

BRÈVE RÉFÉRENTIEL N° 6 / MARS 2016

PROTOCOLE FSSC 22 000

Le Food Safety System Certification 22 000 permet de répondre aux besoins des fabricants de produits alimentaires souhaitant garantir leur propre filière d'approvisionnement. C'est un protocole de certification international applicable à la chaîne alimentaire, du secteur agro-alimentaire aux activités et industries connexes, reconnu par le GFSI (Global food safety initiative).

Le FSSC 22 000 associe les exigences de l'ISO 22 000 : 2005 avec celles de la série des programmes prérequis (PRP) pour la sécurité des denrées alimentaires :

ISO / TS 22 002-1 : 2009 - PARTIE 1 : FABRICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Spécifie les exigences pour établir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider tous les organismes, quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui interviennent dans l'étape de fabrication de la chaîne alimentaire, à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

ISO / TS 22 002-3 : 2011 - PARTIE 3 : AGRICULTURE

Spécifie les exigences et les lignes directrices relatives à la conception, à la mise en œuvre et à la documentation des PRP pour l'agriculture afin de préserver un environnement hygiénique et aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

ISO / TS 22 002-4 : 2013 - PARTIE 4 : FABRICATION DES EMBALLAGES DESTINÉS AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

Spécifie les exigences pour établir, mettre en œuvre et mettre à jour des PRP afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires.

L'ISO / TS 22 002-1 et l'ISO / TS 22 002-4 sont intégrées au site ACTIA Référentiels.

À VENIR PROCHAINEMENT SUR LE SITE RÉFÉRENTIELS

- BRC IOP VERSION 5

- ISO 9 001 VERSION 2015