

Additional Scheme requirements.

FSSC 22000 Version 5.1

2.5 FSSC 22000 Additional Requirements
(Rev 28/11/2020)

Just for Customer
Guide Series



BSI, a Royal Charter
Company

<p>2.5 FSSC 22000 ADDITIONAL REQUIREMENTS</p> <p>2.5.1 MANAGEMENT OF SERVICES AND PURCHASED MATERIALS</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 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, G and K, the following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 7.1.6:</p> <p><u>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.</u></p> <p>c) 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, 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:</p> <p><u>The organization shall establish, implement and maintain a review process for product specifications to ensure continued compliance with food safety, legal and customer requirements.</u></p>	<p>2.5 ข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC 22000 v 5.1</p> <p>2.5.1 การจัดการบริการและวัสดุที่ซื้อมา</p> <p>a) นอกเหนือจากข้อ 7.1.6 ของ ISO 22000: 2018 องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าในกรณีที่ใช้บริการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อการตรวจพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้และ / หรือการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารสิ่งเหล่านี้จะต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่มีอำนาจ (รวมทั้งห้องปฏิบัติการภายในและภายนอกตามความเหมาะสม) ที่มีความสามารถในการสร้างผลการทดสอบที่แม่นยำและทำซ้ำได้โดยใช้วิธีการทดสอบที่ผ่านการรับรองและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด (เช่น การเข้าร่วมที่ประสบความสำเร็จในโปรแกรมการทดสอบความชำนาญโปรแกรมที่ได้รับการรับรองตามกฎข้อบังคับหรือการรับรองตามมาตรฐานสากลเช่น ISO 17025)</p> <p>b) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, I, G และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO 22000: 2018 ข้อ 7.1.6:</p> <p><u>องค์กรต้องมีเอกสารขั้นตอนการจัดซื้อจัดจ้างในสถานการณ์ฉุกเฉินเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุและซัพพลายเออร์ได้รับการประเมิน</u></p> <p>c) นอกเหนือจาก ISO / TS 22002-1: 2009 ข้อ 9.2 องค์กรต้องมีนโยบายในการจัดหาสัตว์ปล่าและอาหารทะเลที่อยู่ภายใต้การควบคุมของสารต้องห้าม (เช่น ยาสัตว์ ยารักษาโรค โลหะหนักและยาฆ่าแมลง);</p> <p>d) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, I, G และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO / TS 22002-1 ข้อ 9.2 ISO / TS 22002-4 ข้อ 4.6 และ ISO / TS 22002-5 ข้อ 4:</p> <p><u>องค์กรต้องจัดตั้งดำเนินการและรักษากระบวนการทวนสอบข้อกำหนดมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้าย่างต่อเนื่อง</u></p>
<p>2.5.2 PRODUCT LABELLING</p> <p>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><u>Where product is unlabelled, all relevant product information shall be made available to ensure the safe use of the food by the customer or consumer.</u></p>	<p>2.5.2 การติดฉลากผลิตภัณฑ์</p> <p>นอกเหนือจากข้อ 8.5.1.3 ของ ISO 22000: 2018 องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้รับการติดฉลากตามข้อบังคับที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดทางกฎหมายทั้งหมดในประเทศที่ต้องการจำหน่ายรวมถึงสารก่อภูมิแพ้และข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า</p> <p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่มีฉลาก ต้องแสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าหรือผู้บริโภคใช้อาหารอย่างปลอดภัย</p>
<p>2.5.3 FOOD DEFENSE</p> <p>2.5.3.1 THREAT ASSESSMENT</p> <p>The organization shall have a documented procedure in place to:</p> <p>a) Conduct a threat assessment to identify and assess potential threats;</p> <p>b) Develop and implement mitigation measures for significant threats.</p>	<p>2.5.3 การป้องกันอาหาร</p> <p>2.5.3.1 การประเมินภัยคุกคาม</p> <p>องค์กรจะต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนเพื่อ:</p> <p>a) ดำเนินการประเมินภัยคุกคามเพื่อระบุและประเมินภัยคุกคามที่อาจเกิดขึ้น</p> <p>b) พัฒนาและใช้มาตรการบรรเทาภัยคุกคามที่สำคัญ</p>
<p>2.5.3.2 PLAN</p>	<p>2.5.3.2 แผน</p>

<p>a) The organization shall have a documented food defense plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization.</p> <p>b) The food defense plan shall be supported by the organization's FSMS.</p> <p>c) The plan shall comply with applicable legislation and be kept up-to-date.</p>	<p>a) องค์กรต้องมีเอกสารแผนการป้องกันอาหารระบุมมาตรการบรรเทาผลกระทบที่ครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขต FSMS ขององค์กร</p> <p>b) แผนป้องกันอาหารจะได้รับการสนับสนุนโดย FSMS ขององค์กร</p> <p>c) แผนจะสอดคล้องกับกฎหมายที่บังคับใช้และได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ</p>																														
<p>2.5.4 FOOD FRAUD MITIGATION</p>	<p>2.5.4 การแก้ไขการฉ้อโกงอาหาร</p>																														
<p>2.5.4.1 VULNERABILITY ASSESSMENT</p> <p>The organization shall have a documented procedure in place to:</p> <p>a) Conduct a food fraud vulnerability assessment to identify and assess potential vulnerabilities;</p> <p>b) Develop and implement mitigation measures for significant vulnerabilities.</p>	<p>2.5.4.1 การประเมินความเสี่ยง</p> <p>องค์กรจะต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนเพื่อ:</p> <p>a) ดำเนินการประเมินความเสี่ยงจากการฉ้อโกงอาหารเพื่อระบุและประเมินช่องโหว่ที่อาจเกิดขึ้น</p> <p>b) พัฒนาและใช้มาตรการบรรเทาสำหรับช่องโหว่ที่สำคัญ</p>																														
<p>2.5.4.2 PLAN</p> <p>a) The organization shall have a documented food fraud mitigation plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization.</p> <p>b) The food fraud mitigation plan shall be supported by the organization's FSMS.</p> <p>c) The plan shall comply with the applicable legislation and be kept up-to-date.</p>	<p>2.5.4.2 แผน</p> <p>a) องค์กรต้องมีเอกสารแผนการลดการทุจริตด้านอาหารโดยระบุมมาตรการบรรเทาผลกระทบที่ครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขต FSMS ขององค์กร</p> <p>b) แผนลดการฉ้อโกงอาหารได้รับการสนับสนุนโดย FSMS ขององค์กร</p> <p>c) แผนจะต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่บังคับใช้และได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ</p>																														
<p>2.5.5 LOGO USE</p> <p>a) Certified organizations, Certification Bodies and Training Organizations shall use the FSSC 22000 logo only for marketing activities such as organization's printed matter, website and another promotional material.</p> <p>b) In case of using the logo the organization shall comply with the following specifications:</p> <table border="1" data-bbox="117 1029 968 1127"> <thead> <tr> <th>Color</th> <th>PMS</th> <th>CMYK</th> <th>RGB</th> <th>#</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Green</td> <td>348 U</td> <td>82/25/76/7</td> <td>33/132/85</td> <td>218455</td> </tr> <tr> <td>Grey</td> <td>60% black</td> <td>0/0/0/60</td> <td>135/136/138</td> <td>87888a</td> </tr> </tbody> </table> <p>Use of the logo in black and white is permitted when all other text and images are in black and white.</p> <p>c) The certified organization is not allowed to use the FSSC 22000 logo, any statement or make reference to its certified status on:</p> <ol style="list-style-type: none"> a product; its labelling; its packaging (primary, secondary or any other form); in any other manner that implies FSSC 22000 approves a product, process or service. 	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	<p>2.5.5 การใช้โลโก้</p> <p>a) องค์กรที่ได้รับการรับรองหน่วยรับรองและองค์กรฝึกอบรมจะใช้โลโก้ FSSC 22000 สำหรับกิจกรรมทางการตลาดเท่านั้น เช่น สิ่งพิมพ์ขององค์กร เว็บไซต์และสื่อส่งเสริมการขายอื่น ๆ</p> <p>b) ในกรณีที่ใช้โลโก้ขององค์กรจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้:</p> <table border="1" data-bbox="1041 987 1892 1084"> <thead> <tr> <th>Color</th> <th>PMS</th> <th>CMYK</th> <th>RGB</th> <th>#</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Green</td> <td>348 U</td> <td>82/25/76/7</td> <td>33/132/85</td> <td>218455</td> </tr> <tr> <td>Grey</td> <td>60% black</td> <td>0/0/0/60</td> <td>135/136/138</td> <td>87888a</td> </tr> </tbody> </table> <p>อนุญาตให้ใช้โลโก้เป็นขาวดำเมื่อข้อความและรูปภาพอื่น ๆ ทั้งหมดเป็นสีดำและสีขาว</p> <p>c) องค์กรที่ได้รับการรับรองไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้โลโก้ FSSC 22000 ข้อความใด ๆ หรืออ้างอิงถึงสถานะที่ได้รับการรับรองใน:</p> <ol style="list-style-type: none"> ผลิตภัณฑ์; การติดฉลาก บรรจุภัณฑ์ (primary, secondary หรือรูปแบบอื่นใด) ในลักษณะอื่นใดที่แสดงนัยถึง FSSC 22000 อนุมัติผลิตภัณฑ์กระบวนการหรือบริการ 	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
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																											
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																											

<p>2.5.6 MANAGEMENT OF ALLERGENS (FOOD CHAIN CATEGORIES C, E, FI, G, I & K)</p> <p>The organization shall have a documented allergen management plan that includes:</p> <p>a) Risk assessment covering all potential sources of allergen cross-contamination and;</p> <p>b) Control measures to reduce or eliminate the risk of cross-contamination</p>	<p>2.5.6 การจัดการ ALLERGENS (หมวดหมู่อาหาร C, E, FI, G, I & K) องค์กรต้องมีเอกสารแผนการจัดการสารก่อภูมิแพ้ซึ่งรวมถึง:</p> <p>a) การประเมินความเสี่ยงครอบคลุมแหล่งที่มาของการปนเปื้อนข้ามสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมดและ</p> <p>b) มาตรการควบคุมเพื่อลดหรือขจัดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม</p>
<p>2.5.7 ENVIRONMENTAL MONITORING (FOOD CHAIN CATEGORIES C, I & K)</p> <p>The organization shall have in place:</p> <p>a) Risk-based environmental monitoring program;</p> <p>b) 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 and allergen controls present;</p> <p>c) Data of the monitoring activities including regular trend analysis.</p>	<p>2.5.7 การตรวจสอบสภาพแวดล้อม (หมวดหมู่โซ่อาหาร C, I & K) องค์กรจะต้องมี:</p> <p>a) โครงการตรวจสอบสิ่งแวดล้อมตามความเสี่ยง</p> <p>b) ขั้นตอนที่เป็นเอกสารสำหรับการประเมินประสิทธิผลของการควบคุมทั้งหมดในการป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมการผลิตและอย่างน้อยต้องรวมถึงการประเมินการควบคุมทางจุลชีววิทยาและสารก่อภูมิแพ้ที่มีอยู่</p> <p>c) ข้อมูลกิจกรรมการเฝ้าติดตามรวมถึงการวิเคราะห์แนวโน้มอย่างสม่ำเสมอ</p>
<p>2.5.8 FORMULATION OF PRODUCTS (FOOD CHAIN CATEGORY D)</p> <p>The organization shall have in place procedures to manage the use of ingredients that contain nutrients that can have adverse animal health impact.</p>	<p>2.5.8 สูตรผลิตภัณฑ์ (หมวดอาหารโซ่ D) องค์กรต้องมีขั้นตอนในการจัดการการใช้ส่วนผสมที่มีสารอาหารที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพสัตว์</p>
<p>2.5.9 TRANSPORT AND DELIVERY (FOOD CHAIN CATEGORY FI)</p> <p>The organization shall ensure that product is transported and delivered under conditions which minimize the potential for contamination.</p>	<p>2.5.9 การขนส่งและการจัดส่ง (FOOD CHAIN CATEGORY FI) องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการขนส่งและจัดส่งผลิตภัณฑ์ภายใต้สภาวะที่ลดโอกาสในการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด</p>
<p>2.5.10 STORAGE AND WAREHOUSING (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>a) <u>The organization shall establish, implement and maintain a procedure and specified stock rotation system that includes FEFO principles in conjunction with the FIFO requirements.</u></p> <p>b) <u>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 with chilling or freezing of the products.</u></p>	<p>2.5.10 การจัดเก็บและคลังสินค้า(ทุกประเภทหมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหาร)</p> <p>a) <u>องค์กรต้องจัดตั้งดำเนินการและรักษาขั้นตอนและระบบหมุนเวียนสต็อกที่ระบุซึ่งรวมถึงหลักการ FEFO ร่วมกับข้อกำหนด FIFO</u></p> <p>b) <u>นอกเหนือจาก ISO / TS 22002-1: 2009 ข้อ 16.2 แล้วองค์กรจะต้องกำหนดข้อกำหนดที่กำหนดเวลาและอุณหภูมิหลังการฆ่าที่เกี่ยวข้องกับการแช่เย็นหรือการแช่แข็งของผลิตภัณฑ์</u></p>
<p>2.5.11 HAZARD CONTROL AND MEASURES FOR PREVENTING CROSS-CONTAMINATION (FOOD CHAIN CATEGORIES C & I)</p> <p>a) <u>For food chain category I, the following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 8.5.1.3:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>The organization shall have specified requirements in place in case packaging is used to impart or provide a functional effect on food (e.g. shelf life extension).</u> <p>b) <u>For food chain category CI, the following requirement apply in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 10.1:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>The organization shall have specified requirements for an inspection process at lairage and/or at evisceration to ensure animals are fit for human consumption;</u> 	<p>2.5.11 การควบคุมและมาตรการที่เป็นอันตรายสำหรับการป้องกันการปนเปื้อนข้าม (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท C & I)</p> <p>a) <u>สำหรับห่วงโซ่อาหารหมวด I ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO 22000: 2018 ข้อ 8.5.1.3:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>องค์กรต้องมีข้อกำหนดที่ระบุไว้ในกรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อให้หรือให้ผลการทำงานต่ออาหาร (เช่นการยืดอายุการเก็บรักษา)</u> <p>b) <u>สำหรับ CI ประเภทห่วงโซ่อาหารข้อกำหนดต่อไปนี้ใช้เพิ่มเติมจาก ISO / TS 22002-1: 2009 ข้อ 10.1:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>องค์กรต้องกำหนดข้อกำหนดสำหรับกระบวนการตรวจสอบการทำให้สลบก่อนฆ่า และ / หรือการฆ่าแต่ละ เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์มีความเหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์</u>

<p>2.5.12 PRP VERIFICATION (FOOD CHAIN CATEGORIES C, D, G, I & K)</p> <p>For food chain categories C, D, G, I and K, the following additional requirement applies to ISO22000: 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 C, D, G, I & K)</p> <p>สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, G, I และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO22000: 2018 ข้อ 8.8.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> องค์กรต้องจัดตั้งดำเนินการและบำรุงรักษาเป็นประจำ (เช่น รายเดือน) การตรวจสอบสถานที่ / การตรวจสอบ PRP เพื่อตรวจสอบว่าสถานที่ (ภายในและภายนอก) สภาพแวดล้อมการผลิตและอุปกรณ์การผลิตได้รับการบำรุงรักษาในสภาพที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร ความถี่และเนื้อหาของการตรวจสอบไซต์ / การตรวจสอบ PRP จะขึ้นอยู่กับความเสี่ยงโดยมีเกณฑ์การสมมูลที่กำหนดไว้และสอดคล้องกับข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
<p>2.5.13 PRODUCT DEVELOPMENT (FOOD CHAIN CATEGORIES 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 	<p>2.5.13 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, E, F, I & K)</p> <p>ขั้นตอนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จะต้องกำหนดดำเนินการและบำรุงรักษาสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตเพื่อให้แน่ใจว่ามีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมาย ซึ่งจะรวมถึงสิ่งต่อไปนี้:</p> <ol style="list-style-type: none"> การประเมินผลกระทบของการเปลี่ยนแปลง FSMS โดยคำนึงถึงอันตรายใหม่ ๆ ด้านความปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงสารก่อภูมิแพ้) ที่แนะนำและอัปเดตการวิเคราะห์อันตรายให้สอดคล้องกัน การพิจารณาผลกระทบต่อแผนภูมิกระบวนการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และ ผลิตภัณฑ์และกระบวนการที่มีอยู่ ความต้องการทรัพยากรและการฝึกอบรม ข้อกำหนดด้านอุปกรณ์และการบำรุงรักษา จำเป็นต้องดำเนินการทดลองการผลิตและอายุการเก็บเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของสูตรและกระบวนการของผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและตรงตามความต้องการของลูกค้า
<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>นอกจาก ISO / TS 22002-6 ข้อ 4.10.1 องค์กรต้องมีขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าสุขภาพของบุคลากรไม่ส่งผลเสียต่อการดำเนินการผลิตอาหารสัตว์ ภายใต้ข้อ จำกัด ทางกฎหมายในประเทศที่ปฏิบัติงาน พนักงานจะต้องได้รับการตรวจคัดกรองทางการแพทย์ก่อนที่จะทำงานในการสัมผัสกับอาหารวันแต่เอกสารอันตรายหรือการประเมินทางการแพทย์จะระบุเป็นอย่างอื่น การตรวจสุขภาพเพิ่มเติมหากได้รับอนุญาตจะต้องดำเนินการตามที่กำหนดและตามช่วงเวลาที่ยอมรับกำหนด</p>
<p>2.5.15 REQUIREMENTS FOR ORGANIZATIONS WITH MULTI-SITE CERTIFICATION (FOOD CHAIN CATEGORY A, E, FI & G)</p>	<p>2.5.15 ข้อกำหนดสำหรับองค์กรที่มีการรับรองหลายเว็บไซต์ (หมวดหมู่ในห่วงโซ่อาหารประเภท A, E, FI & G)</p>

<p><u>2.5.15.1 – Central function</u> 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, technical personnel reviewing internal audits and other key personnel involved in the FSMS.</p>	<p><u>2.5.15.1 - ส่วนกลาง</u> a) ผู้บริหารของหน่วยงานกลางต้องมั่นใจว่ามีทรัพยากรเพียงพอและมีการกำหนดบทบาทความรับผิดชอบและข้อกำหนดไว้อย่างชัดเจนสำหรับฝ่ายบริหารผู้ตรวจสอบภายในบุคลากรด้านเทคนิคที่ตรวจสอบการตรวจสอบภายในและบุคลากรสำคัญอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องใน FSMS</p>
<p><u>2.5.15.2 - Internal Audit Requirements</u> 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, centralised function and all sites shall be audited at least annually or more frequently based on a risk assessment. c) Internal auditors shall meet at least the following requirements and this shall be assessed by the CB annually as part of the audit:</p> <p><u>Work experience: 2 years’ full time work experience in the food industry including at least 1 year in the organization.</u> <u>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.</u> <u>Training:</u> 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. 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. 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><u>2.5.15.2 - ข้อกำหนดการตรวจสอบภายใน</u> a) ขั้นตอนและโปรแกรมการตรวจสอบภายในจะถูกกำหนดโดยหน่วยงานกลางซึ่งครอบคลุมระบบการจัดการหน้าที่ส่วนกลางและทุกพื้นที่ ผู้ตรวจสอบภายในต้องเป็นอิสระจากพื้นที่ที่ตรวจสอบและได้รับมอบหมายจากหน่วยงานกลางเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเป็นกลางในระดับพื้นที่ b) ระบบการจัดการการทำงานแบบรวมศูนย์และไซต์ทั้งหมดจะต้องได้รับการตรวจสอบอย่างน้อยทุกปีหรือบ่อยกว่านั้นโดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยง c) ผู้ตรวจสอบภายในจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้เป็นอย่างน้อยและ CB จะประเมินทุกปีโดยเป็นส่วนหนึ่งของการตรวจสอบ:</p> <p><u>ประสบการณ์การทำงาน: ประสบการณ์ทำงานเต็มเวลา 2 ปีในอุตสาหกรรมอาหารรวมทั้งในองค์กรอย่างน้อย 1 ปี</u> <u>การศึกษา: สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือในกรณีที่ไม่มียุทธศาสตร์อย่างเป็นทางการมีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 5 ปีในการผลิตอาหารหรือการผลิตการขนส่งและการจัดเก็บ การค้าปลีก การตรวจสอบหรือการบังคับใช้ การฝึกอบรม:</u> i. สำหรับการตรวจสอบภายใน FSSC 22000 หัวหน้าผู้ตรวจสอบจะต้องสำเร็จหลักสูตร FSMS, QMS หรือ FSSC 22000 Lead Auditor เป็นเวลา 40 ชั่วโมง ii. ผู้ตรวจสอบอื่นในทีมตรวจสอบภายในจะต้องสำเร็จหลักสูตรผู้ตรวจสอบภายในเป็นเวลา 16 ชั่วโมงซึ่งครอบคลุมหลักการปฏิบัติและเทคนิคการตรวจสอบ การฝึกอบรมอาจจัดให้โดยผู้ตรวจสอบภายในที่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือผ่านผู้ให้บริการฝึกอบรมภายนอก iii. การฝึกอบรมโครงการ FSSC ครอบคลุม ISO 22000 เป็นอย่างน้อยโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดทางเทคนิคสำหรับภาค (เช่น ISO / TS 22002-x; PAS-xyz) และข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC - ขั้นต่ำ 8 ชั่วโมง d) รายงานการตรวจสอบภายในจะต้องได้รับการตรวจสอบทางเทคนิคโดยหน่วยงานส่วนกลางรวมถึงการระบุถึงความไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่เป็นผลจากการตรวจสอบภายใน ผู้ตรวจสอบทางเทคนิคจะต้องเป็นกลางมีความสามารถในการตีความและใช้เอกสารเชิงบรรทัดฐานของ FSSC (อย่างน้อย ISO 22000, ISO / TS 22002-x ที่เกี่ยวข้องข้อกำหนดเพิ่มเติม PAS-xyz และ FSSC) และมีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการและระบบขององค์กร . e) ผู้ตรวจสอบภายในและผู้ตรวจสอบทางเทคนิคจะต้องได้รับการตรวจสอบและสอบเทียบผลการปฏิบัติงานประจำปี การดำเนินการติดตามผลใด ๆ ที่ระบุจะต้องได้รับการดำเนินการอย่างเหมาะสมในเวลาที่เหมาะสมและเหมาะสมโดยหน่วยงานกลาง</p>

