

LA MAYOR ACTUALIZACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000

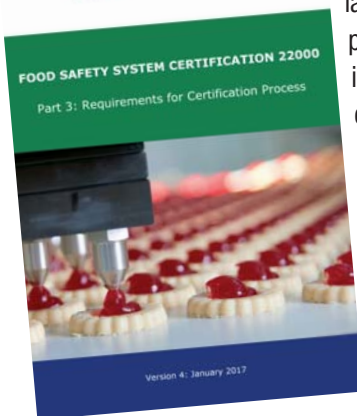
LA VERSIÓN 4, PUBLICADA EN ENERO DE 2017, INCORPORA CAMBIOS ORIENTADOS A MEJORAR LA CONSISTENCIA Y LA SEVERIDAD

Ing. Gerardo Blasco; Ing. Eduardo Peralta - Tasker Consultores, Universidad Nacional de Quilmes



El nuevo esquema trae cambios no solo a nivel de requisitos, sino también en cuestiones relacionados con el esquema en su totalidad, por ejemplo en cuanto a calificación de auditores, procesos de auditorías y grado de “no conformidades”, alcances del esquema, entre otros. Con

respecto al cambio de requisitos adicionales, de los cinco de la versión anterior ahora se pasa a once. Se destaca la incorporación de la prevención del fraude alimentario (requisito que probablemente será el que implique más esfuerzo de implementación por las empresas ya certificadas) y la ampliación de los requisitos de manejo de alérgenos y defensa de los alimentos.



El uso de FSSC 22000 como herramienta de gestión de la inocuidad alimentaria es un hecho de gran trascendencia y aplicación a nivel mundial. Esto tiene relación directa con el hecho de que el esquema FSSC 22000 es uno de los reconocidos por el Global Food Safety Initiative (GFSI) para la producción de alimentos, siendo por lo tanto uno de los estándares más reconocidos.

Más precisamente, dentro de todas las Normas reconocidas por el GFSI, ha sido la que más creció en cuanto al número de certificaciones en el mundo, ya que con pocos años en el mercado cuenta con más de 14000

certificados. A su vez, es la norma reconocida GFSI más certificada en la Argentina.

Los cambios presentados en la versión 4 (enero de 2017) reflejan la intención de aumentar la severidad y, en consecuencia, la “imagen” de este estándar en comparación con sus similares.

En cuanto a los requerimientos del esquema, la realización de auditorías sin previo aviso es sin duda un cambio clave. Si bien esto existe ya desde hace tiempo en estándares del mismo nivel -como BRC e IFS-, el cambio radical que propone FSSC 22000 es que al menos cada tres años, una auditoría será sin aviso, -es decir, por sorpresa- lo que conlleva a un cambio radical de paradigma.

3.2.2 Surveillance audits

Surveillance audits will assess and report on conformity with all Scheme requirements including the use of marks and references to certification.

At least one of the two annual surveillance audits shall be unannounced.

La nueva actualización contempla también el criterio de no conformidades críticas y requisitos sobre el fraude alimentario. En parte, estas consideraciones son para acoplarse a los nuevos requerimientos del GFSI.

Todas las organizaciones que actualmente se encuentran certificadas serán auditadas contra la versión 4 a partir de 1 de enero de 2018.

EL PROCESO DE ACTUALIZACIÓN

Esta nueva versión del estándar es el resultado de un proceso de consulta mundial efectuado a lo largo de 14 meses con actores clave, entre los que se incluyen representantes de la industria, organismos de certificación, organismos de acreditación, organizaciones de formación y gobiernos. El proyecto general fue administrado por el equipo de la FSSC (Food Safety System Certification) y guiado por su Comité Asesor y la Junta de Partes Interesadas.

El esquema FSSC 22000 puede consultarse en el sitio Web oficial de FSSC (www.fssc22000.com) y contempla los siguientes documentos:

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

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

Básicamente, la certificación de FSSC 22000 contempla el cumplimiento de los requisitos incluidos en las Normas ISO 22000, ISO 22002-x (donde la "x" refiere al sector de la industria al que pertenece la empresa que quiere la certificación, con lo cual se tienen, por ejemplo ISO 22002-1 para fabricantes de alimentos e ISO 22002-4 para fabricantes de envases para alimentos, 22002-PONER para logística). Hay además Requisitos Adicionales.

Los Requisitos Adicionales son generados por la FSSC y pueden encontrarse también en el sitio Web oficial, en el documento "Food Safety System Certification 22000 Part 2: Requirements for Certification". En la versión anterior, se contemplaban cinco requisitos adicionales, mientras que en la reciente versión se tienen once, algunos específicos por sector. Los requisitos adicionales de FSSC 22000 en su versión 4 son los siguientes:

1. Gestión de servicios.
2. Supervisión del personal.
3. Gestión de 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 logo.

Calcio

CARBOFARMA

- Carbonato de Calcio Pesado
- Carbonato de Calcio Liviano
- Carbonato de Calcio con densidades específicas

Calcio para compresión directa:

- Carbonato de Calcio CD
- Citrato de Calcio CD

Molinos y Panificados – Alfajores y Galletitas
 Leches y Yogures - Dulces y Postres - Productos Dietéticos
 Fármacos y Cosméticos - Uso veterinario – Alimento balanceado

- Certificación GMP: Good Manufacturing Practice
 - Certificación ANMAT: Ingredientes Farmacéuticos Activos

CAFUNE S.A.: (54 11) 4918-2677 / 2680
carbofarma@carbofarma.com.ar

www.carbofarma.com.ar

LOS ALCANCES DE LA NORMA

Los alcances de la nueva versión de FSSC 22000 aumentaron, cubriendo mayor parte de la cadena agroalimentaria. Actualmente es aplicable para

1. La cría de animales para la obtención de carne, leche, huevos o miel, no para la captura, la caza y la pesca.
2. La fabricación de productos alimenticios.
 - a. Producción de alimentos animales percederos (por ejemplo, carne, aves de corral, huevos, productos lácteos y pescados o mariscos).
 - b. Producción de alimentos vegetales percederos (por ejemplo, frutas, jugos frescos, verduras, granos, frutos secos y legumbres).
 - c. Elaboración de alimentos animales y vegetales percederos (productos mezclados, p. ej., pizza, lasaña, sándwiches, bollería, comida lista para el consumo).
 - d. Producción de alimentos con larga vida útil a temperatura ambiente (por ejemplo, productos enlatados, galletas, bocadillos, aceite, agua potable, bebidas, pasta, harina, azúcar, sal alimenticia).
 - e. Producción de (bio) ingredientes químicos (por ejemplo, aditivos para alimentos y piensos, vitaminas, minerales, bio-cultivos, aromatizantes, enzimas y coadyuvantes de elaboración), no incluye plaguicidas, drogas, fertilizantes y agentes de limpieza.
3. Fabricación de envases de alimentos y material de envasado (por ejemplo, contacto directo e indirecto con los alimentos).
4. Fabricación de alimentos y piensos para animales (por ejemplo, alimentos para animales de compañía, alimentos para perros y gatos, piensos para animales, piensos para peces).
5. Servicios de transporte y almacenamiento (por ejemplo, actividades de almacenamiento y transporte en toda la cadena de suministro de alimentos).
6. Restauración, preparación, almacenamiento y, en su caso, entrega de alimentos para el consumo, en el lugar de preparación o en una unidad de satélite.

7. Venta al por menor y venta al por mayor. Provisión de productos alimenticios terminados a un cliente (por ejemplo puntos de venta al por menor, tiendas, mayoristas).

En la tabla 1 se muestran las nuevas categorías de alcance de la Norma FSSC 22000 en su versión 4.

CONCLUSIÓN

Los cambios mostrados en la versión 4, así como sus implicancias, muestran una gran “preocupación” por parte de FSSC en aumentar su rigor y los requisitos a cumplir en el momento de la certificación y para mantenerla.

Esto representa, sin duda, un cambio de paradigma fundamental en el logro de la inocuidad. El hecho de considerar la realización de auditorías de seguimiento no anunciadas, así como los requisitos planteados en la gestión del fraude alimentario, la defensa de los alimentos o el manejo de alérgenos son un claro ejemplo de esa afirmación.

Si sumamos el hecho de que una certificación reconocida por GFSI es un requisito para ingresar a determinados mercados, es fundamental que las empresas se concienticen aún más de lo que conlleva e implica tener la certificación y trabajen continua y competentemente en la gestión de la inocuidad.





BIA
Biología Industrial Alimentaria

**INSUMOS, EQUIPAMIENTOS
Y PROCESOS PARA
UNA INDUSTRIA ALIMENTICIA
DE MÁXIMA CALIDAD.**























> Av. Pueyrredón 2488 P.B. Oficina "B" (C1119ACU) Buenos Aires, Argentina.
Tel.: 54-11-4801-0202 / info@biaconsult.com.ar / www.biaconsult.com.ar

Tabla 1 – Nuevas Categorías de alcance de la Norma FSSC 22.000 versión 4

Categoría	Sub-categoría	Descripción	ISO 22000 / ISO 9001	PRP	Requisitos Adicionales
A	A II	Animales para la obtención de carne, leche, huevos o miel	Aplicable	ISO/TS 22002-3	Aplicables
	A II	Pescados y mariscos	Aplicable	ISO/TS 22002-3	Aplicables
C	C I	Productos animales perecederos	Aplicable	ISO/TS 22002- 1	Aplicables
	C II	Productos vegetales perecederos	Aplicable	ISO/TS 22002- 1	Aplicables
	C III	Productos animales y vegetales perecederos (productos mezclados)	Aplicable	ISO/TS 22002- 1	Aplicables
	C IV	Productos estables a temperatura ambiente	Aplicable	ISO/TS 22002- 1	Aplicables
D	D I	Pienso	Aplicable	PAS 222	Aplicables
			Aplicable	ISO/TS 22002-6	Aplicables
	D II	alimentos para mascotas distintos a perros y gatos	Aplicable	PAS 222	Aplicables
			Aplicable	ISO/TS 22002-6	Aplicables
	D III	Alimentos para perros y gatos	Aplicable	ISO/TS 22002- 1	Aplicables
E	Catering		Aplicable	ISO/TS 22002-2	Aplicables
FI	Retail		Aplicable	PAS 221	Aplicables
G	G I	Suministro de transporte y almacenamiento para alimentos y piensos perecederos	Aplicable	NTA 8059	Aplicables
	G II	Suministro de transporte y almacenamiento para alimentos y piensos estables a temperatura ambiente	Aplicable	NTA 8059	Aplicables
I		envases y materiales de embalaje para alimentos	Aplicable	ISO/TS 22002-4	Aplicables
K		Producción de (bio) cultivos	Aplicable	ISO/TS 22002-1	Aplicables