



UM PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO GLOBAL PARA SISTEMAS DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

SETORES DA CADEIA DE FORNECIMENTO



Fabricação De Alimentos
(Categoria BIII, C0, CI, CII, CIII, CIV, K)



Processamento De Alimentos Para Animais
(Categoria D)



Catering E Serviço De Alimentação
(Categoria E)



Varejo, Atacado E Comércio Eletrônico
(Categoria FI)



Corretagem E Comércio (Eletrônico)
(Categoria FII)



Produção De Embalagens De Alimentos
(Categoria I)



Transporte E Armazenamento
(Categoria G)

A FSSC 22000 é um esquema de Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) reconhecido internacionalmente, que identifica e controla efetivamente os riscos à segurança de alimentos por meio de certificação de terceira parte acreditada. Apoia um ciclo de melhoria eficaz e contínuo para ajudar a garantir que os consumidores tenham acesso a alimentos seguros.

ALINHADO COM ISO

A FSSC 22000 permite a integração perfeita com outras normas ISO, importantes para simplificar o gerenciamento de riscos, aumentar a eficiência operacional, melhorar o desempenho geral e apoiar a economia de custos, ao mesmo tempo em que apoia as organizações a atingir suas metas de sustentabilidade.



ESTRUTURA DA FSSC 22000

REQUISITOS DO ESQUEMA FSSC 22000

Requisitos Adicionais da FSSC 22000
Lista de decisões do BoS
Artigos de Interpretação do Esquema

ISO 22000

ISO 22000 totalmente aplicada

PRPS ESPECÍFICOS DO SETOR

**Especificação técnica para os programas de
pré-requisitos**

BENEFÍCIOS DA CERTIFICAÇÃO FSSC 22000



**Saiba mais e baixe os
documentos do Esquema
FSSC 22000 gratuitamente
em
www.fssc.com**

- Proteja sua organização contra riscos com um esquema de certificação internacional para sistemas de gestão de segurança de alimentos (SGSA) que seja flexível o suficiente para cobrir vários setores da cadeia de fornecimento.
- A FSSC 22000 oferece aceitação internacional por meio do reconhecimento pela Global Food Safety Initiative (GFSI) nos setores aplicáveis e pelo International Accreditation Forum (IAF).
- A FSSC 22000 incorpora totalmente a ISO 22000 como base do sistema de gestão de segurança de alimentos, que inclui os princípios HACCP baseados no Codex, bem como os requisitos relevantes do programa de pré-requisitos específicos do setor e os Requisitos Adicionais da FSSC 22000.
- A FSSC 22000 é administrada por uma fundação sem fins lucrativos e gerida por um Conselho de Partes Interessadas independente, livre de liderança tendenciosa.
- FSSC 22000 proporciona auditorias consistentes e de alta qualidade, monitoradas por um programa de integridade robusto e verificadas por Organismos de Certificação licenciados e auditores qualificados.

SOBRE A FUNDAÇÃO FSSC

A Fundação FSSC é uma organização global líder, sem fins lucrativos e independente, proprietária de esquemas de gestão. Desde 2009, nos dedicamos à contínua melhoria da segurança de alimentos global e, em 2022, expandimos nosso escopo para responsabilidade social. Apoiamos a indústria de bens de consumo, e cadeia de fornecimento associada, na implementação de sistemas de gestão alinhados à ISO, atingindo seus objetivos de certificação e ajudando a alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU. Por meio de um programa de integridade robusto e uma plataforma de asseguramento avançada, proporcionamos confiança e impacto aos nossos parceiros licenciados.