



Consultoría

Esquema de Certificación FSSC 22000

DESCRIPCIÓN



El esquema de certificación FSSC 22000 se fundamenta en los requisitos establecidos por las normas FSSC 22000 e ISO 22000, así como en las especificaciones técnicas como la ISO/TS 22002-1 para los fabricantes de alimentos, la ISO/TS 22002-4 para los fabricantes de envases de alimentos, ISO 22002-5 para el almacenamiento y transporte de alimentos, la ISO/TS 22002-6 para los fabricantes de alimentos para animales, entre otras.

Estos estándares también cuentan con el respaldo de la Confederación Europea de Industrias de Alimentos y Bebidas (CIAA), que es la asociación representativa de la industria alimentaria en la Unión Europea.

La certificación FSSC 22000, avalada por la Global Food Safety Initiative (GFSI), es válida tanto a nivel nacional como internacional en diferentes áreas de la industria alimentaria, incluyendo la producción de alimentos, el envasado, la fabricación de alimentos para animales, servicios de catering, distribución, transporte y almacenamiento.

Debido a que FSSC 22000 se basa en ISO, puede combinarse fácilmente con otras normas ISO para crear una auditoría integrada que reduzca costos y tiempos.



BENEFICIOS

Implementar un sistema reconocido internacionalmente de seguridad alimentaria en tu empresa ofrece numerosos beneficios que mejoran la calidad de tus productos y servicios. Aquí presentamos algunas ventajas que notarás una vez que hayas implementado este sistema:

- **Adaptabilidad a las necesidades del cliente:** El sistema brinda la flexibilidad necesaria para cumplir con los requisitos específicos de cada cliente de manera eficiente.
- **Generación de confianza:** Demuestra a todas las partes interesadas, incluyendo clientes y socios comerciales, que tu organización tiene la capacidad de identificar y gestionar los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria de manera efectiva.
- **Gestión sistemática de los programas de prerrequisitos (PPR):** El sistema proporciona un protocolo estructurado para la gestión de los PPR, enfocándose en lo esencial para garantizar la seguridad alimentaria.
- **Cumplimiento legal y regulatorio:** Establece una base sólida para cumplir con las leyes y regulaciones aplicables, facilitando la comunicación con las autoridades gubernamentales y otros actores de la cadena de suministro.



+593 98 470 3803



info@aia-advisors.com



www.aia-advisors.com



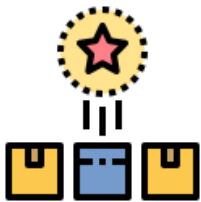
Consultoría

Esquema de Certificación FSSC 22000

- **Calidad e Integridad:** FSSC 22000 Transporte y Almacenamiento demuestra la calidad y la integridad de tus sistemas de manejo de alimentos. Es aplicable a cualquier empresa que opere en la cadena de suministro de alimentos, desde la granja hasta el fabricante, el almacén hasta la tienda o restaurante, y hasta el cliente final.

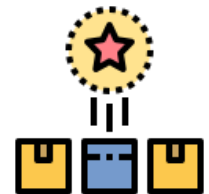
¿CÓMO PUEDE FSSC 22000 AYUDAR AL CRECIMIENTO DE MI EMPRESA?

Acceso a nuevos mercados: La certificación FSSC 22000 es reconocida a nivel internacional y puede abrir las puertas a nuevos mercados y oportunidades comerciales. Muchos clientes, especialmente en el sector de la alimentación y bebidas, requieren que sus proveedores estén certificados según normas reconocidas como FSSC 22000.



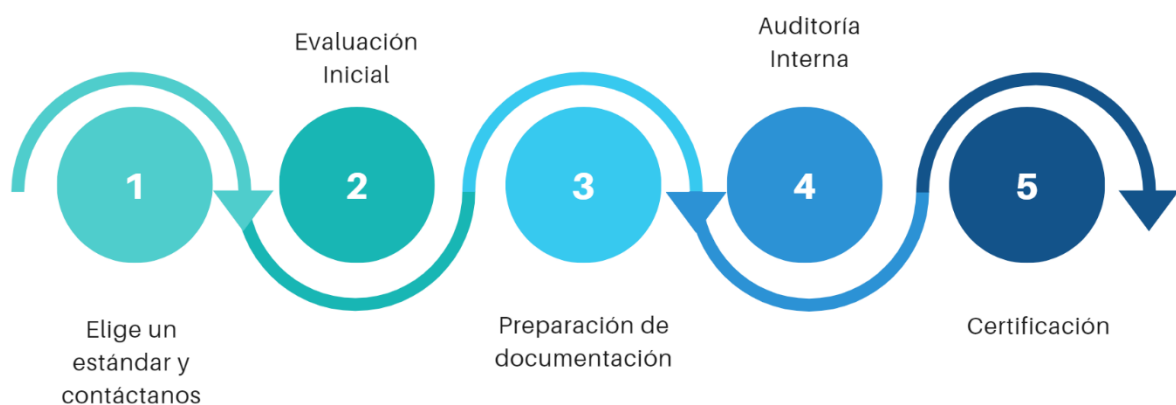
Diferenciación en el mercado: Obtener la certificación FSSC 22000 te diferenciará de la competencia al demostrar tu compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. Esto puede ayudar a tu empresa a destacarse en un mercado cada vez más competitivo y atractivo para los clientes que buscan productos seguros y de alta calidad.

Eficiencia operativa: La implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria estructurado de acuerdo con los estándares de FSSC 22000 puede mejorar la eficiencia operativa de tu empresa al optimizar los procesos y reducir los desperdicios, lo que puede conducir a una reducción de costos y una mayor rentabilidad.



¿CUÁL ES EL PROCESO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN DE MI EMPRESA SEGÚN FSSC 22000?

Contamos con un sencillo proceso de cinco pasos que lo lleva desde su situación actual hasta la gestión confiada de un sistema de inocuidad alimentaria certificado según FSSC 22000, que se integra perfectamente en su empresa en menos de 6 meses.



+593 98 470 3803



info@aia-advisors.com



www.aia-advisors.com



Consultoría

Esquema de Certificación FSSC 22000

¿CÓMO PUEDE AIA AYUDARTE A MANTENER TU CERTIFICACIÓN FSSC 22000?



Nos aseguramos de que su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000 se integre en sus operaciones diarias. Ofrecemos un apoyo incomparable tanto desde nuestra sede central como in situ en sus instalaciones, a cargo de uno de nuestros consultores.

AIA puede desempeñar un papel fundamental en el mantenimiento de tu certificación FSSC 22000 al proporcionar auditorías regulares, asesoramiento experto, formación continua, soporte técnico y ayuda para resolver problemas, lo que garantiza que su empresa cumpla con los requisitos de seguridad e inocuidad alimentaria de manera constante y efectiva.

¿QUÉ NOS DISTINGUE?

Contamos con una larga trayectoria especializada en ayudar a pequeñas y medianas empresas a mejorar sus negocios. Nos enorgullece conocer a fondo a nuestros clientes, y debido a esto, entendemos lo importante que es ser confiables, conocedores, amigables y accesibles.

Además, nos aseguramos de que nuestros valores fundamentales como empresa respalden todo lo que hacemos, contribuyendo así a que nuestro servicio al cliente sea recomendado.



Pero no crea únicamente estas palabras, le invitamos a visitar los testimonios de clientes satisfechos en nuestra [página web](#).

¿CUÁNTO TIEMPO TIENE VALIDEZ EL CERTIFICADO FSSC 22000?



Una vez que ya se ha obtenido la certificación FSSC 22000, la validez del certificado es de tres años. Tras este periodo es necesaria la emisión de un nuevo certificado y para ello se lleva a cabo una auditoría de renovación.



+593 98 470 3803



info@aia-advisors.com



www.aia-advisors.com



Consultoría

Esquema de Certificación FSSC 22000

PRINCIPALES REQUISITOS

En AIA, somos especialistas en normas ISO, estamos capacitados para asistirte en el cumplimiento de los requisitos fundamentales establecidos por la FSSC 22000:2018, lo cual abarca:

- Entender y analizar adecuadamente el entorno en el que opera una organización es el primer paso esencial para comprender su situación actual y los posibles riesgos asociados con sus actividades.
- La alta dirección debe mostrar liderazgo y compromiso con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Esto implica desarrollar un plan de acción detallado para abordar de manera adecuada los riesgos y oportunidades identificados.
- Es importante planificar cómo se asignarán los recursos necesarios y el apoyo requerido para alcanzar los objetivos y mejorar de manera efectiva.
- La organización debe planificar, implementar, monitorear, mantener y actualizar los procesos necesarios para cumplir con los requisitos de producción de alimentos seguros, incluyendo la implementación del Plan HACCP y los Programas de Prerrequisitos.
- Asimismo, es esencial identificar y aprovechar las oportunidades para mejorar continuamente el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, aprendiendo de las lecciones y evidencias obtenidas del sistema y reduciendo los efectos no deseados para aumentar su eficacia.
- Además, la organización debe contar con un sistema que le permita mantenerse informada sobre la legislación relevante, los avances científicos y tecnológicos, los códigos de práctica de la industria, la seguridad alimentaria y la calidad de los productos. También debe ser consciente de los factores que puedan afectar la seguridad alimentaria y los riesgos de fraude alimentario.



CONTÁCTANOS

Correo electrónico: info@aia-advisors.com

Sitio WEB: www.aia-advisors.com

WhatsApp: +593 98 736 6522 / +593 98 470 3803

LinkedIn: www.linkedin.com/company/aia-associate-improvement-advisors



+593 98 470 3803



info@aia-advisors.com



www.aia-advisors.com