



## **GRUPO ACMS Consultores**

Norma FSSC 22000



**(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)**

Si necesita implantar y certificar un Sistema de Seguridad Alimentaria bajo la Norma FSSC 22000, le podemos asesorar en Grupo ACMS Consultores.

### **FSSC 22000 Seguridad Alimentaria**

La Norma FSSC 22000 está basada en las Normas UNE-EN-ISO 22000 y BSI PAS 220 y especifica los requisitos que debe cumplir un Sistema de Gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos.

El certificado puede ser obtenido por cualquier empresa, independientemente de su tamaño, siempre que realice alguna de las siguientes actividades:

- Procesado de productos perecederos animales ( productos cárnicos y derivados; productos avícolas y derivados; huevos y ovoproductos; productos lácteos; productos y derivados del pescado).
- Procesado de productos perecederos vegetales (frutas y hortalizas frescas)
- Procesado de productos estables a temperatura ambiente (productos enlatados; productos de molinería; aceites y grasas; agua mineral; bebidas alcohólicas; bebidas analcohólicas; azúcar; chocolate; condimentos y especias; productos secos; productos de aperitivo)
- Productos (bio)químicos para la industria alimentaria (ingredientes alimenticios (aditivos, vitaminas, biocultivos, excluyendo coadyuvantes tecnológicos)
- Procesado de materiales para el empaqueo de alimentos.

FSSC 22000 ha sido desarrollada por la Fundación para la Seguridad Alimentaria (The Foundation for Food Safety Certification ) fundada en 2004 y apoyada por la Confederación Europea de Industrias de Alimentación y Bebidas (CIA) y aprobada por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative, GFSI).

### **Certificación FSSC 22000**

Como ya hemos comentado, el esquema de certificación FSSC 22000 se basa en la Publicly Available Specification PAS 220, que aporta los prerrequisitos, conforme a ISO 22000, como forma de controlar las normas de seguridad alimentaria dentro de los procesos de la empresa a certificar.

La especificación PAS 220 contempla, entre otros aspectos:

- La construcción y diseño de edificios
- Disposición de las dependencias y diseño de edificios
- Servicios: aire, agua y energía.
- La eliminación de desechos

- La idoneidad, la limpieza y el mantenimiento de los equipos.
- La gestión de materiales comprados
- Medidas para la prevención de la contaminación cruzada
- La limpieza y desinfección
- El control de plagas
- La higiene personal y las instalaciones para empleados
- El reprocesado
- Procedimientos de retiradas de productos
- El almacenamiento
- La información sobre el producto
- La defensa alimentaria, la biovigilancia y el bioterrorismo.

Esta norma es perfectamente integrable con las normas ISO 9001 e ISO 14001, así como con otras otras normas de seguridad alimentaria como las normas IFS o BRC.

Aquellas empresas que estén certificadas bajo la Norma ISO 22000, sólo necesitarán una revisión con respecto a la norma PAS 220 para obtener el certificado FSSC 22000.

**Recomendamos que lea las publicaciones de nuestro "Blog sobre Seguridad Alimentaria", ya que le ayudará a resolver dudas. ¡No se pierda nuestros análisis, consejos, guías y explicaciones detalladas!**

### **Beneficios FSSC 22000**

Los beneficios de esta norma son los siguientes:

- Dispone de una metodología sólida de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- Establece una norma común con un sistema común de evaluación, que permite una evaluación por organismos de certificación acreditados
- Reduce del número de auditorías soportadas, la certificación evita auditorías de empresas de distribución y otros clientes, que reconocen la auditoría de certificación como propia
- Constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.

- Proporciona un resumen cualitativo de los resultados, permitiendo a la organización priorizar las áreas de mejora
- Proporciona a los clientes una visión panorámica de las fortalezas y debilidades de los proveedores
- Supone una diferencia competitiva
- Asegura una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Permite conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad
- Facilita el control de todas las etapas de producción, reduciendo al máximo los peligros de contaminación, asegurando la inocuidad de los alimentos producidos y/o envasados.
- Permite acceder a nuevos mercados gracias a su incremento en cuanto a calidad y al cumplimiento de requisitos de muchos de los grandes distribuidores.
- Es fácilmente integrable con otras normas de seguridad alimentaria (IFS/BRC/ISO 22000).

### **Aspectos clave a tener en cuenta**

La documentación del sistema debe ser sencilla y práctica, para facilitar la comprensión de todo el personal que debe participar en su consecución.

Debe asegurar el control de las etapas productivas de manera que se minimicen al máximo los riesgos de contaminación del alimento. Implica una mejora en general en el sistema de control y seguridad alimentaria.

Es fundamental el compromiso del equipo directivo de la empresa de cumplir con los requisitos del esquema FSSC 22000.

Disponer de un Plan APPCC que permite centrarse en los riesgos significativos para la seguridad de los procesos y productos alimentarios y que exigen un control específico a fin de garantizar la seguridad de los productos

Disponer de un buen programas de Prerrequisitos: las condiciones básicas medioambientales y de funcionamiento con las que debe contar la empresa.

### **¿Necesita asesoramiento sobre esta norma de seguridad alimentaria?**

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia. Si necesita asesoramiento consúltenos sin compromiso.



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](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)