

FSSC 22000 - ISO 23412 Addendum

สำหรับ บธุรกิจขนส่งอาหารแบบเย็น



FSSC 22000 v5.1



- One document
- Six parts
- Seven annexes
- Two appendices
- Guidance documents
- Decisions of the stakeholders

The Board of Stakeholders (BoS) Decision List

The Board of Stakeholders (BoS) Decision List คือ รายการการตัดสินใจของคณะกรรมการผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (BoS) เป็นเอกสารที่มีการตัดสินใจที่เกี่ยวข้องกับ FSSC 22000 Scheme การตัดสินใจจะลบหรือให้คำชี้แจงเพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎโครงการที่มีอยู่ซึ่งต้องนำไปปฏิบัติ

จำไว้ว่ารายการดังกล่าว BoS สามารถปรับเปลี่ยนได้เมื่อเห็นว่าจำเป็น และเราต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้รับข้อมูลที่ทันสมัย

เอกสารฉบับล่าสุด สามารถดูได้ที่:

<https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents-version-5-1/>



Board of Stakeholders Decision list

Board of Stakeholders Decision list | April 2021



Number	Reference	Description	Nature	Decision date	Effective date	Transition period
#1	Part 2 (2.4)	In the PRP standard for Food packaging manufacturing (ISO/TS 22002-4:2013), the word "should" in clause 4.13.2, must be replaced by "shall" making this a mandatory requirement. (#10 BoS decision list V5)	Mandatory	17 February 2020	Immediate	Not applicable
#2	Requirements for Version 5.1 Upgrade Process	The V5.1 Upgrade Paper has been published, setting out the requirements for CBs, ABs and Training Organizations on how to transition organizations to Version 5.1 of the Scheme. (#25 BoS decision list V5)	Mandatory	1 December 2020	01 April 2021	4 months
#3	Requirements for Version 5.1 Upgrade Process	An updated version of the V5.1 Upgrade Process requirements has been published. This document sets out the requirements for CBs, ABs and Training Organizations on how to transition organizations to Version 5.1 of the Scheme.	Mandatory	23 February 2021	01 April 2021	2 months
#4	Version 5.1 Annex 4 + 5	An updated version of Annex 4 and Annex 5 of the FSSC 22000 Scheme version 5.1 has been published.	Mandatory	23 February 2021	01 April 2021	2 months
#5	ISO 23412 Addendum	The ISO 23412 Addendum "Indirect temperature-controlled refrigerated delivery services - land transport of parcels with intermediate transfer" has been approved by the Board of Stakeholders.	Voluntary	13 April 2021	01 May 2021	Not applicable

FSSC 22000 - ISO 23412 Addendum



SCOPE

- addendum is a voluntary
- organizations wishing to meet the requirements of ISO23412: 2020
- specifies requirements for the provision and operation of indirect, temperature-controlled refrigerated delivery services for refrigerated parcels which contain temperature-sensitive goods (including foods) in land transportation.
- Excluded
 - airplane, ship, or train
 - transported in ambient temperatures
 - Medical devices and medical equipment and pharmaceuticals



AUDIT PROCESS and AUDIT DURATION

AUDIT PROCESS

การตรวจใน ISO23412: 2020 Addendum สามารถดำเนินการร่วมกับการตรวจสอบ FSSC 22000 ปกติเท่านั้น และไม่ใช้ในการตรวจแบบสแตนด์อโลน

AUDIT DURATION

- มีการกำหนดเวลาการตรวจเพิ่มเติมตาม ขนาดและความซับซ้อนขององค์กร
- ขั้นต่ำต้องไม่น้อยกว่า 0.5 man-day (4 ชั่วโมง) ไม่รวม การวางแผน การทำรายงาน หรือเวลาการเดินทาง

CERTIFICATE

ISO 23412 Addendum FSSC 22000

ANNEX 1: CERTIFICATE TEMPLATE


The Food Safety Management System of
Name of Organization
at
Location, Country
has been assessed and determined to comply with
the requirements of ISO 23412, 2020

**Indirect, temperature-controlled refrigerated
delivery services – Land transport of parcels with
intermediate transfer**

This certificate is applicable for the scope of:

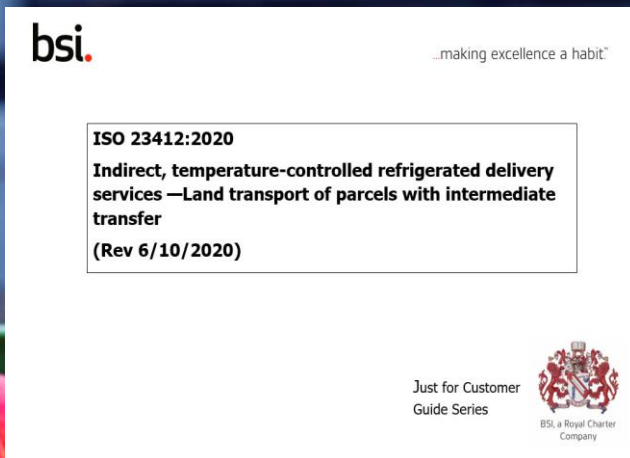
*Scope Statement [process/activities, product and/or service
description]*
Food Chain Subcategory [see table in section 3 of Part 1]

Certificate of registration number:	
Certification decision date:	
Initial certification date:	Authorized by:
Issue date:	Position of signatory
Valid until:	AB Mark (if applicable)
Issued by:	
Name and address of certification body	CB logo

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc22000.com
The continued validity of this certificate is linked to the validity of the FSSC 22000 certificate of the organization.

Version 1 | April 2021 24 of 50

AUDIT REQUIREMENTS



4. คำนิยามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการสื่อสาร
5. เครือข่ายการขนส่ง
6. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น
7. พัสดุแบบแช่เย็น
8. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ
9. เงื่อนไขสำหรับสถานที่ปฏิบัติงาน ยานพาหนะแช่เย็น ห้องเย็นและวัสดุทำความเย็น
10. คำแนะนำในการทำงานและคู่มือการปฏิบัติงาน
11. พนักงาน
12. การเฝ้าติดตามและการปรับปรุงบริการจัดส่งแบบแช่เย็น



4. คำนิยามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการสื่อสาร

4.1 คุณสมบัติการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.2 ชื่อของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.3 ใบอนุญาตทางธุรกิจสำหรับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.4 ข้อมูลติดต่อของผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการบริการลูกค้า

4.5.1 ทัวไป

4.5.2 พัสดุแบบแช่เย็น

4.5.3 พัสดุแบบแช่แข็ง

4.6 ข้อตกลงและเงื่อนไขที่เป็นที่ยอมรับสำหรับพัสดุแบบแช่เย็น



4. คำนิยามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการสื่อสาร

4.6.1 ทั่วไป

4.6.2 รายการสิ่งของที่ผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นไม่ยอมรับขนส่งให้

4.6.3 พื้นที่สำหรับการรับพัสดุแบบแช่เย็นและพื้นที่ที่ผู้รับจัดส่ง/รับพัสดุแบบแช่เย็น

4.6.4 วันและเวลาปฏิบัติงานของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.6.5 วันและเวลาเปิดทำการของสัปดาห์สำหรับการสถานที่รับและสถานที่จัดส่ง

4.6.6 ระยะเวลาในการจัดส่งตามมาตรฐาน (ครั้ง/วัน)

4.6.7 การไม่จัดส่งพัสดุแบบแช่เย็น โดยรวมถึงเวลาถือครอง การส่งคืนและ/หรือการเรียกคืน

5. Transport network เครือข่ายการขนส่ง

5.1 ทั่วไป

5.2 ระบบ จัดเส้นทางทางภูมิศาสตร์


5.3 ความต้องการและทรัพยากรที่มีอยู่

5.4 สถานที่ปฏิบัติงาน

5.4.1 ทั่วไป

5.4.2 ผู้รับผิดชอบ

5.4.3 การขนส่ง



6 ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

6.1 เอกสารสารสนเทศ

6.2 ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่ง

6.3 การยืนยันของผู้ให้บริการจัดส่ง

6.4 ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

7. Refrigerated parcels พัสดุแบบแช่เย็น

7.1 การรับพัสดุแบบแช่เย็น

7.2 ฉลาก เครื่องหมายและข้อมูล
มองเห็นได้

7.3 การเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็น
เข้าในช่องแช่เย็นหรือห้องเย็น

7.4 การเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็น
ระหว่างช่องแช่เย็นและ/หรือห้อง
เย็น

7.5 ที่จัดเก็บชั่วคราวสำหรับพัสดุ
แบบแช่เย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

7.6 การจัดเรียงทางภูมิศาสตร์
ของพัสดุแบบแช่เย็น

7.7 การจัดส่งไปยังผู้รับ

8. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ

8. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ

8.1. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้รับเกี่ยวกับการจัดส่งพัสดุแบบแช่เย็น

8.2. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้รับเกี่ยวกับการมารับพัสดุแบบแช่เย็นที่สถานที่ปฏิบัติงาน

8.3. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นเกี่ยวกับการจัดส่งพัสดุแบบแช่เย็น

8.4. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นเกี่ยวกับผู้รับมารับพัสดุแบบแช่เย็นเองที่สถานที่ปฏิบัติงาน

9. เงื่อนไขสำหรับสถานที่ปฏิบัติงาน ยานพาหนะแช่เย็น ห้องเย็นและวัสดุทำความเย็น

9.1 สถานที่ปฏิบัติงาน

9.1.1 การรักษาความปลอดภัยของสถานที่ปฏิบัติงาน

9.1.2 การป้องกันจากสภาวะภายนอก

9.2 ช่องแช่เย็น

9.2.1 ทั่วไป

9.2.2 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิของช่องแช่เย็น

9.3 ห้องเย็น

9.3.1 ทั่วไป

9.3.2 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิของห้องเย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

9.4 วัสดุทำความเย็น

9.5 ห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น

9.5.1 ทั่วไป

9.5.2 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิของห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น

10. คำแนะนำในการทำงานและคู่มือการปฏิบัติงาน

10.1 ทั่วไป

10.2 คำแนะนำในการทำงาน

10.2.1 ทั่วไป

10.2.2 การจัดการพัสดุแบบแช่เย็น

10.3 คำแนะนำในการทำงานสำหรับการเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็น

10.4 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับช่องแช่เย็น

10.5 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับการแช่เย็นล่วงหน้าและการแช่แข็งล่วงหน้าของช่องแช่เย็น

10.6 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับห้องเย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

10.7 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับวัสดุทำความเย็น

10.8 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น



11 Staffing พนักงาน

11.1 โปรแกรมการฝึกอบรม

11.2 การฝึกอบรมเพิ่มเติม

11.3 พนักงานที่รับผิดชอบในการขับรถ

12 การเฝ้าติดตามและการปรับปรุงบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

12.1 เครือข่ายการขนส่ง

12.2 ความล่าช้าและการไม่ได้จัดส่งภายในระยะเวลาจัดส่งตามมาตรฐาน

12.3 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิและการบันทึกอุณหภูมิของเครือข่ายการขนส่ง

12.3.1 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิ

12.3.2 การบันทึกอุณหภูมิ

12.4 การควบคุมอุณหภูมิภายในเครือข่ายการขนส่ง

12.5 การควบคุมคุณภาพของการให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

Gap analysis between ISO 23412 and FSSC 22000

© Gap analysis between ISO 23412 and FSSC 22000

Clarification on ISO 23412

X = Additional requirements from ISO 23412 (Not aligned or Partially aligned but specific) - Note and informative reference is excluded

Clause of FSSC 22000 which covers relevant clause of ISO 23412

Chapter from ISO 22000

Chapter from ISO/TS22002-5

Chapter from ISO FSSC Additional requirements

ISO 23412		Corresponding requirement form FSSC22000		Analysis alignment	Remarks for correlation
Clause#	Text	Clause#	Text		
4	Refrigerated delivery service definition and communications	7.4.2	External communication (ISO 22000) The organization shall ensure that sufficient information is communicated externally and is available for interested parties of the food chain. The organization shall establish, implement and maintain effective communications with:	Partially aligned	4.1 is a specific elements of ISO22000 7.4.2 External communication 1), 3) which shall be defined as a refrigerated delivery service attributes.
4.1	Refrigerated delivery service attributes The refrigerated delivery service provider shall determine, document and make publicly available the following refrigerated delivery service attributes :				
a)	name of the refrigerated delivery service (see 4.2);	a)	external providers and contractors;		
b)	refrigerated delivery service provider's contact details and customer service (see 4.4);	b)	customers and/or consumers, in relation to:		
c)	service transport temperature of the refrigerated delivery service (see 4.5) available for the delivery service users;	1)	product information related to food safety, to enable the handling, display, storage, preparation, distribution and use of the product within the food chain or by the consumer;		
d)	targeted delivery service users;	2)	identified foods safety hazards that need to be controlled by other organizations in the food chain and/or by consumers;		
e)	accepted terms and conditions for refrigerated parcels (see 4.6), including:	3)	contractual arrangements, enquiries and orders, including their amendments;		
1)	items not accepted for transport by the refrigerated delivery service provider (see 4.6.2);	4)	customer and/or consumer feedback, including complaints;		
2)	areas for refrigerated parcel acceptance and areas for refrigerated parcel delivery to/collection by a recipient (see 4.6.3);	c)	statutory and regulatory authorities;		
3)	refrigerated delivery service operation business days and hours (see 4.6.4);	d)	other organizations that have an impact on, or will be affected by, the effectiveness or updating of the FSMS.		
4)	opening hours and days of the week for acceptance and delivery locations (see 4.6.5);		Designated persons shall have defined responsibility and authority for the external communication of any information concerning food safety. Where relevant, information obtained through external communication shall be included as input for management review (see9.3) and for updating the FSMS (see 4.4 and 10.3).		
5)	standard delivery timescales (times/days) (see 4.6.6);		Evidence of external communication shall be retained as documented information.		
6)	non-delivery of refrigerated parcels, including holding times and/or returns, as applicable and recalled refrigerated parcels(see 4.6.7); and				
7)	fees and payment options. When changes are made to the refrigerated delivery service attributes, the relevant documents shall be updated, made publicly available and communicated to delivery service users. The refrigerated delivery service attributes shall be communicated to delivery service users upon request and at the point of agreeing to use the refrigerated delivery service.				
4.2	Name of the refrigerated delivery service The refrigerated delivery service shall have a name or a refrigerated delivery service description that clearly describes that the refrigerated delivery service provides the temperature-controlled delivery of refrigerated parcels. For further information, see A.1.1.	-		Not aligned	Requirement of the name or a refrigerated delivery service description is not included in FSSC 22000. It is to clearly describe that the service provides a temperature-controlled delivery of refrigerated parcels.

Questions



Further Information & Support

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.
127/29 Panjathani Tower, 24th Fl. Nonsee Road,
Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120

Tel: 02 294 4889-92

Fax: 02 294 4467

Email: infothai@bsigroup.com

Tel: www.bsigroup.com/en-th



By Royal Charter

bsi.