

FSSC 22000 - Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

FSSC 22000 ha tenido un impacto en la Seguridad Alimentaria Mundial **durante más de 12 años**. El Esquema **proporciona un modelo de certificación** que se puede utilizar en toda la cadena de suministro de alimentos para garantizar los estándares y procesos de Seguridad Alimentaria.

Desarrollado por la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimenticia y apoyado por la Confederación de las Industrias de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (CIAA), **FSSC 22000** ha sido **aprobado** por la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)**, con el ánimo para llevar el **Sistema Gestión de Seguridad Alimentaria** a una implementación completa.

FSSC, como marca líder en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, **brinda confianza y genera impacto** en la Industria de Consumo.

La certificación FSSC **consta de tres componentes**: **ISO 22000:2018**, **Programas de Prerrequisitos (ISO 22002-X)** y los **requisitos adicionales** de FSSC.

El **1 de mayo de 2026**, la Fundación FSSC publicó la **versión 7** del esquema FSSC 22000.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF del Esquema FSSC 22000.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales **REQUISITOS**

- Identificación de las **CUESTIONES INTERNAS Y EXTERNAS**
- Cumplir con las necesidades y expectativas de las **PARTES INTERESADAS**
- Desarrollar, implementar y comunicar una nueva **POLÍTICA DE INOCUIDAD**
- Identificar y evaluar los **REQUISITOS LEGALES**
- Identificar y evaluar los **RIESGOS Y LAS OPORTUNIDADES**
- Establecer **OBJETIVOS**
- Gestionar todos los **CAMBIOS** planificados o imprevistos
- Gestionar los **RECURSOS** humanos
- Determinar que **COMUNICACIONES** externas son obligatorias o voluntarias
- Establecer los **PROGRAMAS PRERREQUISITOS**
- Establecer un **SISTEMA HACCP**
- Establecer **CONTROLES OPERACIONALES** (Gestión de la producción, liberación de productos, gestión de equipos de medición, validación y verificación de los controles)
- Establecer **PLANES DE EMERGENCIAS** (retiradas de producto, crisis alimentarias, incidentes de seguridad)
- Establecer un **CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**
- Determinar y asegurar que los procesos, productos y servicios **CONTRATADOS EXTERNAMENTE** estén controlados
- Asegurar la **TRAZABILIDAD** de los productos
- Establecer un **PLAN DE MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO**
- Establecer un **PLAN FOOD DEFENSE**

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Realizar un análisis **DAFO/FODA** para conocer la situación actual de la organización
- Identificar las **necesidades y expectativas** y decidir cuales va a tener en cuenta
- Elaborar un **mapa de procesos**
- Realización del análisis de **riesgos y oportunidades**
- Formación de **sensibilización en materia de inocuidad** a todo el personal
- Elaborar una matriz de **requisitos legales**
- Estudiar y documentar los **cambios** que pueda haber estableciendo un plan
- Establecer un plan de **comunicación** interna y externa
- Establecer criterios de compra y controles para todas las **contrataciones externas** que sean relevantes
- Establecer **programas prerrequisitos** y un **Plan HACCP**
- Establecer un **plan de mitigación del fraude alimentario y de defensa alimentaria**
- Establecer una cultura de inocuidad alimentaria a todo el personal



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

La implantación y certificación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, de acuerdo FSSC 22000, aporta las siguientes ventajas y beneficios:

- **Reconocimiento Global (GFSI):** Al ser reconocida por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), la certificación FSSC 22000 es aceptada por grandes minoristas y fabricantes de alimentos en todo el mundo.
- **Seguridad y Calidad Superior:** Combina la norma ISO 22000, programas de prerequisites ISO 22002-x) y requisitos adicionales de FSSC, garantizando un control estricto.
- **Acceso a Mercados y Clientes:** Facilita la entrada a cadenas de suministro internacionales y satisface las altas exigencias de clientes que requieren normativas reconocidas por GFSI.
- **Mejora Operativa y Reducción de Costes:** Permite optimizar procesos, reducir desperdicios, reprocesos y los costes asociados a incidencias de seguridad alimentaria.
- **Gestión Integral de Riesgos:** Incluye componentes clave como la defensa alimentaria (food defense) y la mitigación del fraude alimentario, proporcionando un enfoque integral.
- **Integración de Sistemas:** Se basa en la estructura de alto nivel de las normas ISO, lo que facilita su integración con otros sistemas de gestión como ISO 9001, ISO 14001, etc..
- **Mayor Confianza de la Marca:** Refuerza la reputación de la empresa ante consumidores y partes interesadas, demostrando un compromiso sólido con la inocuidad

Ventajas para LOS CLIENTES

Los clientes (y otras partes interesadas como proveedores o personal interno) se benefician claramente de la implementación de certificación:

- Permite a los fabricantes centrar sus esfuerzos de seguridad alimentaria en los avances científicos y técnicos, y sus recursos de auditoría en la mejora en lugar de su cumplimiento.
- Credibilidad mundial, por basarse en una norma ISO.
- Da confianza a otras partes interesadas al evidenciar que la organización tiene la capacidad de identificar y controlar los riesgos de seguridad alimentaria.
- Proporciona la flexibilidad suficiente para tener en cuenta los requisitos específicos del cliente.

Ventajas para EL MERCADO

FSSC 22000 contiene características únicas que proporcionan importantes beneficios para la adecuada gestión de la inocuidad alimentaria:

- Es la **migración natural** en organizaciones que se han certificado en ISO 22000.
- Es el **más abierto** de todos los esquemas de GFSI.
- Su **integración** a otros sistemas de gestión es **mucho más simple**.
- **Mayor disponibilidad y menores costos** asociados a los RRHH y la certificación.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Sectores DE APLICACIÓN

Los siguientes tipos de organizaciones pueden obtener esta certificación:

- Producción primaria
- Fabricación de alimentos
- Fabricación de piensos y alimentos para animales
- Catering y restauración
- Transporte y almacenamiento
- Comercio minorista y mayorista, bróker y comercio electrónico
- Fabricación de bioquímicos
- Producción de material de embalaje



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación