

FSSC 22000 Versione 7 –

**Evoluzione dello standard e nuovi
requisiti**

Webinar RINA 10/07/2026

Organizzazione dell'intervento



Presentazione

Qualche domanda prima di iniziare

FSSC Foundation ed FSSC 22000 in breve

FSSC 22000 versione 7 – gli aggiornamenti

Q&A



Qualche domanda prima di iniziare



FSSC 22000 and FSSC Foundation

La Fondazione FSSC è l'organizzazione indipendente senza scopo di lucro proprietaria dello schema **FSSC 22000** ed **FSSC 24000**, che genera fiducia e impatto oltre la certificazione.

“FSSC Foundation support the consumer goods industry in protecting its brands and achieving its targets through the implementation of an effective ISO-based management system. “

La Fondazione FSSC è un'organizzazione snella e collaborativa che ha l'obiettivo di aiutare le organizzazioni a contribuire agli *Obiettivi di Sviluppo Sostenibile globali (SDGs)* e, così, creare un mondo migliore.

FSSC 22000 and FSSC Foundation



Con una popolazione mondiale in crescita, aumenta la necessità di prodotti **alimentari accessibili, sicuri e di buona qualità**. Per soddisfare questa esigenza, FSSC 22000 fornisce una piattaforma affidabile di garanzia del marchio per l'industria alimentare. Un elemento chiave di questa missione è la disponibilità dello schema di certificazione FSSC 22000 per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

FSSC 22000 and FSSC Foundation



L'FSSC Development Program sostiene le piccole e medie imprese (PMI) nella fornitura di alimenti sicuri. Propedeutico per la certificazione FSSC 22000



Dal 2009 FSSC 22000 è diventato il principale schema di certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare per l'intera catena di approvvigionamento. Per molte categorie è riconosciuto GFSI

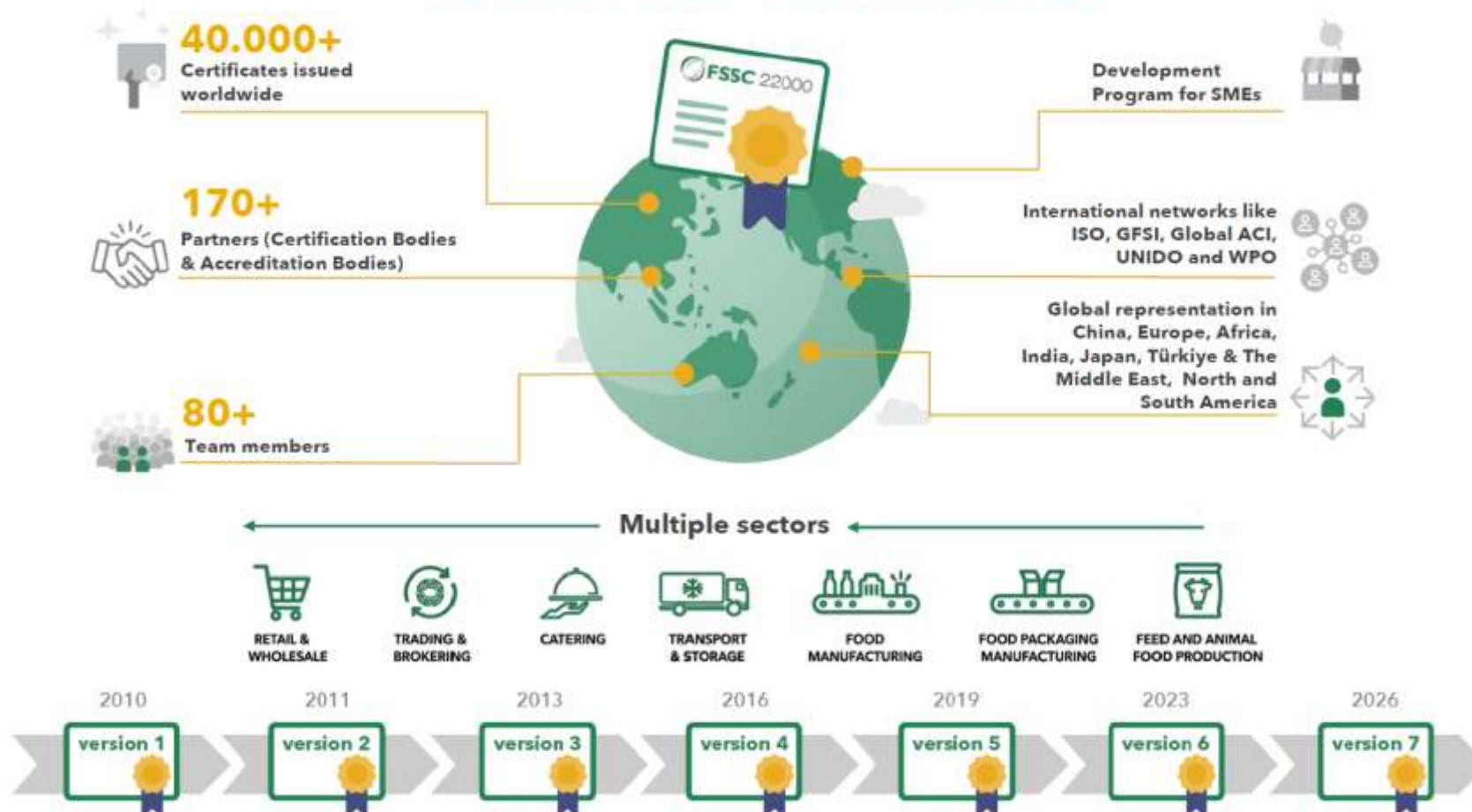


FSSC 24000 è un innovativo schema di certificazione del Sistema di Gestione Sociale per condizioni di lavoro dignitose nell'industria dei beni di consumo.

FSSC 22000 and FSSC Foundation



OVERVIEW FSSC 22000



Scheme Overview



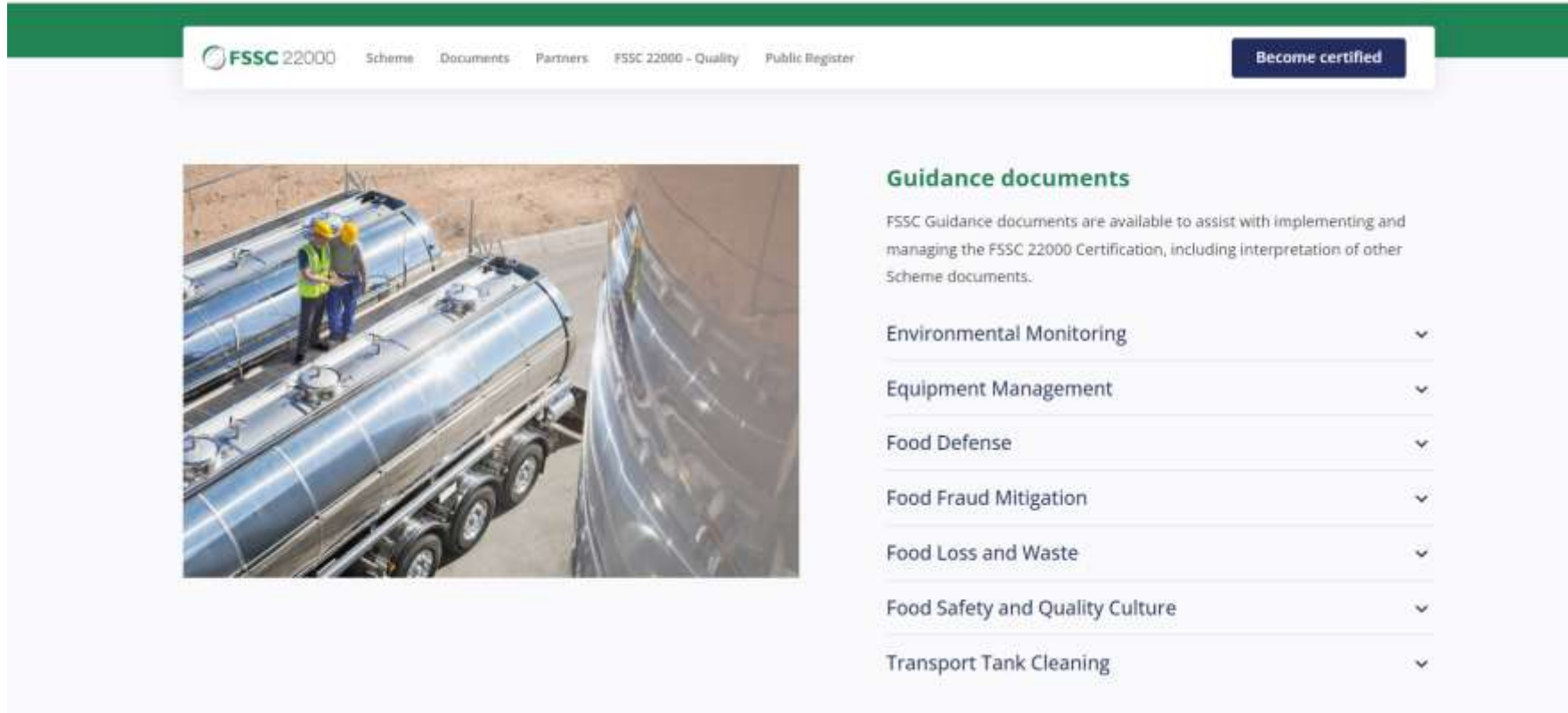
Lo Schema è composto da **5 Parti e 2 Appendici**, raccolte nel presente documento. Inoltre, sono presenti **5 Allegati**. Tutti questi documenti contengono anche requisiti obbligatori dello Schema. Infine, sono disponibili documenti **di guida su diversi argomenti** per fornire ulteriore supporto. Tutti i documenti possono essere scaricati gratuitamente dal sito web FSSC 22000.

Lo schema di certificazione FSSC 22000 definisce i requisiti per l'audit e la certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (FSMS) delle organizzazioni lungo la filiera alimentare.

Lo Schema si basa sulle seguenti norme/specifiche tecniche disponibili pubblicamente:

- i requisiti della norma ISO 22000 applicabili a qualsiasi organizzazione della filiera alimentare;
 - i programmi prerequisito (PRP) pertinenti, basati su specifiche tecniche per il settore (ad es. ISO/TS 22002-x; PAS xyz*);e
 - i requisiti aggiuntivi FSSC 22000 così come definiti dagli stakeholder della Fondazione FSSC.
-
- *aggiornate di recente

Scheme Overview



The screenshot shows the FSSC 22000 website. At the top is a green navigation bar with the FSSC 22000 logo and links for Scheme, Documents, Partners, FSSC 22000 - Quality, and Public Register. A 'Become certified' button is on the right. Below the navigation bar is a large image of two workers in safety gear standing next to a large stainless steel tanker truck. To the right of the image is a section titled 'Guidance documents' with a brief description and a list of seven document categories, each with a dropdown arrow.

FSSC 22000 Scheme Documents Partners FSSC 22000 - Quality Public Register [Become certified](#)

Guidance documents

FSSC Guidance documents are available to assist with implementing and managing the FSSC 22000 Certification, including interpretation of other Scheme documents.

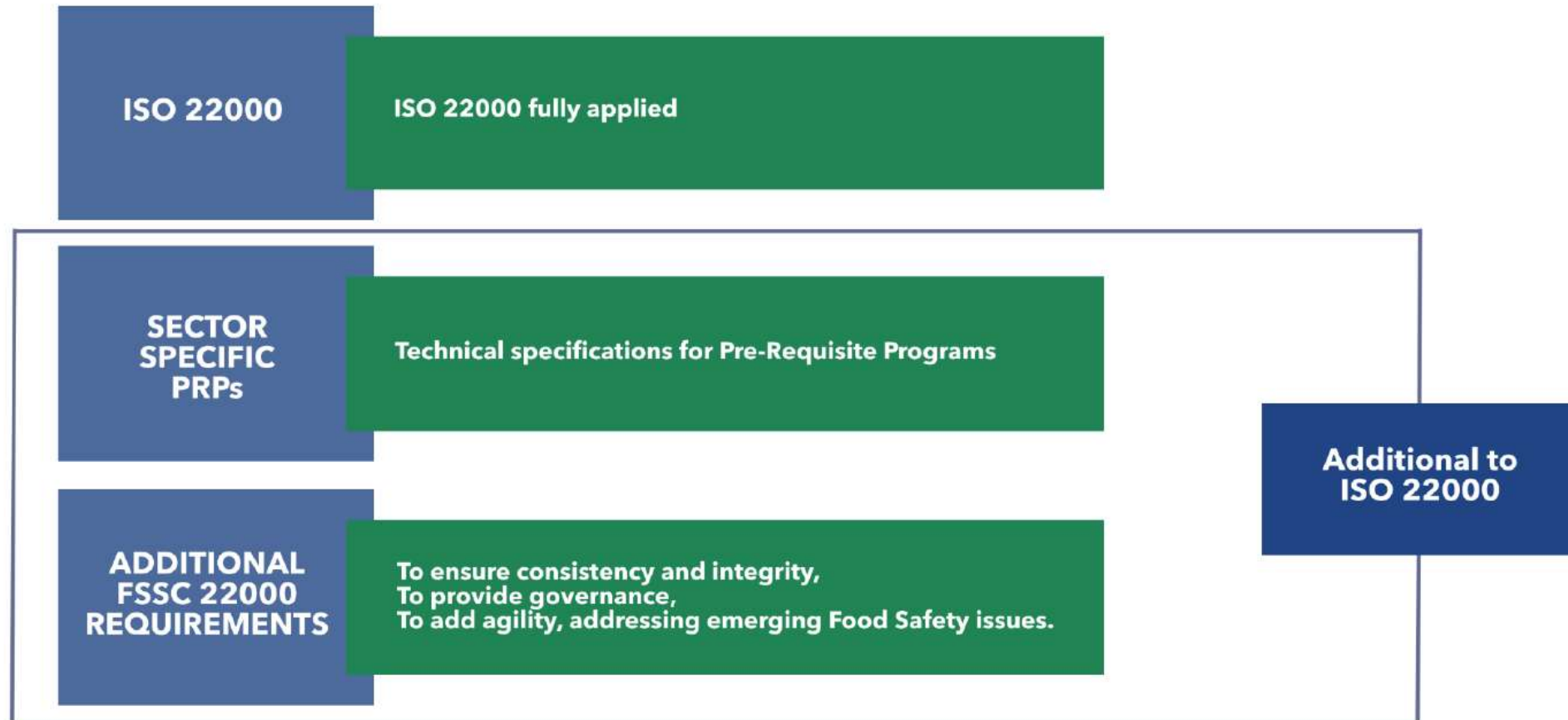
- Environmental Monitoring
- Equipment Management
- Food Defense
- Food Fraud Mitigation
- Food Loss and Waste
- Food Safety and Quality Culture
- Transport Tank Cleaning

<https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/#guidance-documents>

Scheme Overview



STRUCTURE OF FSSC 22000



ISO 22000

- ☐ Standard per i Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare
- ☐ Applicabile lungo tutta la filiera alimentare
- ☐ Approccio basato sui sistemi di gestione (secondo la Struttura Armonizzata ISO)
- ☐ Supportato da specifiche tecniche settoriali per i PRP –
l'implementazione e la conformità ISO 22002 sono volontarie per ISO 22000
- ☐ Approccio basato sul rischio, orientato al miglioramento continuo
- ☐ Facilita i sistemi di gestione integrati e gli audit combinati
- ☐ Garantisce un approccio alla filiera e un adeguato livello di assurance
- ☐ Accettazione e utilizzo a livello internazionale
- ☐ La ISO 22000 è completamente coperta da FSSC 22000



Aggiornamento ISO 22000 nel prossimo futuro



ISO UPDATE: ISO 22000 REVISION



SECTOR SPECIFIC PRPs

- ☐ ISO 22000, punto 8.2: le organizzazioni devono selezionare e implementare PRP specifici per garantire le condizioni igieniche di base
- ☐ Non specificati nella ISO 22000, ma definiti nelle specifiche tecniche settoriali
- ☐ FSSC 22000 stabilisce quale specifica tecnica deve essere utilizzata per ciascun settore (vedi documenti dello schema Parte 1, Tabella 1)
- ☐ Basati sui Principi Generali di Igiene Alimentare del Codex(CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997), emendato nel 1999)
- ☐ Requisiti specifici definiti da specialisti di settore

BENEFITS OF FSSC 22000



ISO 22000 FULLY ALIGNED

	ISO 22000	FSSC 22000
Management System Approach	✓	✓
Harmonized Structure (HS): possible to integrate with other Management Systems, including combined audits	✓	✓
Science based: ➤ developed by international experts ➤ reliable	✓	✓
Based on HACCP Codex Alimentarius	✓	✓
Focused on Continuous Improvement of the FSMS	✓	✓
Risk Based Approach	✓	✓
(Full) food supply chain coverage	✓	✓
Focused on the 'how' and on results ➤ opposite to more prescriptive Certification Programs, focusing on the 'what'	✓	✓

BENEFITS OF FSSC 22000



OTHER BENEFITS OF FSSC 22000 (1)

	FSSC 22000
GFSI recognized and as a result globally accepted	✓
Certification Program of choice for many global food companies	✓
Visibility through publicly available register of Certified Organizations on FSSC 22000 website	✓
Robust Integrity Program ➤ leading to reliable audits and certification	✓
Applicable sector specific technical specification for PRPs fully included: ISO/TS 22002-xx or PAS 221 (retail & wholesale)	✓
Collaboration with major international associations within the consumer goods industry and retail and authorities	✓
Agility through leveraging additional requirements as needed ➤ addressing instant Food Safety issues	✓

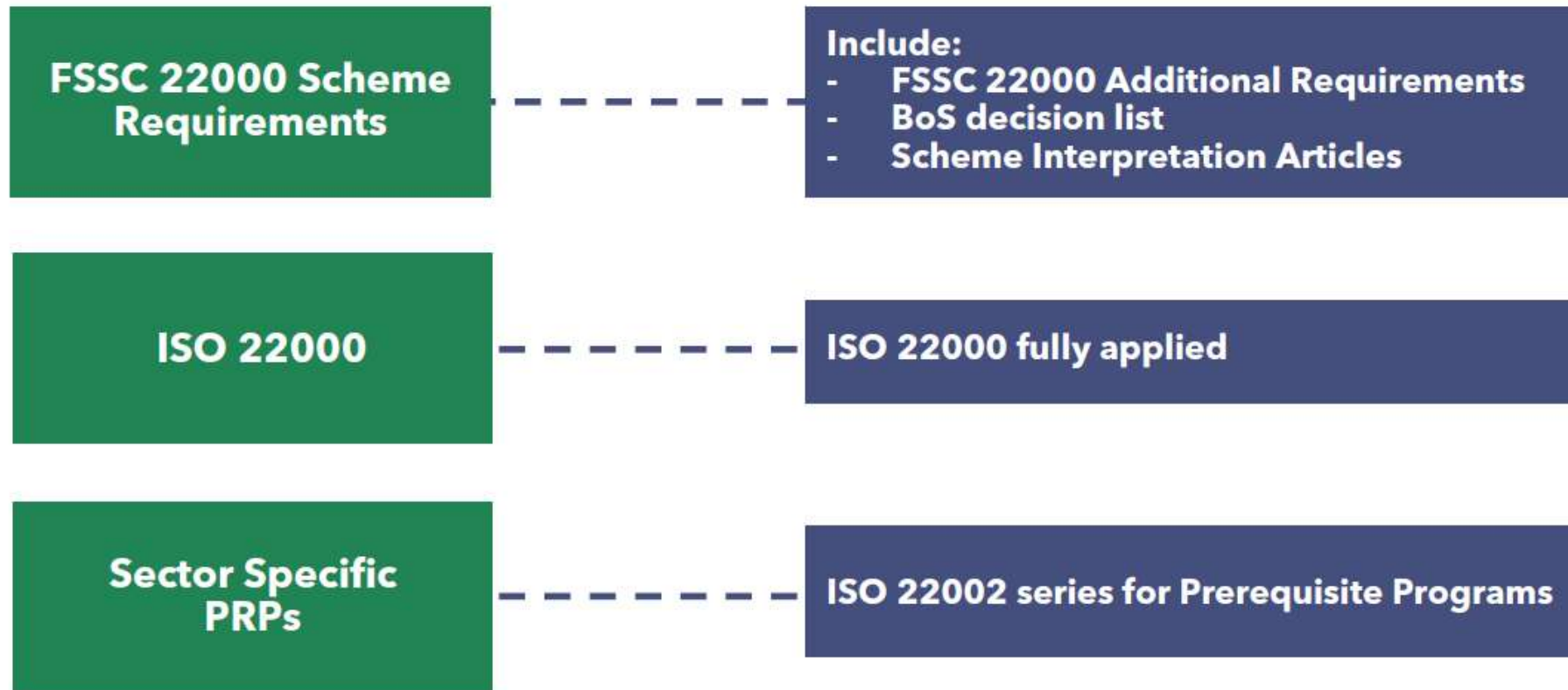
BENEFITS OF FSSC 22000



OTHER BENEFITS OF FSSC 22000 (2)

	FSSC 22000
Global post-farm gate FSMS program covered by IAF MLA under ISO 17021 management system accreditation standard	✓
Including Development Program for SMEs as steppingstone approach	✓
FSMA Addendum addressing additional USA food legislation	✓
3-year certification cycle	✓
FSSC's relatively low annual certification fee due to non-profit character of Foundation FSSC	✓

Scheme Overview



Scheme Overview



ADDITIONAL REQUIREMENTS

- 1) Management of services and purchased materials (All Food Chain Categories)
- 2) Product labelling and printed materials (All Food Chain Categories)
- 3) Food defense (All Food Chain Categories)
- 4) Food fraud mitigation (All Food Chain Categories)
- 5) Logo use (All Food Chain Categories)
- 6) Management of allergens (All Food Chain Categories)
- 7) Environmental monitoring (Food chain categories BIII, C, I & K)
- 8) Food safety and quality culture (All Food Chain Categories)
- 9) Quality control (All Food Chain Categories)
- 10) Transport, storage and warehousing (All Food Chain Categories)
- 11) Hazard Control and Measures for Preventing Cross-Contamination (All Food Chain Categories, Excl. FII)
- 12) PRP Verification (Food chain categories BIII, C, D, G, I & K)
- 13) Product Design and Development (Food chain categories BIII, C, D, E, F, I & K)
- 14) Health Status (Food chain category D)
- 15) Equipment Management (All Food Chain Categories, Excl. FII)
- 16) Food Loss and Waste (All Food Chain Categories, Excl. I)
- 17) Communication Requirements (All Food Chain Categories)
- 18) Requirements for Organization with Multi-site certification (Food chain categories E, F & G)

Lo scopo di certificazione FSSC 22000



Creato per la certificazione di organizzazioni nei **settori alimentare, mangimistico o degli imballaggi per alimenti**

Categorie e sub-categorie allineate alle norme di accreditamento internazionali
ISO 22003-1:2022

Nel dettaglio le categorie sono definite nella Tabella della 1 Parte dello schema
FSSC 22000

Lo scopo di certificazione FSSC 22000



Table 1. Overview of (Sub)Categories

Category	Subcategory	Description	Example of included activities and products	Normative Documents
B	BIII	Pre-process handling of plant products	Activities on harvested plants that do not transform the product from original whole form, including horticultural products and hydrophytes for food. These include cleaning, washing, rinsing, fluming, sorting, grading, trimming, bundling, cooling, hydro-cooling, waxing, drenching, aeration, preparing for storage or processing, packing, repacking, staging, storing, and loading.	ISO 22000:2018 ISO/TS 22002-1:2009 FSSC 22000 Additional requirements
	C0	Animal – Primary conversion	Conversion of animal carcasses intended for further processing including lairage, slaughter, evisceration, bulk chilling, bulk freezing, bulk storage of animals and game gutting, bulk freezing of fish and storage of game.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 FSSC 22000 Additional requirements
C	CI	Processing of perishable animal products	Processing and packaging including fish, fish products, seafood, meat, eggs, and dairy requiring chilled or frozen temperature control. Processing pet food from animal products only.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	CII	Processing of perishable plant-based products	Processing and packaging including fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, pulses, frozen water-based products, plant-based meat, and dairy substitutes. Processing pet food from plant products only.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)	Processing and packaging including pizza, lasagna, sandwiches, dumplings, and ready-to-eat meals. Includes off site catering kitchens. Includes products of industrial kitchens not offered for immediate consumption. Processing perishable pet food from mixed products.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements

Lo scopo di certificazione FSSC 22000



Category	Subcategory	Description	Example of included activities and products	Normative Documents
D	CIV	Processing of ambient stable products	Processing and packaging of products stored and sold at ambient temperature including canned foods, biscuits, snacks, oil, drinking water, beverages, pasta, flour, sugar, and food-grade salt. Processing ambient stable pet food.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	D	Processing of feed and animal food	Processing feed material intended for food and non-food producing animals not kept in households, e.g., meal from grain, oilseeds, by-products of food production. Processing feed mixtures, with or without additives, intended for food-producing animals, e.g. premixes, medicated feed, compound feeds.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, FSSC 22000 Additional requirements
	E	Catering / food service	Open exposed food activities such as cooking, mixing, and blending, preparation of components and products for on-site direct consumer consumption or take away. Examples include restaurants, hotels, food trucks, institutions, workplaces (school or factory cafeteria), including retail with on-site preparation (e.g., rotisserie chicken). Includes reheating of food, event catering, coffee shops and pubs.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, FSSC 22000 Additional requirements

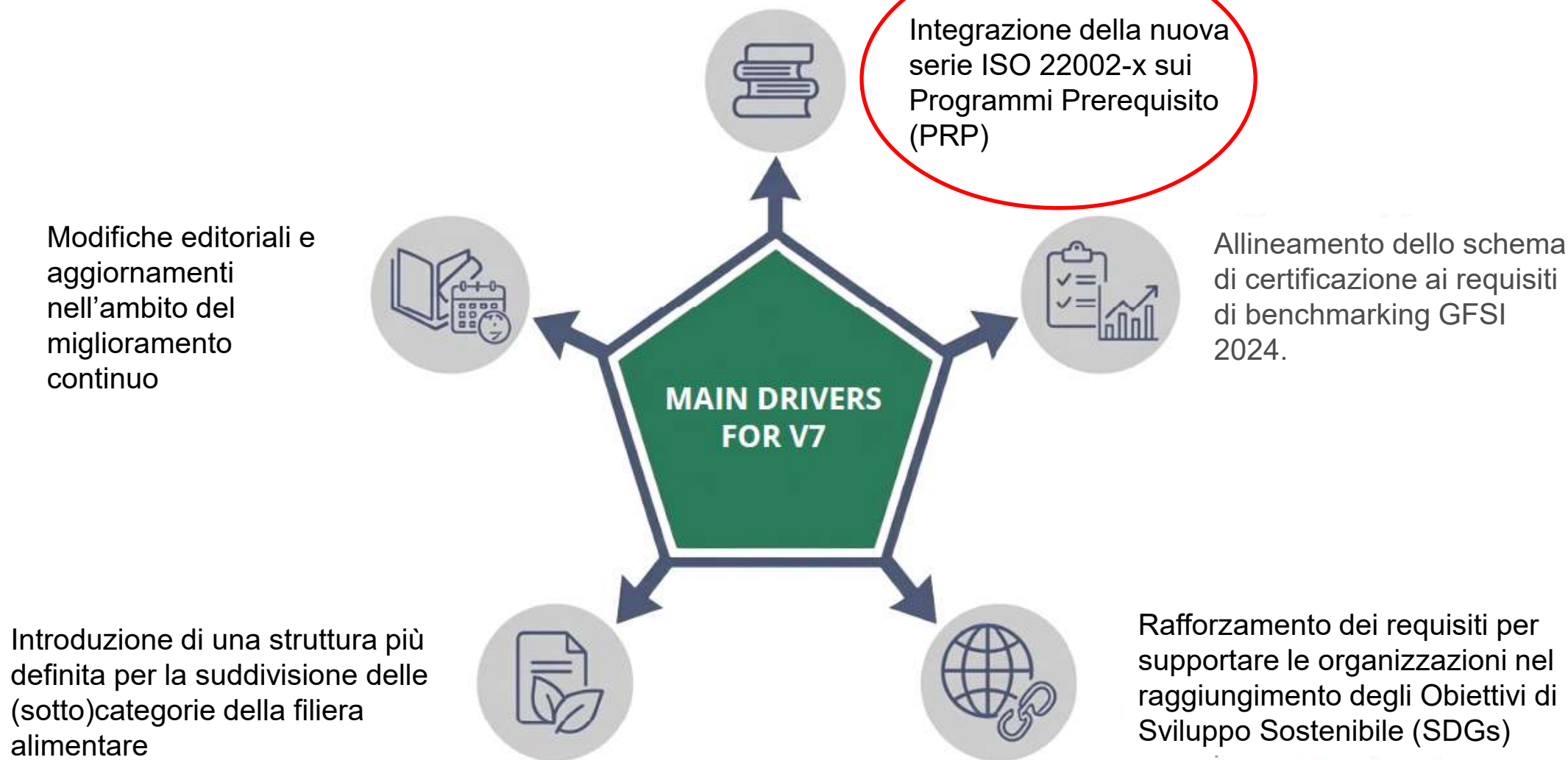
Lo scopo di certificazione FSSC 22000



F	FI	Retail /Wholesale/ E-commerce	Storage and provision of finished products to customers and consumers (retail outlets, shops, wholesalers). Includes minor processing activities, e.g., slicing, portioning, reheating.	ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013, FSSC 22000 Additional requirements
	FII	Brokering /Trading /E-commerce	Buying and selling products on its own account without physical handling or as an agent for others of any item that enters the food chain.	ISO 22000:2018, FSSC 22000 Additional requirements
	G	Transport and storage services	Storage facilities and distribution vehicles for perishable food and feed where temperature integrity shall be maintained. Storage facilities and distribution vehicles for ambient stable food and feed. Relabelling/repackaging excluding open exposed product materials. Storage facilities and distribution vehicles for food packaging material.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5:2019, FSSC 22000 Additional requirements
	I	Production of packaging material.	Production of packaging material in contact with food, feed, and animal food. May include packaging produced on-site for use in processing.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013, FSSC 22000 Additional requirements
	K	Production of Bio/chemicals	Production of food and feed processing aids, additives (e.g., flavorings, vitamins), gases and minerals. Production of bio-cultures and enzymes.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements

**Perchè una nuova versione –
la versione 7**

La versione 7



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



Norme ISO 22002-x pubblicate a luglio 2025 che sostituiscono la precedente serie ISO/TS 22002-x – per le organizzazioni certificate FSSC 22000 applicabili come parte della Versione 7

- ❑ Scopo: supportare il controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare in combinazione con la clausola 8.2 della ISO 22000:2018
- ❑ Un unico standard PRP comune, con parti aggiuntive specifiche per settore: ciò semplifica l'implementazione per le organizzazioni multisettoriali
- ❑ Generalmente comporta strutture PRP più standardizzate e aspettative di audit più chiare
- ❑ Per alcuni settori potrebbe comportare requisiti più stringenti o maggiormente definiti sulla base della Parte 100

La nuova ISO 22002:2025 in breve

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



Definisce e standardizza i requisiti per l'istituzione, l'implementazione e il mantenimento dei PRP lungo tutta la catena di approvvigionamento di alimenti, mangimi e imballaggi

I PRP includono argomenti quali la **costruzione e la progettazione delle strutture, l'igiene, la pulizia e la disinfezione, il controllo dei parassiti, la gestione dei rifiuti, la manutenzione, la tracciabilità, ecc.**

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



- ☐ Le organizzazioni devono adeguare i PRP, compresa la documentazione, in linea con la nuova struttura (Parte 100 + settore/i);
- ☐ Le parti settoriali includono solo i requisiti che vanno oltre quelli definiti nella Parte 100.

ISO 22002-1:2025(en)

4.2 Environment

The requirements in ISO 22002-100 shall apply.

4.3 Construction and layout

The requirements in ISO 22002-100 shall apply.

Drains shall not pass over processing lines.

Drainage direction shall not flow from a contaminated area to a clean area.

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



- ❑ I numeri delle clausole sono cambiati: aggiornare la documentazione e gli audit interni

ISO/TS 22002-1:2009		ISO 22002-1:2025		ISO 22002-100	
4	Construction & layout of buildings	4	Construction & layout of buildings	4	Construction & layout of buildings
5	Layout of premises & workspace	5	Design & layout of facilities & workspaces	5	Design & layout of facilities & workspaces
6	Utilities – air, water, energy	6	Utilities	6	Utilities
7	Waste disposal	8	Waste, FLW management & recycling	8	Waste, FLW management & recycling
8	Equipment suitability, cleaning & maintenance	9	Equipment suitability & maintenance	9	Equipment suitability & maintenance
9	Management of purchased materials	10	Management of purchased materials	10	Management of purchased materials

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



- ❑ I numeri delle clausole sono cambiati: aggiornare la documentazione e gli audit interni

10	Measures for prevention of cross contamination	12	Measures for prevention of contamination	12	Measures for prevention of contamination
11	Cleaning & sanitising	13	Cleaning & disinfection	13	Cleaning & disinfection
12	Pest control	7	Pest control	7	Pest control
13	Personnel hygiene & employee facilities	14	Personal hygiene & employee facilities	14	Personal hygiene & employee facilities
14	Rework	17	Rework	-	-
15	Product recall procedures	-	This requirement was removed – note ISO 22000 clause 8.9.5 includes Withdrawal & recall	-	This requirement was removed – note ISO 22000 clause 8.9.5 includes Withdrawal & recall
16	Warehousing	11	Storage, including warehousing, and transport	11	Storage, including warehousing, and transport
17	Product information/consumer awareness	15	Product and consumer information	15	Product and consumer information
18	Food defence, biovigilance & bioterrorism	16	Food defence and food fraud	16	Food defence and food fraud

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 4: Costruzione e disposizione degli edifici

Si allinea esplicitamente ai principi di adeguatezza allo scopo e di rischio

- ☐ 4.1 Viene esteso per includere siti/strutture – non solo edifici
- ☐ 4.3 Dimostrare che la progettazione dell'edificio, la disposizione interna e i sistemi di drenaggio sono adeguati alle operazioni specifiche e alla capacità produttiva.
- ☐ 4.2 Le fonti di contaminazione richiedono ora l'identificazione della natura della contaminazione e includono sia la contaminazione interna che esterna al sito/alle strutture.



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 5: Progettazione e layout di strutture e spazi di lavoro

È stata introdotta la suddivisione in zone per soddisfare i requisiti di cui alla clausola 5.1;

- ❑ 5.1 Enfatizzare il **flusso logico** e controllato di prodotti e persone, considerando anche il flusso logico delle utenze e dei rifiuti;
- ❑ 5.3 Il posizionamento delle attrezzature favorisce una manutenzione e una pulizia efficaci;
- ❑ 5.4 Strutture di stoccaggio ora includono aree di stoccaggio per materie prime, materiali di imballaggio alimentare, prodotti intermedi e finali e prodotti chimici.
- ❑ 5.4 I requisiti relativi alle aree di stoccaggio devono essere definiti, controllati e monitorati.



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 6: Servizi pubblici

Requisiti specifici per acqua, aria e altri servizi pubblici;

- ☐ Stabilire criteri (micro, chimici, fisici) in base all'uso previsto e monitorare di conseguenza, ad esempio:
 - Acqua (compresi ghiaccio e vapore) utilizzata direttamente negli alimenti, sulle superfici a contatto con gli alimenti o per la pulizia
 - Aria compressa e altri gas
 - L'olio utilizzato nei compressori deve essere di qualità alimentare laddove sussista il rischio di contaminazione del prodotto
- ☐ Tutti i sistemi non potabili devono essere chiaramente identificati

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 6: Servizi pubblici

Illuminazione adeguata alla natura dell'operazione

❑ 6.5 Protezione degli apparecchi di illuminazione in presenza di potenziale contaminazione del prodotto

❑ 6.3 Sistemi di ventilazione:

- progettato e costruito in modo tale che l'aria non fluisca dalle aree contaminate a quelle pulite
- accessibile per la pulizia, la sostituzione del filtro e la manutenzione
- adeguato e sufficiente per rimuovere il **vapore**, la polvere e gli odori in eccesso o indesiderati



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 7: Controllo dei parassiti

- ☐ Concentrarsi sull'approccio preventivo:
 - 7.3 Impedire l'accesso
 - 7.4 Rimuovere il rifugio per infestanti
 - 7.5 Monitorare e rilevare
 - 7.6 Eradicazione ed Azioni Correttive
- ☐ Utilizza l'analisi delle tendenze per un approccio proattivo (trend analysis)
- ☐ **Nomina di una persona** designata e competente per gestire le attività di controllo dei parassiti
- ☐ 7.5.2 Include i requisiti quando il monitoraggio e il rilevamento sono affidati a terzi



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 8: Rifiuti, gestione FLW e riciclaggio (non più solo gestione rifiuti)

8.1

- ☐ Programma di gestione dei rifiuti in atto che previene la contaminazione dei prodotti
- ☐ In linea con le pratiche di sostenibilità – Gestione FLW inclusa
- ☐ Sistemi di rimozione in grado di gestire grandi volumi di rifiuti
- ☐ Requisiti relativi ai contenitori per rifiuti (numero, capacità, idoneità, pulizia, identificazione)
- ☐ Requisiti relativi a materiali etichettati, prodotti o materiali stampati per garantire che i marchi commerciali non vengano riutilizzati
- ☐ Informazioni documentate sullo smaltimento/distruzione conservate per i rifiuti e/o i rifiuti alimentari



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 8: Rifiuti, gestione FLW e riciclaggio

8.2 Riciclaggio e/o riutilizzo dei materiali

L'uso di materiali per il riciclaggio o il riutilizzo deve essere effettuato solo nei casi in cui:

- a) i materiali destinati al riciclaggio o al riutilizzo devono essere identificati e stoccati separatamente dagli altri prodotti, materiali e rifiuti;*
- b) Le aree di stoccaggio devono essere identificate e mantenute ad un livello adeguato di pulizia.*

Prima del riutilizzo è necessario effettuare un adeguato livello di ispezione e pulizia. Se i materiali riutilizzati non possono essere puliti o riparati (ad esempio un pallet di legno) secondo uno standard documentato, tali materiali devono essere classificati come rifiuti.

Se un materiale viene riutilizzato, deve essere per uno scopo specifico appropriato. Deve essere mantenuto un livello adeguato di tracciabilità.



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 9: Idoneità e manutenzione delle attrezzature

- ❑ 9.1 **Enfasi sul design igienico** - Nuove attrezzature e modifiche valutate per il potenziale impatto sulla sicurezza alimentare, incluse pulizia/disinfezione e manutenzione efficaci
- ❑ 9.2 **La capacità delle attrezzature**, ove richiesta per la sicurezza alimentare, comprende la progettazione e la capacità di controllare i rischi identificati per la sicurezza alimentare e, ove possibile, **il monitoraggio dei parametri** e delle condizioni selezionati
- ❑ 9.3 Il programma di manutenzione deve essere documentato sia per la manutenzione preventiva che per quella correttiva
- ❑ **Processo formale di rilascio** post-manutenzione che include la verifica della pulizia e le ispezioni pre-utilizzo, ove applicabile



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 10: Gestione dei materiali acquistati

- ☐ Sistema controllato per **la selezione e la gestione dei fornitori** al fine di garantire che questi ultimi siano in grado di soddisfare i requisiti specificati, giustificati dalla valutazione dei rischi
- ☐ Monitoraggio dei fornitori da descrivere, ad esempio audit seconda parte, certificazione di terze parti, monitoraggio delle prestazioni
- ☐ I materiali in entrata sono stati **verificati** per verificarne la conformità alle specifiche
- ☐ Controlli sui **veicoli** di consegna
- ☐ Esaminare i risultati e agire di conseguenza



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 11: Stoccaggio, compreso magazzinaggio e trasporto

Si richiede una **gestione attiva delle condizioni** e dei controlli di conservazione, incluse temperatura e umidità, a seconda dei casi

- ☐ Attuazione di programmi di rotazione delle scorte (FIFO; FEFO)
- ☐ Deposito separato per prodotti chimici (prodotti per la pulizia, lubrificanti, pesticidi);
- ☐ Trasporti:
 - veicoli e contenitori adatti allo scopo
 - requisiti di pulizia tra un carico e l'altro
 - mantenimento delle corrette condizioni di trasporto
 - cronologia dei carichi del veicolo e interventi di pulizia



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 12: Misure per la prevenzione della contaminazione

Elemento fondamentale che comprende tutte le forme di contaminazione

- ☐ I contaminanti possono includere allergeni, agenti fisici, chimici o biologici
- ☐ Poiché le attività di prevenzione della contaminazione possono essere altamente specifiche per settore, ulteriori dettagli sono forniti nelle parti **specifiche per settore**



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 13: Pulizia e disinfezione

- ☐ **Richiede programmi documentati** per mantenere il livello di igiene necessario a ridurre al minimo il rischio di contaminazione dei prodotti e garantire la sicurezza alimentare
- ☐ Comprende responsabilità chiaramente assegnate, metodi, frequenze basate sul rischio ed efficacia verificata, nonché responsabilità
- ☐ Controlli per la gestione dei prodotti chimici e degli strumenti di pulizia



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 14: Igiene personale e strutture per i dipendenti

- ☐ Attenzione alla documentazione, alla comunicazione delle pratiche di igiene personale, alla pulizia e al comportamento adeguato alle attività svolte
- ☐ I requisiti espliciti si applicano a tutto il personale, compresi fornitori esterni, visitatori, appaltatori e personale temporaneo
- ☐ Comprende requisiti relativi alle strutture igieniche(14.2), alle aree designate per il consumo dei pasti (14.3), agli indumenti da lavoro e ai DPI (14.4), allo stato di salute (14.5), alla pulizia e al comportamento del personale (14.6-7).



La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



ISO 22002-100 Clausola 15: Informazioni sul prodotto e sul consumatore

- ❑ I prodotti finali devono essere accompagnati da informazioni adeguate che consentano all'organizzazione successiva nella filiera o al consumatore di:
 - Gestire
 - Preparare
 - Presentare
 - Stoccare/conservare e/o
 - Utilizzare i prodotti in modo sicuro e corretto

La versione 7 – la nuova ISO 22002:2025



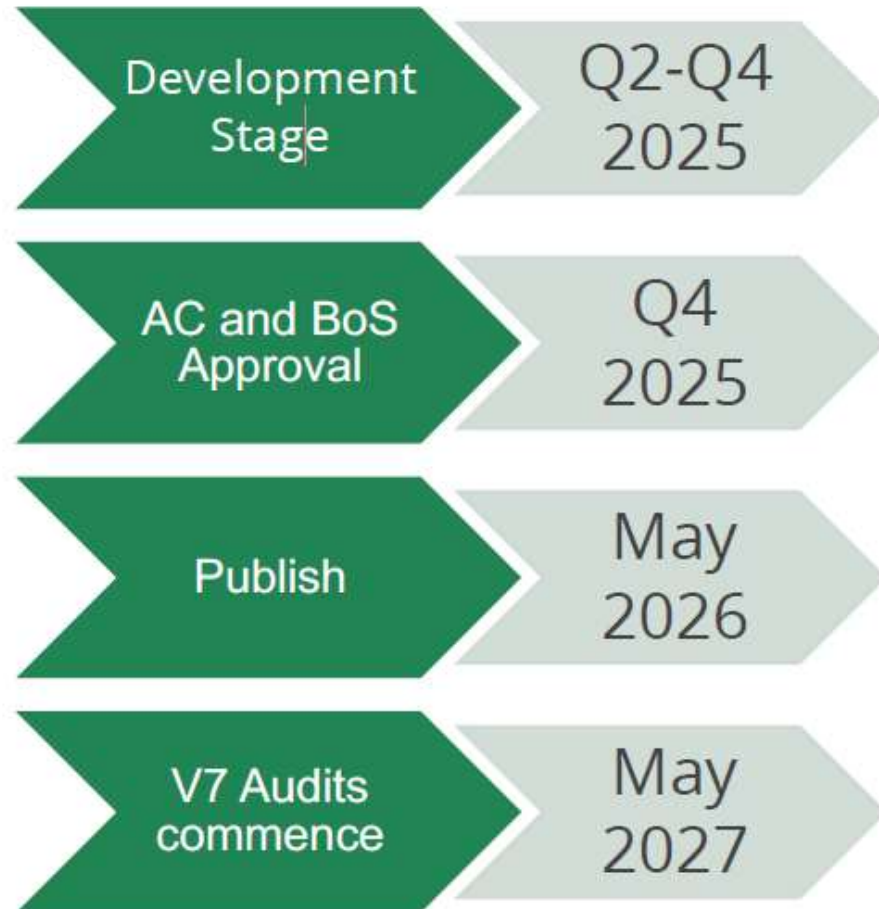
ISO 22002-100 Clausola 16: Difesa alimentare e frodi alimentari

- ☐ Requisito di valutazioni dei rischi obbligatorie e documentate basate su metodologie definite:
 - Valutazione delle minacce alla sicurezza alimentare
 - Valutazione della vulnerabilità alle frodi alimentari
- ☐ Misure di mitigazione e procedure di verifica
- ☐ Attuazione del piano di difesa alimentare e del piano di prevenzione delle frodi alimentari
- ☐ Revisione periodica
- ☐ Formazione e comunicazione



FSSC versione 7 - Tempi transizione

FSSC versione 7 - Tempi transizione



- Versione 7 di FSSC 22000 pubblicata, inclusa una versione con le principali modifiche evidenziate.
- Periodo **di transizione di 12 mesi** per consentire alle organizzazioni e agli Organismi di Certificazione (CB) di prepararsi all'implementazione della nuova versione.

FSSC versione 7 - Tempi transizione

- Il processo è molto simile a quello adottato per il passaggio alla Versione 6, con una finestra di transizione di 12 mesi.
- Gli audit condotti secondo lo Schema FSSC 22000 Versione 6 potranno essere effettuati solo **fino al 30 aprile 2027**.
- Gli audit di transizione (**upgrade**) alla Versione 7 dello Schema FSSC 22000 dovranno essere svolti **dal 1° maggio 2027 al 30 aprile 2028 (sorveglianze o ricertificazione; annunciato o non annunciato)**
- Tutti i pacchetti di audit di transizione e i certificati Versione 7 dovranno essere caricati nell'Assurance Platform (AP) entro 2 mesi dall'ultimo giorno dell'audit di upgrade alla V7.
- Tutte le transizioni alla Versione 7 dovranno essere registrate nell'AP entro e non oltre il 30 giugno 2028.

FSSC versione 7 - Tempi transizione



- Tutti i **certificati rimanenti** emessi secondo la **Versione 6** saranno ritirati dall'AP dopo il **30 giugno 2028**.
- L'Organismo di Certificazione (CB) dovrà **emettere un nuovo contratto per la Versione 7 oppure un'appendice/addendum alla Versione 7** da allegare al contratto esistente relativo alla Versione 6, al fine di coprire i requisiti dello Schema.
- Si applicano i requisiti di **durata dell'audit previsti dallo Schema FSSC 22000 Versione 7**; tale durata dovrà essere ricalcolata e/o riconfermata. Non è richiesto alcun incremento aggiuntivo della durata dell'audit specificamente dovuto all'audit di transizione (upgrade).

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 1

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 1



(Sub)Categories	Sub(sub)categories	Sub(sub)category Description
C0	C0-1	Cattle, sheep & goats, pigs, poultry & game
	C0-2	Fish, molluscs and crustaceans
CI	CI-1	Red and white meat
	CI-2	Fish, molluscs and crustaceans
	CI-3	Dairy
	CI-4	Egg and egg products
CIV	CIV-1	Thermal and/or pressure processed products including pasteurization, commercial sterilization (e.g., UHT, canning, retorting), and high-pressure processing (HPP)
	CIV-2	Dried food and ingredients (e.g. sugar, salt, spices, flour, etc.)
	CIV-3	Preserved/self-preserved foods and ingredients (high acid foods, low water activity foods, high sugar/brix foods, foods preserved with preservatives) e.g. vinegar, sauces, preserves, pickles, fermented products, soy sauce, raw/unpasteurized honey. Excludes products under CIV-1.
	CIV-4	Extruded, bakery and confectionary products
	CIV-5	Vegetable or animal fats & oils
	CIV-6	Beverages (Including alcoholic beverages)
I	I-1	Plastics (Rigid & Flexible)
	I-2	Paper & Board
	I-3	Metal
	I-4	Glass
	I-5	Other: Wood, cork, string, tape, ink, etc.
K	K-1	Processing aids, additives, colours, flavours, gases, vitamins, food supplements
	K-2	Biocultures and enzymes

- Non ci sono modifiche nella struttura dello standard.
- Le categorie Alimentari sono rimaste le stesse (scopo di certificazione).
Riferimenti alla ISO 22002:2025
- Aggiornate solo le categorie di qualifica Ispettori – sub(sub)categorie
- Le Sub(sub)categorie non compaiono sul certificato di audit

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



- È stato chiarito che gli emendamenti alla ISO 22000 sono inclusi e gestiti all'interno dello Schema FSSC 22000

The following updates to ISO 22000: 2018 was published on 24 February 2024, specifically to clauses 4.1 and 4.2.

4.1 Understanding the organization and its context

The organization shall determine external and internal issues that are relevant to its purpose and that affect its ability to achieve the intended result(s) of its food safety management system.

The organization shall determine whether climate change is a relevant issue. – new text

4.2 Understanding the needs and expectations of interested parties

The organization shall determine:

- The interested parties that are relevant to the XXX management system;
- The relevant requirements of these interested parties;
- Which of these requirements will be addressed through the XXX management system.

NOTE: Relevant interested parties can have requirements related to climate change. – new text.

Le organizzazioni certificate dovrebbero assicurarsi di aver considerato gli aspetti e i rischi legati al cambiamento climatico nello sviluppo, nel mantenimento e nell'efficacia del proprio sistema di gestione.

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Incluse aggiornamenti della BoS V6

Analisi di Laboratorio: 2.5.1 Gestione dei servizi e dei materiali approvvigionati (a)

Oltre a quanto previsto dal punto 7.1.6 della ISO 22000:2018, l'organizzazione deve garantire che, qualora vengano utilizzate analisi di laboratorio per la verifica e/o **la validazione di parametri critici per la sicurezza alimentare**, tali analisi siano effettuate da un laboratorio competente (sia interno che esterno, ove applicabile). Il laboratorio deve essere in grado di produrre risultati di prova accurati e ripetibili utilizzando metodi di prova validati e le migliori pratiche riconosciute (ad esempio, partecipazione con esito positivo a programmi di prove valutative interlaboratorio/proficiency testing, programmi approvati dalle autorità competenti oppure accreditamento secondo norme internazionali quali la ISO/IEC 17025). **Le analisi devono essere eseguite in conformità ai requisiti applicabili della norma ISO/IEC 17025.**



FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Aggiunti requisiti specifici GFSI (BMR 2024)

Specifiche: 2.5.1 Gestione dei servizi e dei materiali approvvigionati (d)

Per le categorie (e sottocategorie) della filiera alimentare BIII, C, D, I, FII, G e K si applica il seguente requisito aggiuntivo: L'organizzazione deve stabilire, implementare e mantenere un processo di riesame delle specifiche delle materie prime e dei prodotti finiti al fine di garantire la continua conformità ai requisiti di sicurezza alimentare, qualità, requisiti cogenti e requisiti dei clienti. **Le specifiche microbiologiche, fisiche, chimiche e relative agli allergeni utilizzate per finalità di sicurezza alimentare devono essere basate su appropriati principi scientifici** qualora non siano disponibili requisiti legislativi applicabili.



FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Aggiunti requisiti specifici GFSI (BMR 2024)

Food Defence 2.5.3 (a)

- ❑ L'organizzazione deve, **in aggiunta a quanto previsto dalla ISO 22002-100:2025**, punto 16.2: garantire che la valutazione delle minacce per la Food Defense e il piano di Food Defense siano sviluppati e mantenuti **da personale dotato delle conoscenze e delle competenze appropriate.**



Food Fraud 2.5.4 (a)

- ❑ L'organizzazione deve, **in aggiunta a quanto previsto dalla ISO 22002-100:2025**, punto 16.3: garantire che la valutazione della vulnerabilità alle frodi alimentari (Food Fraud Vulnerability Assessment) e il piano di mitigazione delle frodi alimentari (Food Fraud Mitigation Plan) siano sviluppati e **mantenuti da personale dotato delle conoscenze e delle competenze appropriate.**



FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Aggiunti requisiti specifici GFSI (BMR 2024)

2.5.8 Cultura della sicurezza alimentare e della qualità (a & c)

- a) In conformità e in aggiunta a quanto previsto dal punto 5.1 della ISO 22000:2018, nell'ambito dell'impegno dell'organizzazione a promuovere una cultura positiva della sicurezza alimentare e della qualità, l'alta direzione deve stabilire, implementare e mantenere uno o più obiettivi relativi alla cultura della sicurezza alimentare e della qualità come parte del sistema di gestione, **e fornire risorse sufficienti per mantenerla**. Devono essere affrontati almeno i seguenti elementi: Comunicazione; Formazione; Feedback e coinvolgimento dei dipendenti; Misurazione delle prestazioni delle attività definite, che coprano tutte le funzioni dell'organizzazione aventi un impatto sulla sicurezza alimentare e sulla qualità.
- c) **L'organizzazione deve poter dimostrare l'impegno di tutto il personale verso la produzione e la gestione sicura degli alimenti.**



FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Altri aggiornamenti dei requisiti addizionali FSSC

2.5.2 Etichettatura dei prodotti e materiali stampati (d) tutte le categorie

Qualora l'organizzazione produca etichette e/o altro materiale stampato, deve definire e attuare procedure per la gestione delle bozze grafiche e il controllo delle attività di stampa, assicurando che il materiale stampato sia conforme ai requisiti dei clienti e alla normativa applicabile.

2.5.6 Gestione degli allergeni (h)

Per la categoria della **filiera alimentare D e per gli alimenti per animali da compagnia (categoria della filiera alimentare C)**, qualora nel Paese di commercializzazione non esistano disposizioni legislative relative agli allergeni applicabili ai mangimi o agli alimenti per animali da compagnia, il presente requisito dello Schema può essere considerato “Non Applicabile”, salvo nei casi in cui venga effettuata un'affermazione o una dichiarazione relativa allo stato allergenico del mangime o dell'alimento per animali da compagnia.

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Altri aggiornamenti dei requisiti addizionali FSSC

2.5.12 Verifiche dei PRP

E' ora applicabile a anche alle categorie alimentari catering/food service (FCC E) & retail/wholesale (FCC FI).



2.5.13 PROGETTAZIONE E SVILUPPO DEI PRODOTTI (e)

Per le categorie (e sottocategorie) **della filiera alimentare BIII, C, D e K**: è necessario effettuare prove di produzione e studi di shelf-life (vita utile) per validare che la formulazione del prodotto e i processi siano in grado di produrre un prodotto sicuro e conforme ai requisiti del cliente. Deve inoltre essere predisposto un processo per la verifica continua della shelf-life del prodotto, con una frequenza definita sulla base del rischio.



FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Altri aggiornamenti dei requisiti addizionali FSSC

2.5.13 PROGETTAZIONE E SVILUPPO DEI PRODOTTI (g new)

Le organizzazioni che **progettano imballaggi primari/materiali** di confezionamento devono tenere in considerazione i **seguenti principi nello sviluppo di nuovi prodotti** o nell'introduzione di modifiche agli imballaggi, ove applicabile:

- i. Garantire un efficace contenimento e la protezione del prodotto da deterioramento e danni durante tutte le fasi della catena di fornitura.
- ii. Preservare e prolungare la shelf-life (vita utile) del prodotto confezionato.
- iii. Ridurre al minimo le perdite e gli sprechi alimentari.
- iv. Fornire ai consumatori informazioni chiare su come manipolare, conservare e preparare gli alimenti.

Qualora uno o più dei principi sopra indicati siano incorporati nella progettazione dell'imballaggio, essi non devono avere un impatto negativo sulla sicurezza alimentare.

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Altri aggiornamenti dei requisiti aggiuntivi FSSC

2.5.13 PROGETTAZIONE E SVILUPPO DEI PRODOTTI (g new)



FSSC versione 7 - Modifiche Parte 2



Altri aggiornamenti dei requisiti addizionali FSSC

2.5.14 RINTRACCIABILITÀ (Sottocategoria C0)

In aggiunta a quanto previsto dal punto 8.3 della ISO 22000:2018, l'organizzazione deve stabilire, implementare e mantenere procedure e sistemi adeguati per garantire che la rintracciabilità di tutte le parti commestibili della carcassa sia mantenuta fino a quando la carcassa non sia stata dichiarata idonea al consumo umano (incluso il sangue destinato al consumo umano).



2.5.16 Food loss and waste: 2.5.16 (a)

In aggiunta a quanto previsto dalla clausola 8 della ISO 22000:2018, l'organizzazione deve:

Disporre di una politica documentata e di obiettivi che descrivano la strategia dell'organizzazione per la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari (food loss e food waste) all'interno della propria organizzazione e della relativa catena di fornitura. **Tali obiettivi devono essere supportati da traguardi chiari e misurabili, con tempistiche definite per il loro raggiungimento.**



2.5.18 Requisiti per organizzazioni Multisito

Applicabile ora anche alla categoria BIII

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 3

FSSC versione 7 - Modifiche Parte 3



Le principali modifiche nel processo certificativo possono essere riassunte:

- ☐ **Aggiornamento nella metodologia di calcolo dei tempi** che potrebbe portare ad una variazione dei tempi di audit. Adesso vi saranno diversi fattori da tenere in considerazione per il calcolo → Nuovi contratti o aggiornamenti contrattuali
- ☐ Audit 100% da remoto: solo per casi eccezionali definiti dalla norma e mai più di due consecutivi
- ☐ Certificazioni di siti off site: chiariti alcuni aspetti
- ☐ Audit Non annunciati: I giorni di chiusura ed indisponibilità agli audit devono essere forniti all'ente in anticipo

FSSC versione 7 – webinar 10/07/2026

Q&A or 

Questionario valutazione



For more info:



Grazie a tutti!

Alessio Griffo

Energy & Food Certification Compliance Scheme Leader

alessio.griffo@rina.org