



O que é a Certificação?

A FSSC 22000 é um esquema de certificação para sistemas de gestão de segurança alimentar, em conformidade com a norma ISO 22000, especificações técnicas de programa de pré-requisitos do setor e requisitos adicionais do esquema.

Desenvolvido pela FFSC – Foundation For Food Safety Certification, a FSSC 22000 foi elaborado para fornecer às empresas da indústria de alimentar uma certificação de sistema de gestão de segurança alimentar baseada na ISO 22000, reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI). O reconhecimento pela GFSI possibilita a aceitação mundial dos fabricantes e fornecedores de alimentos.

A implementação de um sistema FSSC 22000 permite uma gestão eficaz dos riscos de segurança alimentar, criando um ambiente capaz de produzir produtos seguros e um sistema de gestão para gerir, monitorizar, validar e melhorar o sistema continuamente.

Uma organização certificada demonstra ao mercado que tem um sistema de gestão da segurança alimentar com:

A EIC ENCONTRA-SE RECONHECIDA PELA FUNDAÇÃO FSSC 22000 E EM PROCESSO DE ACREDITAÇÃO PELO IPAC PARA ESTES SERVIÇOS DE CERTIFICAÇÃO.

ESCOLHER A eic

A eic é uma sociedade anónima, que na sua génese resultou das vontades e saberes de entidades de referência e especialista com larga experiência na atividade de certificação em Portugal e na Europa.

Acreditada desde 2001 para a certificação de Sistema de Gestão da Qualidade, Produtos e Serviços, a eic tem-se pontuado pelo sólido acompanhamento dos clientes, destacando-se de entre diversas características, quer o alargamento sistemático dos serviços certificados disponíveis, quer do mercado dos países onde vai marcando presença.

Atualmente a eic está presente em países africanos de expressão portuguesa como Angola, Cabo Verde, Moçambique numa perspetiva de suporte ao tecido empresarial daqueles mercados emergentes.

Decorrente da acreditação IPAC e consequente reconhecimento IAF, os nossos certificados são, a nível nacional e internacional sinónimos de confiança e credibilidade.



SISTEMAS DE GESTÃO

Qualidade | Ambiente | Seg. e Saúde no Trabalho | Seg. Alimentar | Gestão de Acessibilidades | Responsabilidade Social | Gestão da Seg. de Informação | Gestão da Energia | Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI) | Gestão da Tec. de Informação | Gestão de Rec. Humanos | Gestão de Formação Profissional



SERVIÇOS

Franchising | Respostas Sociais | Serviços Funerários | Manutenção de Extintores | Prest. de Serviços de Manutenção | Turismo de Habitação e Turismo no Espaço Rural | Serviços de Tradução | Gases Fluorados | Controlo de Pragas



PRODUTOS

Alimentar | Electrónico | Mat. de Construção (Betão) | Cabo p/ Uso Marítimo | Comb. e Derivados de Resíduos



CONTROLO DE PRODUÇÃO EM FÁBRICA

FAQs eic

FSSC 22000 - Parte 1 Requisitos para organizações. O documento está disponível para download sem custo adicional em www.fssc22000.com

ISO 22000:2005 - Sistemas de gestão de segurança de alimentar.

Requisitos para programas de pré-requisitos.

O documento utilizado para programas de pré-requisitos dependerá do âmbito da certificação:

- ISO / TS 22002-1 - Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing, aplicável a processadores de alimentos;
- ISO / TS 22002-4 - Prerequisite programmes on food safety - Part 4: Food packaging manufacturing, aplicável a fabricantes de embalagens para contacto direto ou indireto com os alimentos.
- PAS 222 - Prerequisite programmes on food safety for manufacturing food and feed for animals, aplicável a fabricantes de alimentos para animais ou ingredientes.

METODOLOGIA

CERTIFICAÇÃO eic

RIGOR

É UMA CONSTANTE DO NOSSO MÉTODO DE TRABALHO!

O Rigor é parte integrante da simplicidade que queremos oferecer aos Clientes.

É o Rigor que permite obter soluções descomplicadas mas que atendem a todas as exigentes solicitações de um processo de Cerrificação.

