



**Food Safety System
Certification 22000**

СЕРТИФИКАЦИЯ ПО СХЕМЕ FSSC 22000





СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 22000

Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) - это надежная, основанная на стандартах ISO, признанная на международном уровне схема аудита и сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок. FSSC 22000 использует существующие стандарты ISO 22000, ISO 22003, а также технические отраслевые спецификации «Программы предварительных условий» (ППУ), которые были разработаны на основании обширных открытых консультаций с многочисленными заинтересованными организациями. Производители, уже сертифицированные по ISO 22000, могут получить сертификат FSSC 22000, признаваемый Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI), при условии выполнения требований технических отраслевых спецификаций ППУ и дополнительных требований схемы.

FSSC 22000 была разработана для сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов организаций-участников пищевой цепи поставок, которые перерабатывают или производят животноводческую продукцию, скоропортящиеся овощные продукты, продукцию с большим сроком хранения и (другие) пищевые ингредиенты, такие как добавки, витамины и биокультуры, а также упаковку для пищевых продуктов.

Право на выпуск аккредитованных сертификатов FSSC 22000 имеют только сертификационные органы, заключившие соглашение с FSSC 22000. Схема сертификации FSSC 22000 полностью признана и одобрена Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI) и Европейским сотрудничеством по аккредитации (EA). Независимый некоммерческий Фонд сертификации безопасности пищевых продуктов, базирующийся в Нидерландах, обладает правом собственности и авторскими правами на схему и выдает лицензионные соглашения сертификационным органам.

Преимущества сертификационной схемы FSSC

- Подход к работе цепи поставок, основанный на стандартах ISO.
- Признание со стороны GFSI.
- Использование существующих независимых международных стандартов ISO 22000, ISO 22003 и технических отраслевых спецификаций ППУ.
- Аккредитация ISO/IEC 17021 (системный и процессный подходы).
- Обширная область применения: производство продуктов питания (включая убой скота и корма для животных).
- Одобрение и заинтересованность ключевых участников рынка (производители, розничные операторы, неправительственные организации).
- Углубленный и тщательный аудит безопасности пищевых продуктов.
- Независимое управление схемой.
- Прозрачность.
- Отсутствие коммерческой выгоды у управляющего схемой Фонда сертификации безопасности пищевых продуктов.
- Признание со стороны Европейского сотрудничества по аккредитации (EA).

Описание схемы

Схема сертификации FSSC 22000 устанавливает требования к сертификационным органам по проведению сертификации FSSC 22000, гарантируя их объективность и компетентность. FSSC 22000 устанавливает требования к проведению оценки систем менеджмента безопасности пищевых продуктов организаций-участников пищевой цепи поставок, а также к процедуре выпуска сертификатов. Сертификат FSSC 22000 удостоверяет, что система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицированной организации полностью соответствует требованиям FSSC 22000. Ценность сертификата заключается в тех усилиях, которые сертифицированная по FSSC 22000 организация предпринимает для поддержания системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, и в ее приверженности непрерывному совершенствованию работы этой системы.



Область применения

FSSC 22000 применяется для аудита и сертификации системы безопасности пищевых продуктов организаций-участников пищевой цепи поставок, которые перерабатывают или производят:

- скоропортящуюся животноводческую продукцию (т.е. мясные продукты, продукты из мяса птицы, яйца, молочные и рыбные продукты);
- скоропортящиеся растительные продукты (т.е. свежие фрукты и фруктовые соки, консервированные фрукты, свежие овощи, консервированные овощи);
- продукты с длительным сроком хранения при комнатной температуре (т.е. баночные консервы, бисквиты, печенье, сухие завтраки, растительное масло, питьевую воду, напитки, макаронные изделия, муку, сахар, соль);
- продукты (био)химического производства (т.е. витамины, добавки и биокультуры), кроме технических и технологических вспомогательных средств;
- упаковку для пищевых продуктов (т.е. продукцию, прямо или косвенно контактирующую с пищевыми продуктами).

FSSC 22000 распространяется на транспортировку и хранение на объекте переработки или производства, если эти процессы являются частью производственного цикла (например, созревание сыра). Схема применима ко всем организациям в пищевой цепи поставок, независимо от размера

и сложности их структуры, будь то коммерческая или некоммерческая организация, государственная или частная.

На нашем веб-сайте можно найти подробное описание области применения схемы.

Учитывая стремление GFSI к расширению своей деятельности на другие сегменты пищевой цепи, схема FSSC 22000 готова интегрировать новые области применения, как только будут разработаны необходимые технические отраслевые спецификации ППУ и поступит значительное количество запросов распространить действие FSSC 22000 на новые сегменты пищевой цепи.

Требования и правила

Схема сертификации FSSC 22000 содержит подробные требования к:

- системам менеджмента безопасности пищевых продуктов

организаций-участников пищевой цепи;

- системе сертификации, применяемой сертификационными органами;
- процессу аккредитации органами по аккредитации.

Кроме того, FSSC 22000 содержит требования к:

- сертификационным органам, лицензированным Фондом на проведение сертификации;
- процессу гармонизации, в котором ассоциированные сертификационные органы участвуют для приведения в соответствие с требованиями схемы процедур, связанных с аудитом и сертификацией;
- органам по аккредитации, аккредитующим ассоциированные сертифицирующие органы;
- правлению, состоящему из представителей заинтересованных сторон;
- экспертам сертификационных органов, дающим консультации по FSSC 22000.

В описании схемы FSSC 22000 вышеуказанные требования и правила структурированы следующим образом:

ЧАСТЬ I

Требования к организациям, проходящим сертификацию

ЧАСТЬ II

Требования и правила для сертификационных органов

ЧАСТЬ III

Требования и правила касательно предоставления аккредитации

ЧАСТЬ IV

Правила для правления, состоящего из представителей заинтересованных сторон



Указанные требования и правила находятся в свободном доступе на нашем сайте www.fssc22000.com.

Компании, которые уже имеют сертификат ISO 22000, могут выбрать один из следующих вариантов:

- Использовать инспекционный аудит в рамках ISO 22000 или дополнительный аудит на объекте для того, чтобы подтвердить, что наряду с требованиями ISO 22000 удовлетворяются требования применимых технических отраслевых спецификаций ППУ и дополнительные требования схемы FSSC 22000. Если вышеуказанное подтверждается и сообщается в соответствующем формате сертификационным органом, отвечающим требованиям FSSC 22000, может быть выпущен сертификат FSSC 22000, действительный в течение оставшейся части срока действия имеющегося сертификата ISO 22000. Валидация существующих сертификатов также включает в себя проверку квалификации аудитора и длительности проведения аудита по правилам FSSC 22000;
- Пройти полный аудит FSSC 22000, включая аудит на соответствие требованиям ISO 22000 и применимых технических отраслевых спецификаций ППУ, а также дополнительным требованиям FSSC. В результате может быть выдан сертификат FSSC 22000 со сроком действия 3 года.

Организация, которая хочет интегрировать качество в свою систему менеджмента, может использовать требования ISO 9001.

Правление

Руководство схемой FSSC 22000 осуществляется правлением, состоящим из представителей заинтересованных сторон. Правление представляет интересы всех участников. Правление и Фонд ставят перед собой цель обеспечить широкое международное признание схемы и сделать более совершенными отношения между сертифицированными участниками пищевой цепи поставок, с одной стороны, и государственными органами, потребителями и поставщиками, с другой стороны. Для достижения этой цели в правление включаются представители торговли и промышленности, органов власти и других участников пищевой цепи поставок, а независимым председателем правления назначается лицо с большим международным опытом в области безопасности пищевых продуктов. Деятельность правления и правила, по которым оно функционирует, соответствуют требованиям, установленным органами по аккредитации в рамках Соглашения о многостороннем признании IAF. Правление проводит не менее трех собраний в год.

Если правление принимает решение о внесении незначительных или существенных изменений в схему FSSC 22000, эти изменения публикуются в списке решений на сайте FSSC 22000. Кроме того, на сайте Фонда публикуются пересмотренные версии документов, относящихся к схеме. Не менее одного раза в три года правление должно публиковать общий обзор

о функционировании схемы FSSC 22000. Все дополнения и поправки, возникающие в связи с этим обзором, публикуются Фондом и предоставляются всем заинтересованным сторонам.

Позиция правления

- Правление считает, что консолидация схем сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, одобренных GFSI, продолжится с все более широким международным признанием по всей длине пищевой цепи.
- Оно прогнозирует дальнейшее распространение практики взаимного признания одобренных GFSI схем со стороны крупных производителей, предприятий розничной торговли и операторов сектора общественного питания по всему миру.
- Оно предвидит развитие сотрудничества общества и бизнеса в целях защиты потребителей в вопросах пищевой безопасности посредством добровольных аудитов и сертификации.
- Навык управления независимыми, некоммерческими схемами сертификации безопасности пищевых продуктов, основанными на стандартах ISO, будет все больше востребован на всех континентах.

В связи с этим правление FSSC 22000 обязуется профессионально управлять всеми основанными на стандартах ISO схемами аудита и сертификации для пищевой цепи поставок, в которых будут нуждаться международные рынки.



Ассоциированные сертификационные органы

Только сертификационные органы, ассоциированные с Фондом, имеют лицензию на выдачу аккредитованных сертификатов FSSC 22000. Лицензирование базируется на соглашении между Фондом сертификации безопасности пищевых продуктов и сертификационным органом и предполагает наличие аккредитации по FSSC 22000. После заключения соглашения с Фондом аккредитованные органы получают право на проведение сертификации FSSC 22000. Аккредитация осуществляется ассоциированным с FSSC 22000 органом по аккредитации, отвечающим требованиям Правил для органов по аккредитации (Часть III). Лицензированные сертификационные органы обязаны строго соблюдать все требования схемы FSSC 22000. Сертификационные органы, ассоциированные с Фондом, обязаны участвовать в консультациях по разъяснению требований схемы.

Поскольку FSSC 22000 полностью интегрирует все требования ISO 22000, ISO 22003, технических отраслевых спецификаций ППУ и ISO/IEC 17021, органы по аккредитации обязаны признавать схему FSSC 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов», принадлежащую Фонду сертификации безопасности пищевых продуктов в Нидерландах, как схему сертификации, которая может реализовываться в рамках аккредитации по ISO/IEC 17021. Услуги по аккредитации должны предоставляться всем

заинтересованным сертификационным органам, которые хотят продемонстрировать соответствие требованиям схемы FSSC 22000 и ISO/IEC 17021. Пожалуйста, зайдите на наш сайт www.fssc22000.com для просмотра перечня сертификационных органов и органов по аккредитации, а также дополнительной информации о подаче заявки на получение статуса ассоциированного сертификационного органа.

Фонд сертификации безопасности пищевых продуктов

Схема FSSC 22000 принадлежит и поддерживается некоммерческим независимым Фондом сертификации безопасности пищевых продуктов, базирующимся в Нидерландах. Схема признана Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI) и поддерживается FoodDrinkEurope (Европейской организацией производителей пищевых продуктов и напитков), GMA (Ассоциацией производителей бакалейных товаров США) и многими другими организациями, связанными с международной торговлей и обеспечением безопасности пищевых продуктов. Фонд владеет схемой, содействует ее функционированию и распоряжается авторскими правами на нее посредством лицензионных соглашений. Фактическая ответственность за содержание схемы и за проводимые сертификационные аудиты лежит на правлении, состоящем из представителей заинтересованных сторон.

Среди прочего, Фонд:

- фокусируется на разработке и поддержке систем сертификации и инспекционного контроля в области безопасности пищевых продуктов;
- стимулирует применение этих систем на международных рынках;
- предоставляет услуги, направленные на содействие сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- предоставляет разнообразную информацию по вопросам безопасности пищевых продуктов.



Присоединяйтесь к нам на
LinkedIn: Group FSSC22000

The logo consists of two green curved lines forming a partial circle around the text.

Food Safety System Certification 22000

Фонд сертификации пищевой безопасности -
Foundation for Food Safety Certification
P.O. Box 693
4200 AR GORINCHEM
The Netherlands

телефон: +31 (0)183 - 64 50 28
факс: +31 (0)183 - 62 11 61

info@fssc22000.com
www.fssc22000.com