada por la fundación para la certificación de la Seguridad Alimentaria esta norma representa un nuevo enfoque en la gestión de riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.

Esquema de certificación seguridad alimentaria

El estándar FSSC 22000 es un esquema de certificación completo. Se trata de un sistema Internacional de Seguridad Alimentaria, combinado con una de las especificaciones técnicas (por ejemplo ISO/TS 22002-1 o PAS 223 / ISO/TS 22002-4) y requisitos adicionales de Global Food Safety Initiative (GFSI).

Tiene por objetivo garantizar el control en los riesgos de seguridad alimentaria a través de análisis y supervisiones exhaustivas. Ofrecer productos libres de contaminación alimentaria es la finalidad de este esquema.

Garantía de alimentos seguros

A través de la certificación del sistema de gestión de seguridad alimentaria las empresas podrán mejorar la confianza del consumidor, acreditar la calidad de sus procesos, cumplir con los requisitos legales en materia alimentaria y demostrar que están comprometidos con la seguridad alimentaria.

Este esquema de seguridad alimentaria al igual que BRC o IFS ha recibido pleno reconocimiento por la Global Food Safety Initiative GFSI.

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de trayectoria, si necesita obtener la certificación FSSC 22000 consúltenos sin compromiso.

Preguntas frecuentes relacionadas

- ¿Por qué es importante la FSSC 22000?

- ¿A quién va dirigida la FSSC 22000?

VER MÁS



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com