



FSSC 22000

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.**

Nel 2009 la Fondazione ha pubblicato lo standard indipendente: FSSC 22000.

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 contenuto ed obiettivi.

FSSC 22000 è stato originariamente pensato per essere applicato alle organizzazioni di produzione di alimenti, tuttavia la pubblicazione di specifiche tecniche dedicate che coprono i PRP peculiari di diversi settori produttivi, consente l'applicazione **dello standard a molteplici settori e lo rende estremamente flessibile.**

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.

Esso riunisce i Consiglieri di Amministrazione e i Dirigenti di circa 400 organizzazioni di retailer e produttori, in 150 paesi.

I VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE

- 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.