

FSSC ۲۲۰۰۰:۲۰۱۰



(Quality Certification Bureau)
www.qcbco.ir
info@qcbco.ir



به نام خدا

شرکت Q.C.B ITALIA (QUALITY CERTIFICATION BUREAU ITALIA s.r.l.):

یک شرکت مستقل صدور گواهینامه سیستم های مدیریتی در عرصه بین المللی، در بخش های مختلف خدماتی و صنعتی می باشد.

ارائه خدمات به صورت حرفه ای، اثربخش و با هزینه ای متناسب با خدمات ارائه شده از جمله اهداف گروه Q.C.B ITALIA است.

Q.C.B ITALIA هدف اصلی خود را براساس آن قرار داده است تا با ارائه کامل خدمات، نقشی درخور جایگاه خود در اقتصاد جهانی و وظایف اجتماعی ایفا کند.

اعتبار بخشی:

اعتبار بخشی گواهینامه های Q.C.B ITALIA توسط ACCREDIA (Italian Accreditation System) قدرت و اعتبار ارائه خدماتمان را در سراسر دنیا افزایش داده است. ما مفتخریم که از آخرین دانش روز برای تضمین ارائه خدماتمان بهره مندیم و با به روز آوری مداوم خود همپای با تحولات نوین همواره پیشگام بوده ایم.

این فعالیت ها توسط مرجع اعتباربخشی جهانی IAF (International Accreditation Forum) مدیریت می شود.

آموزش:

ارائه خدمات آموزشی و برگزاری سمینارهای تخصصی از جمله افتخارات ما در Q.C.B ITALIA است

Q.C.B ITALIA با تدوین برنامه های سالانه اقدام به برگزاری دوره های مختلف آموزشی به صورت متمرکزی کند تا امکان استفاده از دوره ها برای تمامی سازمان ها فراهم شده و فضایی جهت انتقال دانش و تبادل اطلاعات و تجربیات میان پرسنل سازمان های مختلف ایجاد شود.

همچنین Q.C.B ITALIA، بنابر نیاز مشتریان توانایی برگزاری تمامی دوره های آموزشی را در محل سازمان ها دارد.

Tel : +98 21 44107033- 44163647 Fax: +98 21 89779151

www.qcbco.ir

Info@qcbco.ir



CONFINDUSTRIA
VENEZIA



ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO





فهرست مطالب:

مقدمه

تاریخچه FSSC ۲۲۰۰۰

خلاصه اجرایی

دامنه کاربرد FSSC ۲۲۰۰۰

مزایای FSSC ۲۲۰۰۰

هدف از تاسیس بنیاد FSSC ۲۲۰۰۰

Tel : +98 21 44107033- 44163647 Fax: +98 21 89779151

www.qcbco.ir

Info@qcbco.ir



مقدمه:

امروزه مصرف کنندگان مواد غذایی نه فقط به کیفیت بلکه بیشتر به ایمنی مواد غذایی توجه دارند. با گسترش روزافزون شبکه های اجتماعی و دسترسی آسان به اینترنت، اخبار مربوط به فراهوان محصولات غذایی از گوشت‌های آلوده تا آبهای معدنی مشکل دار به سرعت فراگیر شده و بلافاصله اعتماد و اطمینان مصرف کنندگان را از بین برده و در نتیجه باعث ضرر و زیانهای بسیار و بعضاً جبران ناپذیری برای تولید کنندگان مواد غذایی می گردد. از اینرو تمامی تولید کنندگان مواد غذایی در دنیا به دنبال یافتن راه حلهای مطمئن و کاربردی جهت افزایش ایمنی مواد غذایی، میباشند. با نگاهی به انواع استانداردهای بین المللی که بدین منظور ایجاد شده اند میتوان دریافت که تمامی آنها دارای نقاط ضعف و قوت خاص خود هستند و همچنان بسیاری از سازمانهای بین المللی روی یک استاندارد معین به توافق نرسیده اند که این مسئله باعث سردرگمی و افزایش هزینه های تولید کنندگان گردیده است.

در سال ۲۰۱۰ استاندارد جدیدی به نام FSSC ۲۲۰۰۰ (Food Safety System Certification) که به عنوان یک قدم بزرگ و اساسی در جهت استفاده از یک استاندارد ایمنی مواد غذایی معتبر و قابل قبول توسط تمامی سازمانهای بین المللی بود، به دنیا معرفی شد. این استاندارد ترکیبی از ایزو ۲۰۰۵:۲۲۰۰۰ (مدیریت ایمنی مواد غذایی) و برنامه های پیش نیازی صنایع غذایی (PRPs) در بخشهای مختلف زنجیره تامین، به همراه ۵ الزام تکمیلی میباشد. استاندارد FSSC ۲۲۰۰۰ توسط سازمان GFSI (طرح جهانی ایمنی مواد غذایی) عنوان استاندارد مرجع ایمنی مواد غذایی مورد تایید قرار گرفته است.

(GFSI) ، سازمانی که متعهد به ارزیابی، مقایسه و الگوبرداری برنامه های مدیریت ایمنی غذا با هدف تقویت همگرایی بین استانداردهای ایمنی مواد غذایی می باشد GFSI. همچنین در مسیر بهبود بهره وری هزینه در سراسر زنجیره عرضه مواد غذایی، از طریق پذیرش مشترک استانداردهای شناخته شده GFSI توسط فروشندگان و خرده فروشان در سراسر جهان، متمرکز میباشد.

تاریخچه ۲۲۰۰۰ FSSC

در سال ۲۰۰۵ سازمان ایزو، استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰ که استاندارد تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی (HACCP) را دربر میگیرد، منتشر کرد. هدف ایزو ۲۰۰۵: ۲۲۰۰۰ تعریف یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای تولیدکنندگان منطبق با قوانین متنوع ایمنی مواد غذایی در سراسر جهان بود. اما سازمان GFSI، این استاندارد را به علت ضعف و نقص در قسمت برنامه های پیش نیازی صنایع غذایی (PRPs) مورد تایید قرار نداد. به همین دلیل گروهی از شرکتهای بزرگ صنایع غذایی دنیا متشکل از نستله، یونیلیور، دنون و کرافت با هدف رفع این ایراد، استاندارد جدیدی به نام PAS ۲۲۰۰۰ را توسط BSI در سال ۲۰۰۸ منتشر کردند. در سال ۲۰۰۹ سازمان ایزو، استاندارد PAS ۲۲۰۰۰ را در قالب ایزو ۲۲۰۰۰-۱ با نام برنامه های پیش نیازی (PRPs) ویژه تولید کنندگان منتشر کرد. سازمان GFSI با تایید استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰-۱ به همراه استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰ پذیرفت تا این دو استاندارد بصورت توأما بعنوان یک استاندارد مرجع صنایع غذایی قرار گیرد. سرانجام در سال ۲۰۱۰ استاندارد FSSC ۲۲۰۰۰ توسط یک نهاد مستقل غیر دولتی به دنیا معرفی گردید. این سازمان در سال های بعد با انتشار ۳ استاندارد ایزو ۲۰۱۳:۲۲۰۰۲-۲۲۰۰۲ ویژه کترینگ، ایزو ۲۰۱۱:۳-۲۲۰۰۲ ویژه زراعت، ایزو-۲۲۰۰۲ ویژه تولیدکنندگان بسته بندی های صنایع غذایی، سعی در تکمیل و گسترش دامنه کاربرد استاندارد ۲۲۰۰۰ FSSC در سراسر زنجیره تامین نمود.

صدور گواهینامه ایمنی سیستم مواد غذایی (FSSC ۲۲۰۰۰) طرح پذیرفته شده ی بین المللی، براساس ایزو و شامل ممیزی و صدور گواهینامه ایمنی مواد غذایی از زنجیره تامین است.

FSSC ۲۲۰۰۰ ابتدا با مشاوره های باز و گسترده ی گروهی آغاز شد. سپس از طریق بنیاد صدور گواهینامه ایمنی مواد غذایی جهت ارائه یک سیستم جامع، و به طور گسترده ای پذیرفته شده است. این سیستم همچنین به عنوان یک پیوند حیاتی بین بازیکنان صنایع غذایی و نهادهای ذیربط مانند بازار و دولت خدمت می کند.

خلاصه اجرایی:

ایمنی مواد غذایی، موضوعیتی است که همواره در ذهنیت مشتریان قرار دارد. با گذر سالها، بسیاری از استانداردهای محلی و نیز سفارشی ایمنی غذا، در راستای تسهیل و افزایش ایمنی مواد غذایی و نمایان ساختن مضامین برجسته ایمنی در ذهنیت تولید کنندگان، تأمین کنندگان، توزیع کنندگان، واسطه ها و فروشندگان، خرده فروشان و در نهایت مشتریان، تدوین و ارائه شده اند.



به تازگی طرح جهانی ایمنی مواد غذایی (GFSI)، استاندارد FSSC ۲۲۰۰۰ را به عنوان استاندارد جدید ایمنی مواد غذایی بصورت کامل مورد تأیید قرار داده است. استاندارد FSSC ۲۲۰۰۰ بسیاری از اصول مرتبط با سایر استانداردهای ایمنی غذای مورد تأیید (GFSI) را ترکیب و یکپارچه ساخته است. حرکت در مسیر استقرار سیستم FSSC ۲۲۰۰۰ به سازمانها این مجوز و امکان را می دهد تا با دستیابی به تأییدیه و گواهینامه FSSC ۲۲۰۰۰، نیازمندیهای بسیاری از شرکتهای میانی و یا برندهای جهانی معتبر را تحت قالب یک سیستم مدیریت ایمنی غذایی جهانی، پاسخگو باشند FSSC ۲۲۰۰۰ یکی از فراگیرترین رویکردها را در جهت ایجاد و بقاء یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای سازمانهای که مبادرت به تولید محصولات غذایی می نمایند، ارائه می گرداند. بواسطه آنکه پایه و اساس این استاندارد، استاندارد ایزو OHSAS ۱۸۰۰۱:۲۰۰۵، میباشد بصورت کامل و پیوسته با سایر سیستمهای مدیریتی از قبیل ایزو ۹۰۰۱، ایزو ۱۴۰۰۱ و OHSAS ۱۸۰۰۱ یکپارچه میگردد و بعنوان یکی از اجزاء اصلی و جداناپذیر توانمندیهای هر سازمان تولیدی غذایی برای ارتقاء کیفیت و تأمین ایمنی می باشد.

و سرانجام، FSSC ۲۲۰۰۰ مزایای یک ابزار مدیریت کسب و کار مرتبط با ایمنی مواد غذایی را با فرآیندهای کسب و کار با قابلیت انطباق با نیازمندیهای جهانی در حال رشد مشتری، در راستای تصدیق سیستم ایمنی غذایی شناسایی شده توسط (GFSI) برای تأمین کنندگان، ترکیب و یکپارچه می نماید.

نتیجه این موضوع یک استاندارد بین المللی قابل ممیزی می باشد است که الزامات مورد نیاز برای سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی را از طریق ترکیب همه عناصر روشهای خوب تولید (GMP) و (تجزیه و تحلیل مخاطره و کنترل نقاط بحرانی HACCP) با سیستم مدیریت جامع، مشخص می نماید.

FSSC راهی را به سازمانها ارائه می دهد تا بتوانند در یک سطح بین المللی نشان دهند که آنها از یک سیستم مدیریت جامع و فراگیر مطابق با الزامات ایمنی مواد غذایی از هر دو منظر مشتریان و نهادهای نظارتی بهره مند میباشند. این استاندارد برای پوشش دادن تمامی مراحل و فرآیندهای زنجیره تأمین و عرضه مواد غذایی که به طور مستقیم و یا غیر مستقیم با محصول نهایی مورد مصرف، در ارتباط می باشند، طراحی شده است.

دامنه کاربرد FSSC ۲۲۰۰۰:

FSSC ۲۲۰۰۰ را می توان در دامنه ی گسترده ای از سازمان ها که در تولید مواد غذایی فعالیت می نمایند، صرف نظر از هر اندازه و یا پیچیدگی، استفاده نمود. این مهم نیست که تولید کنندگان چه موقعیتی را در زنجیره مواد غذایی اشغال نموده اند، و نه اینکه آیا آنها سود ده می باشند یا نه، و نه اینکه آیا آنها شرکت های دولتی و یا خصوصی هستند. این استاندارد شامل تولید کنندگان محصولات ذیل می باشد.

- محصولات حیوانی فاسد شدنی: به استثنای ذبح (کشتار) و قبل از (ذبح) کشتار به عنوان مثال: بسته بندی گوشت، مرغ، تخم مرغ، لبنیات و محصولات ماهی
- (محصولات گیاهی فاسد شدنی) به عنوان مثال: میوه های تازه بسته بندی شده و آب میوه های تازه، میوه های کنسرو شده، سبزیجات تازه بسته بندی شده، سبزیجات کنسرو شده
- (محصولات با عمر مفید طولانی) به عنوان مثال: محصولات کنسرو شده، بیسکویت، تنقالت، روغن، آب آشامیدنی، نوشابه، ماکارونی، آرد، شکر، نمک
- مواد و ترکیبات غذایی

از طریق پذیرش طرح جهانی ایمنی غذا یا GFSI ، FSSC ۲۲۰۰۰ توانست توسط کل دنیا شناخته شود و در نتیجه شایستگی کلی طرح افزایش یافت FSSC۲۲۰۰۰ نیز به تقویت رابطه بین تامین کنندگان و مصرف کنندگان، کمک کرده است. شرکت های دارای گواهینامه FSSC ۲۲۰۰۰ ، معتمد همکاران و مشتریان خود، به عنوان یک سازمان متعهد به ارائه عملکرد کیفیت و توانا به رسیدگی به خواسته های همیشه در حال تغییر در زمینه صنعت هستند. این نشان می دهد که تلاش های انجام شده توسط این شرکت به طور مداوم باعث بهبود سیستم است که توسط شخص ثالث ارزیابی می شود.

مزایای ۲۰۱۰: FSSC۲۲۰۰۰:

FSSC مدیریت ایمنی مواد غذایی را به راحتی با سایر سیستم های مدیریت مانند کیفیت، زیست محیطی و سیستم های مدیریت ایمنی، یکپارچه می گرداند.

FSSC۲۲۰۰۰ به طور کامل توسط طرح جهانی ایمنی مواد غذایی (GFSI) به رسمیت شناخته شده است
FSSC۲۲۰۰۰ مخاطرات ایمنی مواد غذایی را کنترل، کاهش نموده و بهبود مستمر در جنبه های ایمنی مواد غذایی را ترویج می نماید.



FSSC ۲۲۰۰۰ موجب مقبولیت و انطباق قانونی می گردد .

FSSC ۲۲۰۰۰ شفافیت را در سراسر زنجیره عرضه مواد غذایی افزایش می دهد.

FSSC ۲۲۰۰۰ به سازمانهای کوچک و یا کمتر توسعه یافته این اجازه را میدهد که یک سیستم توسعه یافته را پیاده سازی نمایند .

علاوه بر این، FSSC ۲۲۰۰۰ بسیاری از اصول دیگر استانداردهای ایمنی مواد غذایی مورد تأیید GFSI را به هم آمیخته و آنها را در یک رویکرد واحد ترکیب نموده است.

هدف از تاسیس بنیاد FSSCC ۲۲۰۰۰ :

- تمرکز ، رعایت بین المللی و سازگاری استانداردهای ایمنی مواد غذایی
- تمرکز بر توسعه و نگهداری از سیستم های بازرسی و صدور گواهینامه ایمنی مواد غذایی
- ترویج استفاده بین المللی از سیستم های ایمنی مواد غذایی
- ارائه دهنده خدمات برای حمایت از صدور گواهینامه سیستم ایمنی مواد غذایی
- اطلاعات رسانی در مسائل مربوط به ایمنی مواد غذایی

