



FSSC 22000 | Sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan

Pendahuluan

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 dan HACCP saja sudah dipandang tidak memadai lagi untuk dapat memenuhi perkembangan tuntutan para konsumen negara maju saat ini. Untuk itu British Standards Institution (BSI); dengan sponsor Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union (CIAA); yang didukung oleh Danone, Kraft Foods, Nestle dan Unilever mengembangkan standard Publicly Available Specification (PAS) 220:2008. Namun baru-baru ini telah diterbitkan ISO / TS 22002-1:2009 sebagai pengganti PAS 220:2008 yang menetapkan persyaratan untuk mendirikan, menerapkan dan memelihara Prerequisite programmes (PRP) yang tujuannya adalah untuk membantu dalam mengendalikan makanan keselamatan bahaya. ISO / TS 22002-1:2009 menetapkan persyaratan rinci untuk secara khusus dipertimbangkan dalam kaitannya dengan ISO 22000:2005, klausul 7.2.3:

- Konstruksi dan tata letak bangunan serta utilitas terkait
- Tata letak tempat, termasuk ruang kerja dan karyawan fasilitas
- Pasokan udara, air, energi, dan utilitas lainnya
- Mendukung layanan, termasuk pembuangan sampah dan limbah
- Kesesuaian peralatan dan aksesibilitas untuk pembersihan, pemeliharaan dan perawatan pencegahan
- Manajemen bahan baku yang dibeli
- Langkah-langkah untuk pencegahan kontaminasi silang
- Pembersihan dan sanitasi
- Pengendalian hama
- Kebersihan Karyawan

Selain itu, ISO / TS 22002-1:2009 menambahkan aspek lain yang dianggap relevan untuk manufaktur / industri:

- Proses daur ulang
- Prosedur penarikan kembali produk
- Pergudangan
- Tersedianya Informasi Produk dan Program Pelatihan sosialisasi kepada konsumen
- Food defence, bio vigilance and bioterrorism (penyebaran bakteri / virus yang disengaja oleh teroris).

FSSC 22000:2011 adalah Sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan baru yang berdasarkan standar ISO yang sudah ada, yang diakui secara internasional yaitu ISO 22000, ISO/TS 22002-1:2009 (atau setara PAS 220) dan ISO/TS 22003, khususnya ditujukan pada sektor industri makanan. FSSC 22000 dikelola oleh Yayasan Sertifikasi Keamanan Pangan yang berbasis di Belanda, dirilis pada tanggal 15 Mei 2009 dan diprakarsai oleh Badan Keamanan Pangan Dunia yaitu The Global Food Safety Initiative (GFSI). Produsen yang sudah memiliki sertifikat ISO 22000:2005 dan ingin disertifikasi FSSC 22000:2011 hanya membutuhkan validasi sertifikasi ISO 22000:2005 dan review tambahan ISO/TS 22002-1:2009.

Manfaat menerapkan FSSC 22000

Manfaat dengan diterapkannya FSSC 22000 bagi organisasi antara lain :



- Merupakan sebuah kerangka kerja yang kuat terhadap sistem manajemen , terintegrasi dalam sistem manajemen perusahaan secara keseluruhan dan konsisten dengan aspek-aspek lain atau standar seperti ISO 9001 dan ISO 14001
 - Metodologi berdasarkan prinsip HACCP dan kemampuan untuk meningkatkan keamanan serta efisiensi produk makanan.
 - Berisi rincian penggunaan pedoman ISO/TS 22002-1:2009 mengenai prasyarat program seperti yang diminta oleh Klausul ISO 22000 pasal 7.2.3
 - Menunjukkan suatu komitmen yang nyata menuju keselamatan makanan yang global dapat mengubah bentuk citra perusahaan anda menjadi lebih baik dan juga sebagai suatu alat, sebagai jaminan terhadap keselamatan dan mutu organisasi anda
- Untuk memastikan pemenuhan dengan semua perundang-undangan keselamatan makanan dan mengurangi resiko dari hukum.
 - Mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kebersihan makanan selama produksi.
 - Mengetahui prinsip higienis dan pedoman untuk pengendaliannya.
 - Mengetahui cara pengendalian atau tindakan terhadap penyimpangan yang terjadi.
 - Terjaminnya makanan dan minuman yang layak dikonsumsi.
 - Terpeliharanya kepercayaan pelanggan internasional.
 - Meningkatnya pengetahuan akan higienisnya makanan kepada semua karyawan.
 - Secara tidak langsung membantu masyarakat dalam pengadaan makanan yang higienis.

Ruang Lingkup FSSC 22000



- Produk hewani, tidak termasuk proses pemotongan hewan (yaitu daging, unggas, telur, dan produk ikan)
 - Produk sayur dan buah (buah-buahan segar dan jus segar yaitu, buah diawetkan, sayuran segar, sayuran yang diawetkan)
 - Produk untuk penggunaan jangka panjang dan pada suhu kamar (produk makanan kaleng yaitu, biskuit, makanan ringan, minyak, air minum, minuman, pasta, tepung, gula, garam)
- Produk (bio) kimia untuk pembuatan makanan, termasuk teknis dan teknologinya (yaitu vitamin dan aditif)
 - (Berdasarkan ISO 22003:2007, Lampiran A)

Salah satu hal yang paling penting untuk diingat adalah bahwa proses pembangunan, implementasi, dan sertifikasi dari FSSC 22000 adalah peningkatan yang terus menerus, dengan proses audit yang independen yang dibantu oleh tim konsultan merupakan salah satu elemen penting dari proses penilaian total. Dengan memulai Sertifikasi FSSC 22000:2011 bersama DC Konsultan, maka layanan yang dapat diberikan meliputi:

- Pelatihan FSSC 22000:2011 yang mengacu pada ISO 22000:2005 klausul 7.2.3, dan ISO/TS 22002-1:2009
- Melakukan GAP analisis / ketidaksesuaian, membantu anda memahami rute terbaik untuk sertifikasi baik secara dokumentasi dan penerapannya
- Melakukan kegiatan internal audit sesuai dengan FSSC 22000:2011
- Metode yang kami terapkan untuk membantu klien dalam proses konsultasi ISO dan sertifikasi ISO menggunakan Metode Pendekatan Sederhana (SAS=Simple Approach System).
- Apakah Anda ingin memulai dengan sertifikasi FSSC:2011? Atau apakah Anda memiliki pertanyaan yang Anda butuhkan untuk menjawab sebelum Anda memulai? Silakan menghubungi kami dan kami akan merespon sesegera mungkin.

4 Prinsip-prinsip Pokok dan Elemen FSSC 22000



Prinsip 1 – Komunikasi Interaktif

Bahaya keamanan pangan dapat terjadi di setiap proses pembuatan produk, sejak bahan baku diterima dari produsen pertanian, diolah dan diproses oleh produsen pangan, hingga disimpan dan didistribusikan oleh distributor. Melalui komunikasi yang efektif dan interaktif di dalam mata rantai pangan itu, bahaya keamanan pangan mudah diidentifikasi dan dikendalikan.

Prinsip 2 – Sistem Manajemen

Sistem manajemen keamanan pangan yang efektif adalah sistem yang dijalankan atau dioperasikan dengan mengikuti pola dasar manajemen yang terstruktur dan sistematis.

Prinsip 3 – Prerequisite Program (Program Persyaratan Dasar)

Sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005 memuat ketentuan-ketentuan Prerequisite Program (PRPs) dan Operational (PRP).

Prinsip 4 – Prinsip PAS 220

Sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000:2011 mengintegrasikan prinsip-prinsip HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), TS 22002-1:2009 (atau setara PAS 220), ISO TS 22003, dan tahap-tahap aplikasi yang dikembangkan oleh Codex Alimentarius Commission.

Informasi lebih lanjut hubungi:

DC Konsultan | Samuel Irwan | 081-231-5151-42

<http://www.dckonsultan.com>