



Bureau Veritas Certification

FSSC 22000

Обязательства по обеспечению безопасности пищевых продуктов

АКТУАЛЬНОСТЬ

Спрос, требования и ожидания потребителей растут с каждым годом. Розничные сети устанавливают обязательным условием для поставщиков подтверждение соблюдения признанных стандартов в области Безопасности Пищевых Продуктов. С недавнего времени в практике широко применяются специальные стандарты для оценки поставщиков: некоторые из них являются частной собственностью поставщиков или ассоциаций. Однако в результате этого сложилась ситуация, когда одного производителя проверяют и сертифицируют по множеству стандартов безопасности продуктов питания, и это может вызвать замешательство, как у производителя, так и у потребителя. Фонд Сертификации Безопасности Пищевых Продуктов объединил ISO 22000 и PAS 220 и выпустил FSSC 22000 (Сертификация Безопасности Пищевых Продуктов), который был сопоставлен с аналогами и утвержден GFSI и находится на том же уровне, что и другие стандарты, утвержденные GFSI (BRC, IFS, SAF) и может их заменить в будущем.

РЕШЕНИЕ

Что такое FSSC 22000?

FSSC 22000 - это схема сертификации для производителей продуктов питания, которая принадлежит Фонду Сертификации Безопасности Пищевых Продуктов. Она включает в себя следующие требования:

- Система Менеджмента Безопасности Пищевых продуктов, в соответствии с ISO 22000:2005
- Программы Предварительных Условий, установленные в BSI-PAS 220:2008
- Дополнительные требования: Перечень применимых законодательных требований; нормы и правила по оказанию услуг, по контролю персонала при внедрении принципов безопасности пищевых продуктов.

В чем заключаются основные преимущества?

- Международная схема безопасности пищевых продуктов
- Схема сопоставлена с аналогами и утверждена GFSI
- Базируется на признанных стандартах
- Обеспечивается допуск товаров в магазины крупных международных торговых сетей или дает «лицензию» на реализацию
- Снижаются риски в области безопасности пищевых продуктов
- Эффективно управляют внутренними процессами, и снижается риск возвратов
- Проактивный подход к обеспечению безопасности пищевых продуктов

ПРЕИМУЩЕСТВА BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Эксперт в области пищевой безопасности - Bureau Veritas Certification может помочь любому участникам цепочки поставок, обеспечивая соответствие самым высоким требованиям в области качества, профессионального здоровья и безопасности. Наши аудиторы и инспекторы являются отраслевыми специалистами и квалифицированно оценят Ваши процессы и предоставят услуги высокого качества.

Признание - между Bureau Veritas Certification и Фондом Сертификации Безопасности Пищевых Продуктов подписано соглашение. Мы являемся одним из авторизованных органов по сертификации. Bureau Veritas Certification участвует в работе технического комитета ISO, TC34/SC17 (Система Менеджмента Безопасности Пищевых Продуктов). Мы первыми в мире стали аккредитованным органом по сертификации, получившим аккредитацию DANAK по стандарту ISO 22000. Кроме этого, мы аккредитованы по всему миру в UKAS, международном органе по аккредитации.

Международная сеть - Bureau Veritas Certification располагает штатом из 6400 квалифицированных аудиторов в 140 странах, поэтому мы можем предложить уникальное сочетание опыта работы на международном рынке и знаний местных реалий, что позволяет предоставлять Вам единый формат услуг в любой точке мира.



ПРОЦЕСС СЕРТИФИКАЦИИ

Основные этапы процесса сертификации:

- Определение области сертификации
- Предварительный аудит (по желанию): GAP-анализ и диагностика степени соответствия требованиям стандарта
- Сертификационный аудит проводится в 2 стадии: Стадия 1 - анализ готовности организации к сертификации; Стадия 2 - оценка внедрения и результативности системы менеджмента организации
- При положительном результате Стадии 2 аудита выдается сертификат сроком действия 3 года
- Надзорные аудиты проводятся для подтверждения того, что система менеджмента продолжает соответствовать требованиям стандарта и оценки постоянного улучшения
- Ре-сертификация через 3 года - для подтверждения соответствия и результативности системы менеджмента в целом.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопрос: Можно ли применять FSSC 22000 для всех «игроков» в пищевые цепочки?

Ответ: FSSC 22000 применим только для тех компаний, которые производят продукты, как указано в схеме.

Вопрос: Если я уже сертифицирован по ISO 9001, должен ли я вместо этого получать FSSC 22000?

Ответ: FSSC 22000 следует рассматривать как необходимое дополнение к ISO 9001, а не как отдельный стандарт. Внедрение интегрированной системы дает большие преимущества для производителей и поставщиков продуктов питания.

Вопрос: Если я уже сертифицирован по другим стандартам, что я должен сделать для получения сертификата FSSC 22000?

Ответ: Если Ваша компания уже сертифицирована по требованиям BRC или IFS, Вам потребуется внедрить элементы: обязательства высшего руководства, документированный анализ HACCP и анализ системы внутреннего и внешнего взаимодействия. Если Ваша организация уже сертифицирована по ISO 22000, тогда Вам нужно внедрить Программу Предварительных Условий в соответствии с требованиями PAS 220, и проделать небольшую подготовительную работу, для того чтобы учесть дополнительные требования схемы.

Вопрос: Должен ли я обучить внутренних аудиторов по стандарту FSSC 22000?

Ответ: Стандарт FSSC 22000 требует, чтобы внутренние аудиты проводились компетентными аудиторами. Bureau Veritas Certification предлагает пройти обучение по ISO 22000 IRCA в течение 3 дней, которое может быть организовано на территории заказчика.



КОНТАКТЫ

Специалист по сертификации

Зорина Екатерина Юрьевна

ekaterina.zorina@by.bureauveritas.com

+375 (44) 547 07 05