KORFF AG
Niedermattstrasse 35
CH-4538 Oberbipp
Telefon +41(0)32 636 33 32
Telefax +41(0)32 636 23 09
info@korff.ch
www.korff.ch

Informationen zu FSSC 22000

Bei BRC, IFS und FSSC 22000 handelt es sich um GFSI anerkannte Lebensmittelsicherheitsstandards.

Die Global Food Safety Initiative ist eine unternehmensorientierte Initiative für die kontinuierliche Verbesserung der Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme, um das Vertrauen in die Lieferung von sicheren Lebensmitteln an die Verbraucher weltweit zu gewährleisten. GFSI bietet eine Plattform für die Zusammenarbeit zwischen einigen der weltweit führenden Lebensmittelsicherheitsexperten von Einzelhändlern, Herstellern und Nahrungsmitteldienstleistern, Dienstleistern, die mit der Nahrungsmittelversorgungskette, internationalen Organisationen

Zu den wichtigsten Aktivitäten im Rahmen des GFSI gehören die Festlegung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit für Lebensmittelsicherungssysteme durch ein Benchmarking-Verfahren. Dieser Prozess führt bei den einzelnen Lebensmittelsicherheit-Standards zur GFSI Anerkennung. Dies soll das Vertrauen, die Akzeptanz und die Umsetzung der Drittanbieter-Zertifizierung entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette erhöhen.

Durch das Benchmarking-Verfahren ist sichergestellt, dass alle Lebensmittelsicherheitsstandards die durch GFSI anerkannt sind, die gleichen Themen und Inhalte abdecken.
Alle GFSI anerkannte Lebensmittelstandards sind somit als gleichwertig / äquivalent zu einander zu betrachten. Die Standards unterscheiden sich nur in der Trägerschaft sowie Kosten die direkt durch die Trägerschaft festgelegt werden (Mitgliedschaft, Zertifikatskosten) und Auditzyklus. BRC und IFS habe einen jährliche Re-Zertifizierung, FSSC jeweils einen 3 Jahres-Zyklus mit einem (Re-) Zertifizierungsaudit und 2 Überwachungsaudit.

BRC:
Das British Retail Consortium (oder auch BRC) ist ein 1992 gegründeter Wirtschaftsverband von britischen Einzelhandelsunternehmen.

IFS:
Mitgliedsunternehmen des HDE – Hauptverbands des Deutschen Einzelhandels und des FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution entwickelten 2003 einen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für Eigenmarken des Handels, den International Food Standard.

FSSC:
FSSC 22000 wurde 2009 als Kombination von ISO 22000:2005 und PAS 220:2008 als Lebensmittelsicherheitsstandard durch GFSI anerkannt.
FSSC ist der einzige, unabhängige und internationale anerkannte Lebensmittelstandard. Dieser wird getragen von Cagrill, Coca Cola, Mc Donalds, Coop, Migros, ASDA, Danone, Metro Group etc. FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 (**FOOD**), ISO/TS 22002-4 (**VERPACKUNGSMATERIAL**); ISO/TS 22002-6 (**FEED**), ISO/TS 22002-2 (**CATERING**), NTA 8059 (**TRANSPORT**), ISO/TS 22002-1 (**BIOCHEMISCHE PRODUKTE**).

Vorteil FSSC:
- FSSC ist die einzige Zertifizierung die in Kombination mit ISO9001 eine vollständige Management- und Lebensmittelsicherheitszertifizierung ermöglicht (FSSC plus QUALITY - Zertifikat).
- FSSC ist der einzige Standard bei dem eines der Überwachungsaudits unangemeldet stattfinden muss. Dies erhöht dies Sicherheit und Akzeptanz der bestehenden Zertifizierung zusätzlich.