



Acreditación de Organismos de Certificación
de Sistemas de Gestión

CERTIFICACIÓN FSSC 22000



Sistemas de Gestión
de la inocuidad Alimentaria

Descubre una herramienta efectiva
para potenciar el valor de tus servicios

onac.org

La seguridad alimentaria es un tema de preocupación creciente que impacta tanto a consumidores como a las organizaciones en todo el mundo. Si bien gran parte del suministro mundial de alimentos es considerado seguro, existen casos de alto impacto que reafirman el peligro potencial de las amenazas transmitidas por los alimentos a los consumidores, tales como:



o **Productos contaminados:** Los alimentos crudos de origen animal, así como las frutas y hortalizas contaminadas son el principal temor y motivo de retiro de alimentos en el comercio en las últimas décadas.



o **Enfermedades:** Las enfermedades relacionadas con los alimentos afectan a decenas de millones de personas y causan miles de millones en costos relacionados con la atención en salud pública y pérdidas para la industria anualmente.





La globalización del suministro de alimentos y la consolidación en la industria minorista de alimentos han llevado a la demanda de un estándar internacionalmente reconocido de gestión de seguridad alimentaria.



En atención a estas necesidades, el esquema **FSSC 22000** fue diseñado para proporcionar a las empresas de la industria alimentaria una certificación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria independiente, basado en las normas ISO, y reconocido por la **Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria GFSI**.

¿Qué es FSSC 22000?



En el programa de certificación **FSSC 22000** se exponen los requisitos para la auditoría y la certificación de los Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA).

Su propósito es el de garantizar el cumplimiento continuo de los requisitos internacionales de la industria alimentaria, a fin de constituirse como una certificación que asegura la provisión de alimentos inocuos por parte de las organizaciones a sus clientes al incorporar buenas prácticas en los sistemas de producción y distribución.

El esquema se basa en los siguientes estándares o especificaciones técnicas de acceso al público:

Requisitos de la norma **ISO 22000** establecidos en todas las organizaciones que formen parte de la cadena alimentaria. Brinda un marco común para toda la cadena de suministro para gestionar requisitos de calidad, comunicación interna y externa, y contribuir en la mejora continua del esquema.

Los programas de prerrequisitos (PPR) correspondientes, según las especificaciones técnicas del sector (por ejemplo **ISO/TS 22002-x; PAS xyz**)

Los requisitos adicionales de la **FSSC 22000**; según los establecieron las partes interesadas, para asegurar la consistencia, integridad, gobernanza y gestión del esquema.

¿Quiénes pueden implementar el programa FSSC 22000?



Los requisitos son aplicables por las organizaciones de cualquier tamaño o complejidad que forman parte de la cadena de suministro de alimentos.

Algunas de las organizaciones objetivo por el tipo de actividades desarrolladas son:



Empresas productoras de alimentos, ingredientes y aditivos.



Productores de alimentos para animales de granja y mascotas.



Comercializadores de producto terminado, mayoristas y minoristas.



Establecimientos con servicios de alimentación: restaurantes, hoteles, instalaciones en instituciones (comedores escolares o cafeterías de empresas).



Organizaciones de transporte y almacenamiento a lo largo de la cadena de producción alimentaria.



Fabricantes de material de envasado para la industria alimentaria.

¿Qué obtienen las organizaciones al implementar FSSC 22000?



Las organizaciones que implementen un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria conforme a al programa **FSSC 22000** lograrán:

- ✓ Cumplimiento de los requisitos legales aplicables en la industria, garantizando la integridad del producto ofrecido.
- ✓ La implementación de un sistema riguroso para identificar, controlar y minimizar los riesgos derivados de la seguridad alimentaria, lo que conlleva a producir productos seguros.
- ✓ Mejora en los márgenes de operación a través de mecanismos de ahorro y prevención.
- ✓ Fortalecer la confianza de los clientes y consumidores, con ello, aumentar su fidelización.
- ✓ Facilidades para el acceso a mercados más exigentes y comercio internacional mediante una certificación reconocida a nivel mundial.



Beneficios de certificarse con un organismo acreditado por ONAC



La acreditación es un reconocimiento formal e independiente de la integridad, imparcialidad, capacidad técnica y competencia del organismo de certificación para la prestación de sus servicios.

La certificación acreditada brinda la confianza al consumidor local o extranjero y a todas las partes interesadas, respecto de la competencia técnica de quienes realizan la evaluación y emiten las declaraciones de cumplimiento conforme a los requisitos y procesos estandarizados definidos por una norma específica.

Esta medida garantiza que cualquier cliente que requiera la certificación reconozca la suya como válida, abriendo nuevas oportunidades a nivel comercial y ante mercados más exigentes. Cuando el emisor de la certificación se somete a los altos estándares de un organismo de acreditación, su certificación es considerada más fiable y significativa, trasladando esta confianza a la declaración sobre el proceso, producto, bien o servicio evaluado.



¿Qué obtienen los certificadores con la acreditación ONAC?



1

Evaluación de la acreditación bajo prácticas reconocidas internacionalmente en actividades de certificación.

Reconocimiento formal de su competencia técnica para desarrollar actividades de certificación bajo el esquema FSSC 22000

2

3

Ser acreditado por un organismo imparcial reconocido por 3 Cooperaciones Internacionales de Acreditación.



Mejoramiento continuo en sus actividades como organización que evalúa la conformidad.

4

5

Valor agregado al cumplir las exigencias de calidad demandadas por el mercado, tanto en el sector público, como en el sector privado.

Elemento diferenciador que le brindará **ventaja competitiva** en la prestación de sus servicios.

6

Proceso de solicitud



1

Conoce sobre la acreditación y sus beneficios:

[Pulsa aquí](#)

2

Conocer el proceso de acreditación y cumplir con los requisitos definidos en:

- ISO/IEC 17021-1 Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan auditoría y certificación de sistemas de Gestión – parte 1: Requisitos"
- ISO 22003-1 inocuidad alimentaria Parte 1: Requisitos para los organismos que realizan auditorías y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
- ISO 22000 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Documentos del esquema FSSC 22000.
- Documentos obligatorios aplicables del Foro Internacional de Acreditación IAF

[Conoce más](#)

3

Realiza tu solicitud de acreditación:

[Pulsa aquí](#)

SÍGUENOS



@ONAC_COLOMBIA



ONAC



onac.org.co



ONAC