

Mestrado em Engenharia Alimentar  
Sistemas da Qualidade  
Docente: Anabela Raymundo



**FSSC** 22000

---

Alexandre Alves, Inês Sousa, Miguel Pires

# FSSC 22 000

---

- A Foundation For Food Safety Certification (FFSC), desenvolveu o referencial FSSC 22000, que significa Food Safety System Certification, tendo como base as normas ISO 22000:2005, ISO 22003:2013 e para as especificações técnicas dos PPR's a ISO/TS 22002-1:2009.
- A FSSC 22000 é um esquema de certificação de produtos alimentares.

**FSSC**  
**22 000**

---

PLATAFORMA CONFIÁVEL DE GARANTIA DE MARCA PARA O SETOR DE BENS DE CONSUMO.

---

FOCO NA CERTIFICAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

---

CONTROLAR OS RISCOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, MINIMIZAR RISCOS E GARANTIR A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS.

# Campos de Aplicação

---



RETAILHO E  
MERCADO  
GROSSISTA



CATERING



TRANSPORTE E  
ARMAZENAMENTO



FABRICO



FABRICO DE  
EMBALAGENS E  
MATERIAIS DE  
EMBALAGEM



ALIMENTAÇÃO  
ANIMAL



AGRICULTURA

# Requisitos para a Certificação

- ISO 22000:2005 requisitos do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar;
- ISO 9001:2015 requisitos de Sistemas de Gestão de Qualidade (FSSC 22000 Qualidade);
- Requisitos de Programas de Pré-requisitos específicos do setor (PPRs);
- Requisitos adicionais como gestão de serviços, rotulagem do produto,, food defense, monitorização ambiental, entre outros.

# Vantagens

É um referencial aprovado por todas as partes interessadas, tanto industriais como retalhistas;

Aprovada pelo Global Food Safety Initiative (GFSI);

Certificação por um referencial global, reconhecido pela cadeia de fornecimento;

Incorpora os requisitos da ISO 22000 na totalidade e HACCP, incluindo as etapas de aplicação do CODEX Alimentarius;

Controla/Reduz os riscos de Segurança Alimentar e promove a melhoria contínua;

Permite que organizações pequenas e/ou menos desenvolvidas possam implementar um Sistema de Gestão desenvolvido externamente.

# Como obter a Certificação

1. **Reflexão:** autoavaliação em relação aos requisitos, com o possível suporte de uma Organização de Treinamento da FSSC 22000 para obter conselhos adicionais.
2. **Preparação:** entrar em contato com um organismo de certificação FSSC 22000; organizar uma auditoria do sistema e instalações de gestão de segurança alimentar e implementar quaisquer ações corretivas em caso de não-conformidades.
3. **Certificação:** se a auditoria for considerada bem-sucedida, o Organismo de Certificação registra o certificado; realização de auditorias anuais de vigilância, incluindo uma auditoria sem aviso prévio a cada três anos - recertificação.

# Empresas Certificadoras

---



# Empresas Nacionais Certificadas

---



Avifudo®

The Avifudo logo is written in a red, cursive script font. A registered trademark symbol (®) is located at the end of the word.