

FSSC 22000 v4.1 – Requisitos Adicionales Nuevos– Enero 2019



Introducción

El 26 de noviembre de 2018, la Junta de Accionistas (BoS) para FSSC 22000 versión 4.1 decidió que, a partir del 31 de enero de 2019, los organismos de certificación (CB) deberán tener en cuenta nuevos requisitos adicionales.

Se agregaron nuevos requisitos porque se realizó una evaluación comparativa de la norma FSSC 22000 con GFSI (Iniciativa de Seguridad Alimentaria Global). El esquema de FSSC 22000 sigue un proceso exhaustivo de evaluación comparativa utilizando los requisitos establecidos en los denominados requisitos de Evaluación Comparativa/ Documentación de Orientación de GFSI. Como resultado de esto, se deberán adaptar trece requisitos de la norma FSSC 22000.

A partir del 31 de enero de 2019, los CB (es decir, asesores) deberán tener en cuenta estos trece nuevos requisitos adicionales y evaluar su nivel de cumplimiento con estos requisitos. En los siguientes capítulos, se describirán y explicarán en más detalle los requisitos adicionales. Tenga en cuenta que la mayoría de los requisitos solo aplica a una determinada (sub)categoría de la cadena de alimentos. En la Parte II, requisitos de certificación, en la página 3, encontrará una descripción general de las distintas categorías de la cadena de alimentos. También podrá encontrar la categoría de cadena de alimentos en el “perfil de la organización” en el informe FSSC.

Requisitos ISO 22000 adicionales

El esquema de FSSC 22000 consta de tres componentes: ISO 22000, PRP específicos del sector (programas de prerrequisitos) y requisitos FSSC 22000.

Además de los requisitos establecidos en la norma ISO 22000 (versión 2005), los nuevos requisitos se aplicarán a partir del 1.º de enero de 2019:

Procedimiento de liberación de productos

Además de la cláusula 7.10.3 “Manejo de productos potencialmente inseguros”, las empresas ahora deben contar con un procedimiento de lanzamiento de productos.

La cláusula 7.10.3 se trata del manejo de productos potencialmente inocuos. La cláusula prescribe cómo se debe lanzar cada lote de productos afectado por no conformidades solo en determinadas condiciones. El requisito adicional va un paso más allá. Ahora debe definir en un procedimiento cómo funciona el sistema de lanzamiento de productos.

Este requisito solo se aplica a las categorías de la cadena de alimentos C (productos de origen vegetal/animal de alta vida de anaquel/perecederos), I (embalaje de alimentos/pienso), G (transporte y almacenamiento) y K ((bio)químicos).

Prueba del procedimiento de gestión de incidentes

Además de la cláusula 5.7 “Respuesta y Preparación ante Emergencias”, ahora debe contar con un procedimiento de gestión de incidentes que se pruebe con regularidad.

En la cláusula 5.7, la alta gerencia debe establecer, implementar y mantener procedimientos para gestionar posibles situaciones de emergencia y accidentes que puedan afectar la seguridad alimentaria. Asimismo, deberá probar el procedimiento con regularidad.

Un ejemplo de prueba de incidentes podría ser la falla de las celdas de refrigeración.

Este requisito solo se aplica a las categorías de la cadena de alimentos C (productos de origen vegetal/animal), I, G y K.

Trazabilidad de los productos terminados

Además de la cláusula 7.9 y en conformidad con los requisitos regulatorios y legales de muchos países, ahora debe contar con requisitos de trazabilidad específicos para la identificación única de productos acabados.

La cláusula 7.9 establece que debe contar con un sistema que permita la identificación de lotes de producto y su relación con las series de *materias primas, procesamiento y registros de entrega*. Y esto se ha ampliado a los *productos acabados*. Aunque sea probable que ya cumpla con este requisito, esto se deberá tener en cuenta a partir de ahora.

Este requisito solo se aplica a las categorías de la cadena de alimentos C, I, y K.

Requisitos ISO/TS 22002-1 adicionales

La especificación técnica ISO 22002-1:2009 es uno de los programas de prerrequisitos específicos del sector y tiene relación con la fabricación de alimentos.

Además de los requisitos establecidos en la norma ISO 22002-1:2009, los nuevos requisitos se aplicarán a partir del 1.º de enero de 2019:

Adquisición de animales, pescados y mariscos:

Además de la cláusula 9.2 de ISO/TS 22002-1 (“Selección y gestión de proveedores”) y en conformidad con los requisitos regulatorios y legales de muchos países, ahora debe contar con una política para la adquisición (es decir, el proceso de obtener algo) de animales, pescados y mariscos, sujetos al control de sustancias prohibidas como farmacéuticos, medicamentos veterinarios, metales pesados y pesticidas.

Esto se aplica para verificar que en los animales no hayan utilizado, ni utilicen, sustancias prohibidas.

Este requisito solo se aplica a la subcategoría de la cadena de alimentos CI (procesamiento de productos de origen animal percederos).

Tiempo y temperatura del matadero

Además de la cláusula 16.2 de ISO/TS 22002-1 (“Requisitos de almacenamiento”), ahora debe contar con requisitos específicos que definan el tiempo y la temperatura posteriores al sacrificio, con relación a la refrigeración y congelación de los productos.

Este requisito solo se aplica a la subcategoría de la cadena de alimentos CI.

Proceso de inspección de animales

Además de la cláusula 10.1 de ISO/TS 22002-1 y en conformidad con los requisitos regulatorios y legales de muchos países, ahora debe contar con requisitos específicos para el proceso de inspección en los establos (es decir, corrales) o para la evisceración (es decir, la extracción de los órganos internos) a fin de garantizar que los animales sean adecuados para el consumo humano.

En la cláusula 10.1 (parte del capítulo 10 “Medidas para la prevención de la contaminación cruzada”), se establecen requisitos generales. Establece la creación de programas para prevenir, controlar y detectar la contaminación. El requisito adicional exige que sea más específico. Ahora debe especificar requisitos para la inspección de corrales o la evisceración.

Este requisito solo se aplica a la categoría de la cadena de alimentos CI.

Requisitos ISO/TS 22002-4 adicionales

La especificación técnica ISO 22002-4:2013 es uno de los programas de requisito previo específicos del sector y tiene relación con la fabricación y embalaje de alimentos.

Además de los requisitos establecidos en la norma ISO 22002-4:2013, los nuevos requisitos se aplicarán a partir del 1.º de enero de 2019:

Declaraciones y contacto con el alimento

Además de la cláusula 4.6.3 de ISO/TS 22002-4, ahora debe contar con requisitos específicos cuando se utilicen materiales reciclados, materiales de base vegetal o aditivos funcionales.

La cláusula 4.6.3 “Entrada de materias primas” establece que todas las materias primas entrantes se deben inspeccionar, probar o estar cubiertas por COA/DOC a fin de verificar la conformidad con los requisitos especificados antes de su aceptación o uso. Este requisito adicional es más específico, ahora debe brindar suficiente información/datos sobre el contacto seguro con los alimentos y documentación de las declaraciones.

Este requisito solo se aplica a la categoría I de la cadena de alimentos.

Embalaje con un efecto funcional en los alimentos

Además de la cláusula 4.14 de ISO/TS 22002:4, ahora debe contar con requisitos específicos en caso de que se utilice embalaje para transmitir o brindar un efecto funcional a los alimentos, como extensión de la vida útil, deberá, cuando se conozca, ser eficaz dentro de sus propios criterios específicos (solo para la categoría I de la cadena de alimentos).

Materiales transportados en el mismo vehículo

Además de la cláusula 4.7 de ISO/TS 22002-4, ahora debe evaluar que la organización haya abordado la posible contaminación por otros materiales transportados en el mismo vehículo.

Aunque la cláusula 4.7 (“Medidas para la prevención de la contaminación”) incluya una declaración genérica sobre la prevención de la contaminación, ahora deberá brindar más información sobre la posible contaminación por otros materiales transportados en el mismo vehículo. En otras palabras, se llevará a cabo una evaluación más exhaustiva durante la auditoría del auditor.

Solo se aplica a la categoría I de la cadena de alimentos.

Examen médico

Además de la cláusula 4.10.5 de ISO/TS 22002-4, ahora debe contar con un procedimiento de examen médico, cuando lo permita la ley, para identificar condiciones que afecten la seguridad alimentaria.

La cláusula 4.10.5 (“Enfermedades y lesiones”) establece que se *puede* contar con un procedimiento de examen médico. Ahora es un requisito (siempre y cuando lo permita la ley).

Solo se aplica a la categoría I de la cadena de alimentos.

Requisitos FSSC adicionales

Como se mencionó anteriormente, el esquema de FSSC 22000 cuenta con tres componentes obligatorios: ISO 22000, PRP específicos del sector y requisitos adicionales de FSSC. FSSC 22000 añade requisitos específicos para garantizar la coherencia e integridad, e incorporar gobernanza y gestión al esquema.

Además de los requisitos adicionales de FSSC establecidos en FSSC 22000 Parte II: Requisitos de Certificación, los nuevos requisitos se aplicarán a partir del 1.º de enero de 2019:

Aprobación de proveedores en caso de emergencia:

Además del requisito adicional de FSSC 22000 2.1.4.1, ahora debe evaluar si la organización, en caso de una emergencia, evalúa a un proveedor no aprobado y si el servicio que presta cumple con la especificación.

la instalación se haya evaluado, por ejemplo, al verificar si el proveedor tiene un certificado FSSC (es decir, reconocido por GFSI) y si los productos/servicios cumplen con la especificación.

Este requisito se aplica a las categorías de la cadena de

alimentos C, D, I, G y K.

El requisito 2.1.4.1 se trata de la gestión de servicios. Exige que gestione, evalúe y monitoree proveedores de servicio. Ahora se acepta utilizar un proveedor no aprobado en una situación de emergencia, siempre y cuando la instalación se haya evaluado, por ejemplo, al verificar si el proveedor tiene un certificado FSSC (es decir, reconocido por GFSI) y si los productos/servicios cumplen con la especificación.

Uso de ingredientes para piensos

Además del requisito adicional de FSSC 2.1.4.8.2, ahora debe administrar adecuadamente el uso de ingredientes que puedan ser perjudiciales (es decir, nocivos) para determinadas especies de animales.

La cláusula en la que se añade el requisito 2.1.8.2 se relaciona *solo con alimentos para perros y gatos*. Ahora debe tener en cuenta que, por ejemplo, algunos ingredientes pueden ser más nocivos para cachorros que para perros adultos.

Este requisito solo se aplica a la subcategoría DII (solo alimentos para perros y gatos).

Además del seguimiento de NC menores

Además del seguimiento de NC menores emitidos durante una nueva auditoría, a partir del 1.º de enero de 2019, ahora deberá brindar la *evidencia de corrección* del CB. La evidencia de la corrección se deberá enviar al CB para su verificación y aprobación hasta 3 meses después de la auditoría.

Esto es adicional a lo ya establecido en el actual procedimiento con respecto al seguimiento de no conformidades. Sin embargo, no solo se deberá comunicar la corrección siempre que surja un NC menor, sino que también se deberá proporcionar la evidencia de respaldo de la corrección.

Podrá corregir un NC menor inmediatamente durante la auditoría. En ese caso, el auditor evaluará la corrección y la informará. Por ejemplo: durante la auditoría, se encuentra un NC menor porque se percibe que los químicos de la caldera no se almacenaban separados del área de producción de alimentos. Deberá proporcionar evidencia de la corrección y podrá entregarla al auditor durante la auditoría. Si no puede proporcionar la evidencia de corrección durante la auditoría, deberá enviarla para su verificación y aprobación antes de la revisión remota, que se lleva a cabo 3 meses después de la auditoría.



Comuníquese

Visite www.lrqasudamerica.com para obtener información o llame al +56(32)221-7665.

Se tiene el cuidado de garantizar que toda la información brindada sea precisa y actualizada. Sin embargo, Lloyd's Register no acepta ninguna responsabilidad por imprecisiones o cambios en la información.



Lloyd's Register Central and South America Limited
Blanco 625, Ofic. 112
Valparaíso
Chile

Lloyd's Register es un nombre comercial de Lloyd's Register Group Limited y sus filiales. Para obtener más información, consulte www.lr.org/entities
© Lloyd's Register Group Limited 2018

CIN041
Revisión 0, 6 de agosto de 2018