



● BSI Training Academy

Main Change FSSC 22000 SCHEME VERSION 6



By Royal Charter



Today Topics

สาเหตุการเปลี่ยนแปลงจาก V.5.1 เป็น V.6 ?

ข้อกำหนดหลักที่มีการเปลี่ยนแปลง

รูปแบบการตรวจและผลกระทบในการจัดทำระบบตามข้อกำหนดใหม่

วันเริ่มบังคับใช้ และช่วงเวลาในการปรับเปลี่ยน

Q&A



- 
- สาเหตุการเปลี่ยนแปลง
จาก V.5.1 เป็น V.6 ?:

ทำไมต้องเปลี่ยนเป็น version 6?



การเปลี่ยนแปลงของ ISO 22003-1:2022



สนับสนุนสหประชาชาติ เพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนสำหรับการสูญเสียอาหารและของเสีย (food loss and waste)



เพิ่มการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร



ลบ Category A ออกและเพิ่ม FII สำหรับการ Trading and brokering



เพิ่ม QR Code ในใบรับรอง เพื่อความถูกต้องของใบรับรอง



นำการตัดสินใจของ BoS มาใช้

- 
- ข้อกำหนดหลักที่มีการเปลี่ยนแปลง:

FSSC 22000 Scheme structure

The FSSC 22000 Scheme has 3 required components supported by the BOS decision list:

(มีการปรับ food Chain Category ใหม่)

ISO 22000

• ไม่เปลี่ยนแปลง

PRPs

• ไม่เปลี่ยนแปลง

FSSC 22000 requirements

• FSSC 22000 additional requirements ปรับจาก 15 เป็น 18 ข้อ



FSSC 22000 v6

- ปรับหมวดหมู่ (ย่อย) ให้สอดคล้องกับ ISO 22003-1:2022:
 - เพิ่ม Category C0
 - เพิ่ม Category BIII
 - ย้าย Category DIIa และ DIIb ไปรวมอยู่ใน Category C
 - เพิ่ม Category FII (Trading and brokering)
 - รวม Category GI และ GII ไว้ใน CAT G
- ลบ Category A (ฟาร์ม)
- ลบ FSSC 22000-Quality

FSSC v6 Scope and Categories – in accordance with ISO 22003-1:2022

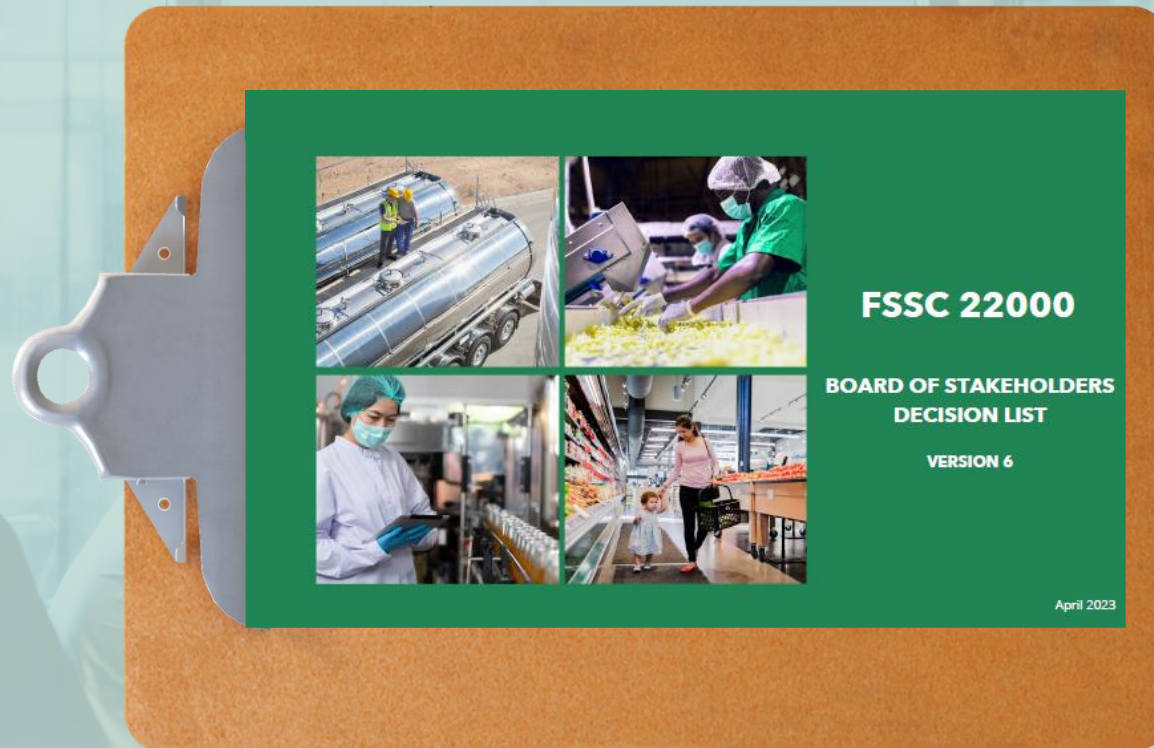
FSSC 22000 Category	FSSC 22000 Subcategory
B – Handling of plants	BIII - Pre-process handling of plant products
C - Food Manufacturing	C0 - Animal – Primary conversion
	CI - Processing of perishable animal products
	CII - Processing of perishable plant-based products
	CIII - Processing of perishable animal and plant products (mixed products)
CIV - Processing of ambient stable products	
D – Animal Feed Production	D – Processing of feed and animal food
G - Transport and Storage	G - Transport and Storage services
I - Production of Food Packaging and Packaging Materials	I - Production of Food Packaging and Packaging Material
K - Production of Bio/chemicals	K - Production of Bio/chemicals

New categories

Pet Food moved to Cat. C

No subcategories

The Board of Stakeholders (BoS) Decision List



The Board of Stakeholders (BoS) Decision List is a document which contains decisions applicable to the FSSC 22000 Scheme. The decisions overrule or provide further clarification on existing Scheme rules and must be implemented.

- FSSC Additional requirements :



FSSC Additional requirements

bsi.

...making excellence a habit.™

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

แปลถอดความสำหรับการอบรม โดย สถาบันมาตรฐานอังกฤษ (24 เมษายน 2566) page 1 of 15



● FSSC 22000 additional requirements

FSSC 22000 Additional Requirements

Group 1 ตกแต่ง :

- 2.5.1 (e) - การใช้บรรจุภัณฑ์รีไซเคิลเป็นวัตถุดิบ (หมวด I)
- 2.5.2 (c) - การควบคุมการเคลมบนฉลากผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์
- 2.5.2 (d) - การจัดการอาร์ตเวิร์คและการควบคุมการพิมพ์ (หมวด I)
- 2.5.3/2.5.4 - ข้อกำหนดด้านการป้องกันอาหาร/การฉ้อโกงด้านอาหารสำหรับซัพพลายเออร์ (Cat. FII)
- 2.5.10 (d) - การทำความสะอาดเรือบรรทุกสินค้า
- 2.5.11 (d) - การจัดการสิ่งแปลกปลอม
- 2.5.13 (e) – การทวนสอบอายุการเก็บสินค้าอย่างต่อเนื่อง (Ongoing shelf-life)
- 2.5.13 (f) - การพิสูจน์ยืนยันความถูกต้องของคำแนะนำในการปรุงอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ RTC



● FSSC 22000 additional requirements

FSSC 22000 Additional Requirements

Group 1 **ตัดเติม :**

- 2.5.5 - การใช้โลโก้
- 2.5.6 - การจัดการสารก่อภูมิแพ้
- 2.5.7 – การตรวจสอบสถานะสิ่งแวดล้อม
(Environmental monitoring)




● FSSC 22000 additional requirements

FSSC 22000 Additional Requirements

Group 3 **เพิ่มใหม่:**

- 2.5.8 - วัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร
- 2.5.9 - การควบคุมคุณภาพ
- 2.5.15 - การจัดการอุปกรณ์ (การออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ)
- 2.5.16 – การสูญเสียอาหารและของเสีย (Food loss, waste)
- 2.5.17 - ข้อกำหนดในการสื่อสาร (CO ถึง CB)



- 
- **5 New additional requirements:**

FSSC 2.5.8 Food safety and quality culture

In addition to ISO 22000,
Clause 5.1

ผู้บริหารระดับสูง ต้องสร้าง
ดำเนินการ และรักษา
วัตถุประสงค์ด้านความ
วัฒนธรรมปลอดภัยและ
คุณภาพของอาหาร

ต้องมีการสื่อสารและการ
ฝึกอบรม

ต้องรับฟังความคิดเห็นของ
พนักงาน การมีส่วนร่วม และ
การวัดผลการปฏิบัติงาน

ต้องมีแผนวัฒนธรรมความ
ปลอดภัยและคุณภาพอาหาร
พร้อมเป้าหมายและระยะเวลา
การดำเนินการ

FSSC 22000 2.5.9 Quality Control

2.5.9 - การควบคุมคุณภาพ (หมวดหมู่ห่วงโซ่อาหารทั้งหมด)

- กำหนด ดำเนินการ และรักษานโยบายคุณภาพและวัตถุประสงค์คุณภาพ
- สร้าง นำไปใช้ และรักษาพารามิเตอร์คุณภาพ
- การวิเคราะห์และประเมินผลของพารามิเตอร์การควบคุมคุณภาพ
- รวมองค์ประกอบคุณภาพเหล่านี้ไว้ในการตรวจติดตามภายใน
- สร้างและใช้ขั้นตอนการควบคุมปริมาณ
- สร้างและดำเนินขั้นตอนการเริ่มต้นและเปลี่ยนไลน์การผลิต

FSSC 2.5.15 การจัดการอุปกรณ์

ต้องมีข้อกำหนดการซื้ออุปกรณ์ที่ระบุ

- ออกแบบถูกสุขลักษณะ
- ถูกกฎหมายและตรงตามข้อกำหนดของลูกค้า
- ตรงตามวัตถุประสงค์ในการใช้งาน
- สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิต

ซัพพลายเออร์ต้องแสดงหลักฐานการปฏิบัติตามข้อกำหนดการซื้อ

กระบวนการจัดการการเปลี่ยนแปลงตามความเสี่ยงสำหรับอุปกรณ์ใหม่

หลักฐานการตรวจรับงานหลังการติดตั้ง






FSSC 2.5.16 การสูญเสียอาหารและขยะอาหาร เพิ่มเติมจากมาตรฐาน ISO 22000 ข้อ 8

FOOD LOSS AND WASTE (การสูญเสียอาหารและของเสีย)

การสูญเสียอาหารที่เกิดขึ้นก่อนที่อาหารจะถึงมือผู้บริโภคอันเป็นผลมาจากปัญหาในห่วงโซ่อุปทาน (ขั้นตอนการผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ และการจำหน่าย)

เศษอาหาร หมายถึง อาหารที่เหมาะสมแก่การบริโภค แต่ทิ้งอย่างตั้งใจที่ร้านค้าปลีกหรือระดับการบริโภค (ไม่รวมถึงการสูญเสียบรรจุภัณฑ์)



FSSC 2.5.16 การสูญเสียอาหารและขยะอาหาร นอกเหนือจากมาตรฐาน ISO 22000 ข้อ 8

นโยบายและวัตถุประสงค์ ที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับกลยุทธ์ในการลดการสูญเสียอาหารและของเสียภายในองค์กรและห่วงโซ่อุปทานที่เกี่ยวข้อง

การควบคุมเพื่อจัดการผลิตภัณฑ์ที่บริจาคให้กับองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร พนักงาน และองค์กรอื่นๆ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ปลอดภัยต่อการบริโภค

จัดการผลิตภัณฑ์ส่วนเกินหรือผลพลอยได้สำหรับเป็นอาหารสัตว์/อาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้

ปฏิบัติตามกฎหมายที่บังคับใช้ รักษาให้เป็นปัจจุบันและไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร

FSSC 2.5.17 Communicating requirements

In addition to ISO 22000, Clause 8.4.2


ต้องแจ้ง CB ภายใน 3 วัน สำหรับ:

- เหตุการณ์ร้ายแรงที่ส่งผลกระทบต่อ FSMS ความถูกต้องตามกฎหมาย ความสมบูรณ์ของการรับรอง
- เหตุสุดวิสัย ภัยธรรมชาติหรือฝีมือมนุษย์ อาชญากรรมในโลกไซเบอร์

สถานการณ์รวมถึง;

- การเรียกคืนหรือถอนคืนอาหาร
- การดำเนินการด้านกฎระเบียบ
- การดำเนินการทางกฎหมาย
- กิจกรรมที่ฉ้อโกงและการทุจริต



- 
- รูปแบบการตรวจ
และผลกระทบใน
การจัดทำระบบตาม
ข้อกำหนดใหม่:

● Audit duration:

- ปรับการคำนวณระยะเวลาการตรวจประเมินใหม่ให้สอดคล้องกับ ISO 22003-1:2022
- เพิ่ม TFSSC (1.0 MD หรือ 1.5 MD) ระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำ (2.0 MD) และเวลาในการจัดทำรายงาน (1.0 MD)
- นำการยกเว้นสำหรับการตรวจประเมิน 1.0 MD ออก แต่ยังมี การยกเว้น 1.5 MD สำหรับกระบวนการง่ายๆ:

4.3.1 BASIC AUDIT DURATION CALCULATION (SINGLE SITE)

The total audit duration/site audit time (for a single site) is defined as $D_s + T_{FSSC}$ where:

- $D_s = (T_D + T_H + T_{FTE})$ which is the total audit duration calculated according to ISO 22003-1:2022; and
- T_{FSSC} shall be calculated as follows:
 - 1.0 auditor day (8 working hours) when the company has less than 250 FTE and 1 or 2 HACCP studies.
 - 1.5 auditor day (12 working hours) when the organization has 250 FTE or more; or 3 HACCP studies or more.



Audit duration:

- ระยะเวลาทั้งหมด คือ $D_s + TF_{SSC}$, $D_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$

ISO/TS 22003: 2013

Table B.1 — Minimum initial certification audit time

Category a	Basic on-site audit time, in audit days T_D	Number of audit days for each additional HACCP study T_H	Number of audit days for absence of certified relevant management system T_{MS}	Number of audit days per number of employees T_{FTE}	For each additional site visited
A	0,75	0,25	0,25 ↑	1 to 19 = 0	50 % of minimum on-site audit time
B	0,75	0,25		20 to 49 = 0,5	
C	1,50	0,50		50 to 79 = 1,0	
D	1,50	0,50		80 to 199 = 1,5	
E	1,00	0,50		200 to 499 = 2,0	
F	1,00	0,50		500 to 899 = 2,5	
G	1,00	0,25		900 to 1 299 = 3,0	
H	1,00	0,25		1 300 to 1 699 = 3,5	
I	1,00	0,25		1 700 to 2 999 = 4,0	
J	1,00	0,25		3 000 to 5 000 = 4,5	
K	1,50	0,50		> 5 000 = 5,0	

^a See Annex A.

ISO 22003: 2022 Part 1


Table B.1 — Variables for calculation of minimum audit duration

Category or subcategory	Basic site audit duration, in audit days T_D	Number of audit days for each additional HACCP study T_H	Effective number FTE T_{FTE}
AI	1,0	0,25	1 to 5 = 0 6 to 49 = 0,5 50 to 99 = 1,0 100 to 199 = 1,5 200 to 499 = 2,0 500 to 999 = 2,5 > 1 000 = 3 ↑
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
CO	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
CIV	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
E	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,5	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

● Nonconformity management (Legislative NCs):

- **Major NC** - การไม่ปฏิบัติตามกฎหมายที่เชื่อมโยงกับคุณภาพ
- **Critical NC** - การไม่ปฏิบัติตามกฎหมายที่เชื่อมโยงกับความปลอดภัยของอาหาร (ไม่ใช่คุณภาพ)

NC Level	Definition
Minor	A minor nonconformity shall be issued when the finding does not affect the capability of the management system to achieve the intended results.
Major	A major nonconformity shall be issued when the finding negatively affects the capability of the management system to achieve the intended results, or a legislative noncompliance linked to quality.
Critical	A critical nonconformity is issued when there is a significant failure in the management system, a situation with direct adverse food safety impact and no appropriate action is being observed or when food safety legality and/or certification integrity is at stake.

- 
- วันเริ่มบังคับใช้
และช่วงเวลาใน
การปรับเปลี่ยน

UPGRADE PROCESS

- เวอร์ชัน 6 ของ FSSC 2200 Scheme เผยแพร่ในเดือนเมษายน 2023
- ซึ่งรวมถึงกระบวนการอัปเดตเวอร์ชัน 6
- มีกรอบเวลาการเปลี่ยนแปลง 12 เดือน
- การตรวจสอบครั้งแรกสำหรับเวอร์ชัน 6 จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2024
- องค์กรทั้งหมดจะต้องดำเนินการตรวจสอบการอัปเดต V6 ให้เสร็จสิ้น ก่อนวันที่ 31 มีนาคม 2025
- กระบวนการอัปเดตใน Assurance Platform จะต้องเสร็จสิ้นภายในวันที่ 31 พฤษภาคม 2025

- Contact us



www.bsigroup.com/th-TH/



BSI Thailand



@bsithailand