

Food Safety System Certification (FSSC) 22000

Lebensmittelsicherheits-Managementsystem



Ihr Nutzen – Unser Know – How

Mit dem Zertifikat des internationalen Standards FSSC 22000 erhalten Sie die Bestätigung, dass Sie ein funktionierendes Managementsystem mit dem Fokus auf die Sicherheit von Lebensmitteln bzw. von Lebensmittelverpackungen entlang Ihrer Produktionskette aufgebaut haben. Damit weisen Sie nach, dass Ihr Unternehmen als Teil der Lebensmittelkette gesundheitliche Gefahren beherrscht. Als Unternehmen mit direktem Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit erfüllen Sie durch die Zertifizierung nach FSSC 22000 auch die Qualitäts-Anforderungen der Handelsketten.

Mit der Zertifizierung sichern Sie langfristig das Vertrauen Ihrer Kunden und das Bestehen am Markt. Zur Umsetzung der Zertifizierung nach FSSC 22000 stehen wir Ihnen als unabhängige Zertifizierungsstelle mit qualifizierten und zugelassenen Auditoren zur Verfügung.

Überblick

- in der Lebensmittel- und Lebensmittelverpackungsindustrie wird eine lückenlose Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zum Verbraucher gefordert
- der FSSC 22000 Standard ist auf die Qualitäts-Anforderungen der Handelsketten ausgerichtet
- der Standard beinhaltet die Anforderungen der ISO 22000, der ISO 22002-1 (für Lebensmittelhersteller) bzw. des PAS 223 (für Lebensmittelverpackungshersteller) und einiger zusätzlicher FSSC 22000 Anforderungen
- beim FSSC 22000 Standard handelt es sich um einen weltweit gültigen Standard der von der GFSI (Global Food Safety Initiative) unterstützt wird – d. h. Standards, die die Schlüsselkriterien der GFSI erfüllen, werden vom Einzelhandel anerkannt
- der Standard FSSC 22000 berücksichtigt auch die Gegebenheiten kleinerer und mittlerer Unternehmen

Wichtige Inhalte

- Lebensmittelsicherheit als Unternehmensphilosophie
- Interaktive Kommunikation entlang der Lebensmittelproduktionskette
- Einführung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems: Analyse möglicher Gefahren, deren Bewertung, Überwachung und Beherrschung
- Dokumentation des Managementsystem sowie der PRP's (= Präventivprogramme), oPRP's (= operative Präventivprogramme) und CCP's (= kritische Lenkungspunkte)
- Einhaltung von Produktparametern hinsichtlich Risiken, z.B. Allergene, GVO
- Rechtskonformität
- Aufrechterhaltung von Vorbeugemaßnahmen: Allgemeine und spezielle Hygienemaßnahmen unter Einbeziehung von Infrastruktur und Arbeitsumgebung
- Sensibilisierung und Schulung des Personals

Vorteile

- Anerkennung durch die GFSI
- Konkurrenzfähigkeit im internationalen Warenverkehr (z.B. Asien, Amerika, Australien), wo Standards wie IFS und BRC unbekannt sind
- Kombinationen mit anderen Normen möglich (z.B. ISO 9001, ISO 14001)
- Akkreditierte Zertifizierung

Zielgruppen

- Der FSSC 22000 Standard ist anwendbar bei allen Unternehmen der Lebensmittelherstellung und –verarbeitung sowie der Herstellung von Verpackungsmitteln für die Lebensmittelindustrie
- Branchen:
 - Verderbliche tierischen Produkten
 - Verderbliche pflanzlichen Produkten
 - Produkte mit langer Haltbarkeit bei Umgebungstemperatur
 - Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen
 - Herstellung von Lebensmittelverpackungen

Kontakt
TÜV Thüringen e.V.
Zertifizierungsstelle für Systeme und Personal
Ernst-Ruska-Ring 6
07745 Jena

Tel.: 03641 / 399 740
Fax: 03641 / 399 771
E-Mail: zertifizierung@tuev-thueringen.de
Homepage: <http://www.tuev-thueringen.de>