

FSSC 22000 SCHEME VERSION 6.0 | APRIL 2023

Part 2 | Requirements for Organization to be Audited

Just for Customer
Guide Series



BSI, a Royal Charter
Company

<p>1 PURPOSE</p> <p>This part describes the Scheme requirements against which licensed Certification Bodies shall audit the Food Safety Management System (FSMS) or FSMS and Quality Management System (QMS) of the organization to achieve or maintain certification for FSSC 22000 or FSSC 22000 Quality, respectively.</p>	<p>1 วัตถุประสงค์</p> <p>ส่วนนี้อธิบายข้อกำหนดซึ่งหน่วยรับรองที่ได้รับอนุญาตจะต้องตรวจประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMS) หรือ FSMS และระบบการจัดการคุณภาพ (QMS) ขององค์กร เพื่อ ให้บรรลุหรือคงไว้ซึ่งการรับรองสำหรับ FSSC 22000 หรือ FSSC 22000 Quality ตามลำดับ</p>
<p>2 REQUIREMENTS</p> <p>2.1 GENERAL</p> <p>Organizations shall develop, implement, and maintain all the requirements outlined below and shall be audited by a licensed Certification Body in order to receive a valid FSSC 22000 certificate.</p> <p>The audit requirements for FSSC 22000 certification consist of:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ISO 22000:2018 Food Safety Management System requirements; 2) Sector specific prerequisite program (PRPs) requirements (ISO/TS 22002-x series or other specified PRP standard) and; 3) FSSC 22000 Additional requirements. <p>The audit requirements for FSSC 22000 Quality certification consist of:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ISO 22000:2018 food safety management system requirements; 2) ISO 9001:2015 quality management system requirements; 3) Sector specific prerequisite program (PRPs) requirements (ISO/TS 22002-x series or other specified PRP standard) and; 4) FSSC 22000 Additional requirements. 	<p>2 ข้อกำหนด</p> <p>2.1 ทัวไป</p> <p>องค์กรจะต้องพัฒนา ดำเนินการ และรักษาข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุไว้ด้านล่าง และต้องได้รับการตรวจประเมินโดยหน่วยรับรองที่ได้รับใบอนุญาตเพื่อรับใบรับรอง FSSC 22000 ที่ถูกต้อง</p> <p>ข้อกำหนดการตรวจประเมินสำหรับการรับรอง FSSC 22000 ประกอบด้วย:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000:2018 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร 2) ข้อกำหนด Prerequisite Program (PRPs) เฉพาะภาคธุรกิจ (ISO/TS 22002-x series หรือ มาตรฐาน PRP อื่น ๆ ที่ระบุ) และ 3) ข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC 22000 <p>ข้อกำหนดการตรวจประเมินสำหรับการรับรอง FSSC 22000 Quality ประกอบด้วย:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000:2018 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร 2) ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 9001:2015 ระบบบริหารจัดการคุณภาพ 3) ข้อกำหนด Prerequisite Program (PRPs) เฉพาะภาคธุรกิจ (ISO/TS 22002-x series หรือ มาตรฐาน PRP อื่น ๆ ที่ระบุ) และ 4) ข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC 22000
<p>2.2 SCHEME CHANGES AND INTERPRETATION</p> <p>The Board of Stakeholders (BoS) Decision list is a document which contains decisions applicable to FSSC 22000 Scheme. The decisions overrule or provide further clarification on existing Scheme rules and shall be implemented and applied within the defined transition period. The decision list is dynamic and can be adjusted by the BoS when deemed necessary.</p>	<p>2.2 การเปลี่ยนแปลงและการตีความ</p> <p>The Board of Stakeholders (BoS) Decision List เป็นเอกสารที่มีการตัดสินใจที่เกี่ยวข้องกับ FSSC 22000 Scheme การตัดสินใจจะลบล้างหรือให้คำชี้แจงเพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎของ Scheme ที่มีอยู่และจะต้องนำไปปฏิบัติและประยุกต์ใช้ภายในช่วงเวลาการเปลี่ยนแปลงที่กำหนด รายการการตัดสินใจเป็นแบบพลวัตและ สามารถปรับเปลี่ยนโดย BoS ได้เมื่อเห็นว่าจำเป็น</p>

<p>The Foundation publishes interpretation articles related to Scheme requirements that include further clarification on requirements and the application and/or implementation thereof. Certification bodies and Certified Organizations need to adhere to these interpretation articles as applicable. It is the responsibility of the FSSC 22000 contact person to keep up to date with the interpretation articles and communicate it to the relevant parties within the CB or to Certified Organizations as appropriate.</p>	<p>The Foundation เผยแพร่บทความเกี่ยวกับการตีความที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดของ Scheme ซึ่งรวมคำชี้แจงเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดและและการประยุกต์ใช้และ/หรือการนำไปปฏิบัติ. หน่วยรับรอง(Certification bodies) และองค์กรที่ผ่านการรับรอง (Certified Organizations) จำเป็นต้องปฏิบัติตามบทความการตีความเหล่านี้ตามความเหมาะสม. เป็นความรับผิดชอบของผู้ประสานงานด้าน FSSC 22000 ที่จะติดตามบทความการตีความให้ทันสมัยและสื่อสารกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องภายในหน่วยรับรองและองค์กรที่ผ่านการรับรองตามความเหมาะสม</p>
<p>2.3 ISO 22000</p> <p>The requirements for the development, implementation, and maintenance of the Food Safety Management System (FSMS) are laid down in the standard ISO 22000:2018 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain".</p> <p>For FSSC 22000 Quality certification, the requirements for the development, implementation, and maintenance of the Quality Management System (QMS) are laid down in the standard ISO 9001:2015 "Quality management system Requirements".</p>	<p>2.3 ISO 22000</p> <p>ข้อกำหนดสำหรับการพัฒนา การปฏิบัติ และการบำรุงรักษาระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMS) ที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน ISO 22000:2018 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain".</p> <p>สำหรับการรับรอง FSSC 22000 Quality ข้อกำหนดสำหรับการพัฒนา การปฏิบัติ และการบำรุงรักษาระบบบริหารจัดการคุณภาพ (QMS) ที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน ISO 9001:2015 "Quality management system Requirements"</p>
<p>2.4 PREREQUISITE PROGRAMS</p> <p>The Scheme specifies mandatory application of technical specifications detailing the pre-requisite programs (PRPs) as referenced in clause 8.2 of ISO 22000:2018, with the exception of sub-category FII. These PRP requirements are specified in the ISO/TS 22002-x series and/or the BSI/PAS 221 standards. Refer to Part 1, Table 1 of the Scheme.</p>	<p>2.4 โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้น</p> <p>Scheme ระบุการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทางเทคนิคที่จำเป็นซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับ Prerequisite Program (PRPs) ตามที่อ้างอิงในข้อ 8.2 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 ยกเว้นหมวดหมู่ย่อย FII. ข้อกำหนด PRP เหล่านี้ระบุไว้ในมาตรฐาน ISO/TS 22002-x series และ/หรือ BSI/PAS 221 อ้างถึงส่วนที่ 1 ตารางที่ 1 ของ Scheme</p>
<p>2.5 FSSC 22000 ADDITIONAL REQUIREMENTS</p> <p>2.5.1 MANAGEMENT OF SERVICES AND PURCHASED MATERIALS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>a) In addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that where laboratory analysis services are used for the verification and/or validation of food safety, these shall be conducted by a competent laboratory (including both internal and external laboratories as applicable) that has the capability to produce precise</p>	<p>2.5 ข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC 22000</p> <p>2.5.1 การจัดการบริการและวัสดุที่ซื้อ (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <p>a) นอกเหนือจากข้อ 7.1.6 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 แล้ว องค์กรต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่าในกรณีที่ใช้บริการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อการตรวจสอบยืนยันความใช้ได้และ/หรือการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร, สิ่งเหล่านี้จะต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถ (รวมทั้งห้องปฏิบัติการภายในและ</p>

<p>and repeatable test results using validated test methods and best practices (e.g. successful participation in proficiency testing programs, regulatory approved programs or accreditation to international standards such as ISO 17025).</p> <p>b) For food chain categories C, D, I, FII, G and K, the following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 7.1.6: The organization shall have a documented procedure for procurement in emergency situations to ensure that products still conform to specified requirements and the supplier has been evaluated.</p> <p>c) For food chain categories C0, CI, CIII and CIV: In addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 9.2, the organization shall have a policy for the procurement of animals, fish and seafood that are subject to control of prohibited substances (e.g., pharmaceuticals, veterinary medicines, heavy metals, and pesticides);</p> <p>d) For food chain categories C, D, I, FII, G and K, the following additional requirement applies to ISO/TS 22002-1 clause 9.2; ISO/TS 22002-4 clause 4.6 and ISO/TS 22002-5 clause 4: The organization shall establish, implement, and maintain a review process for raw material and finished product specifications to ensure continued compliance with food safety, quality, legal and customer requirements.</p> <p>e) For food chain category I, in addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall establish criteria related to the use of recycled packaging as a raw material input into the production of finished packaging material and ensure that relevant legal and customer requirements are being met.</p>	<p>ภายนอกตามความเหมาะสม) ที่ให้ผลการทดสอบที่แม่นยำและทำซ้ำได้โดยใช้วิธีการทดสอบที่รับรองความใช้ได้ (validated test methods) และแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด (เช่น การเข้าร่วมโปรแกรมการทดสอบความชำนาญที่ประสบความสำเร็จ โปรแกรมที่ได้รับการอนุมัติตามกฎหมายหรือการรับรองตามมาตรฐานสากล เช่น ISO 17025)</p> <p>b) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, I, FII, G และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้จะใช้กับมาตรฐาน ISO 22000:2018 ข้อ 7.1.6: องค์กรต้องมีขั้นตอนเอกสารสำหรับการจัดซื้อจัดจ้างในสถานการณ์ฉุกเฉิน (procedure for procurement in emergency situations) เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นไปตามสเปคที่ระบุ และซัพพลายเออร์ได้รับการประเมินแล้ว</p> <p>c) หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท C0, CI, CIII และ CIV: นอกเหนือจาก ISO/TS 22002-1:2009 ข้อ 9.2 องค์กรต้องมีนโยบายในการจัดหาสัตว์ ปลา และอาหารทะเลที่อยู่ภายใต้การควบคุมของสารต้องห้าม (เช่น ยาสัตว์ ยารักษาโรค โลหะหนัก และยาฆ่าแมลง)</p> <p>d) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, I, FII, G และ K: ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้จะใช้กับ ISO/TS 22002-1 ข้อ 9.2; ISO/TS 22002-4 ข้อ 4.6 และ ISO/TS 22002-5 ข้อ 4: องค์กรต้องจัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษากระบวนการทบทวนสำหรับสเปคของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เพื่อให้มั่นใจว่าสอดคล้องกับข้อกำหนด ด้านความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพ กฎหมาย และลูกค้าอย่างต่อเนื่อง</p> <p>e) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท I นอกเหนือจากข้อ 7.1.6 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 องค์กรต้องจัดทำเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้บรรจุภัณฑ์รีไซเคิลเป็นวัตถุดิบในการผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป และตรวจสอบให้มั่นใจว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดลูกค้ากำลังได้รับการปฏิบัติตาม</p>
<p>2.5.2 PRODUCT LABELING AND PRINTED MATERIALS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>a) In addition to clause 8.5.1.3 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that finished products are labelled according to all applicable statutory and regulatory requirements in the country of intended sale, including allergen and customer specific requirements.</p> <p>b) Where a product is unlabeled, all relevant product information shall be made available to ensure the safe use of the food by the customer or consumer.</p> <p>c) Where a claim (e.g. allergen, nutritional, method of production, chain of custody, raw material status, etc.) is made on the product label or packaging, the organization shall maintain evidence of validation to support the claim and shall have verification systems in place, including</p>	<p>2.5.2 การติดฉลากผลิตภัณฑ์และสิ่งพิมพ์ (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <p>a) นอกเหนือจากข้อ 8.5.1.3 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 องค์กรต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้รับการติดฉลากตามข้อบังคับที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดทางกฎหมายทั้งหมดในประเทศที่ต้องการจำหน่าย รวมถึงสารก่อภูมิแพ้ และข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า</p> <p>b) ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่มีฉลาก, ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดต้องมีพร้อม เพื่อให้มั่นใจว่าลูกค้าหรือผู้บริโภคใช้อาหารอย่างปลอดภัย</p> <p>c) ในกรณีที่มีการอ้างสิทธิ์ (เช่น สารก่อภูมิแพ้ คุณค่าทางโภชนาการ วิธีการผลิต ห่วงโซ่การดูแล สถานะของวัตถุดิบ ฯลฯ) บนฉลากผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์, องค์กรต้องเก็บรักษาหลักฐานการตรวจสอบพิสูจน์ยืนยัน (evidence of validation) เพื่อสนับสนุนการอ้างสิทธิ์และจะต้องมีระบบรับรองการใช้ได้ รวมถึงการตรวจสอบ</p>

<p>traceability and mass balance, to ensure product integrity is maintained.</p> <p>d) For food chain category I, artwork management and print control procedures shall be established and implemented to ensure the printed material meets applicable customer and legal requirements. The procedure shall address the following as a minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> Approval of artwork standard or master sample; Process to manage changes to artwork and print specifications, and to manage obsolete artwork and printing materials; Approval of each print run against the agreed standard or master sample; Process to detect and identify printing errors during the run; Process to ensure effective segregation of differing print variants; and Process to account for any unused printed product. 	<p>ย้อนกลับและความสมดุลของมวล เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์คงความสมบูรณ์ (product integrity)</p> <p>d) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท I การจัดการอาร์ตเวิร์กและขั้นตอนการควบคุมการพิมพ์จะต้องได้รับการจัดทำและนำไปปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่าสื่อสิ่งพิมพ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง. อย่างน้อยขั้นตอนต้องระบุสิ่งต่อไปนี้:</p> <ol style="list-style-type: none"> การอนุมัติมาตรฐานอาร์ตเวิร์กหรือตัวอย่างต้นแบบ กระบวนการจัดการการเปลี่ยนแปลงอาร์ตเวิร์กและสเปคการพิมพ์ และเพื่อเพื่อจัดการอาร์ตเวิร์กและวัสดุการพิมพ์ที่ล้าสมัย การอนุมัติการพิมพ์แต่ละครั้งเทียบกับมาตรฐานหรือตัวอย่างต้นแบบที่ตกลงไว้ กระบวนการตรวจสอบและระบุข้อผิดพลาดในการพิมพ์ระหว่างการผลิต กระบวนการเพื่อให้มั่นใจว่ามีการแยกประเภทการพิมพ์ที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ และ กระบวนการสำหรับรายงานจำนวนผลิตภัณฑ์สิ่งพิมพ์ที่ไม่ได้ใช้
<p>2.5.3 FOOD DEFENSE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>2.5.3.1 THREAT ASSESSMENT</p> <p>The organization shall have a documented procedure in place to:</p> <ol style="list-style-type: none"> Conduct and document the food defense threat assessment, based on a defined methodology, to identify and evaluate potential threats linked to the processes and products within the scope of the organization; and Develop and implement appropriate mitigation measures for significant threats. <p>2.5.3.2 PLAN</p> <ol style="list-style-type: none"> The organization shall have a documented food defense plan, based on the threat assessment, specifying the mitigation measures and verification procedures. The food defense plan shall be implemented and supported by the organization's FSMS. The plan shall comply with applicable legislation, cover the processes and products within the scope of the organization and be kept up to date. 	<p>2.5.3 การป้องกันอาหาร (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <p>2.5.3.1 การประเมินภัยคุกคาม</p> <p>องค์กรจะต้องมีระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารเพื่อ:</p> <ol style="list-style-type: none"> ดำเนินการและทำเป็นเอกสารการประเมินภัยคุกคามด้านการป้องกันอาหาร, ตามวิธีการที่กำหนด เพื่อระบุและประเมินภัยคุกคามที่มีนัยยะ ที่เชื่อมโยงกับกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขตขององค์กร พัฒนาและใช้มาตรการบรรเทาผลกระทบ (mitigation measures) ที่เหมาะสมสำหรับภัยคุกคามที่สำคัญ <p>2.5.3.2 แผน</p> <ol style="list-style-type: none"> องค์กรต้องมีแผนป้องกันอาหารที่เป็นเอกสาร จากการประเมินภัยคุกคาม ที่ระบุมาตรการบรรเทาผลกระทบ (mitigation measures) และขั้นตอนการทวนสอบ (verification) แผนการป้องกันอาหารจะต้องได้รับการดำเนินการและสนับสนุนโดยระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMS) ขององค์กร แผนดังกล่าวต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ซึ่งครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ในขอบเขตขององค์กร และได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท FII นอกเหนือจากข้างต้น, องค์กรต้องทำให้มั่นใจว่าชีพพลายเออร์ของตนมีแผนการป้องกันอาหารอยู่แล้ว

<p>d) For food chain category FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a food defense plan in place.</p>	
<p>2.5.4 FOOD FRAUD MITIGATION (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>2.5.4.1 VULNERABILITY ASSESSMENT</p> <p>The organization shall have a documented procedure in place to:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Conduct and document the food fraud vulnerability assessment, based on a defined methodology, to identify and assess potential vulnerabilities; and b) Develop and implement appropriate mitigation measures for significant vulnerabilities. <p>The assessment shall cover the processes and products within the scope of the organization.</p>	<p>2.5.4 การแก้ไขการฉ้อโกงอาหาร (ทุกประเภทหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <p>2.5.4.1 การประเมินความเสี่ยง</p> <p>องค์กรจะต้องมีระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารเพื่อ:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ดำเนินการและจัดทำเอกสารการประเมินความเสี่ยงจากการฉ้อโกงอาหาร (food fraud vulnerability assessment) ตามวิธีการที่กำหนด, เพื่อระบุและประเมินช่องโหว่ที่มีนัยยะ และ b) พัฒนาและปฏิบัติตามมาตรการบรรเทาผลกระทบที่เหมาะสมสำหรับช่องโหว่ที่สำคัญ (significant vulnerabilities) <p>การประเมินต้องครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบเขตขององค์กร</p>
<p>2.5.4.2 PLAN</p> <ul style="list-style-type: none"> a) The organization shall have a documented food fraud mitigation plan, based on the output of the vulnerability assessment, specifying the mitigation measures and verification procedures. b) The food fraud mitigation plan shall be implemented and supported by the organization's FSMS. c) The plan shall comply with the applicable legislation, cover the processes and products within the scope of the organization and be kept up to date. d) For food chain category FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a food fraud mitigation plan in place. 	<p>2.5.4.2 แผน</p> <ul style="list-style-type: none"> a) องค์กรต้องมีเอกสารแผนการลดการฉ้อโกงอาหาร โดยอ้างอิงจากผลลัพธ์ของการประเมินความเสี่ยง โดยระบุมาตรการบรรเทาผลกระทบและขั้นตอนการทวนสอบ (verification) b) แผนการลดการฉ้อโกงอาหารจะต้องได้รับการปฏิบัติและสนับสนุนโดยระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMS) ขององค์กร c) แผนดังกล่าวต้องเป็นไปตามกฎหมายที่บังคับใช้ ซึ่งครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขตขององค์กร และปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ d) สำหรับหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหารประเภท FII, นอกเหนือจากข้างต้น องค์กรต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่าซัพพลายเออร์ของตนมีแผนการลดการฉ้อโกงอาหารอยู่แล้ว
<p>2.5.5 LOGO USE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Certified organizations, Certification Bodies and Training Organizations shall use the FSSC 22000 logo only for marketing activities such as the organization's printed matter, website, and other promotional material. 	<p>2.5.5 การใช้โลโก้ (ทุกประเภทหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) องค์กรที่ผ่านการรับรอง หน่วยรับรองและองค์กรฝึกอบรม จะใช้โลโก้ FSSC 22000 สำหรับกิจกรรมทางการตลาดเท่านั้น เช่น สิ่งพิมพ์ขององค์กร เว็บไซต์ และสื่อส่งเสริมการขายอื่น ๆ

b) In case of using the logo, the **certified** organization **shall** request a copy of the latest FSSC logo from their Certification Body, and comply with the following specifications:

Color	PMS	CMYK	RGB	#
Green	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Grey	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a

Use of the logo in black and white is permitted when all other text and images are in black and white.

- c) The certified organization is not allowed to use the FSSC 22000 logo, any statement or make reference to its certified status on:
- a product;
 - its labelling;
 - its packaging (primary, secondary or any other form);
 - certificates of analysis or certificates of conformance (CoA's or CoC's);
 - in any other manner that implies FSSC 22000 approves a product, process, or service **and**
 - where exclusions to the scope of certification apply.

2.5.6 MANAGEMENT OF ALLERGENS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)

The organization **shall** have a **documented** allergen management plan that includes:

- A list of all the allergens handled on site, including in raw materials and finished products;
- Risk assessment covering all potential sources of allergen cross-contamination;
- Identification and implementation of control measures to reduce or eliminate the risk of cross-contamination, based on the outcome of the risk assessment; and
- Validation and verification of these control measures **shall** be implemented and maintained as **documented** information. Where more than one product is produced in the same production area that have different allergen profiles, verification testing **shall** be conducted at a frequency based on risk, e.g. surface testing, air sampling and/or product testing;

b) ในกรณีของการใช้โลโก้ องค์กรที่ได้รับการรับรองต้องขอสำเนาโลโก้ FSSC เวอร์ชันล่าสุดจากหน่วยรับรองและปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้:

Color	PMS	CMYK	RGB	#
Green	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Grey	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a

อนุญาตให้ใช้โลโก้เป็นสีขาวดำเมื่อข้อความและรูปภาพอื่น ๆ ทั้งหมดเป็นสีขาวดำ

- c) องค์กรที่ผ่านการรับรองไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้โลโก้ FSSC 22000 ข้อความใด ๆ หรืออ้างอิงถึงสถานะที่ได้รับการรับรอง:
- ผลิตภัณฑ์
 - ฉลาก
 - บรรจุภัณฑ์ (primary, secondary หรือรูปแบบอื่น ๆ)
 - ใบรับรองการวิเคราะห์หรือใบรับรองความสอดคล้อง (CoA's หรือ CoC's)
 - ในลักษณะอื่นที่สื่อเป็นนัยว่า FSSC 22000 อนุมัติผลิตภัณฑ์ กระบวนการ หรือบริการ และ
 - ในกรณีที่มีการยกเว้นขอบเขตของการรับรอง

2.5.6 การจัดการสารก่อภูมิแพ้ (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)

องค์กรจะต้องมีเอกสารแผนการจัดการสารก่อภูมิแพ้ซึ่งประกอบด้วย:

- รายการสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมดที่มีการจัดการในสถานประกอบการ รวมถึงในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- การประเมินความเสี่ยงที่ครอบคลุมแหล่งที่มาของการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมด
- การระบุและการปฏิบัติตามมาตรการควบคุมเพื่อลดหรือขจัดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม โดยพิจารณาจากผลการประเมินความเสี่ยง และ
- การพิสูจน์ยืนยันความถูกต้องและการทวนสอบมาตรการควบคุมเหล่านี้จะต้องดำเนินการและคงไว้เป็นข้อมูลเอกสาร. เมื่อมีการผลิตผลิตภัณฑ์มากกว่าหนึ่งชนิดในพื้นที่การผลิตเดียวกันซึ่งมีโปรไฟล์สารก่อภูมิแพ้ต่างกัน, การทวนสอบทดสอบจะ**ต้อง**มีความถี่ในการดำเนินการตามความเสี่ยง, เช่น การทดสอบพื้นผิว, การสุ่มตัวอย่างอากาศ และ/หรือ การทดสอบผลิตภัณฑ์

<p>e) Precautionary or warning labels shall only be used where the outcome of the risk assessment identifies allergen cross-contamination as a risk to the consumer, even though all the necessary control measures have been effectively implemented. Applying warning labels does not exempt the organization from implementing the necessary allergen control measures or undertaking verification testing;</p> <p>f) All personnel shall receive training in allergen awareness and specific training on allergen control measures associated with their area of work;</p> <p>g) The allergen management plan shall be reviewed at least annually, and following any significant change that impacts food safety, a public recall or a product withdrawal by the organization as a result of an allergen/s, or when trends in industry show contamination of similar products relating to allergens. The review shall include an evaluation of the effectiveness of existing control measures and the need for additional measures. Verification data shall be trended and used as input for the review.</p> <p>h) For Food Chain Category D: Where there is no allergen-related legislation for the country of sale pertaining to animal feed, this section of the Scheme requirements may be indicated as 'Not Applicable,' unless a claim relating to an allergen status has been made on the animal feed.</p>	<p>e) ใช้ฉลากแสดงข้อควรระวังหรือคำเตือนเฉพาะ ต้องใช้เมื่อมีกรณีผลการประเมินความเสี่ยงระบุว่าการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้เป็นความเสี่ยงต่อผู้บริโภค แม้ว่ามาตรการควบคุมที่จำเป็นทั้งหมดได้รับการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพแล้วก็ตาม. การใช้ฉลากคำเตือนไม่ได้เป็นการยกเว้นไม่ให้องค์กรดำเนินการตามมาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ที่จำเป็นหรือทำการทดสอบทวนสอบยืนยัน</p> <p>f) บุคลากรทุกคนจะต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการตระหนักต่อสารก่อภูมิแพ้และการฝึกอบรมเฉพาะเกี่ยวกับมาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ที่เกี่ยวข้องกับสายงานทำงานของตน</p> <p>g) แผนการจัดการสารก่อภูมิแพ้จะต้องได้รับการทบทวนอย่างน้อยปีละครั้ง และหลังจากการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญใดๆซึ่งส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร, การเรียกคืนจากสาธารณะหรือการถอนผลิตภัณฑ์โดยองค์กรอื่นเป็นผลจากสารก่อภูมิแพ้, หรือเมื่อแนวโน้มในอุตสาหกรรมแสดงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกันซึ่งเกี่ยวข้องกับสารก่อภูมิแพ้. การทบทวนต้องรวมถึงการประเมินประสิทธิผลของมาตรการควบคุมที่มีอยู่และความจำเป็นในการใช้มาตรการเพิ่มเติม. ข้อมูลการทวนสอบจะแสดงแนวโน้มและใช้เป็นข้อมูลนำเข้าสำหรับการทบทวน</p> <p>h) สำหรับหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหารประเภท D: ในกรณีที่ไม่มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารก่อภูมิแพ้สำหรับประเทศที่ขายอาหารสัตว์, ข้อกำหนดในส่วนนี้อาจระบุว่าเป็น 'Not Applicable' เว้นแต่จะมีการอ้างสิทธิ์เกี่ยวกับสถานะสารก่อภูมิแพ้ในอาหารสัตว์</p>
<p>2.5.7 ENVIRONMENTAL MONITORING (FOOD CHAIN CATEGORIES BIII, C, I & K)</p> <p>The organization shall have in place:</p> <p>a) A risk-based environmental monitoring program for the relevant pathogens, spoilage, and indicator organisms;</p> <p>b) A documented procedure for the evaluation of the effectiveness of all controls on preventing contamination from the manufacturing environment and this shall include, at a minimum, the evaluation of microbiological controls present; and shall comply with legal and customer requirements.</p> <p>c) Data of the environmental monitoring activities, including regular trend analysis; and</p> <p>d) The environmental monitoring program shall be reviewed for continued effectiveness and suitability, at least annually, and more often if required, including when the following triggers occur:</p>	<p>2.5.7 การตรวจสอบสภาพแวดล้อม (หมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหารประเภท BIII, C, I & K)</p> <p>องค์กรต้องมี:</p> <p>a) โปรแกรมติดตามความเสี่ยงด้านสิ่งแวดล้อมสำหรับเชื้อโรค การเน่าเสีย และสิ่งมีชีวิตบ่งชี้ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>b) ระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารสำหรับการประเมินประสิทธิผลของการควบคุมทั้งหมดเกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมการผลิต ซึ่งอย่างน้อยต้องรวมถึงการประเมินการควบคุมทางจุลชีววิทยาที่มีอยู่ และต้องปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า</p> <p>c) ข้อมูลกิจกรรมการตรวจติดตามด้านสิ่งแวดล้อม รวมถึงการวิเคราะห์แนวโน้มอย่างสม่ำเสมอ และ</p> <p>d) โปรแกรมการติดตามตรวจสอบด้านสิ่งแวดล้อมจะต้องได้รับการทบทวนเพื่อประสิทธิผลและความเหมาะสมอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีละครั้ง และบ่อยขึ้นหากจำเป็น รวมทั้งเมื่อเกิดสิ่งกระตุ้นต่อไปนี้:</p>

<ul style="list-style-type: none"> i. Significant changes related to products, processes, or legislation; ii. When no positive testing results have been obtained over an extended period of time; iii. Trend in out of specification microbiological results, related to both intermediate and finished products, linked to environmental monitoring; iv. A repeat detection of pathogens during routine environmental monitoring; and v. When there are alerts, recalls or withdrawals relating to product/s produced by the organization. 	<ul style="list-style-type: none"> i. การเปลี่ยนแปลงสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ หรือข้อบังคับทางกฎหมาย ii. เมื่อไม่ได้รับผลการทดสอบที่เป็น positive ในช่วงเวลาที่ขยายออกไป iii. แนวโน้มผลการตรวจสอบทางจุลชีววิทยาที่ไม่เป็นไปตามสเปค, ของทั้งผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเชื่อมโยงกับการตรวจติดตามด้านสิ่งแวดล้อม iv. การตรวจหาเชื้อโรคซ้ำระหว่างการตรวจติดตามด้านสิ่งแวดล้อมตามปกติ และ v. เมื่อมีการแจ้งเตือน การเรียกคืน หรือการถอนคืนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยองค์กร
<p>2.5.8 FOOD SAFETY AND QUALITY CULTURE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) In accordance with and in addition to clause 5.1 of ISO 22000:2018, as part of the organizations' commitment to cultivating a positive food safety and quality culture, senior management shall establish, implement and maintain a food safety and quality culture objective(s) as part of the management system. The following elements shall be addressed as a minimum: <ul style="list-style-type: none"> • Communication, • Training, • Employee feedback and engagement, and • Performance measurement of defined activities covering all sections of the organization impacting on food safety and quality. b) The objective(s) shall be supported by a documented food safety and quality culture plan, with targets and timelines and included in the management review and continuous improvement processes of the management system. 	<p>2.5.8 ความปลอดภัยของอาหารและวัฒนธรรมคุณภาพ (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ตามข้อ 5.1 และเพิ่มเติมจากข้อ 5.1 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในความมุ่งมั่นขององค์กรในการปลูกฝังวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารและวัฒนธรรมคุณภาพในเชิงบวก, ผู้บริหารระดับสูงจะต้องจัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาวัตถุประสงค์ของวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของระบบการจัดการ. อย่างน้อยจะต้องกล่าวถึง องค์ประกอบต่อไปนี้: <ul style="list-style-type: none"> • การสื่อสาร • การฝึกอบรม • ความคิดเห็นของพนักงานและการมีส่วนร่วม และ • การวัดสมรรถนะของกิจกรรมที่กำหนดไว้ ซึ่งครอบคลุมทุกส่วนขององค์กรที่ส่งผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร b) วัตถุประสงค์จะต้องได้รับการสนับสนุนโดยเอกสารความปลอดภัยด้านอาหารและแผนวัฒนธรรมคุณภาพ พร้อมเป้าหมายและระยะเวลา ซึ่งรวมอยู่ในการทบทวนฝ่ายบริหารและกระบวนการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องของระบบการจัดการ
<p>2.5.9 QUALITY CONTROL (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) The organization shall: <ul style="list-style-type: none"> i. In addition to, and aligned with, clauses 5.2 and 6.2 of ISO 22000:2018, establish, implement and maintain a quality policy and quality objectives. 	<p>2.5.9 การควบคุมคุณภาพ (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) องค์กรต้อง: <ul style="list-style-type: none"> i. เพิ่มเติมและทำให้สอดคล้องกับข้อ 5.2 และ 6.2 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018, ต้องจัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาไว้ซึ่งนโยบายคุณภาพและวัตถุประสงค์ด้านคุณภาพ

<ul style="list-style-type: none"> ii. Establish, implement and maintain quality parameters in line with finished product specifications, for all products and/or product groups within the scope of certification, including product release that addresses quality control and testing. iii. In addition to, and aligned with, clauses 9.1 and 9.3 of ISO 22000:2018, undertake analysis and evaluation of the results of the quality control parameters, as defined under 2.5.9 (a)(ii) above, and include it as an input for the management review; and iv. In addition to, and aligned with, clause 9.2 of ISO 22000:2018, include quality elements as defined in this clause, within the scope of the internal audit. <p>b) Quantity control procedures, including for unit, weight, and volume, shall be established, and implemented, to ensure products meet the applicable customer and legal requirements. This shall include a program for calibration and verification of equipment used for quality and quantity control.</p> <p>c) Line start-up and change-over procedures shall be established and implemented to ensure products, including packaging and labelling, meet applicable customer and legal requirements. This shall include having controls in place to ensure labelling and packaging from the previous run have been removed from the line.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ii. จัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาตัวแปรด้านคุณภาพให้สอดคล้องกับสเปคผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป สำหรับผลิตภัณฑ์และ/หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่อยู่ในขอบเขตของการรับรอง รวมถึงการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ที่ระบุถึงการควบคุมคุณภาพและการทดสอบ iii. เพิ่มเติมและทำให้สอดคล้องกับข้อ 9.1 และ 9.3 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018, ซึ่งต้องดำเนินการวิเคราะห์และประเมินผลของตัวแปรด้านการควบคุมคุณภาพตามที่กำหนดภายใต้ข้อ 2.5.9 (a)(ii) ข้างต้น และรวมไว้เป็นข้อมูลนำเข้าสำหรับการทบทวนของฝ่ายบริหาร และ iv. เพิ่มเติมและทำให้สอดคล้องกับข้อ 9.2 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 , รวมถึงองค์ประกอบด้านคุณภาพตามที่กำหนดไว้ในข้อนี้, ภายในขอบเขตของการตรวจประเมินภายใน <p>b) ขั้นตอนการควบคุมคุณภาพ รวมถึงหน่วย น้ำหนัก และปริมาตร จะต้องได้รับการจัดทำและปฏิบัติ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง. ซึ่งรวมถึงโปรแกรมสำหรับการสอบเทียบและการทวนสอบอุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพและปริมาณ</p> <p>c) ขั้นตอนการเริ่มต้นผลิตและการเปลี่ยนผ่านจะต้องได้รับการจัดทำและปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ รวมถึงบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง. ซึ่งรวมถึงการมีมาตรการควบคุมเพื่อให้มั่นใจว่าการติดฉลากและบรรจุภัณฑ์จากการทำงานครั้งก่อนได้ถูกกำจัดจากสายการผลิตแล้ว</p>
<p>2.5.10 TRANSPORT, STORAGE AND WAREHOUSING (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) The organization shall establish, implement, and maintain a procedure and specified stock rotation system that includes FEFO principles in conjunction with the FIFO requirements. b) For food chain category C0, in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 16.2, the organization shall have specified requirements in place that define post-slaughter time and temperature in relation to chilling or freezing of the products. c) For food chain category FI, in addition to BSI/PAS 221:2013 clause 9.3, the organization shall ensure that product is transported and delivered under conditions which minimize the potential for contamination. d) Where transport tankers are used, the following shall apply in addition to clause 8.2.4 of ISO 22000:2018: 	<p>2.5.10 การขนส่ง การจัดเก็บ และคลังสินค้า (ทุกประเภทหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) องค์กรต้องจัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาขั้นตอนและระบบการหมุนเวียนสินค้าคงคลังที่ระบุ ซึ่งรวมถึงหลักการ FEFO ร่วมกับข้อกำหนด FIFO b) สำหรับหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหารประเภท C0 นอกเหนือจากมาตรฐาน ISO/TS 22002-1:2009 ข้อ 16.2 แล้ว องค์กรจะต้องมีข้อกำหนดเฉพาะที่กำหนดเวลาและอุณหภูมิหลังการฆ่าและที่เกี่ยวข้องกับการแช่เย็นหรือแช่แข็งของผลิตภัณฑ์ c) สำหรับหมวดหมู๋ในห่วงโซ่อาหารประเภท FI นอกเหนือจากมาตรฐาน BSI/PAS 221:2013 ข้อ 9.3 แล้ว องค์กรจะต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ถูกขนส่งและจัดส่งภายใต้เงื่อนไขที่ลดโอกาสในการปนเปื้อนให้น้อยที่สุด d) เมื่อใช้เรือบรรทุกในการขนส่ง, ให้ใช้สิ่งต่อไปนี้เพิ่มเติมจากข้อ 8.2.4 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018:

<ul style="list-style-type: none"> i. Organizations that use tankers for transportation of their final product shall have a documented risk-based plan to address transport tank cleaning. It shall consider potential sources of cross-contamination, and appropriate control measures, including cleaning validation. Measures shall be in place to assess cleanliness of the tanker at the point of reception of the empty tanker, prior to loading. ii. For organizations receiving raw material in tankers, the following shall be included in the supplier agreement as a minimum to ensure product safety and prevent cross-contamination: tanker cleaning validation, restrictions linked to prior use and applicable control measures relevant to the product being transported. 	<ul style="list-style-type: none"> i. องค์การที่ใช้เรือบรรทุกในการขนส่งผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของตนจะต้องมีเอกสารแผนตามความเสี่ยงเพื่อจัดการกับการทำความสะอาดถังขนส่ง. จะต้องพิจารณาแหล่งที่มาของการปนเปื้อนข้ามที่อาจเกิดขึ้น, และมาตรการควบคุมที่เหมาะสม, รวมถึงการรับรองความใช้ได้ของการทำความสะอาด. ต้องมีมาตรการเพื่อประเมินความสะอาดของเรือบรรทุกสินค้า ณ จุดที่รับเรือบรรทุกสินค้าเปล่า, ก่อนทำการบรรทุกสินค้า ii. สำหรับองค์กรที่รับวัตถุดิบในเรือบรรทุก, อย่างน้อยจะต้องรวมถึงต่อไปนี้ไว้ในข้อตกลงซัพพลายเออร์เพื่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และป้องกันการปนเปื้อนข้าม: การรับรองความใช้ได้ของการทำความสะอาดเรือบรรทุก, ข้อจำกัดที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานก่อนหน้า และมาตรการควบคุมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่กำลังขนส่ง
<p>2.5.11 HAZARD CONTROL AND MEASURES FOR PREVENTING CROSS- CONTAMINATION (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES, EXCLUDING FII)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) For food chain categories BIII, C and I, the following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 8.5.1.3: The organization shall have specific requirements in place where packaging is used to impart or provide a functional effect on food (e.g., shelf-life extension). b) For food chain category C0 C1, the following requirement applies in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 10.1: The organization shall have specified requirements for an inspection process at lairage and/or at evisceration to ensure animals are fit for human consumption; c) For food chain category D, the following requirement applies in addition to ISO/TS 22002-6:2016 clause 4.7: The organization shall have in place procedures to manage the use of ingredients/additives that contain nutrients components that can have an adverse animal health impact. d) For all food chain categories, excluding FII, the following requirements relating to foreign matter management apply, in addition to clause 8.2.4 (h) of ISO 22000:2018: <ul style="list-style-type: none"> i. The organization shall have a risk assessment in place to determine the need and type of foreign body detection equipment required. Where the organization deems no foreign body detection equipment is necessary, justification shall be maintained as documented information. Foreign 	<p>2.5.11 การควบคุมและมาตรการที่เป็นอันตรายสำหรับการป้องกันการปนเปื้อนข้าม (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร ไม่รวมประเภท FII)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท BIII, C และ I ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับมาตรฐาน ISO 22000:2018 ข้อ 8.5.1.3: องค์กรต้องมีข้อกำหนดเฉพาะในกรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ผลทางการใช้งานกับอาหาร (เช่น การยืดอายุการเก็บรักษา) b) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท C0 C1 ข้อกำหนดต่อไปนี้ใช้เพิ่มเติมจากมาตรฐาน ISO/TS 22002-1:2009 ข้อ 10.1: องค์กรต้องระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการตรวจสอบการทำให้สลบ (lairage) ก่อนฆ่าและ/หรือการชำแหละอวัยวะภายในออก (evisceration) เพื่อให้มั่นใจว่าสัตว์เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ c) สำหรับหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท D ข้อกำหนดต่อไปนี้ใช้เพิ่มเติมจากมาตรฐาน ISO/TS 22002-6:2016 ข้อ 4.7: องค์กรต้องมีขั้นตอนในการจัดการการใช้ส่วนผสม/สารเติมแต่งที่มีส่วนประกอบของสารอาหารที่อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพสัตว์ d) สำหรับทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร ไม่รวมประเภท FII ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแปลกปลอมต่อไปนี้มีผลบังคับใช้นอกเหนือจากข้อ 8.2.4 (h) ของมาตรฐาน ISO 22000:2018: <ul style="list-style-type: none"> i. องค์กรต้องมีการประเมินความเสี่ยงเพื่อกำหนดความต้องการและประเภทของอุปกรณ์ตรวจจับสิ่งแปลกปลอมที่จำเป็น. ในกรณีที่องค์กรเห็นว่าไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ตรวจจับสิ่งแปลกปลอม เหตุผลดังกล่าวต้องได้รับการธำรงรักษาเป็นเอกสารสารสนเทศ. อุปกรณ์ตรวจจับสิ่งแปลกปลอมรวมถึง

<p>body detection equipment includes equipment such as magnets, metal detectors, X-ray equipment, filters, and sieves.</p> <p>ii. A documented procedure shall be in place for the management and use of the equipment selected.</p> <p>iii. The organization shall have controls in place for foreign matter management including procedures for the management of all breakages linked to potential physical contamination (e.g., metal, ceramic, hard plastic).</p>	<p>อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น แม่เหล็ก เครื่องตรวจจับโลหะ อุปกรณ์เอกซเรย์ ตัวกรอง และตะแกรง</p> <p>ii. ต้องมีระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารสำหรับการจัดการและการใช้อุปกรณ์ที่เลือก</p> <p>iii. องค์กรต้องมีการควบคุมในการจัดการสิ่งแปลกปลอม รวมถึงขั้นตอนในการจัดการการแตกหักทั้งหมดที่เชื่อมโยงกับการปนเปื้อนทางกายภาพที่อาจเกิดขึ้น (เช่น โลหะ เซรามิก พลาสติกแข็ง)</p>
<p>2.5.12 PRP VERIFICATION (FOOD CHAIN CATEGORIES BIII, C, D, G, I & K)</p> <p>The following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 8.8.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> The organization shall establish, implement, and maintain routine (e.g., monthly) site inspections/PRP checks to verify that the site (internal and external), production environment and processing equipment are maintained in a suitable condition to ensure food safety. The frequency and content of the site inspections/PRP checks shall be based on risk with defined sampling criteria and linked to the relevant technical specification. 	<p>2.5.12 การทวนสอบ PRP (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท BIII, C, D, G, I & K)</p> <p>ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับมาตรฐาน ISO 22000:2018 ข้อ 8.8.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> องค์กรต้องจัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาการตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน/การตรวจสอบ PRP อย่างสม่ำเสมอ (เช่น รายเดือน) เพื่อยืนยันว่าสถานที่ปฏิบัติงาน (ภายในและภายนอก) สภาพแวดล้อมการผลิต และอุปกรณ์การผลิตได้รับการดูแลให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร. ความถี่และสาระของการตรวจสอบสถานที่ประกอบการ/การตรวจสอบ PRP ต้องขึ้นอยู่กับความเสี่ยงด้วยการตรวจสอบตัวอย่างที่กำหนดไว้ และเชื่อมโยงกับข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
<p>2.5.13 PRODUCT DESIGN AND DEVELOPMENT (FOOD CHAIN CATEGORIES BIII, C, D, E, F, I & K)</p> <p>A product design and development procedure shall be established, implemented, and maintained for new products and changes to product or manufacturing processes to ensure safe and legal products are produced. This shall include the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> Evaluation of the impact of the change on the FSMS taking into account any new food safety hazards (incl. allergens) introduced and updating the hazard analysis accordingly, Consideration of the impact on the process flow for the new product and existing products and processes, Resource and training needs, Equipment and maintenance requirements, The need to conduct production and shelf-life trials to validate product formulation and processes are capable of producing a safe product and meet customer requirements. A process for on-going shelf-life verification shall be in place, at a frequency based on risk. 	<p>2.5.13 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท BIII, C, D, E, F, I & K)</p> <p>ขั้นตอนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จะต้องจัดทำ นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ และการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิต เพื่อให้มั่นใจว่าจะมีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมาย ซึ่งต้องรวมถึงสิ่งต่อไปนี้:</p> <ol style="list-style-type: none"> ประเมินผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงในระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMS) โดยคำนึงถึงอันตรายใหม่ ๆ ด้านความปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงสารก่อภูมิแพ้) ที่เกิดขึ้นและอัปเดตการวิเคราะห์อันตรายให้สอดคล้องกัน พิจารณาผลกระทบต่อแผนภูมิของกระบวนการสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ และผลิตภัณฑ์และกระบวนการที่มีอยู่ ความจำเป็นของทรัพยากรและการฝึกอบรม ข้อกำหนดด้านอุปกรณ์และการบำรุงรักษา ความจำเป็นในการดำเนินการทดลองการผลิตและอายุการเก็บรักษาเพื่อรับรองการใช้ได้ของสูตรผลิตภัณฑ์และกระบวนการที่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและ

<p>f) Where a ready-to-cook product is produced, the cooking instructions provided on the product label or packaging shall be validated to ensure food safety is maintained.</p>	<p>บรรลุความต้องการของลูกค้าได้ ต้องมีกระบวนการทวนสอบอายุการเก็บรักษาที่ดำเนินอยู่ ,โดยมีความถี่ตามความเสี่ยง</p> <p>f) เมื่อมีการผลิตผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง (Ready-to Cook), คำแนะนำในการปรุงอาหารที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองการใช้ได้เพื่อความปลอดภัยของอาหาร</p>
<p>2.5.14 HEALTH STATUS (FOOD CHAIN CATEGORY D)</p> <p>In addition to ISO/TS 22002-6 clause 4.10.1, the organization shall have a procedure to ensure that the health of personnel does not have an adverse effect on the feed production operations. Subject to legal restrictions in the country of operation, employees shall undergo a medical screening prior to employment in feed contact operations, unless documented hazards or medical assessment indicates otherwise. Additional medical examinations, where permitted, shall be carried out as required and at intervals defined by the organization.</p>	<p>2.5.14 สถานะสุขภาพ (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท D)</p> <p>นอกเหนือจากมาตรฐาน ISO/TS 22002-6 ข้อ 4.10.1 แล้ว องค์กรต้องมีขั้นตอนเพื่อให้มั่นใจว่าสุขภาพของบุคลากรจะไม่ส่งผลเสียต่อการดำเนินการผลิตอาหารสัตว์. ภายใต้ข้อจำกัดทางกฎหมายในประเทศที่ปฏิบัติงาน, พนักงานจะต้องผ่านการตรวจคัดกรองทางการแพทย์ก่อนการจ้างงานในการปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารสัตว์, เว้นแต่เอกสารการประเมินอันตรายหรือการประเมินทางการแพทย์จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น ,การตรวจสุขภาพเพิ่มเติม, หากได้รับอนุญาตจะต้องดำเนินการตามที่กำหนดและตามช่วงเวลาที่ยกหนด</p>
<p>2.5.15 EQUIPMENT MANAGEMENT (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES, EXCLUDING FII)</p> <p>In addition to clause 8.2.4 of ISO 22000:2018, the organization shall:</p> <p>a) Have a documented purchase specification in place, which addresses hygienic design, applicable legal and customer requirements, and the intended use of the equipment, including product handled. The supplier shall provide evidence of meeting the purchase specification prior to installation.</p> <p>b) Establish and implement a risk-based change management process for new equipment and/or any changes to existing equipment, which shall be adequately documented including evidence of successful commissioning. Possible effects on existing systems shall be assessed and adequate control measures determined and implemented.</p>	<p>2.5.15 การจัดการอุปกรณ์ (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร ไม่รวมประเภท FII)</p> <p>นอกเหนือจากข้อ 8.2.4 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 แล้ว องค์กรจะต้อง:</p> <p>a) มีข้อกำหนดการจัดซื้อที่เป็นเอกสาร,ซึ่งระบุถึงการออกแบบที่ถูกลักษณะ, กฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของลูกค้า, และวัตถุประสงค์ในการใช้งานอุปกรณ์ รวมถึงการจัดการผลิตภัณฑ์. ซัพพลายเออร์จะต้องแสดงหลักฐานว่าเป็นไปตามข้อกำหนดการจัดซื้อก่อนการติดตั้ง</p> <p>b) จัดทำและนำไปปฏิบัติตามกระบวนการจัดการการเปลี่ยนแปลงตามความเสี่ยงสำหรับอุปกรณ์ใหม่และ/หรือการเปลี่ยนแปลงใดๆ สำหรับอุปกรณ์ที่มีอยู่, ซึ่งต้องมีการจัดทำเป็นเอกสารอย่างเพียงพอ รวมถึงหลักฐานของการทดสอบการใช้งานที่ประสบความสำเร็จ. ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับระบบที่มีอยู่ต้องได้รับการประเมินและมาตรการควบคุมที่เพียงพอได้รับการพิจารณาและนำไปปฏิบัติ</p>
<p>2.5.16 FOOD LOSS AND WASTE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES, EXCLUDING I)</p> <p>In addition to clause 8 of ISO 22000:2018, the organization shall:</p> <p>a) Have a documented policy and objectives detailing the organization's strategy to reduce food loss and waste within their organization and the related supply chain.</p> <p>b) Have controls in place to manage products donated to not-for-profit organizations, employees, and other organizations; and ensure that these products are safe to consume.</p>	<p>2.5.16 การสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร ไม่รวมประเภท I)</p> <p>นอกเหนือจากข้อ 8 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018 แล้ว องค์กรจะต้อง:</p> <p>a) มีเอกสารนโยบายและวัตถุประสงค์ที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับกลยุทธ์ขององค์กรเพื่อลดการสูญเสียอาหารและของเสียภายในองค์กรและห่วงโซ่อุปทานที่เกี่ยวข้อง</p> <p>b) มีการควบคุมในการจัดการผลิตภัณฑ์ที่บริจาคให้กับองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร, พนักงาน, และองค์กรอื่น ๆ ; และมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ปลอดภัยต่อการบริโภค</p>

<p>c) Manage surplus products or by-products intended as animal feed/food to prevent contamination of these products.</p> <p>d) These processes shall comply with the applicable legislation, be kept up to date, and not have a negative impact on food safety.</p>	<p>c) จัดการอาหารที่ผลิตเกินหรือผลผลิตพลอยได้ ที่มีเจตนาสำหรับเป็นอาหารสัตว์/อาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์เหล่านี้</p> <p>d) กระบวนการเหล่านี้จะต้องเป็นไปตามกฎหมายที่บังคับใช้, ได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัย และไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร</p>
<p>2.5.17 COMMUNICATION REQUIREMENTS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>In addition to clause 8.4.2 of ISO 22000:2018, the organization shall inform the certification body within 3 working days of the commencement of the events or situations below and implement suitable measures as part of their emergency preparedness and response process:</p> <p>a) Serious events that impact the FSMS, legality and/or the integrity of the certification including situations that pose a threat to food safety, or certification integrity as a result of a Force majeure, natural or man-made disasters (e.g., war, strike, terrorism, crime, flood, earthquake, malicious computer hacking, etc.);</p> <p>b) Serious situations where the integrity of the certification is at risk and/or where the Foundation can be brought into disrepute. These include, but are not limited to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Public food safety events (e.g., public recalls, withdrawals, calamities, food safety outbreaks, etc.); • Actions imposed by regulatory authorities as a result of a food safety issue(s), where additional monitoring or forced shutdown of production is required; • Legal proceedings, prosecutions, malpractice, and negligence; and • Fraudulent activities and corruption. 	<p>2.5.17 ข้อกำหนดด้านการสื่อสาร (ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <p>นอกเหนือจากข้อ 8.4.2 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018, องค์กรต้องแจ้งหน่วยรับรองภายใน 3 วันทำการหลังจากเหตุการณ์หรือสถานการณ์ด้านล่างขึ้น และใช้มาตรการที่เหมาะสมซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการเตรียมพร้อมและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน:</p> <p>a) เหตุการณ์ร้ายแรงที่ส่งผลกระทบต่อFSMS, ความถูกต้องตามกฎหมาย และ/หรือความสมบูรณ์ของใบรับรอง รวมถึงสถานการณ์ที่เป็นภัยคุกคามต่อความปลอดภัยของอาหาร, หรือความสมบูรณ์ของใบรับรองอันเป็นผลจากเหตุสุดวิสัย ภัยธรรมชาติ หรือภัยที่มนุษย์สร้างขึ้น (เช่น สงคราม การนัดหยุดงาน การก่อการร้าย อาชญากรรม น้ำท่วม แผ่นดินไหว การแฮกคอมพิวเตอร์โดยประสงค์ร้าย ฯลฯ)</p> <p>b) สถานการณ์ร้ายแรงที่ความสมบูรณ์ของใบรับรองตกอยู่ในความเสี่ยง และ/หรืออาจทำให้ The Foundation เสื่อมเสียชื่อเสียง. ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัด:</p> <ul style="list-style-type: none"> • เหตุการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารสาธารณะ (เช่น การเรียกคืน การถอนคืน ภัยพิบัติ การระบาดของโรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ฯลฯ) • การดำเนินการที่กำหนดโดยหน่วยงานกำกับดูแลอันเป็นผลมาจากปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจำเป็นต้องมีการตรวจติดตามเพิ่มเติมหรือบังคับให้หยุดการผลิต • การดำเนินคดี การฟ้องร้อง การทุจริตต่อหน้าที่ และความประมาทเลินเล่อ และ • การกระทำที่เป็นการฉ้อโกงและการทุจริต
<p>2.5.18 REQUIREMENTS FOR ORGANIZATION WITH MULTI-SITE CERTIFICATION (FOOD CHAIN CATEGORIES A, E, F & G)</p> <p>2.5.18.1 CENTRAL FUNCTION</p> <p>a) The management of the central function shall ensure that sufficient resources are available, and that roles, responsibilities and requirements are clearly defined for management, internal auditors,</p>	<p>2.5.18 ข้อกำหนดสำหรับองค์กรที่มีการรับรองหลายสถานประกอบการ (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท A, E, F & G)</p> <p>2.5.18.1 ส่วนกลาง</p> <p>a) การจัดการของส่วนกลางต้องมั่นใจว่ามีทรัพยากรเพียงพอ, และมีการระบุบทบาท, ความรับผิดชอบ และข้อกำหนดอย่างชัดเจนสำหรับฝ่ายบริหาร, ผู้ตรวจประเมินภายใน, บุคลากรด้านเทคนิคที่ทบทวนการตรวจประเมินภายใน และบุคลากรหลักอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับFSMS</p>

technical personnel reviewing internal audits and other key personnel involved in the FSMS.

2.5.18.2 INTERNAL AUDIT REQUIREMENTS

In addition to clause 9.2 of ISO 22000:2018, the organization **shall** adhere to the following requirements relating to internal audits:

- a) An internal audit **procedure** and program **shall** be established by the central function covering the management system, central function, and all sites. Internal auditors **shall** be independent from the areas they audit and be assigned by the central function to ensure impartiality at site level.
- b) The management system, centralized function and all sites **shall** be audited at least annually or more frequently based on a risk assessment; and the effectiveness of corrective action **shall** be demonstrated.
- c) Internal auditors **shall** meet at least the following requirements, and this **shall** be assessed by the CB annually as part of the audit:

Work experience: 2 years' full-time work experience in the food industry including at least 1 year in the organization.

Education: completion of a higher education course or in the absence of a formal course, have at least 5 years work experience in the food production or manufacturing, transport, and storage, retailing, inspection, or enforcement areas.

Training:

- i. For FSSC 22000 internal audits, the lead auditor **shall** have successfully completed a FSMS, QMS or FSSC 22000 Lead Auditor Course of 40 hours.
- ii. Other auditors in the internal audit team **shall** have successfully completed an internal auditor course of 16 hours covering audit principles, practices, and techniques. The training may be provided by the qualified internal Lead Auditor or through an external training provider.
- iii. FSSC Scheme training covering at least ISO 22000, the relevant prerequisite programs based on the technical specification for the sector (e.g., ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) and the FSSC additional requirements – minimum 8 hours.

2.5.18.2 ข้อกำหนดการตรวจประเมินภายใน

นอกเหนือจากข้อ 9.2 ของมาตรฐาน ISO 22000:2018, องค์กร**ต้อง**ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินภายในดังต่อไปนี้:

- a) ขั้นตอนและโปรแกรมการตรวจประเมินภายใน**ต้อง**กำหนดขึ้นโดยหน่วยงานส่วนกลาง ซึ่งครอบคลุมระบบการจัดการ, หน่วยงานส่วนกลาง, และสถานประกอบการทั้งหมด ผู้ตรวจประเมินภายใน**ต้อง**เป็นอิสระจากพื้นที่ที่ตรวจประเมินและได้รับมอบหมายจากหน่วยงานส่วนกลางเพื่อให้มั่นใจว่ามีความเป็นกลางในระดับสถานประกอบการ
- b) ระบบการจัดการ, หน่วยงานส่วนกลาง, และสถานประกอบการทั้งหมดจะ**ต้อง**ได้รับการตรวจประเมินอย่างน้อยปีละครั้งหรือบ่อยกว่านั้นตามการประเมินความเสี่ยง **และ** การแสดงให้เห็นถึงประสิทธิผลของการปฏิบัติการแก้ไข
- c) ผู้ตรวจประเมินภายใน**ต้อง**บรรลุดตามข้อกำหนดต่อไปนี้เป็นอย่างน้อย, และสิ่งนี้จะ**ต้อง**ได้รับการประเมินโดย CB เป็นประจำทุกปี เป็นส่วนหนึ่งของการตรวจประเมิน:

ประสบการณ์การทำงาน: ประสบการณ์ทำงานเต็มเวลา 2 ปีในอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งในองค์กรอย่างน้อย 1 ปี

การศึกษา: สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือในกรณีที่ไม่มีหลักสูตรอย่างเป็นทางการ **ต้อง**มีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 5 ปีในด้านการผลิตหรือการผลิตอาหาร การขนส่งและการจัดเก็บ การค้าปลีก การตรวจสอบ หรือการบังคับใช้

การฝึกอบรม:

- i. สำหรับการตรวจประเมินภายใน FSSC 22000 หัวหน้าผู้ตรวจประเมินจะ**ต้อง** สำเร็จหลักสูตร FSMS, QMS หรือ FSSC 22000 Lead Auditor เป็นเวลา 40 ชั่วโมง
- ii. ผู้ตรวจประเมินท่านอื่น ๆ ในทีมตรวจประเมินภายในจะ**ต้อง**สำเร็จหลักสูตร ผู้ตรวจประเมินภายในเป็นเวลา 16 ชั่วโมง ซึ่งครอบคลุมหลักการ แนวปฏิบัติ และเทคนิคการตรวจประเมิน การฝึกอบรมอาจจัดทำโดยหัวหน้าผู้ตรวจประเมินภายในที่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือผ่านผู้ให้บริการฝึกอบรมภายนอก
- iii. การฝึกอบรม FSSC Scheme อย่างน้อย**ต้อง**ครอบคลุมมาตรฐาน ISO 22000 โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดทางเทคนิคสำหรับภาคธุรกิจ (เช่น ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) และข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC – อย่างน้อย 8 ชั่วโมง

<p>d) Internal audit reports shall be subject to a technical review by the central function, including addressing the non-conformities resulting from the internal audit. Technical reviewers shall be impartial, have the ability to interpret and apply the FSSC normative documents (at least ISO 22000, the relevant ISO/TS 22002-x; PAS-xyz and the FSSC additional requirements) and have knowledge of the organizations processes and systems.</p> <p>e) Internal auditors and technical reviewers shall be subject to annual performance monitoring and calibration. Any follow-up actions identified shall be suitably actioned in a timely and appropriate manner by the Central function.</p>	<p>d) รายงานการตรวจประเมินภายในจะต้องได้รับการตรวจสอบทางเทคนิคโดยหน่วยงานส่วนกลาง, รวมทั้งการจัดการความไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอันเป็นผลจากการตรวจประเมินภายใน. ผู้ตรวจสอบด้านเทคนิคต้องมีความเป็นกลาง, มีความสามารถในการตีความและใช้เอกสารเชิงบรรทัดฐานของ FSSC (อย่างน้อย ISO 22000, ISO/TS 22002-x ที่เกี่ยวข้อง, PAS-xyz และข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC) และมีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการและระบบขององค์กร</p> <p>e) ผู้ตรวจประเมินภายในและผู้ตรวจสอบทางเทคนิคจะต้องได้รับการติดตามสมรรถนะและเปรียบเทียบประจำปี (annual performance monitoring and calibration) การดำเนินการติดตามผลใด ๆ ที่ระบุจะต้องดำเนินการอย่างเหมาะสมในเวลาที่เหมาะสมที่และเหมาะสมโดยหน่วยงานส่วนกลาง</p>
-END-	