

# NUEVO ESQUEMA FSSC 22000 Principales cambios y desafíos



Ing. GERARDO BLASCO  
Tasker Consultores / UNQ

# ¿Qué es FSSC 22000?

# ¿QUÉ ES FSSC 22000?

---

F

• FOOD

S

• SAFETY

S

• SYSTEM

C

• CERTIFICATION

# 22000

# EL ESQUEMA

**NORMA INTERNACIONAL** **ISO 22000**

Primera edición  
2005-09-01

---

**Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria**

*Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain*

*Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

---

 Número de referencia  
ISO 22000:2005

© IRAM 2005

**NORMA ARGENTINA** **IRAM-ISO TS 22002-1**

Primera edición  
2013-11-20

---

**Programas de prerequisites de inocuidad de los alimentos**

Parte 1 - Elaboración de alimentos  
(ISO/TS 22002-1:2009, IDT)

Prerequisite programmes on food safety  
Part 1 - Food manufacturing

---

 Referencia Numérica:  
IRAM-ISO TS 22002-1:2013



**FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000**

Part 0: Definitions

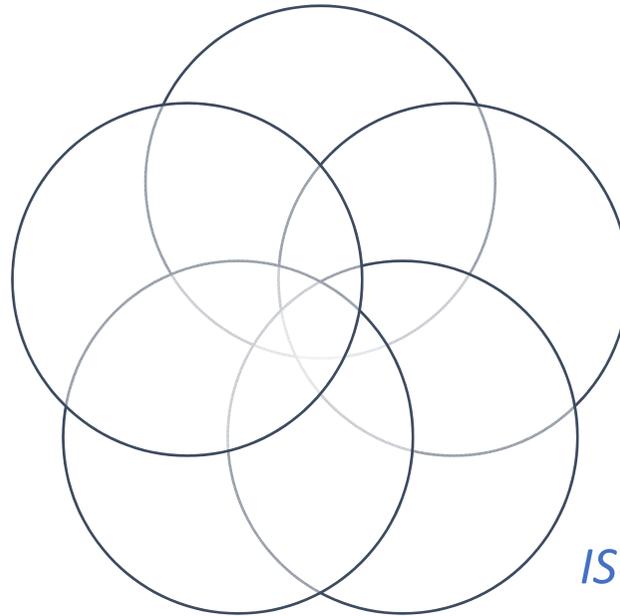


Version 4: January 2017

# ¿POR QUÉ SE DESARROLLÓ FSSC 22000?

---

El FSSC 22000 fue desarrollado para facilitar una aceptación más amplia de ISO 22000 y el reconocimiento por la Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (GFSI).



*ISO 22000 por sí solo no es reconocido por el GFSI.*

# Historia y Contexto Actual en AR

# HISTORIA

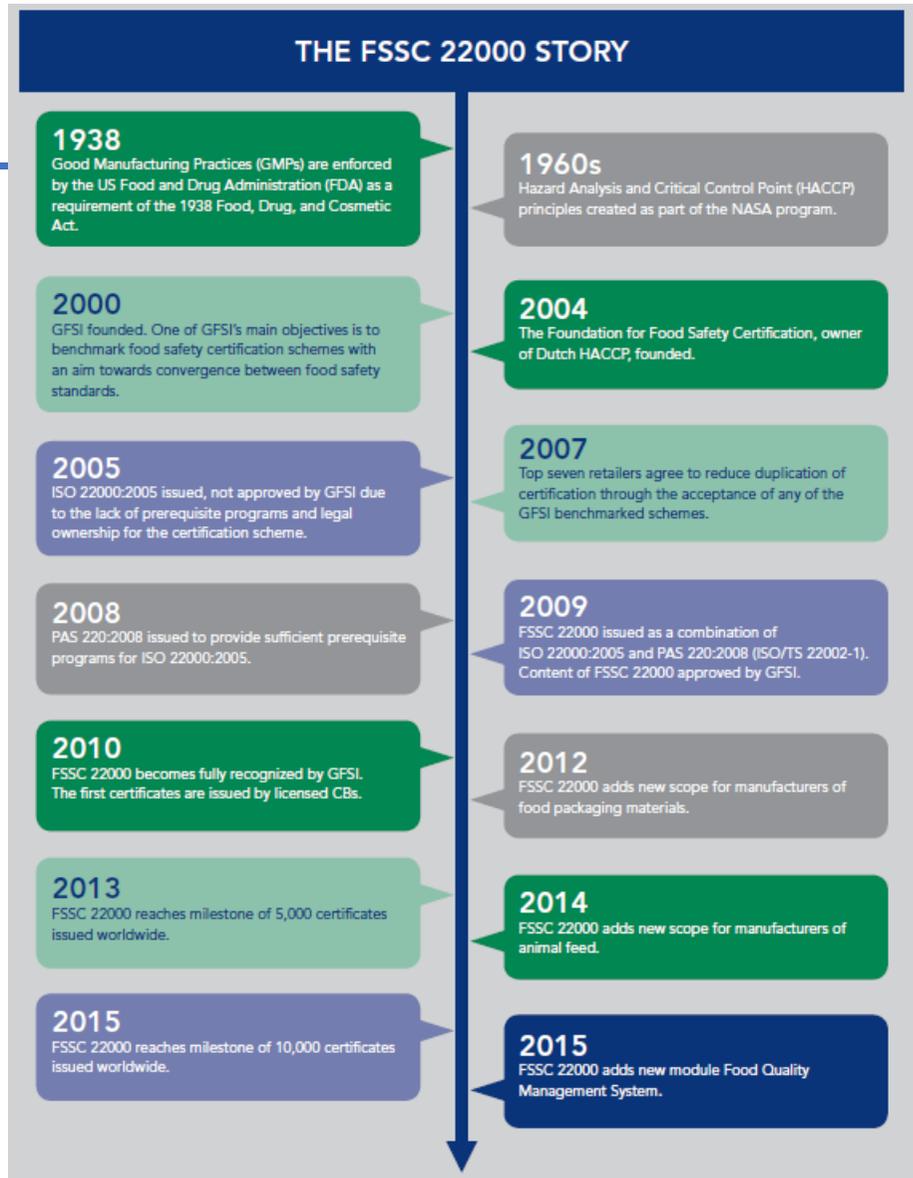
La primera versión del esquema FSSC 22000 se publicó en 2009.

Desde entonces se han certificado 15.000 organizaciones en más de 140 países (fecha de referencia: abril de 2017) y se han añadido nuevos ámbitos.

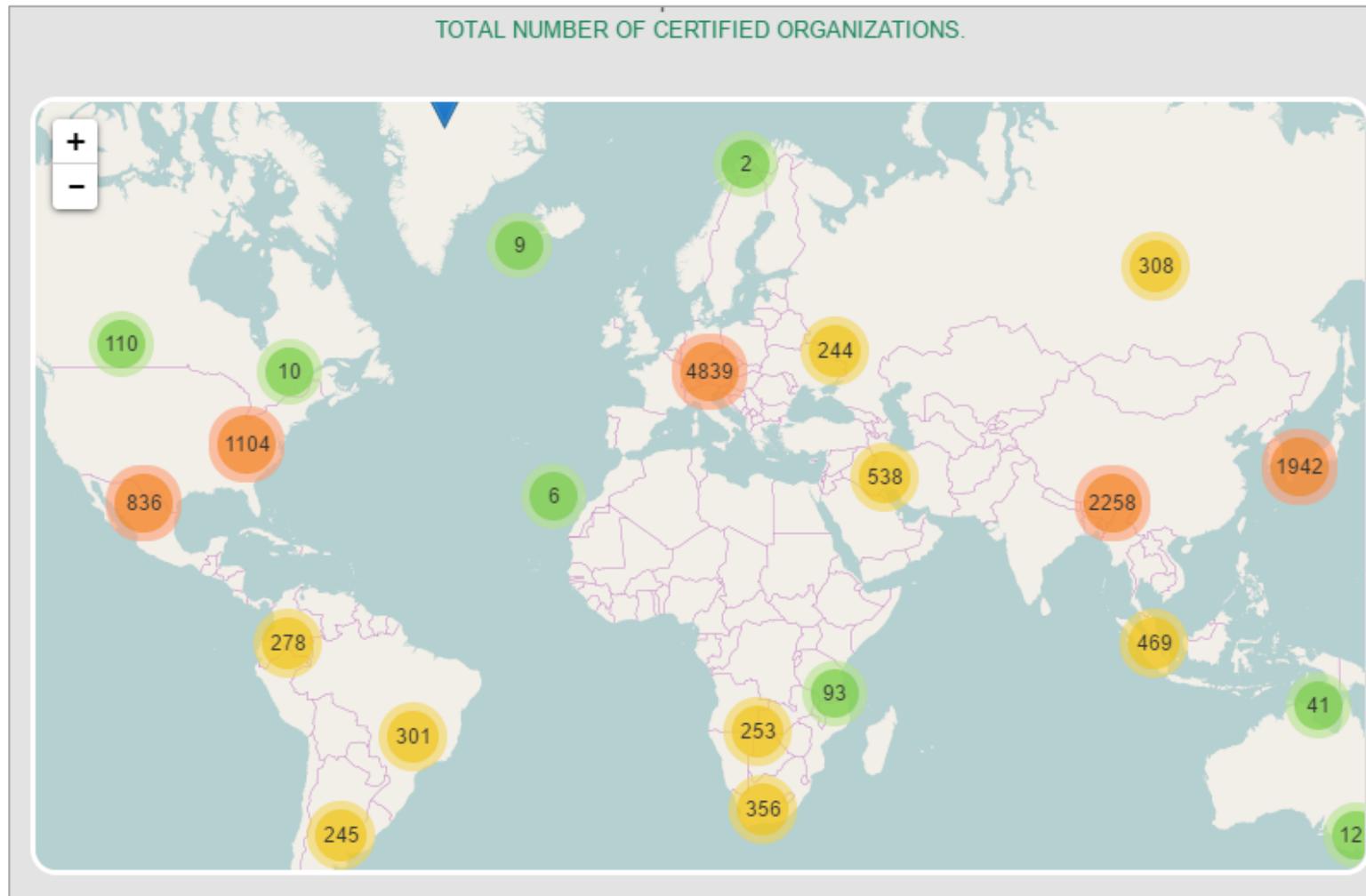
La cuarta versión del Esquema ha sido publicada a finales de 2016.

Actualmente se cuenta con más de 100 Organismos de Certificación con Licencia.

Hay más de 1.500 auditores en todo el mundo.



# REGISTRO DE ORGANIZACIONES CERTIFICADAS



# Versión 4... el mayor cambio



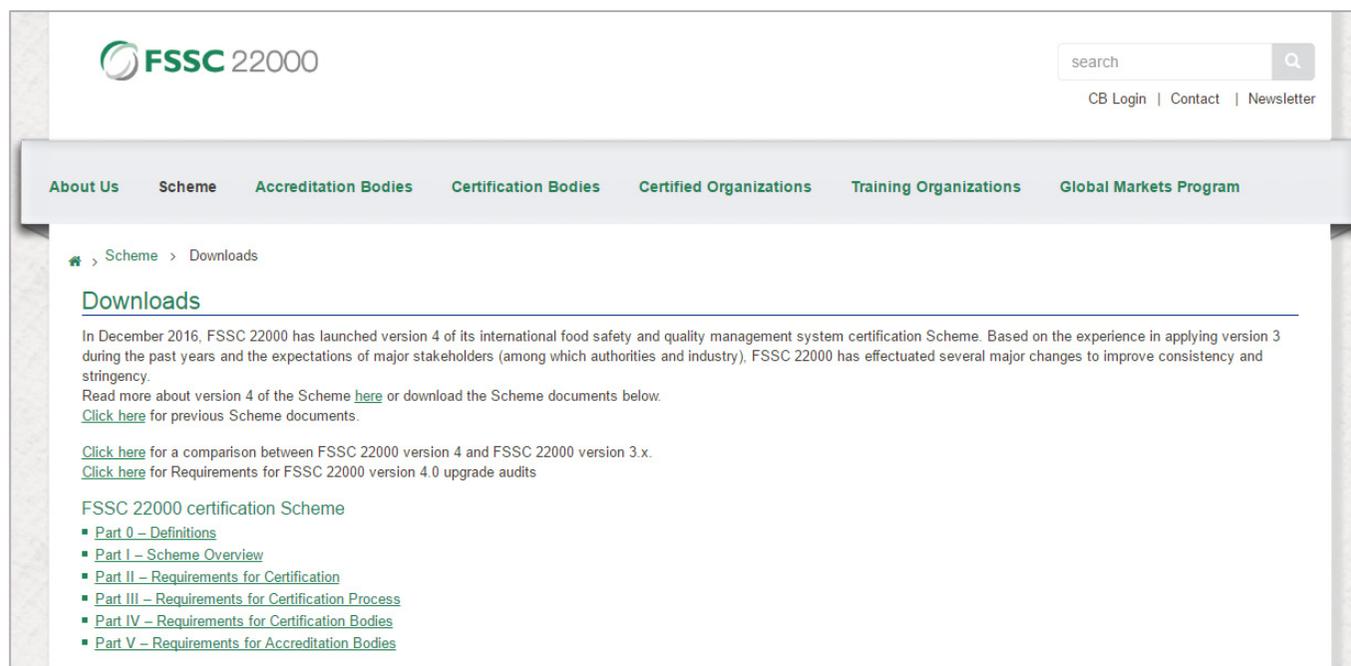
# ¿Dónde Encontramos el Esquema?



[www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

# SITIO WEB OFICIAL

En diciembre de 2016, el FSSC 22000 lanzó la versión 4 de su sistema internacional de certificación de sistemas de gestión de la seguridad y calidad de los alimentos. Sobre la base de la experiencia en la aplicación de la versión 3 durante los últimos años y las expectativas de las principales partes interesadas (entre las autoridades y la industria). [FSSC 22000 ha realizado varios cambios importantes para mejorar la coherencia y rigurosidad.](#)



# ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000

## SECCIONES

PARTE 0 - DEFINICIONES

PARTE I - DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ESQUEMA

PARTE II - REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN

PARTE III - REQUISITOS PARA EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

PARTE IV - REQUISITOS PARA LOS ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

PARTE V - REQUISITOS PARA LOS ORGANISMOS DE ACREDITACIÓN

## ANEXOS

ANEXO 1 PARTE IV - DECLARACIONES DE ALCANCE DEL CERTIFICADO

ANEXO 2 PARTE IV - CÁLCULO DEL TIEMPO DE AUDITORÍA

ANEXO 3 PARTE IV - CLASIFICACIÓN DE NO CONFORMIDAD

ANEXO 4 PARTE IV - INFORMES DE AUDITORÍA

ANEXO 4A PARTE IV - MODELO DE INFORME DE AUDITORÍA

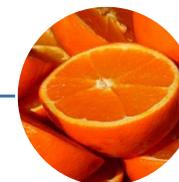
ANEXO 5 PARTE IV - COMPETENCIA DEL AUDITOR

ANEXO 6.1 PARTE IV - CERTIFICADO FSSC 22000

ANEXO 6.2 PARTE IV - CERTIFICADO DE CALIDAD FSSC 22000



# PRINCIPALES CAMBIOS



Alcances



Requisitos  
Adicionales



Clasificación de  
No  
conformidades



Auditorías  
no  
anunciadas

# ALCANCES

---

- Farming of animals
- Manufacturing of food products
- Manufacturing of food packaging and packaging material
- Manufacturing of food and feed for animals
- Transport and storage services
- Catering
- Retail/wholesale

# REQUISITOS ADICIONALES

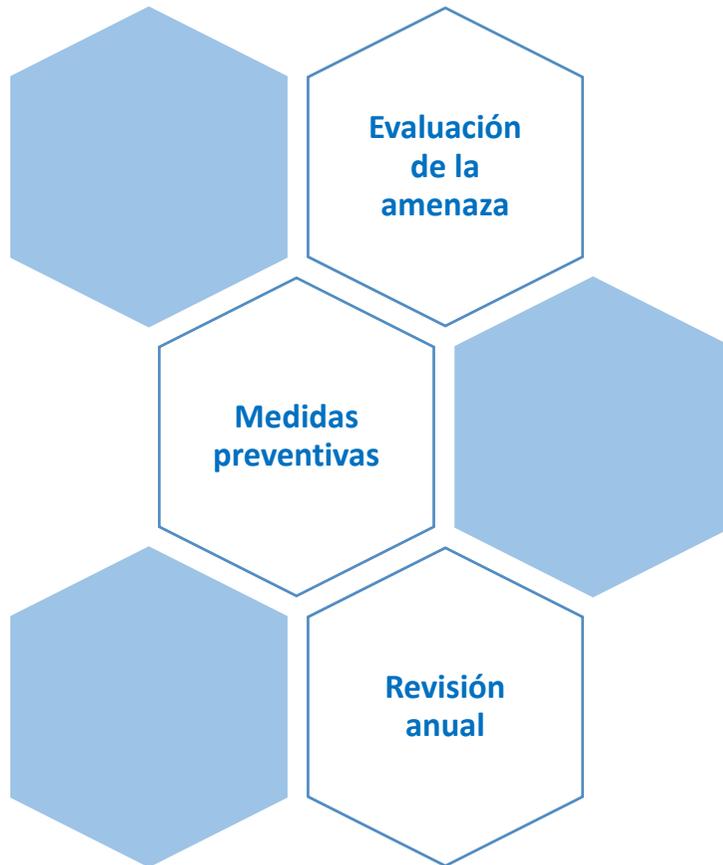
---

En esta nueva  
versión son 11  
los requisitos  
adicionales

- 1) Gestión de servicios
- 2) Supervisión del personal
- 3) Gestión de los materiales suministrados
- 4) Gestión de los recursos naturales (sólo para la producción animal)
- 5) Defensa de alimentos
- 6) Prevención del fraude alimentario
- 7) Formulación de productos (sólo para alimentos para perros y gatos)
- 8) Manejo de alérgenos
- 9) Etiquetado del producto
- 10) Monitoreo ambiental
- 11) Uso del logotipo

# REQUISITOS ADICIONALES

## Defensa Alimentaria



### EVALUACIÓN DE LA AMENAZA

1) La organización documentará, establecerá y mantendrá un procedimiento documentado para la evaluación de la amenaza de la defensa de los alimentos que:

- a) Identifica posibles amenazas,
- b) Desarrolla medidas preventivas, y
- c) Les da prioridad a las amenazas.

2) Con el fin de identificar las amenazas, la organización evaluará la susceptibilidad de sus productos a posibles actos de:

- a) Sabotaje,
- b) Vandalismo, y / o
- c) Terrorismo.

# REQUISITOS ADICIONALES

---

## Defensa Alimentaria

### MEDIDAS PREVENTIVAS

La organización deberá establecer medidas preventivas apropiadas para proteger los impactos en la salud de los consumidores. Estos procesos deberán:

- a) Ser objeto de control dentro del ámbito del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos;
- b) Cumplir con la legislación aplicable.

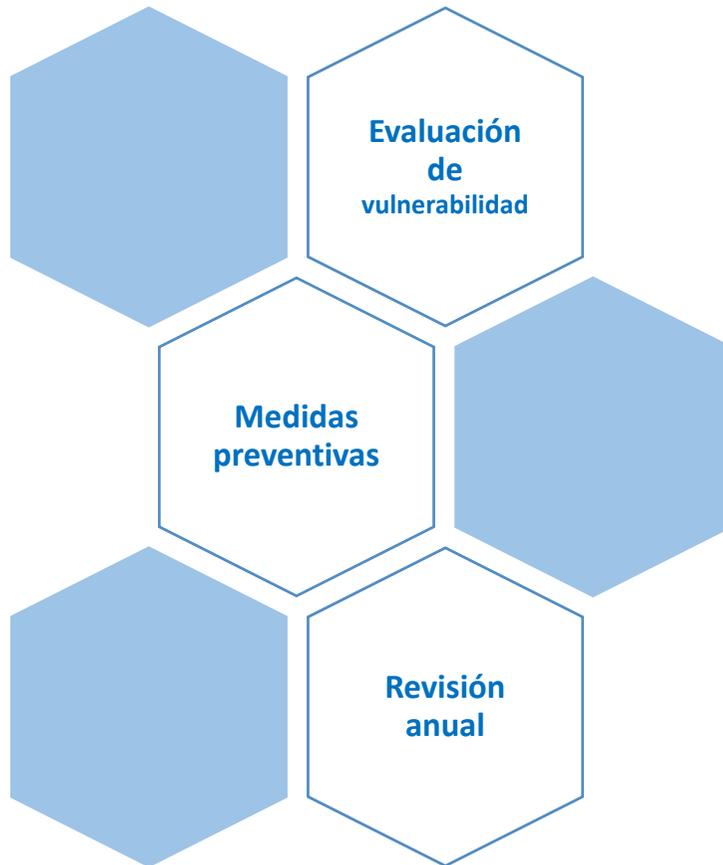
### REVISIÓN ANUAL

Se revisará el procedimiento de defensa alimentaria:

- a) después de cada falla real o potencial de una medida preventiva, y
- b) al menos anualmente.

# REQUISITOS ADICIONALES

## Prevención del Fraude Alimentario



### EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD

1) La organización documentará, establecerá y mantendrá un procedimiento documentado para la evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario que:

- a) identifica posibles vulnerabilidades,
- b) desarrolla medidas preventivas, y
- c) les da prioridad a las vulnerabilidades.

2) Con el fin de identificar las vulnerabilidades, la organización debe evaluar la susceptibilidad de sus productos a posibles actos de fraude alimentario.

# REQUISITOS ADICIONALES

---

## Prevención del Fraude Alimentario

### MEDIDAS PREVENTIVAS

La organización deberá establecer medidas preventivas apropiadas para proteger la salud de los consumidores. Estos procesos deberán:

- a) ser objeto de control dentro del ámbito del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos;
- b) cumplir con la legislación aplicable.

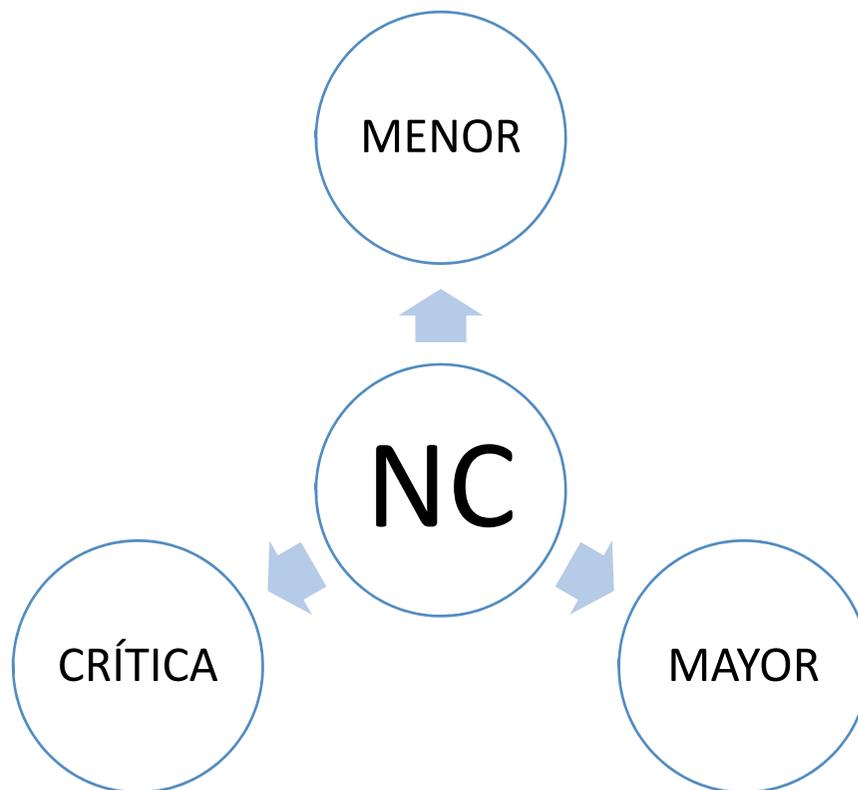
### REVISIÓN ANUAL

Se revisará el procedimiento de prevención del fraude alimentario;

- a) después de cada falla real o potencial de una medida preventiva, y
- b) al menos anualmente.

# CLASIFICACIÓN DE NO CONFORMIDAD

Tres niveles de calificación: A) No conformidades menores, B) No conformidad mayor, C) No conformidades críticas.



# CLASIFICACIÓN DE NO CONFORMIDAD

---

## NO CONFORMIDAD CRÍTICA

Se emite una no conformidad crítica cuando la inocuidad de los alimentos se ve directamente afectada durante la auditoría o cuando está en juego la legalidad y / o la integridad de la certificación:

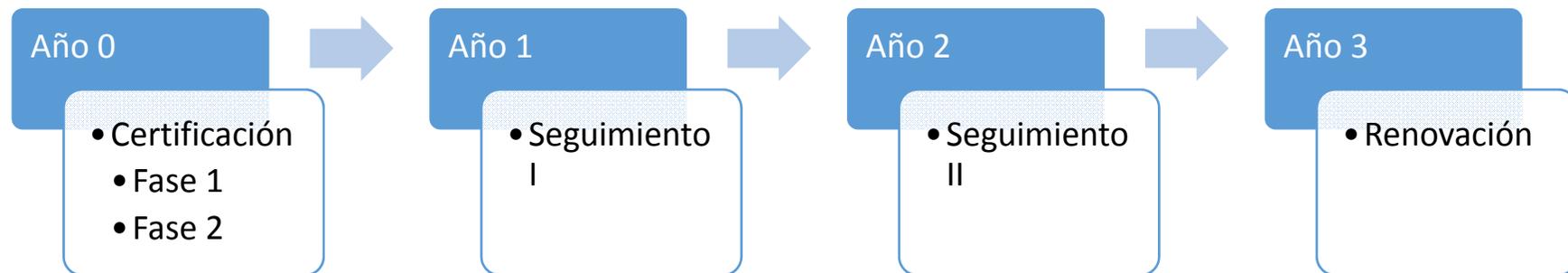
- 1) Cuando se emita una no conformidad crítica en un sitio certificado, el certificado será inmediatamente suspendido por un período máximo de seis (6) meses.
- 2) El OC realizará una auditoría de seguimiento en el plazo de seis (6) meses para verificar el cierre de la no conformidad crítica.
- 3) El certificado será retirado cuando la no conformidad crítica no sea resuelta efectivamente dentro del plazo de seis (6) meses.
- 4) En caso de una auditoría de certificación se repetirá la auditoría completa de certificación.

# AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS

---

Un programa de auditoría sin previo aviso es parte del ciclo de certificación de 3 años. La participación en el programa de auditoría no anunciada es obligatoria.

## Al menos una en el ciclo de 3 años



# AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS

---

## Ejecución del Programa de Auditorías Sin Previo Aviso

---

El OC establece la fecha de la auditoría no anunciada.

---

No se notificará por el OC la fecha de auditoría no anunciada.

---

La auditoría no anunciada tiene lugar durante las horas de trabajo operacionales, incluidos los turnos nocturnos.

---

Bloqueo de días

---

El auditor deberá pasar al menos el 50% del tiempo en el área de producción evaluando la implementación de los CCPs, PRPs y OPRPs aplicables.

---

# AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS

---

## Ejecución del Programa de Auditorías Sin Previo Aviso

---

La auditoría comenzará con una inspección de las instalaciones de producción comenzando dentro de 1 hora después de que el auditor haya llegado al sitio.

---

El OC decide cuál de las auditorías de vigilancia programadas se elegirá para la auditoría no anunciada.

---

Si el acceso es negado al auditor, la organización será responsable de todos los costos.

---

Los sitios secundarios (actividades fuera del sitio) y el almacenamiento fuera de sitio, los almacenes y las instalaciones de distribución también son auditados durante la auditoría sin previo aviso.

---

# APLICACIÓN DE LA NUEVA VERSIÓN

---

## **Fecha de Aplicación:**

FSSC 22000 ha determinado que todos los sitios certificados serán auditados contra el FSSC 22000 Esquema versión 4 a partir del **1 de enero de 2018**.

## **Tipo de auditoría:**

La auditoría para reemplazar un certificado FSSC 22000 existente por un nuevo certificado FSSC 22000 Scheme versión 4 se denominará auditoría de actualización que siempre será una auditoría anunciada.



# APLICACIÓN DE LA NUEVA VERSIÓN

---

## Cálculo del tiempo de auditoría:

Se necesitará tiempo de auditoría adicional para evaluar la implementación de todos los nuevos requisitos del Esquema FSSC 22000 versión 4 por una organización certificada.



# APLICACIÓN DE LA NUEVA VERSIÓN

---

**Auditoría de recertificación programada:** En 2018, la auditoría de recertificación programada se sustituirá por una auditoría de actualización. Después de una auditoría de actualización exitosa, se emite un certificado FSSC 22000 Scheme versión 4 con un período de validez de tres años.

**Auditoría de vigilancia programada:** En 2018, la auditoría de vigilancia programada se sustituirá por una auditoría de actualización. Después de una auditoría de actualización satisfactoria, se emite un certificado de esquema FSSC 22000 versión 4 durante el período de validez restante del certificado.



# PARA TENER EN CUENTA

---

Contrato estándar con organismos de certificación.

Un programa para las auditorías obligatorias no anunciadas por los organismos de certificación contratados.

Un programa de auditorías de oficina y de testigos



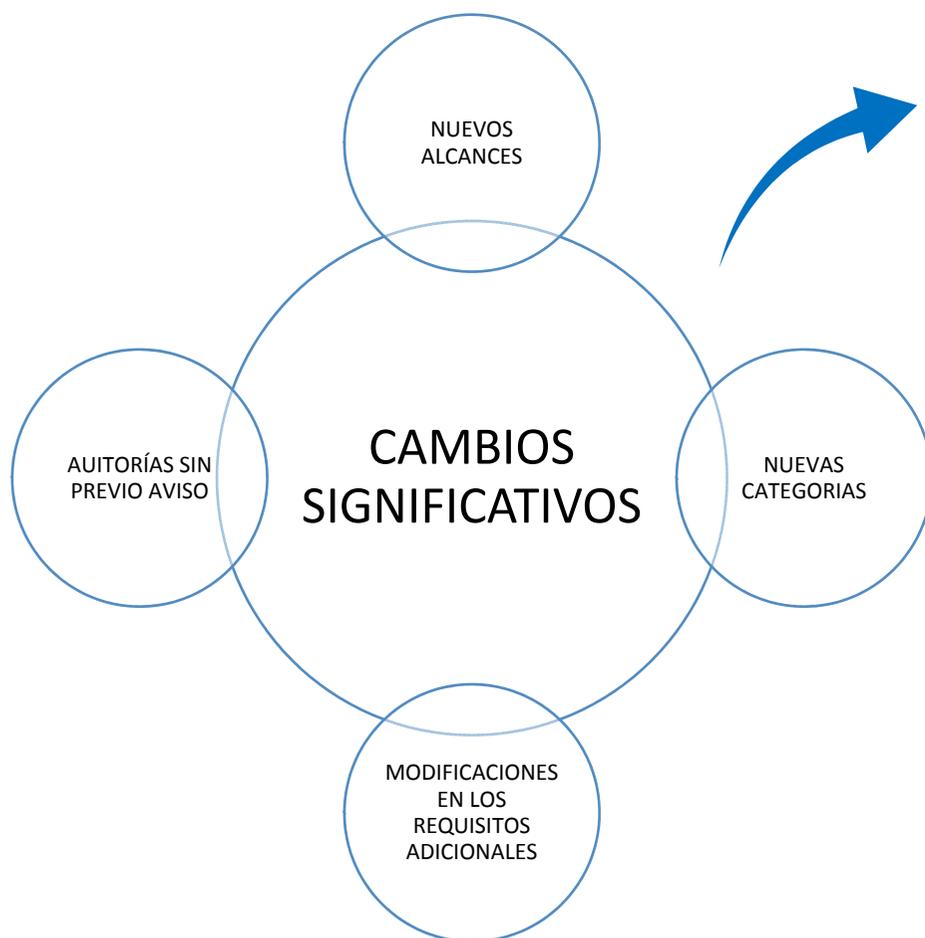
Un programa de revisiones de los informes de auditoría completos de KPI.

Un programa de análisis impulsado por los KPI de los informes de auditoría

Registro de todos los auditores calificados bajo el Plan.

# CONCLUSIONES

---



**NUEVOS ALCANCES:** Servicios de transporte y almacenamiento, Servicios de catering, Minorista y mayorista

**NUEVAS CATEGORIAS:** Catering, Retail, Servicios de transporte y almacenamiento

**MODIFICACIONES EN LOS REQUISITOS ADICIONALES:** Defensa de los alimentos, Prevención del fraude alimentario, Manejo de alérgenos, Etiquetado del producto, Monitoreo ambiental

**AUTORÍAS SIN PREVIO AVISO**

Desde:

01.01.2018

# GRACIAS POR PARTICIPAR



**tasker**  
consultores

Consultoría °° Capacitación °° Auditorías °° Soluciones °° Normas °° VIRTUAL

Contacto °° Facebook °° Youtube °° Seminario UNQ



## **TASKER CONSULTORES EN FACEBOOK**

Queremos invitarte a conocer nuestro nuevo espacio en Facebook, creado con el fin de estar más cerca de nuestros clientes y comunicar aspectos relevantes de nuestro trabajo cotidiano. Los usuarios interesados, al marcar **“Me Gusta”** tendrán acceso a publicaciones exclusivas, canales de consulta y descuentos en nuestros servicios.

***[facebook.com/taskerconsultores.com.ar](https://facebook.com/taskerconsultores.com.ar)***

***[taskerconsultores.com.ar](https://taskerconsultores.com.ar)***