



FSSCv5.1 Conversion Training

Summary of key changes from FSSCv5 to FSSCv5.1



FSSC 22000 v5.1



บังคับสำหรับการตรวจประเมินทั้งหมดตั้งแต่
วันที่ 1 เมษายน 2564

Key differences in FSSCv5.1 November 2020

- ✓ Scheme Overview (Part 1)
 - ✓ มีการแก้ไขและอธิบาย wording
- ✓ Requirements for organizations to be audited (Part 2)
 - ✓ รวมข้อกำหนดจาก Board of Stakeholders (BoS) ไปอยู่ใน Part Requirements
 - ✓ มีข้อกำหนด FSSC 22000 Additional Requirements ใหม่
 - ✓ ข้อกำหนดใหม่สำหรับองค์กรที่มีการรับรองหลายไซต์ (multi-site)
- ✓ Requirements for the Certification Process (Part 3)
 - ✓ มีการกำหนดระยะเวลาการตรวจประเมินขั้นต่ำใหม่และการแก้ไขเกณฑ์สำหรับเวลาการตรวจสอบเพิ่มเติม (additional audit time)
 - ✓ เพิ่มเติมในการวางแผนและจัดการการตรวจประเมินสำหรับการรับรองหลายไซต์ (multi-site) และการตรวจสอบที่ไม่มีการแจ้งล่วงหน้า (unannounced audits)
 - ✓ ข้อกำหนดสำหรับการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารและการจัดการเหตุการณ์ร้ายแรง (management of serious events)
 - ✓ การชี้แจงการรายงานการตรวจประเมิน การอ้างอิงความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดและการออกแบบใบรับรองและเนื้อหาข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรอง
- ✓ Requirements for Certification Bodies
 - ✓ การรักษาความสามารถขั้นต่ำของผู้ตรวจประเมิน Maintenance of minimum auditor competency
- ✓ Addition of new Annexes



Scheme Overview (Part 1)

Summary of changes

Changes to Scheme Overview (Part 1)

การแก้ไขและอธิบาย wording

3
Scope

- ทุก categories - อ้างอิงเอกสารตามมาตรฐานอัปเดตเป็น ISO22000: 2018
- CII – เพิ่มผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำแช่แข็ง (frozen water-based products) เช่น น้ำแข็ง
- GI & GII - อ้างอิงเอกสารมาตรฐานที่อัปเดตเป็น ISO / TS ISO22002-5: 2019

3.6 Transport &
Storage

- G – การชี้แจงการสมัครกับผู้ให้บริการบุคคลที่สามโดยไม่คำนึงถึงความเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์ตามกฎหมาย ชี้แจงว่าผู้ให้บริการอาหารและผู้ค้าปลีก ผู้ค้าส่งนอกเหนือจากผู้ผลิตที่จัดเก็บเฉพาะผลิตภัณฑ์ของตนเองจะต้องได้รับการตรวจสอบภายใต้categoryหมวดหมู่ของตน

3.7 Food Packaging &
Packaging Materials

- I – การใช้บรรจุภัณฑ์ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดให้รวมบรรจุภัณฑ์ที่จำหน่ายร่วมกัน (และเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุไว้อย่างชัดเจนในคำชี้แจงขอบเขต



Requirements for organizations to be audited (Part 2)

Summary of changes

Requirements for organizations to be audited (Part 2)

การรับการตัดสินใจของคณะกรรมการผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Board of Stakeholders (BoS))

ข้อกำหนด FSSC 22000 Additional Requirements ใหม่

ข้อกำหนดใหม่สำหรับการจัดเก็บและคลังสินค้า (ทุก Categories)

ข้อกำหนดสำหรับการ
ควบคุมอันตรายสำหรับ
อาหารทั้งหมดและมาตรการ
ป้องกันการปนเปื้อนข้าม
(Categories C & I)

ข้อกำหนดใหม่สำหรับการ
PRP Verification
(Categories C, D, G, I &
K)

ข้อกำหนดใหม่สำหรับการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
(Categories C, D, E, I &
K)

ข้อกำหนดใหม่สำหรับสถานะ
สุขภาพ
(Health Status)
(Category D)

ข้อกำหนดใหม่สำหรับองค์กรที่มี
การรับรองหลายไซต์ Multi-Site
(Categories A, E,FI,G)

FSSC - Additional requirements

2.5.1 Management of Services & Purchased Materials

Categories C, D, I, G & K
เพิ่มเติมจาก ISO22000:2018 ข้อ
7.1.6

- ห้องปฏิบัติการภายในและ หรือ ภายนอกที่มีความสามารถเพื่อใช้ในการตรวจสอบ ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร
- ขั้นตอนที่เป็นเอกสารสำหรับการการจัดซื้อจัดจ้างในสถานการณ์ฉุกเฉิน เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุไว้และซัพพลายเออร์ได้รับการประเมิน

ทุก categories
เพิ่มเติมจาก ISO22002-1:2009 ข้อ
9.2

- จำเป็นต้องมีนโยบายสำหรับการจัดหาสัตว์,ปลาและอาหารทะเล ที่อยู่ภายใต้การควบคุมของสารต้องห้ามรวมถึงยาเวชภัณฑ์โลหะหนักและยาฆ่าแมลง

Categories C, D, I, G & K
เพิ่มเติมจาก ISO22002-1 ข้อ 9.2
ISO22002-4
ข้อ 4.6 ISO22002-5 ข้อ 4

- องค์กรจำเป็นต้องจัดทำดำเนินการและรักษากระบวนการตรวจสอบข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร กฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า

FSSC - Additional requirements

2.5.2 Product labelling

ทุก categories
เพิ่มเติมจาก
ISO22000:2018
ข้อ 8.5.1.3

- ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจะต้องได้รับการติดฉลากตามข้อกำหนดทางกฎหมายและกฎข้อบังคับที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในประเทศที่วางจำหน่ายรวมถึงสารก่อภูมิแพ้และข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีฉลากต้องมีข้อมูลผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้อาหารอย่างปลอดภัย

FSSC - Additional requirements

2.5.10 Storage and warehousing

**ทุก categories
การหมุนเวียนสต็อก**

จัดทำ ดำเนินการและ
บำรุงรักษาขั้นตอนและ
ระบบหมุนเวียนสต็อกที่ระบุ
ซึ่งรวมถึงหลักการ FEFO
ร่วมกับข้อกำหนด FIFO

**ทุก categories
เพิ่มเติมจาก
ISO22002-1:2009
ข้อ 16.2**

ข้อกำหนดที่ระบุซึ่ง
กำหนดเวลาและอุณหภูมิ
หลังการฆ่าที่สัมพันธ์กับ
การแช่เย็นหรือแช่แข็งของ
ผลิตภัณฑ์

FSSC - Additional requirements

2.5.11 Hazard control and measures to prevent cross-contamination

Category I
เพิ่มเติมจาก
ISO22000:2018
ข้อ 8.5.1.3

ข้อกำหนดที่ระบุไว้สำหรับ
บรรจุภัณฑ์ที่ใช้เพื่อให้หรือ
ให้ผลการทำงานกับอาหาร
(ตัวอย่าง: การยืดอายุการ
เก็บรักษา)

Category CI
เพิ่มเติมจาก
ISO22002-1:2009
ข้อ 10.1

ข้อกำหนดที่ระบุข้อกำหนด
สำหรับกระบวนการตรวจสอบ
การสลับก่อนฆ่า และหรือการ
ฆ่าแช่เหละ เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์มี
ความเหมาะสมสำหรับการ
บริโภคของมนุษย์

FSSC - Additional requirements

2.5.12 PRP verification

**Categories C, D,
G, I, K**

**เพิ่มเติมจาก
ISO22000:2018**

ข้อ 8.8.1

- จัดทำ ดำเนินการและบำรุงรักษาเป็นประจำ (เช่นรายเดือน) การตรวจสอบสถานที่ การตรวจสอบ PRP เพื่อตรวจสอบว่าสภาพแวดล้อมการผลิต (ภายในและภายนอก) และอุปกรณ์การผลิตของไซต์ได้รับการบำรุงรักษาในสภาพที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร
- ความถี่และเนื้อหาของ การตรวจสอบไซต์ การตรวจสอบ PRP ต้องมีความเสี่ยงตามเกณฑ์การสุ่มตัวอย่างที่กำหนด และเชื่อมโยงกับข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

FSSC - Additional requirements

2.5.13 Product development

Categories C, D, E, F, I & K

- ขั้นตอนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องมีการกำหนดการดำเนินการและบำรุงรักษาสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตเพื่อให้แน่ใจว่ามีการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมายรวมถึง
- การประเมินผลกระทบของการเปลี่ยนแปลง FSMS โดยคำนึงถึงอันตรายใหม่ ๆ ด้านความปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงสารก่อภูมิแพ้) ที่นำมาใช้และอัปเดตการวิเคราะห์อันตรายให้สอดคล้องกัน
- การพิจารณาผลกระทบต่อแผนภูมิกระบวนการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์และกระบวนการใหม่และที่มีอยู่
- ความต้องการทรัพยากรและการฝึกอบรม
- ข้อกำหนดของอุปกรณ์และการบำรุงรักษา
- ความจำเป็นในการดำเนินการผลิตและอายุการเก็บรักษาเพื่อตรวจสอบสูตรและกระบวนการของผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิต ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและตรงตามความต้องการของลูกค้า

FSSC - Additional requirements

2.5.14 Health status

Category D
เพิ่มเติมจาก
ISO22002-6
Clause 4.10.1

- ขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าสุขภาพของบุคลากรไม่มีผลเสียต่อการดำเนินการผลิตอาหารสัตว์

ภายใต้ข้อกำหนดทาง
กฎหมายในประเทศที่
ดำเนินการ

- พนักงานต้องได้รับการตรวจคัดกรองทางการแพทย์ก่อนการจ้างงานในการปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารสัตว์ เว้นแต่เอกสารอันตรายหรือการประเมินทางการแพทย์ระบุว่าไม่จำเป็นต้องทำเช่นนี้
- การตรวจสุขภาพเพิ่มเติมในกรณีที่ได้รับอนุญาตจำเป็นต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นตามช่วงเวลาที่ยอมรับกำหนด

FSSC - Additional requirements

2.5.15 Requirements for organizations with multi-site certification **Categories A, E, FI & G**

จำเป็นต้องมีการจัดการฟังก์ชันส่วนกลางเพื่อ;

ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีทรัพยากรเพียงพอ กำหนดบทบาทความรับผิดชอบและข้อกำหนดสำหรับการจัดการอย่างชัดเจน ผู้ตรวจสอบภายใน บุคลากรด้านเทคนิคที่ตรวจสอบการติดตามภายในและบุคลากรหลักอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องใน FSMS

ข้อกำหนดการตรวจติดตามภายใน

ขั้นตอนและโปรแกรมการตรวจติดตามภายในที่กำหนดขึ้นโดยหน่วยงานกลางซึ่งครอบคลุมระบบการจัดการฟังก์ชันส่วนกลางและไซต์ทั้งหมด ผู้ตรวจประเมินภายในเป็นอิสระจากหน้าที่ที่ตรวจสอบและมอบหมายโดยหน่วยงานกลางเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเป็นกลางในระดับไซต์

ระบบทางเทคนิคจะต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบและสอบเทียบประสิทธิภาพประจำปีการจัดการฟังก์ชันรวมศูนย์และไซต์ทั้งหมดที่ต้องได้รับการตรวจสอบอย่างน้อยทุกปีหรือบ่อยขึ้นตามการประเมินความเสี่ยง

ผู้ตรวจสอบภายในจำเป็นต้องมีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนดประสบการณ์การทำงานการศึกษาและการฝึกอบรมที่ระบุไว้

รายงานการตรวจสอบภายในจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบทางเทคนิคโดยจะต้องหน่วยงานกลาง ผู้ตรวจสอบทางเทคนิคได้ระบุข้อกำหนด

ผู้ตรวจสอบภายในและผู้ตรวจสอบ

2.5.15 Requirements for organizations with multi-site certification – Internal Auditors **Categories A, E, FI & G**

ประสบการณ์การทำงาน

ประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย 2 ปีในอุตสาหกรรมอาหารและอยู่ในองค์กรอย่างน้อย 1 ปี

การศึกษา

หลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประสบการณ์ 5 ปีในการผลิตอาหาร การขนส่งและการจัดเก็บ การค้าปลีก การตรวจสอบหรือพื้นที่บังคับใช้

การฝึกอบรม

หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน : หลักสูตร FSMS, QMS หรือ FSSC 22000 Lead Auditor (ระยะเวลา 40 ชั่วโมง)

ผู้ตรวจประเมิน: หลักสูตรผู้ตรวจสอบภายใน (ระยะเวลา 16 ชั่วโมง) จัดทำโดยผู้ตรวจสอบภายในที่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือผู้ให้การฝึกอบรมภายนอก

การฝึกอบรมโครงการ FSSC ครอบคลุม ISO22000, ISO / TS PRP ที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC (8 ชั่วโมง)

2.5.15 Requirements for organizations with multi-site certification – Technical Reviewers **Categories A, E, FI & G**

ความเป็นกลาง

- ความเป็นอิสระจากกระบวนการตรวจประเมิน

ความสามารถในการตีความ

- เอกสารเชิงบรรทัดฐาน FSSC

ความรู้

- กระบวนการและระบบขององค์กร



Changes to Requirements for the Certification Process (Part 3)

Summary of changes

Changes to Requirements for the Certification Process (Part 3)

- ✓ ระยะเวลาการตรวจประเมินขั้นต่ำ
- ✓ แก้ไขเกณฑ์สำหรับเวลาตรวจสอบเพิ่มเติม (additional audit time)
- ✓ เพิ่มเติมการวางแผนและจัดการการตรวจประเมิน
- ✓ ขยายข้อกำหนดเกี่ยวกับการรับรองหลายสถานที่ (multi-site)
- ✓ ชี้แจงเกี่ยวกับการดำเนินการตรวจสอบโดยไม่มีการแจ้งเตือน (unannounced audits)
- ✓ เพิ่มเติมข้อกำหนดสำหรับการใช้ข้อมูลและการสื่อสารและการจัดการเทคโนโลยีเหตุการณ์ร้ายแรง
- ✓ ชี้แจงรายงานการตรวจประเมินและความคาดหวังของความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด
- ✓ ชี้แจงเกี่ยวกับการออกแบบใบรับรองและเนื้อหา

4.3.1 Basic audit time calculation (single site)

- ไม่มีการเปลี่ยนแปลงวิธีการที่ใช้ในการคำนวณระยะเวลาการตรวจสอบ
- หากการคำนวณระยะเวลาการตรวจสอบให้ผลลัพธ์เป็นตัวเลขทศนิยมอาจใช้ชั่วโมงที่แน่นอนหรือเมื่อใช้การปิดเศษเป็นจำนวนวันควรปัดเศษขึ้นเป็นครึ่งวัน

Ts ไม่สามารถลดได้ต่ำกว่า 1 วัน

ไม่อนุญาตให้ปิดเศษระยะเวลาการตรวจสอบลงอีกต่อไป

4.3.3 Minimum audit duration

- ระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำใช้กับการตรวจสอบทุกประเภท (เพื่อให้การรับรอง การเฝ้าระวัง และการรับรองซ้ำ)
- Ts ขั้นต่ำคือ 1 วัน (ISO / TS 22003 ภาคผนวก B)
- ระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำ FSSC 22000 คือ 1.5 - 2 วันขึ้นอยู่กับเวลาเพิ่มเติมของ FSSC อย่างไรก็ตามระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำจะกำหนดไว้ที่ 2 วันสำหรับบางประเภท
- การยกเว้นระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำรวมถึงการเพิ่มองค์กรในประเภท C, D, I หรือ K ที่มีกระบวนการอย่างน้อยกว่า 20 FTE และ HACCP เพียง 1 เท่านั้นที่ได้รับอนุญาตให้มีระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำ 1.5 วันสำหรับการตรวจสอบทุกประเภท

Ts ขั้นต่ำคือ 1 วัน

ระยะเวลาการตรวจสอบขั้นต่ำ 2 วันใช้สำหรับประเภท C, D, I และ K

Requirements for the Certification Process



4.3.4 Additional audit time

การเทียบท่าเพื่อโหลดถือเป็นกิจกรรมนอกสถานที่

การคำนวณระยะเวลาการตรวจประเมินที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมนอกไซต์อาจนำไปใช้สำหรับ cross docking.

ข้อกำหนดนี้ไม่ครอบคลุมการขนส่ง



5 Planning and managing audits

การตรวจสอบการเผ่าระวังจะต้องดำเนินการภายในปีปฏิทิน (ISO / IEC 17021-1)

การตรวจสอบจะต้องดำเนินการเป็นเวลาหลายวันต่อเนื่องตามระยะเวลาการตรวจสอบที่คำนวณได้

แนวทางการตรวจสอบ ICT - ใช้ภาคผนวก 9 (ใหม่)



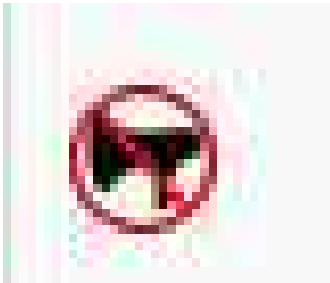
5.3 Multi-site certification

ไม่จำเป็นต้องเป็นนิติบุคคลเดียวกันอย่างไรก็ตามทุกไซต์ต้องมีการเชื่อมโยงทางกฎหมายหรือสัญญาเกี่ยวกับหน้าที่ส่วนกลางขององค์กรและมีระบบการจัดการเดียวที่อยู่ภายใต้ผู้ตรวจสอบภายในโดยหน่วยงานกลาง

ข้อกำหนดใหม่สำหรับ;

- วิธีการสุ่มตัวอย่าง
- ฟังก์ชันกลาง
- การจัดการความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

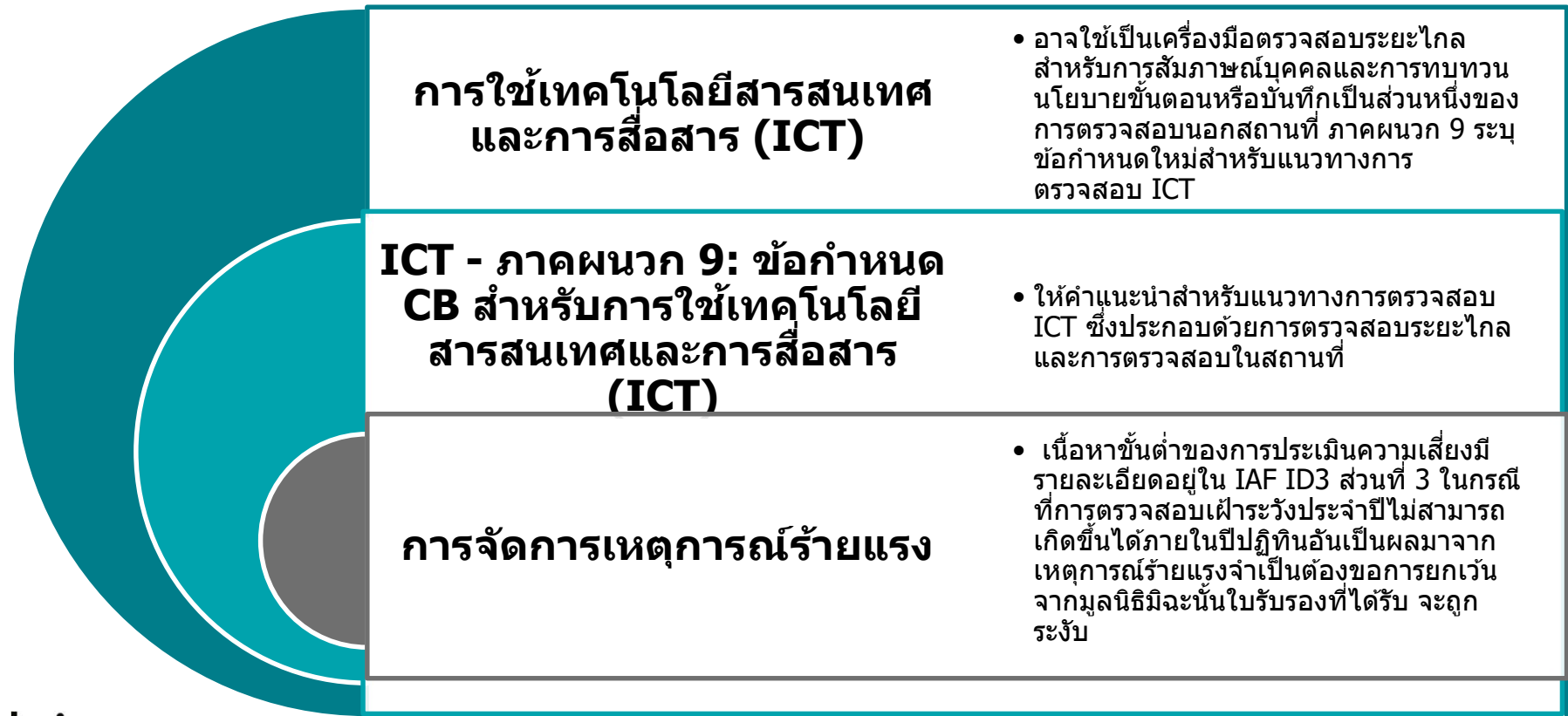
5.4 Unannounced audits



Execution

- ในกรณีพิเศษที่มีข้อ จำกัด ในการขอวีซ่าองค์กรที่ ได้รับการรับรองอาจได้รับการติดต่อเพื่ออำนวยความสะดวกในการขอวีซ่า อย่างไรก็ตามวันที่ของการตรวจสอบที่ไม่มีการแจ้งเตือนจะต้องแจ้งเป็น "กรอบเวลา" เท่านั้น CB เป็นผู้ตัดสินใจว่าจะเลือกการตรวจสอบการเฝ้าระวังใดสำหรับการตรวจสอบโดยไม่มี การแจ้งเตือนอย่างน้อยทุกๆ 3 ปีตามข้อกำหนดของ ปฎิบัติ

5.5 ICT and 5.10 Management of serious events



6 Audit Report

6.1 รายงานเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อกำหนดที่ถือว่า N / A จำเป็นต้องมีการบันทึกเหตุผลที่เหมาะสม

จะต้องส่งรายงานฉบับเต็มให้กับองค์กรที่ได้รับการรับรองภายใน 2 สัปดาห์หลังจากการตัดสินใจรับรองสำหรับการตรวจสอบทั้งหมดที่ดำเนินการ รายงานต้องเขียนเป็นภาษาอังกฤษ รายงานอาจเขียนเป็นภาษาที่ดำเนินการตรวจสอบตามข้อตกลงร่วมกันระหว่าง CB และองค์กรอย่างไรก็ตามฟิลด์บังคับในพอร์ทัล ต้องเป็นภาษาอังกฤษ

6.2 ความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

ต้องอ้างอิงถึงข้อกำหนดของโครงการที่เกี่ยวข้องมากที่สุดซึ่งเชื่อมโยงกับเกณฑ์การตรวจสอบเฉพาะใน ISO22000: 2018 มาตรฐาน PRP ที่ระบุหรือข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC ไม่อนุญาตให้มี OFI

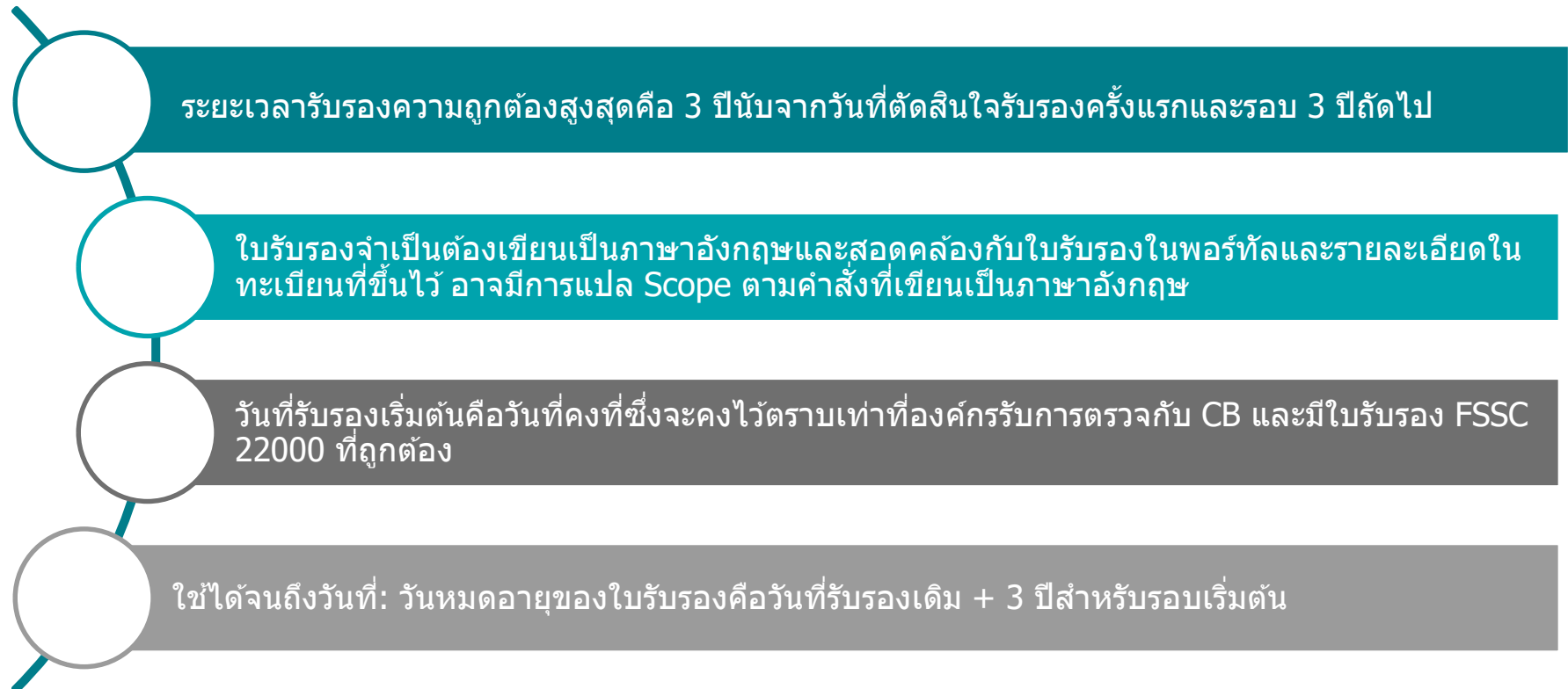
6.2.1 ความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ในระดับMinor

การอนุมัติ CB ของ CAP จะเสร็จสิ้นภายใน 28 วันตามปฏิทินหลังจากวันสุดท้ายของการตรวจสอบ ความล้มเหลวในการจัดการกับความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด Minor จากการตรวจสอบครั้งก่อนอาจนำไปสู่ความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด Major ในการตรวจสอบตามกำหนดการครั้งต่อไป

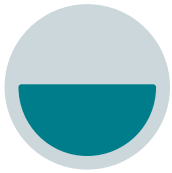
6.2.3 ความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด Critical

ใบรับรองจะถูกระงับภายใน 3 วันทำการ หลักฐานวัตถุประสงค์ของการตรวจสอบบ่งชี้เชิงสาเหตุความเสี่ยงที่เปิดเผยและ CAP ที่เสนอจะต้องส่งให้ CB ภายใน 14 วันตามปฏิทิน

Certificate decision process



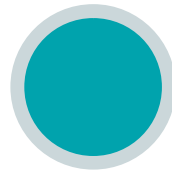
Portal data and documentation



ความเป็นเจ้าของข้อมูล

องค์กรที่ได้รับการรับรองเป็นเจ้าของรายงานการตรวจสอบในขณะที่ CB รับผิดชอบข้อมูลรายงาน

องค์กรที่ได้รับการรับรองคือผู้ถือใบรับรองไม่ใช่เจ้าของ ในขณะที่ CB เป็นเจ้าของข้อมูลของข้อมูลใบรับรอง



การควบคุมคุณภาพข้อมูลและพอร์ทัล CB

CB จำเป็นต้องมีกระบวนการควบคุมคุณภาพข้อมูลและรวมไว้อย่างน้อยที่สุด

- ความสมบูรณ์
- ตรงเวลา
- ความถูกต้อง
- ความถูกต้อง
- ความสม่ำเสมอ

เมื่อได้รับการร้องขอ CB จำเป็นต้องให้องค์กรที่ได้รับการรับรองเข้าถึงโปรไฟล์องค์กรข้อมูลการตรวจสอบและการรับรองที่ลงทะเบียนในข้อมูลพอร์ทัล CB โดยใช้ฟังก์ชันที่มีอยู่

การเข้าถึงองค์กรที่ได้รับการรับรองต้องให้เฉพาะบุคคลที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น



Appendix 1

Definitions

New definitions

โปรแกรมที่กำหนดขึ้น
สำหรับการกำจัด
ดินสิ่งสกปรก
ไขมันหรือสิ่งที่ไม่
เกี่ยวข้องกับอื่น ๆ
เพื่อให้แน่ใจว่า
อุปกรณ์การผลิต
และ
สภาพแวดล้อม
ได้รับการดูแลให้
อยู่ในสภาพที่ถูก
สุขอนามัย
วิธีการที่ใช้
รวมถึง แต่ไม่
จำกัด เพียงการ
สุขาภิบาลและ
การฆ่าเชื้อโรค

Cleaning program

กระบวนการที่
สินค้า (food,
feed, animal
food and
packaging) ถูก
ขนถ่าย จัดเรียง
รวมเข้าด้วยกัน
บรรทุกและจัดส่ง
ไปยังปลายทาง
ถัดไป

Cross docking

การกระทำที่มี
สิทธิ์ตาม
กฎหมายและการ
ควบคุม
องค์ประกอบ
ข้อมูลชุดเดียว
หรือชุดเดียวโดย
สมบูรณ์ กำหนด
และให้ข้อมูล
เกี่ยวกับเจ้าของ
ที่ถูกต้องของ
สินทรัพย์ข้อมูล
และนโยบายการ
ได้มาการใช้และ
การแจกจ่ายที่
ดำเนินการโดย
เจ้าของข้อมูล

Data ownership

การลดโดยใช้
สารเคมีและหรือ
วิธีการทาง
กายภาพของ
จำนวนสิ่งมีชีวิต
ขนาดเล็กใน
สิ่งแวดล้อมให้
อยู่ในระดับที่ไม่
ส่งผลต่อความ
ปลอดภัยของ
อาหาร

Disinfection

New definitions

คำนิยามความเชื่อ
และบรรทัดฐาน
ร่วมกันที่ส่งผลต่อ
ความคิดและ
พฤติกรรมต่อ
ความปลอดภัย
ของอาหารทั้งใน
และทั่วทั้งองค์กร
(GFSI)

Food safety culture

การดำเนินการ
ทั้งหมดที่
เกี่ยวข้องกับการ
ทำความสะอาด
หรือรักษา
สุขอนามัยใน
สถานประกอบการ
ตั้งแต่การทำความ
สะอาดและ / หรือ
การฆ่าเชื้อ
อุปกรณ์เฉพาะไป
จนถึงกิจกรรมทำ
ความสะอาดเป็น
ระยะทั่วทั้งสถาน
ประกอบการ
(รวมถึงกิจกรรม
ทำความสะอาด
อาคารโครงสร้าง
และบริเวณ)

Sanitation

สถานการณ์ที่อยู่
นอกเหนือการควบคุมของ
องค์กรซึ่งโดยทั่วไป
เรียกว่า "เหตุสุดวิสัย"
หรือ "การกระทำของพระเจ้า" (IAF ID3: 2011) ที่
ขัดขวางไม่ให้มีการ
ตรวจสอบตามแผน
ตัวอย่างเช่นสงครามการ
นัดหยุดงานการจลาจล
ความไม่มั่นคงทางการ
เมืองความตึงเครียดทาง
การเมืองการก่อการร้าย
อาชญากรรมการแพร่
ระบาดนำท่วมแผ่นดินไหว
การแฮ็กคอมพิวเตอร์ที่
เป็นอันตรายภัยธรรมชาติ
หรือที่มนุษย์สร้างขึ้นอื่น ๆ

Serious event

Transition to FSSC 22000 v5.1



Training your team



BSI offers a range of courses on the Scheme:

- Understanding FSSC 22000 v5.1
- FSSC 22000 v5.1 Implementation
- FSSC 22000 v5.1 Internal Auditor
- FSSC 22000 v5.1 Lead Auditor

And offers training to support you in implementing the requirements:

- Guide to Writing a HACCP Plan
- Understanding and Improving your Culture of Food Safety
- Food Fraud Prevention (VACCP)
- PAS 96:2017 Food Defence (TACCP)

bsi.

...making excellence a habit.™