



FSSC 22000

*Sicurezza e qualità per l'industria
alimentare e settori correlati,
a livello globale*



La **certificazione FSSC 22000** (Food Safety System Certification) è rilasciata in conformità allo standard internazionale FSSC riconosciuto per la gestione della sicurezza alimentare. Combina i requisiti di **ISO 22000**, specifiche tecniche definite dalle **norme della famiglia ISO 22002** e altri elementi essenziali per garantire la sicurezza e la qualità lungo tutta la catena di fornitura alimentare definiti dai **requisiti aggiuntivi di FSSC**. La certificazione è particolarmente apprezzata da grandi produttori e distributori, offrendo una garanzia di conformità e impegno verso i più alti standard di sicurezza alimentare.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre supporto completo per l'implementazione e il mantenimento di un sistema di gestione conforme allo standard FSSC 22000, aiutandoti a ottimizzare i processi e a garantire la conformità normativa.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Analisi preliminare e gap assessment:** valuta le procedure attualmente applicate in azienda per identificare i gap rispetto ai requisiti FSSC 22000 e sviluppiamo un piano di conformità su misura.
- ❖ **Progettazione e implementazione del sistema di gestione:** progetta e implementa un sistema di gestione che integri controlli di sicurezza alimentare, gestione dei rischi e tracciabilità.
- ❖ **Formazione del personale:** offre programmi di formazione per garantire che il tuo team comprenda i requisiti dello standard FSSC 22000 e sappia applicare le procedure operative.
- ❖ **Assistenza durante l'audit di certificazione:** assiste l'azienda nella preparazione e gestione dell'audit.
- ❖ **Monitoraggio e miglioramento continuo:** dopo la certificazione, Progest Srl garantisce il supporto necessario per mantenere aggiornato ed efficace il sistema di gestione, identificando nuove opportunità di miglioramento.

A CHI SI APPLICA

La certificazione è definita da un unico schema ma si può applicare a tanti settori, considerando le norme ISO 22002 dello specifico settore di riferimento:

- ❖ **Produzione vegetale/animale:** aziende che effettuano le prime lavorazioni nella produzione vegetale/animale
- ❖ **Produttori di alimenti e bevande:** aziende che trasformano e confezionano alimenti e bevande, compresi ingredienti ed additivi.
- ❖ **Produttori di mangimi:** aziende che realizzano prodotti per l'industria mangimistica o prodotti per l'alimentazione animale.

A CHI SI APPLICA

- ❖ **Aziende di catering:** aziende che svolgono attività di preparazione e somministrazione alimenti come ristoranti, hotel, food truck, istituzioni, mense, etc.
- ❖ **Aziende di commercializzazione e vendita:** compreso e-commerce.
- ❖ **Aziende di logistica e trasporto:** aziende che effettuano attività di stoccaggio, movimentazione e logistica.
- ❖ **Produttori di imballaggi alimentari:** in particolare materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti.
- ❖ **Produttori di prodotti biochimici:** produttori di additivi, coadiuvanti tecnologici, gas e elementi minerali per il settore food e feed; produttori di bioculture ed enzimi.

I BENEFICI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- ❖ **Conformità agli standard internazionali:** Riconosciuta globalmente, la certificazione garantisce la conformità ai più alti requisiti di sicurezza alimentare.
- ❖ **Aumento della fiducia dei clienti e dei partner:** Dimostra l'impegno della tua azienda per la sicurezza e la qualità, rafforzando la tua reputazione.
- ❖ **Accesso a nuovi mercati e partnership:** La certificazione FSSC 22000 è spesso un requisito fondamentale per collaborare con distributori e retailer di alto livello.
- ❖ **Migliore gestione dei rischi alimentari:** Aiuta a prevenire problemi legati alla sicurezza alimentare e a gestirli efficacemente in caso di emergenza.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può supportarti nell'ottenere la certificazione FSSC 22000, garantendo qualità e sicurezza nella tua produzione alimentare.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la qualità e la sicurezza nella gestione alimentare!