



## SCHEMA DE CERTIFICARE FSSC2 22000 vs.4.1

Schema de Certificare FSSC 22000 versiunea 4/ ianuarie 2017 a fost modificata de catre Fundatia FSSC22000 la versiunea 4.1 si a intrat in vigoare incepand cu luna **Iulie 2017**. Pana la data de 31.12.2017 organizatiile certificate FSSC 22000 trebuie sa implementeze noile cerinte ale Schemei FSSC 22000 vs.4.1.

### Schema FSSC22000 vs.4.1- cerinte pentru certificare

1. **Schema de certificare FSSC22000 vs.4.1** consta in componente separate care trebuie auditate ca un singur sistem
  - Cerinte ale standardului ISO 22000- Sisteme de Management al sigurantei alimentului. Cerinte pentru orice organizatie din lantul alimentar
  - Specificatia tehnica specifica sectorului de activitate aplicabila pentru programe preliminare (ex. ISO/ TS 22002-1: 2009 aplicabila fabricarii produselor alimentare; ISO/ TS 22002-4: 2013 aplicabila fabricarii ambalajelor si a materialelor de ambalare utilizate in industria alimentara)
  - Cerinte aditionale ale schemei de certificare FSSC22000
  
2. ISO 22000 solicita la clauza 7.2 ca organizatiile sa selecteze si sa implementeze programe preliminare specific pentru conditiile de igiena de baza. Organizatiile care stabilesc, implementeaza si mentin aceste PRPs trebuie sa ia in considerare informatii adecvate si sa le utilizeze corespunzator. Aceste informatii trebuie sa includa:
  - cerinte de reglementare
  - coduri de practica si ghiduri recunoscute de sectorul de activitate sau de grupul de producatori
  - cerintele consumatorilor
  
3. Conditii solicitate la **implementarea programelor preliminare** prin specificatia tehnica de sector aplicabila trebuie sa fie:
  - Specificate
  - Documentate
  - Aprobate si
  - Verificate

#### 4. Cerintele suplimentare FSSC 22000 se refera la:

##### 1) Managementul serviciilor

Organizatiile din lantul alimentar trebuie sa se asigure ca toate serviciile care pot avea impact asupra sigurantei alimentului:

- a) au cerinte specificate si care sunt analizate cu regularitate,
- b) sunt descrise in documente atat cat este necesar pentru efectuarea analizei pericolelor
- c) sunt gestionate in conformitate cu cerintele specificatiei tehnice de sector pentru PRPs
- d) sunt evaluate si aprobate pentru demonstrarea conformitatii cu cerintele specificate
- e) Sunt monitorizate pentru asigurarea continua a statutului de "acceptat" al furnizorului.

Serviciile la care se refera cerintele de mai sus include cel putin:

- a) utilitati, b) transport si depozitare, c) mentenanta, d) curatenie si e) servicii externalizate.

Organizatia trebuie sa implementeze un sistem care sa asigure ca atunci cand sunt efectuate analizele critice de verificare a sigurantei alimentului, acestea sunt efectuate de un laborator competent care are capabilitatea de a obtine rezultate precise si reperabile, utilizand metode de analiza validate si cele mai bune practici (ex. Participarea cu succes in programe interlaboratoare, programe aprobate prin legislatie sau acreditarea in conformitate cu standardele internationale cum ar fi ISO 17025).

##### 2) Etichetarea produsului

Organizatiile trebuie sa asigure ca produsul finit este etichetat in conformitate cu cerintele aplicabile in tara in se intentioneaza comercializarea produsului

##### 3) Protectia produsului impotriva contaminarii intentionate

###### 3.1) Evaluarea amenintarilor asupra produsului alimentar

Organizatia trebuie sa documenteze, stabileasca si sa mentina o procedura documentata pentru evaluarea amenintarii de contaminare intentionata a produsului care:

- a) Identifica amenintarile potentiale
- b) Dezvolta actiuni preventive si
- c) Prioritizeaza actiunile impotriva amenintarilor

Pentru a identifica amenintarile, organizatia trebuie sa evalueze susceptibilitatea produselor sale fata de potentiale acte de contaminare intentionata.

###### 3.2) Masuri de control

Organizatia trebuie sa puna in aplicare masuri de control adecvate pentru eliminarea amenintarilor identificate.

### 3.3) Plan

Toate politicile, procedurile si inregistrarile sunt incluse in planul de protectie impotriva contaminarii intentionate sustinut de sistemul de management al sigurantei alimentului al organizatiei pentru toate produsele sale.

Planul trebuie sa fie conform cu legislatia aplicabila.

## 4) Prevenirea fraudarii produsului

### 4.1) Evaluarea vulnerabilitatilor

Organizatia trebuie sa documenteze, sa stabileasca si sa mentina o procedura documentata pentru evaluarea vulnerabilitatii la fraudarea produsului alimentar, care:

- a) Identifica vulnerabilitatile potentiale
- b) Dezvolta masuri preventive si
- c) Prioritizeaza aceste masuri fata de vulnerabilitati

Pentru a identifica vulnerabilitatile, organizatia trebuie sa evalueze susceptibilitatea produselor sale fata de posibile actiuni de frauda alimentara.

### 4.2) Masuri de control

Organizatia trebuie sa aplice masuri de control adecvate pentru eliminarea vulnerabilitatilor identificate.

### 4.3) Plan

Toate politicile, procedurile si inregistrarile sunt incluse in planul de prevenire a fraudarii produselor sustinut de sistemul de management al sigurantei alimentului al organizatiei pentru toate produsele sale.

Planul trebuie sa fie conform cu legislatia aplicabila.

## 5) Utilizarea logo-ului FSSC

Organizatiile certificate sunt indreptatite sa utilizeze logo-ul FSSC 22000. Logo-ul (sigla) FSSC 22000 poate fi utilizat pe materialele printate ale organizatiei, website si alte materiale promotionale cu respectarea urmatoarelor conditii:

Logo-ul (sigla) FSSC 22000 trebuie reprodus in culorile specificate si intr-o dimensiune care sa permita ca toate caracteristicile sa fie clar distinctibile.

Specificatiile culorilor:

Verde: Pantone 348 U: CMYK = 82/24/76/8, RGB = 33/132/85, #17543b

Gri: 60% negru: CMYK = 69/0/0/0, RGB = 135/135/135, #87888a

Utilizarea logo-ului (siglei) in alb si negru este permisa cand tot textul si imaginile sunt in alb si negru. Pentru a evita sugestionarea ca organismul de certificare a certificat sau aprobat un produs, prproces sau serviciu furnizat de ororganizatiile certificate, nu este permisa utilizarea logo-ului (siglei) FSSC 22000

- pe produs, pe eticheta, pe ambalajul produsului, in nicio alta forma care sa induca in eroare sau care sa sugereze ca FSSC 22000 aproba un produs, proces sau serviciu

#### 6) Managementul alergenilor

Trebuie implementata o procedura documentata pentru gestionarea alergenilor, care sa includa:

- a) Evaluarea riscului de contaminare cu alergeni prin contaminare incrucisata
- b) Verificari pentru reducerea sau eliminarea riscului de contaminare incrucisata
- c) Validarea si verificarea implementarii eficiente

Toate produsele finite care contin intentionat sau potential material alergene sunt etichetate in conformitate cu reglementarile pentru etichetarea alergenilor din tara de productie si din tara de destinatie a produselor.

#### 7) Monitorizarea mediului

Organizatia trebuie sa asigure este aplicat un program de monitorizare a mediului, validarea si verificarea starii de igiena (dezinfectie) a locatiei, demonstrand eficacitatea programelor de igienizare (curatenie si dezinfectie) care trebuie sa indeplineasca cerintele pentru verificare descrise in ISO 22000.

#### 8) Formularea produselor (aplicabil hranei pentru caini si pisici)

Constituentii hranei pentru animalele de companie (caini si pisici) trebuie sa fie enuntati intr-un mod care sa fie in concordanta cu utilizarea preconizata a produsului.

Procedurile de formulare trebuie sa fie disponibile pentru a gestiona utilizarea ingredientelor care contin nutrienti ce pot avea un impact advers pentru sanatatea animalului.

#### 9) Managementul resurselor naturale (aplicabil fermelor de animale)

Organizatia (ferma de animale) trebuie:

- a) Sa identifice riscurile, care apar din activitatea de crestere a animalelor, pentru:
  - Sanatatea animala
  - Sanatatea publica
- b) Evaluarea pericolelor care identifica aceste riscuri derivate din utilizarea resurselor naturale in ferma (ex. Apa si sol, incluzand apa pentru animale, apa pentru irigatii, fabricarea furajelor pentru animalele proprii).

Trebuie sa fie aplicate masuri de control si de protectie pentru protejarea sanatatii publice si a animalelor.