



Notificación Importante – FSSC 22000 Requisitos Durante COVID-19

SAI Global esta comprometido en mantener a nuestros clientes y colegas sanos y seguros y continuamos monitoreando de cerca el brote de COVID-19 (Coronavirus). Durante este tiempo difícil, continuamos en comunicación con los Organismos de Acreditación y los Propietarios del Esquema para comprender cómo podemos atender a nuestros clientes certificados con flexibilidad y ayudarlos a proteger su certificación.

Para los clientes certificados en FSSC, SAI Global se compromete en apoyar a los sitios y evaluar el mantenimiento de sus certificaciones FSSC 22000 durante la eventualidad de COVID-19 y proporcionar la siguiente información importante.

Le escribimos para recordarle sus obligaciones bajo los requisitos del esquema FSSC 22000:

- Versión 4.1 Parte 3 Sección 8;
- Versión 5 Parte 5.10 eventos graves

"LA ORGANIZACIÓN INFORMARÁ AL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACERCA DE EVENTOS GRAVES QUE IMPACTAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y / O LA INTEGRIDAD DE LA CERTIFICACIÓN."

Se espera que los sitios hayan evaluado el impacto del COVID-19 en sus sitios, activado sus procesos de gestión de crisis y se hayan establecido controles para gestionar cualquier riesgo.

Le pedimos que considere cuidadosamente este requisito y si su sitio todavía está produciendo y se ha visto afectado en su capacidad para producir alimentos seguros o mantener sus requisitos de certificación de seguridad alimentaria, debe informar a SAI Global de esto según el requisito FSSC 22000 anterior.

Algunos aspectos a considerar son los siguientes:

IMPACTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mantenimiento de servicios y suministros clave, como control de plagas, suministro o control de ingredientes, servicios de laboratorio, transporte y distribución, etc., según corresponda;
- Recursos y capacidad laboral.

INTEGRIDAD DE LA CERTIFICACIÓN

- Mantenimiento de actividades de soporte tales como auditorías internas, BPM y sistemas de verificación, requisitos del programa de requisitos previos, revisión de la gestión, medidas correctivas, etc.
- Actualización de los requisitos del sistema a FSSC 22000 Versión 5;
- Actualización y mantenimiento del plan HACCP y del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Si está laborando sin ningún impacto significativo en sus operaciones o sistemas y ha establecido controles para cualquier impacto de la pandemia actual en las operaciones de su sitio, entonces no hay necesidad de contactarnos; sin embargo, si las operaciones de su(s) sitio(s) han tenido algún impacto significativo en la capacidad de inocuidad alimentaria y/o en la integridad de su certificación, comuníquese con SAI Global para una revisión adicional. Tenga en cuenta que cualquier revisión adicional será una actividad con cargo.