

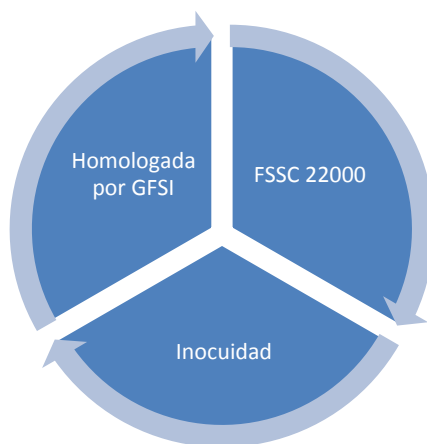
# REQUISITOS ADICIONALES

## FSSC 22000

Ing. en Alimentos Gerardo Blasco / Ing. en Alimentos Eduardo Peralta  
Universidad Nacional de Quilmes, Tasker Consultores

La aplicación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en las pautas de FSSC 22000 es una alternativa muy utilizada en la industria alimentaria. En Argentina constituye uno de los protocolos homologados por GFSI (Global Food Safety Initiative) más elegidos al momento de evidenciar el logro de productos inocuos.

Es bastante conocido en el mercado que FSSC 22000 implica cumplir los requisitos de dos Normas, la “ya conocida” ISO 22000 -lanzada oficialmente en 2005- y las pautas de ISO 22002 -más reciente, del año 2009 en su versión en idioma original-. ISO 22000 contiene los requisitos para el Sistema de Gestión de la Inocuidad (SGIA) e ISO 22002 los requisitos para desarrollar los Programas de Prerrequisitos para que ese SGIA funcione. Sin embargo esta no es toda la historia.



**Más allá de cumplir con ISO 22000 y con ISO 22002** la FSSC (Foundation for Food Safety Certification -Fundación para la certificación de la seguridad alimentaria-) establece que **para lograr la Certificación de FSSC 22000 es necesario cumplir con 5 requisitos adicionales.**



En particular, los requisitos adicionales son:

Requisito	Proceso
1	<b>Especificaciones de los servicios</b> La organización que produce alimentos debe asegurar que todos los servicios (incluyendo servicios públicos, transportes y mantenimiento) que son provistos y pueden tener un impacto sobre la inocuidad de los alimentos: a) Deben tener requisitos específicos, b) Deben ser descriptos en documentos, y extendidos a la necesidad de realizar análisis de riesgo y c) Deben ser gestionados de conformidad con los requisitos de las especificaciones técnicas de los PPR.
2	<b>Supervisión del personal en la aplicación de los principios de inocuidad alimentaria</b> La organización debe asegurar la supervisión efectiva del personal en la correcta aplicación de los principios de inocuidad alimentaria y la práctica acorde a sus actividades.
3	<b>Requisitos normativos específicos</b> Las Organizaciones que buscan la certificación deberán asegurar que las especificaciones de ingredientes y materias tienen en cuenta todos los requisitos reglamentarios aplicables (por ejemplo, control de sustancias prohibidas).
4	<b>Auditorías Anunciadas pero No Programadas de las organizaciones Certificadas</b>
5	<b>Gestión de los insumos / Acreditación 17025</b> La organización debe implementar un sistema para asegurar que se lleve a cabo el análisis de los insumos críticos para la confirmación de la inocuidad del producto. Los análisis serán efectuados a normas equivalentes a los descritos en la norma ISO 17025.

**Fuente:**

- *FSSC 22000, Certification scheme for food safety systems in compliance with ISO 22000: 2005 and technical specifications for sector PRPs, PART I, REQUIREMENTS FOR ORGANIZATIONS, THAT REQUIRE CERTIFICATION, Appendix I A. Version 3 Published on April 10, 2013".*



**Tasker Consultores**

[www.taskerconsultores.com.ar](http://www.taskerconsultores.com.ar)

[info@taskerconsultores.com.ar](mailto:info@taskerconsultores.com.ar)

(54) 11 4601.3189

Aquino 6061 (C1439AEE) CABA, AR