



Schweizerische Vereinigung  
für Qualitäts- und Management-  
Systeme (SQS)



FSSC 22000

# Food Safety System Certification 22000

## FSSC 22000

ist ein vollständiges Zertifizierungsverfahren für Lebensmittelsicherheits-systeme. Auf der Grundlage der bestehenden Normen (ISO 22000/ ISO 22003) werden die Unternehmen auditiert. Die Zertifizierung ist gemäss dem Standardleitfaden für ISO 17021 akkreditiert.

Die Norm FSSC 22000 wurde für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheits-systemen von Unternehmen in der Lebensmittelkette entwickelt, die tierische Produkte, verderbliche Gemüseprodukte, Produkte mit langer Haltbarkeit, (sonstige) Lebensmittelzutaten wie Zusatzstoffe, Vitamine und Biokulturen sowie Lebensmittelverpackungsmaterial herstellen oder verarbeiten.

Das FSSC 22000-Zertifizierungsverfahren wurde von der Global Food Safety Initiative (GFSI) vollständig anerkannt. Dies erfolgte nach einem umfassenden Vergleichstest in dem die Anforderungen des GFSI-Leitfadens überprüft worden sind.

Akzeptanz von FSSC: Bis heute wurden weltweit bereits 10 600 Zertifikate ausgestellt. Alle zertifizierten Unternehmen sind auf der FSSC-Home Page einsehbar.

Immer mehr grosse Retailer akzeptieren FSSC 22000 als internationale Norm, so z.B. Walmart, Carrefour, Auchan, Tesco, Migros und weitere. Integrity Program: FSSC führt ebenfalls wie BRC und IFS ein «Integrity Program» durch. Zentrale Punkte sind: korrekte Auditzeitberechnung, aussagekräftige Berichte und die Auditorenschulung/-qualifikation.

[www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)