

FSSC 22000



FSSC 22000 SCHEME FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION

BẢN QUYỀN

Bản quyền © 2023, Foundation FSSC 22000

Đã đăng ký Bản quyền. Không một phần nào của ấn phẩm này có thể được sao chép và / hoặc xuất bản dưới bất kỳ hình thức nào, bằng phương tiện in ấn, photocopy, vi phim, ghi âm hoặc bất kỳ phương pháp hoặc công nghệ nào khác, mà không có sự chấp thuận bằng văn bản của Tổ chức FSSC 22000.

Foundation FSSC 22000

Hộp thư 2047

4200 AR Gorinchem, Hà Lan

Điện thoại +31 183 645028

Trang web: www.fssc22000.com

E-mail: info@fssc22000.com

BẢN DỊCH

Xin lưu ý rằng trong trường hợp có các bản dịch tài liệu FSSC 22000, Phiên bản tiếng Anh là phiên bản chính thức và ràng buộc.

PHẦN 2

YÊU CẦU VỚI TỔ CHỨC ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ

NỘI DUNG PHẦN 2 YÊU CẦU ĐỐI VỚI TỔ CHỨC ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ

1	Mục đích	5
2	Yêu cầu	5
2.1	<i>Tổng quan</i>	5
2.2	<i>Thay đổi chương trình Và Giải thích</i>	5
2.3	<i>ISO 22000</i>	5
2.4	<i>Điều kiện tiên quyết Chương trình</i>	6
2.5	<i>FSSC 22000 Thêm vào Yêu cầu</i>	7

1 MỤC ĐÍCH

Phần này mô tả các yêu cầu của Tiêu chuẩn mà các Cơ quan Chứng nhận được cấp phép sẽ đánh giá Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của tổ chức để đạt được hoặc duy trì chứng nhận FSSC 22000.

2 YÊU CẦU

2.1 TỔNG QUAN

Tổ chức phải phát triển, thực hiện, Và duy trì tất cả các yêu cầu nêu bên dưới và được Tổ chức Chứng nhận được cấp phép đánh giá để nhận chứng chỉ FSSC 22000 hợp lệ.

Các yêu cầu đánh giá để được chứng nhận FSSC 22000 bao gồm:

- 1) ISO 22000:2018 Yêu cầu về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm;
- 2) Yêu cầu của chương trình tiên quyết (PRPs) theo lĩnh vực cụ thể (ISO / TS 22002-x hoặc khác tiêu chuẩn PRP quy định) và;
- 3) FSSC 22000 Yêu cầu bổ sung.

2.2 CÁC THAY ĐỔI CHƯƠNG TRÌNH VÀ GIẢI THÍCH

Danh sách quyết định của Hội đồng các bên liên quan (BoS) là một tài liệu chứa các quyết định áp dụng sang Tiêu chuẩn FSSC 22000.

Các quyết định sẽ điều chỉnh hoặc cung cấp thêm thông tin để làm rõ về Tiêu chuẩn hiện tại và sẽ triển khai và áp dụng trong giai đoạn chuyển tiếp đã xác định. Danh sách quyết định rất linh hoạt, có thể được BoS điều chỉnh khi thấy cần thiết.

Tổ chức xuất bản các bài viết diễn giải liên quan đến các yêu cầu của FSSC 2200 bao gồm làm rõ thêm về các yêu cầu và ứng dụng và/hoặc triển khai các yêu cầu đó.

Các tổ chức chứng nhận và Tổ chức được chứng nhận cần tuân thủ các điều khoản diễn giải này nếu có.

Người liên hệ của FSSC 22000 có trách nhiệm cập nhật các điều khoản diễn giải và truyền đạt nó cho các bên liên quan trong CB hoặc các Tổ chức được chứng nhận khi thích hợp.

2.3 ISO 22000

Các yêu cầu đối với việc phát triển, thực hiện, và duy trì Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS) được quy định trong tiêu chuẩn ISO 22000:2018 "Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm- Yêu cầu đối với bất kì tổ chức nào trong chuỗi thực phẩm".

2.4 CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIỀN QUYẾT

FSSC chỉ định việc áp dụng bắt buộc các yêu cầu kỹ thuật nêu chi tiết các chương trình tiên quyết (PRP) như được tham chiếu trong điều 8.2 của ISO 22000:2018, ngoại trừ phụ lục FII.

Các yêu cầu PRP này được chỉ định trong các ISO/TS 22002-x và/hoặc tiêu chuẩn BSI/PAS 221. Tham khảo Phần 1, Bảng 1 của FSSC.

2.5 FSSC 22000 - YÊU CẦU BỔ SUNG

2.5.1 QUẢN LÝ DỊCH VỤ VÀ VẬT TƯ MUA VÀO (TẤT CẢ NHÓM)

a) Ngoài điều khoản 7.1.6 của tiêu chuẩn ISO 22000:2018, tổ chức phải đảm bảo rằng khi dịch vụ phân tích của phòng thí nghiệm được sử dụng để xác nhận và/hoặc xác nhận giá trị sử dụng an toàn thực phẩm, những dịch vụ này phải được tiến hành bởi phòng thí nghiệm có năng lực (bao gồm cả phòng thí nghiệm nội bộ và các phòng thí nghiệm bên ngoài nếu có thể áp dụng) có khả năng tạo ra các kết quả thử nghiệm chính xác và có thể lặp lại bằng cách sử dụng các phương pháp thử nghiệm đã được xác nhận giá trị sử dụng và và phương pháp tốt nhất (ví dụ: tham gia thành công vào các chương trình thử nghiệm thành thạo, các chương trình được phê duyệt theo quy định hoặc công nhận theo các tiêu chuẩn quốc tế như ISO 17025).

b) Đối với các nhóm C, D, I, FII, G và K của chuỗi thực phẩm, yêu cầu bổ sung sau áp dụng cho điều 7.1.6 của ISO 22000:2018: phù hợp với các yêu cầu quy định và nhà cung cấp đã được đánh giá.

c) Đối với các nhóm có, CI, CIII và CIV: Ngoài khoản 9.2 của ISO/TS 22002-1:2009, tổ chức phải có chính sách thu mua động vật, cá và hải sản và kiểm soát các chất cấm các chất (ví dụ: dược phẩm, thuốc thú y, kim loại nặng và thuốc trừ sâu);

d) Đối với các nhóm C, D, I, FII, G và K, áp dụng yêu cầu bổ sung sau:

Tổ chức phải thiết lập, thực hiện và duy trì quá trình xem xét các quy định kỹ thuật về nguyên vật liệu thô và sản phẩm cuối cùng để đảm bảo chất lượng, pháp lý và các yêu cầu của khách hàng.

e) Đối với nhóm I của chuỗi thực phẩm, ngoài điều khoản 7.1.6 của ISO 22000:2018, tổ chức phải thiết lập các tiêu chí liên quan đến việc sử dụng bao bì tái chế làm nguyên liệu đầu vào để sản xuất vật liệu đóng gói thành phẩm và đảm bảo các quy định pháp lý liên quan, và yêu cầu của khách hàng đang được đáp ứng.

2.5.2 GHI NHÃN SẢN PHẨM VÀ VẬT LIỆU IN (NHÓM)

a) Ngoài điều khoản 8.5.1.3 của ISO 22000:2018, tổ chức phải đảm bảo các sản phẩm hoàn chỉnh được dán nhãn theo tất cả các yêu cầu luật định và quy định hiện hành tại quốc gia dự định bán, bao gồm các yêu cầu cụ thể về chất gây dị ứng và của khách hàng.

b) Trường hợp sản phẩm không được dán nhãn, tất cả các thông tin liên quan về sản phẩm phải được cung cấp để đảm bảo khách hàng hoặc người tiêu dùng sử dụng thực phẩm một cách an toàn.

c) Khi tuyên bố (ví dụ: chất gây dị ứng, dinh dưỡng, phương pháp sản xuất, chuỗi hành trình sản phẩm, tình trạng nguyên liệu, v.v.) được đưa ra trên nhãn hoặc bao bì sản phẩm, tổ chức phải lưu giữ bằng chứng xác nhận để hỗ trợ cho tuyên bố đó và phải có các hệ thống xác minh, bao gồm truy xuất nguồn gốc và cân bằng khối lượng, để đảm bảo tính toàn vẹn của sản phẩm được duy trì.

d) Đối với nhóm I, quy trình quản lý art work và kiểm soát in ấn phải được thiết lập và triển khai để đảm bảo tài liệu in ấn đáp ứng các yêu cầu pháp lý và khách hàng hiện hành. Thủ tục phải giải quyết tối thiểu các vấn đề sau:

- i. Phê duyệt art work hoặc mẫu gốc;
- ii. Quá trình quản lý các thay đổi đối với art work và thông số kỹ thuật in, đồng thời quản lý art work và tài liệu in lỗi thời;
- iii. Phê duyệt từng lần in so với tiêu chuẩn hoặc mẫu gốc đã thỏa thuận;
- iv. Quá trình phát hiện và xác định lỗi in trong quá trình chạy;
- v. Quá trình đảm bảo phân biệt hiệu quả các biến thể in khác nhau; Và
- vi. Quá trình để tính toán sản phẩm in chưa sử dụng nào đó.

2.5.3 PHÒNG VỆ THỰC PHẨM (TẤT CẢ NHÓM)

2.5.3.1 ĐÁNH GIÁ MỐI ĐE DỌA

Tổ chức phải:

a) Tiến hành và lập thành văn bản đánh giá mối đe dọa phòng vệ thực phẩm, dựa trên một phương pháp xác định, để xác định và đánh giá các mối đe dọa tiềm ẩn liên quan đến các quá trình và sản phẩm trong phạm vi của tổ chức; Và

b) Xây dựng và thực hiện các biện pháp giảm thiểu thích hợp đối với các mối đe dọa đáng kể.

2.5.3.2 LẬP KẾ HOẠCH

a) Tổ chức phải có một kế hoạch phòng vệ thực phẩm được lập thành văn bản, dựa trên đánh giá mối đe dọa, nêu rõ các biện pháp giảm thiểu và quy trình xác nhận.

b) Kế hoạch phòng vệ thực phẩm phải được triển khai và hỗ trợ bởi FSMS của tổ chức.

c) Kế hoạch phải tuân thủ pháp luật hiện hành, bao gồm các quá trình và sản phẩm trong phạm vi của tổ chức và được cập nhật.

d) Đối với nhóm FII, ngoài những điều trên, tổ chức phải đảm bảo rằng các nhà cung cấp của họ có sẵn một kế hoạch phòng vệ thực phẩm.

2.5.4 GIẢM THIỂU GIAN LẬN THỰC PHẨM (TẤT CẢ NHÓM)

2.5.4.1 ĐÁNH GIÁ ĐIỂM YẾU (khả năng tổn thương)

Tổ chức phải:

a) Tiến hành và lập hồ sơ đánh giá các điểm yếu gian lận thực phẩm, dựa trên một phương pháp xác định, để xác định và đánh giá các điểm yếu tiềm ẩn; Và

b) Xây dựng và triển khai các biện pháp giảm thiểu phù hợp đối với các điểm yếu nghiêm trọng.

Việc đánh giá phải bao gồm các quá trình và sản phẩm trong phạm vi của tổ chức.

2.5.4.2 LẬP KẾ HOẠCH

- a) Tổ chức phải có kế hoạch giảm thiểu gian lận thực phẩm được lập thành văn bản, dựa trên đầu ra của đánh giá lỗ hổng, chỉ rõ các biện pháp giảm thiểu và quy trình xác nhận.
- b) Kế hoạch giảm thiểu gian lận thực phẩm phải được triển khai và hỗ trợ bởi FSMS của tổ chức.
- c) Kế hoạch phải tuân thủ pháp luật hiện hành, bao gồm các quá trình và sản phẩm trong phạm vi của tổ chức và được cập nhật.
- d) Đối với nhóm FII, ngoài những điều trên, tổ chức phải đảm bảo rằng các nhà cung cấp của họ có sẵn kế hoạch giảm thiểu gian lận thực phẩm.

2.5.5 SỬ DỤNG LOGO (TẤT CẢ CÁC NHÓM)

- a) Các tổ chức được chứng nhận chỉ sử dụng logo FSSC 22000 cho các hoạt động tiếp thị như ấn phẩm in, trang web và các tài liệu quảng cáo khác của tổ chức.
- b) Trong trường hợp sử dụng logo, tổ chức được chứng nhận phải yêu cầu một bản sao logo FSSC mới nhất từ Tổ chức chứng nhận của họ và tuân thủ các thông số kỹ thuật sau:

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

Việc sử dụng logo đen trắng được cho phép khi tất cả các văn bản và hình ảnh khác có màu đen trắng.

- c) Tổ chức được chứng nhận không được phép sử dụng logo FSSC 22000, bất kỳ tuyên bố nào hoặc đề cập đến tình trạng được chứng nhận của mình trên:
 - i. một sản phẩm;
 - ii. ghi nhãn của nó;
 - iii. bao bì của nó (chính, phụ hoặc bất kỳ hình thức nào khác);
 - iv. giấy chứng nhận phân tích hoặc giấy chứng nhận phù hợp (CoA hoặc CoC);
 - v. theo bất kỳ cách nào khác có nghĩa là FSSC 22000 phê duyệt một sản phẩm, quá trình hoặc dịch vụ và
 - vi. Khi áp dụng các ngoại lệ đối với phạm vi chứng nhận.

2.5.6 QUẢN LÝ CÁC CHẤT DỊ ỨNG (TẤT CẢ CÁC NHÓM)

Tổ chức phải có một kế hoạch quản lý chất gây dị ứng được lập thành văn bản bao gồm:

- a) Danh mục tất cả các chất gây dị ứng được xử lý tại chỗ, kể cả trong nguyên liệu và thành phẩm;
- b) Đánh giá rủi ro bao gồm tất cả các nguồn gây dị ứng có khả năng lây nhiễm chéo;
- c) Xác định và thực hiện các biện pháp kiểm soát để giảm thiểu hoặc loại bỏ nguy cơ lây nhiễm chéo, dựa trên kết quả đánh giá rủi ro; Và
- d) Việc xác nhận và xác nhận giá trị sử dụng các biện pháp kiểm soát này phải được thực hiện

và duy trì dưới dạng thông tin được lập thành văn bản. Khi có nhiều hơn một sản phẩm được sản xuất trong cùng một khu vực sản xuất có hồ sơ chất gây dị ứng khác nhau, thử nghiệm xác nhận phải được tiến hành với tần suất dựa trên rủi ro, ví dụ: thử nghiệm bề mặt, lấy mẫu không khí và/hoặc thử nghiệm sản phẩm ;

e) Nhãn phòng ngừa hoặc cảnh báo chỉ được sử dụng khi kết quả đánh giá rủi ro xác định việc lây nhiễm chéo chất gây dị ứng là rủi ro đối với người tiêu dùng, mặc dù tất cả các biện pháp kiểm soát cần thiết đã được thực hiện hiệu quả. Việc dán nhãn cảnh báo không miễn trừ việc tổ chức thực hiện các biện pháp kiểm soát chất gây dị ứng cần thiết hoặc tiến hành thử nghiệm xác nhận;

f) Tất cả nhân viên phải được đào tạo về nhận thức chất gây dị ứng và đào tạo cụ thể về các biện pháp kiểm soát chất gây dị ứng liên quan đến khu vực làm việc của họ;

g) Kế hoạch quản lý chất gây dị ứng phải được xem xét ít nhất hàng năm và sau bất kỳ thay đổi đáng kể nào ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, thu hồi công khai hoặc thu hồi sản phẩm của tổ chức do (các) chất gây dị ứng hoặc khi xu hướng trong ngành cho thấy sự nhiễm bẩn của các sản phẩm tương tự liên quan đến chất gây dị ứng. Việc xem xét sẽ bao gồm đánh giá hiệu quả của các biện pháp kiểm soát hiện có và nhu cầu đối với các biện pháp bổ sung. Dữ liệu xác nhận phải được định hướng và sử dụng làm đầu vào cho việc xem xét.

h) Đối với nhóm D: Khi không có luật liên quan đến chất gây dị ứng đối với quốc gia bán thức ăn chăn nuôi, phần này của các yêu cầu của Tiêu chuẩn có thể được chỉ định là "Không Áp dụng", trừ khi tuyên bố liên quan đến tình trạng chất gây dị ứng có đã được thực hiện trên thức ăn chăn nuôi.

2.5.7 GIÁM SÁT MÔI TRƯỜNG (NHÓM BII, C, I & K)

Tổ chức phải có sẵn:

a) Chương trình giám sát môi trường dựa trên rủi ro đối với vi sinh vật gây bệnh, vi sinh vật làm hư hỏng và sinh vật chỉ thị có liên quan;

b) Một thủ tục dạng văn bản để đánh giá hiệu lực của tất cả các biện pháp kiểm soát nhằm ngăn ngừa nhiễm bẩn từ môi trường sản xuất và điều này tối thiểu phải bao gồm việc đánh giá các biện pháp kiểm soát vi sinh vật hiện có; và phải tuân thủ các yêu cầu của pháp luật và của khách hàng.

c) Dữ liệu về hoạt động quan trắc môi trường, bao gồm phân tích xu hướng định kỳ; Và

d) Chương trình giám sát môi trường phải được xem xét để đảm bảo tính hiệu quả và tính phù hợp liên tục, ít nhất là hàng năm và thường xuyên hơn nếu được yêu cầu, kể cả khi xảy ra các yếu tố kích hoạt sau:

- i. Những thay đổi đáng kể liên quan đến sản phẩm, quá trình hoặc luật pháp;
- ii. Khi không có kết quả xét nghiệm dương tính trong một khoảng thời gian dài;
- iii. Xu hướng kết quả vi sinh ngoài tiêu chuẩn, liên quan đến cả sản phẩm trung gian và thành phẩm, liên quan đến giám sát môi trường ;
- iv. Phát hiện lặp lại vi sinh vật gây bệnh trong quá trình giám sát môi trường định kỳ; Và
- v. Khi có cảnh báo, thu hồi hoặc thu hồi liên quan đến (các) sản phẩm do tổ chức sản xuất.

2.5.8 VĂN HÓA CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM (TẤT CẢ CÁC NHÓM)

a) Theo và bổ sung cho điều 5.1 của ISO 22000:2018, như một phần trong cam kết của tổ chức về việc nuôi dưỡng văn hóa chất lượng và an toàn thực phẩm tích cực, lãnh đạo cấp cao phải thiết lập, thực hiện và duy trì mục tiêu văn hóa chất lượng và an toàn thực phẩm như một phần của hệ thống quản lý. Các yếu tố sau đây sẽ được giải quyết ở mức tối thiểu:

- Truyền thông
- Đào tạo,
- Phản hồi và sự tham gia của nhân viên, và
- Đo lường hiệu suất của các hoạt động được xác định bao gồm tất cả các bộ phận của tổ chức có ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm.

b) (Các) mục tiêu phải được hỗ trợ bởi kế hoạch văn hóa chất lượng và an toàn thực phẩm được lập thành văn bản, với các mục tiêu và thời hạn và được đưa vào quá trình xem xét của lãnh đạo và cải tiến liên tục của hệ thống quản lý.

2.5.9 KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (TẤT CẢ CÁC NHÓM)

a) Tổ chức phải:

- i. Ngoài và phù hợp với các điều khoản 5.2 và 6.2 của ISO 22000:2018, thiết lập, thực hiện và duy trì chính sách chất lượng và mục tiêu chất lượng.
- ii. Thiết lập, thực hiện và duy trì các thông số chất lượng phù hợp với thông số kỹ thuật của thành phẩm, cho tất cả các sản phẩm và/hoặc nhóm sản phẩm trong phạm vi chứng nhận, bao gồm cả việc xuất xưởng sản phẩm đề cập đến kiểm tra và kiểm soát chất lượng.
- iii. Ngoài và phù hợp với các điều khoản 9.1 và 9.3 của ISO 22000:2018, tiến hành phân tích và đánh giá kết quả của các tham số kiểm soát chất lượng, như được định nghĩa trong 2.5.9 (a)(ii) ở trên, và đưa nó vào như một đầu vào cho việc xem xét của lãnh đạo; Và
- iv. Ngoài và phù hợp với điều khoản 9.2 của ISO 22000:2018, bao gồm các yếu tố chất lượng như được định nghĩa trong điều khoản này, trong phạm vi đánh giá nội bộ.

b) Các quy trình kiểm soát số lượng, bao gồm đơn vị, trọng lượng và khối lượng, phải được thiết lập và triển khai, để đảm bảo sản phẩm đáp ứng các yêu cầu pháp lý và khách hàng hiện hành. Điều này phải bao gồm một chương trình hiệu chuẩn và xác nhận thiết bị được sử dụng để kiểm soát chất lượng và số lượng.

c) Các quy trình khởi động và chuyển đổi sản phẩm phải được thiết lập và thực hiện để đảm bảo các sản phẩm, bao gồm cả việc đóng gói và dán nhãn, đáp ứng các yêu cầu pháp lý và khách hàng hiện hành. Điều này phải bao gồm việc có sẵn các biện pháp kiểm soát để đảm bảo việc dán nhãn và đóng gói từ lần vận hành trước đó đã được gỡ bỏ khỏi dây chuyền.

2.5.10 VẬN CHUYỂN, LƯU TRỮ VÀ KHO BÃI (TẤT CẢ CÁC NHÓM)

a) Tổ chức phải thiết lập, thực hiện và duy trì một thủ tục và hệ thống luân chuyển kho cụ thể bao gồm các nguyên tắc FEFO kết hợp với các yêu cầu của FIFO.

b) Đối với nhóm có, ngoài khoản 16.2 của ISO/TS 22002-1:2009, tổ chức phải có các yêu cầu cụ thể tại chỗ để xác định thời gian và nhiệt độ sau giết mổ liên quan đến việc làm lạnh hoặc cấp đông sản phẩm.

c) Đối với nhóm FI của chuỗi thực phẩm, ngoài điều khoản 9.3 của BSI/PAS 221:2013, tổ chức phải đảm bảo rằng sản phẩm được vận chuyển và giao hàng trong các điều kiện giảm thiểu khả năng nhiễm bẩn.

d) Khi sử dụng xe bồn vận chuyển, những điều sau đây phải được áp dụng ngoài khoản 8.2.4 của ISO 22000:2018:

- i. Các tổ chức sử dụng xe bồn để vận chuyển sản phẩm cuối cùng của họ phải có kế hoạch dựa trên rủi ro được lập thành văn bản để giải quyết việc làm sạch bồn chứa vận chuyển. Phải xem xét các nguồn lây nhiễm chéo tiềm ẩn và các biện pháp kiểm soát thích hợp, bao gồm cả xác nhận làm sạch. Phải có các biện pháp để đánh giá độ sạch của bồn chứa tại điểm tiếp nhận bồn chứa rỗng, trước khi xếp hàng.
- ii. Đối với các tổ chức nhận nguyên liệu thô trong tàu bồn chứa, những điều sau đây phải được đưa vào thỏa thuận với nhà cung cấp ở mức tối thiểu để đảm bảo an toàn sản phẩm và ngăn ngừa nhiễm chéo: xác nhận làm sạch bồn chứa, các hạn chế liên quan đến việc sử dụng trước và các biện pháp kiểm soát áp dụng liên quan đến sản phẩm được vận chuyển.

2.5.11 KIỂM SOÁT NGUY HIỂM VÀ BIỆN PHÁP NGĂN NGỪA Ô NHIỄM CHÉM (TẤT CẢ CÁC NHÓM, NGOẠI TRỪ FII)

a) Đối với các nhóm Bill, C và I của chuỗi thực phẩm, yêu cầu bổ sung sau đây áp dụng cho điều 8.5.1.3 của ISO 22000:2018: Tổ chức phải có các yêu cầu cụ thể tại nơi sử dụng bao bì để tránh ảnh hưởng đến thực phẩm (ví dụ: kéo dài thời hạn sử dụng).

b) Đối với nhóm C0, yêu cầu sau đây được áp dụng bổ sung cho khoản 10.1 của ISO/TS 22002-1:2009: Tổ chức phải có các yêu cầu cụ thể đối với quy trình kiểm tra tại nơi nhốt giữ và/hoặc tại nơi giết mổ để đảm bảo động vật phù hợp với cón người sự tiêu thụ;

c) Đối với nhóm D, yêu cầu sau áp dụng ngoài khoản 4.7 của ISO/TS 22002-6:2016: Tổ chức phải có các thủ tục để quản lý việc sử dụng các thành phần/phụ gia có chứa các thành phần có thể có hại cho động vật ảnh hưởng sức khỏe.

d) Đối với tất cả các nhóm, ngoại trừ FII, các yêu cầu sau đây liên quan đến quản lý tạp chất ngoại lai được áp dụng, ngoài điều khoản 8.2.4 (h) của ISO 22000:2018:

- i. Tổ chức phải có sẵn đánh giá rủi ro để xác định nhu cầu và loại thiết bị phát hiện dị vật được yêu cầu. Khi tổ chức cho rằng không cần thiết bị phát hiện dị vật, lý do phải được duy trì dưới dạng thông tin được lập thành văn bản. Thiết bị phát hiện dị vật bao gồm các thiết bị như nam châm, máy dò kim loại, thiết bị X-quang, bộ lọc và sàng.
- ii. Phải có thủ tục dạng văn bản để quản lý và sử dụng thiết bị được chọn.
- iii. Tổ chức phải có sẵn các biện pháp kiểm soát đối với việc quản lý tạp chất bên ngoài bao gồm các quy trình quản lý tất cả các sự cố liên quan đến khả năng nhiễm bẩn vật lý (ví dụ: kim loại, gốm sứ, nhựa cứng).

2.5.12 XÁC NHẬN PRP (CÁC NHÓM Bill, C, D, G, I & K)

Yêu cầu bổ sung sau áp dụng cho điều 8.8.1 của ISO 22000:2018:

- Tổ chức phải thiết lập, thực hiện và duy trì các cuộc kiểm tra nhà máy/kiểm tra PRP thường xuyên (ví dụ: hàng tháng) để xác minh rằng nhà máy (nội bộ và bên ngoài), môi trường sản xuất và thiết bị chế biến được duy trì trong điều kiện phù hợp để đảm bảo an toàn thực phẩm. Tần suất và nội dung của các cuộc kiểm tra địa điểm/kiểm tra PRP phải dựa

trên rủi ro với các tiêu chí lấy mẫu đã xác định và được liên kết với thông số kỹ thuật có liên quan.

2.5.13 THIẾT KẾ VÀ PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM (CÁC NHÓM B, C, D, E, F, I & K)

Một quy trình thiết kế và phát triển sản phẩm phải được thiết lập, thực hiện và duy trì cho các sản phẩm mới và những thay đổi đối với sản phẩm hoặc quy trình sản xuất để đảm bảo các sản phẩm an toàn và hợp pháp được sản xuất. Điều này sẽ bao gồm những điều sau đây:

- a) Đánh giá tác động của thay đổi đối với FSMS có tính đến bất kỳ mối nguy an toàn thực phẩm mới nào (bao gồm cả chất gây dị ứng) được đưa ra và cập nhật bản phân tích mối nguy tương ứng,
- b) Xem xét tác động đối với dòng quy trình đối với sản phẩm mới cũng như các sản phẩm và quy trình hiện có,
- c) Nguồn lực và nhu cầu đào tạo,
- d) Các yêu cầu về thiết bị và bảo trì,
- e) Nhu cầu tiến hành thử nghiệm sản xuất và thời hạn sử dụng để xác nhận công thức và quy trình của sản phẩm có khả năng tạo ra sản phẩm an toàn và đáp ứng các yêu cầu của khách hàng. Phải có quy trình xác minh hạn sử dụng liên tục, với tần suất dựa trên rủi ro.
- f) Khi sản xuất sản phẩm nấu chín, hướng dẫn nấu ăn được cung cấp trên nhãn hoặc bao bì sản phẩm phải được xác nhận để đảm bảo duy trì an toàn thực phẩm.

2.5.14 TÌNH TRẠNG SỨC KHỎE (NHÓM D)

Ngoài điều khoản 4.10.1 của ISO/TS 22002-6, tổ chức phải có thủ tục để đảm bảo rằng sức khỏe của nhân viên không có tác động bất lợi đến các hoạt động sản xuất thức ăn chăn nuôi. Theo các hạn chế pháp lý tại quốc gia hoạt động, nhân viên phải trải qua kiểm tra y tế trước khi làm việc trong các hoạt động tiếp xúc với thức ăn chăn nuôi, trừ khi các nguy cơ được ghi lại hoặc đánh giá y tế chỉ ra điều khác. Các cuộc kiểm tra y tế bổ sung, nếu được phép, phải được thực hiện theo yêu cầu và theo các khoảng thời gian do tổ chức xác định.

2.5.15 QUẢN LÝ THIẾT BỊ (TẤT CẢ CÁC NHÓM , NGOẠI TRỪ FII)

Ngoài điều khoản 8.2.4 của ISO 22000:2018, tổ chức phải:

- a) Có sẵn quy định kỹ thuật mua hàng được lập thành văn bản, để cập thiết kế hợp vệ sinh, các yêu cầu pháp lý và khách hàng hiện hành, và mục đích sử dụng thiết bị, bao gồm cả sản phẩm được xử lý. Nhà cung cấp phải cung cấp bằng chứng về việc đáp ứng thông số kỹ thuật mua hàng trước khi lắp đặt.
- b) Thiết lập và thực hiện quy trình quản lý thay đổi dựa trên rủi ro đối với thiết bị mới và/hoặc bất kỳ thay đổi nào đối với thiết bị hiện có, phải được lập thành văn bản đầy đủ bao gồm cả bằng chứng về việc vận hành thành công. Các tác động có thể xảy ra đòi hỏi các hệ thống hiện có sẽ được đánh giá và các biện pháp kiểm soát thích hợp được xác định và thực hiện.

2.5.16 THẤT THOÁT VÀ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM (TẤT CẢ CÁC NHÓM , NGOẠI TRỪ I)

Ngoài điều khoản 8 của ISO 22000:2018, tổ chức phải:

- a) Có chính sách và mục tiêu được lập thành văn bản nêu chi tiết chiến lược của tổ chức nhằm giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm trong tổ chức của họ và chuỗi cung ứng liên quan.
- b) Có các biện pháp kiểm soát để quản lý các sản phẩm được tặng cho các tổ chức phi lợi nhuận, nhân viên và các tổ chức khác; và đảm bảo rằng những sản phẩm này an toàn để tiêu thụ.
- c) Quản lý sản phẩm dư thừa, phụ phẩm dùng làm thức ăn chăn nuôi/thực phẩm để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm này.
- d) Các quy trình này phải tuân thủ pháp luật hiện hành, được cập nhật và không có tác động tiêu cực đến an toàn thực phẩm.

2.5.17 YÊU CẦU TRUYỀN THÔNG (TẤT CẢ CÁC NHÓM)

Ngoài điều khoản 8.4.2 của ISO 22000:2018, tổ chức phải thông báo cho tổ chức chứng nhận trong vòng 3 ngày làm việc kể từ khi bắt đầu các sự kiện hoặc tình huống dưới đây và thực hiện các biện pháp phù hợp như một phần của quá trình chuẩn bị và ứng phó khẩn cấp của họ:

- a) Các sự kiện nghiêm trọng ảnh hưởng đến FSMS, tính hợp pháp và/hoặc tính toàn vẹn của chứng nhận bao gồm các tình huống gây ra mối đe dọa đối với an toàn thực phẩm hoặc tính toàn vẹn của chứng nhận do sự kiện bất khả kháng, thảm họa tự nhiên hoặc nhân tạo (ví dụ: chiến tranh, đình công, khủng bố, tội phạm, lũ lụt, động đất, hack máy tính có ác ý, V.V.);
- b) Các tình huống nghiêm trọng khi tính toàn vẹn của chứng nhận gặp rủi ro và/hoặc khi FSSC có thể bị mang tai tiếng. Chúng bao gồm, nhưng không giới hạn ở:
 - Các sự kiện công cộng về an toàn thực phẩm (ví dụ: thu hồi công khai, thu hồi, thiếu tai, bùng phát an toàn thực phẩm, V.V.);
 - Các hành động do cơ quan quản lý áp đặt do (các) vấn đề về an toàn thực phẩm, khi cần giám sát bổ sung hoặc buộc ngừng sản xuất;
 - Thủ tục pháp lý, truy tố, sơ suất và phớt lờ; Và
 - Các hoạt động gian lận và tham nhũng.

2.5.18 YÊU CẦU TỔ CHỨC CÓ CHỨNG NHẬN ĐA ĐỊA ĐIỂM (NHÓM E, F&G)

2.5.18.1 CHỨC NĂNG TRUNG TÂM

a) Ban quản lý của chức năng trung tâm phải đảm bảo có đủ nguồn lực và vai trò, trách nhiệm và yêu cầu được xác định rõ ràng đối với ban quản lý, đánh giá viên nội bộ, nhân viên kỹ thuật xem xét đánh giá nội bộ và các nhân sự chủ chốt khác tham gia vào FSMS.

2.5.18.2 YÊU CẦU ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ

Ngoài điều khoản 9.2 của ISO 22000:2018, tổ chức phải tuân thủ các yêu cầu sau liên quan đến đánh giá nội bộ:

a) Một thủ tục và chương trình đánh giá nội bộ phải được thiết lập bởi chức năng trung tâm bao gồm hệ thống quản lý, chức năng trung tâm và tất cả các địa điểm. Đánh giá viên nội bộ phải độc lập với các lĩnh vực họ đánh giá và được chỉ định bởi chức năng trung tâm để đảm bảo tính

công bằng ở cấp địa điểm.

b) Hệ thống quản lý, chức năng tập trung và tất cả các địa điểm phải được đánh giá ít nhất hàng năm hoặc thường xuyên hơn dựa trên đánh giá rủi ro; và hiệu quả của hành động khắc phục phải được chứng minh.

c) Kiểm toán viên nội bộ phải đáp ứng ít nhất các yêu cầu sau và yêu cầu này sẽ được CB đánh giá hàng năm như một phần của cuộc đánh giá nội bộ:

Kinh nghiệm làm việc: 2 năm kinh nghiệm làm việc toàn thời gian trong ngành thực phẩm bao gồm ít nhất 1 năm trong tổ chức.

Trình độ học vấn: hoàn thành khóa học giáo dục đại học hoặc không có khóa học chính thức, có ít nhất 5 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực sản xuất hoặc chế biến thực phẩm, vận chuyển và bảo quản, bán lẻ, kiểm tra hoặc thực thi.

Đào tạo:

- Đối với các cuộc đánh giá nội bộ FSSC 22000, đánh giá viên trưởng phải hoàn thành thành công Khóa học đánh giá viên trưởng FSMS, QMS hoặc FSSC 22000 trong 40 giờ.
- Các đánh giá viên khác trong nhóm đánh giá nội bộ phải hoàn thành xuất sắc khóa học đánh giá viên nội bộ kéo dài 16 giờ về các nguyên tắc, thực hành và kỹ thuật đánh giá. Việc đào tạo có thể được cung cấp bởi Trưởng nhóm đánh giá viên nội bộ đủ năng lực hoặc thông qua một nhà cung cấp dịch vụ đào tạo bên ngoài.
- Đào tạo về Chương trình FSSC bao gồm ít nhất ISO 22000, các chương trình tiên quyết có liên quan dựa trên tiêu chuẩn kỹ thuật cho ngành (ví dụ: ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) và các yêu cầu bổ sung của FSSC - tối thiểu 8 giờ.

d) Các báo cáo đánh giá nội bộ phải được bộ phận chức năng trung tâm xem xét kỹ thuật, bao gồm cả việc giải quyết những điểm không phù hợp do đánh giá nội bộ. Người đánh giá kỹ thuật phải vô tư, có khả năng giải thích và áp dụng các tài liệu quy chuẩn của FSSC (ít nhất là ISO 22000, ISO/TS 22002-X có liên quan; PAS-xyz và các yêu cầu bổ sung của FSSC) và có kiến thức về các quy trình và hệ thống của tổ chức.

e) Đánh giá viên nội bộ và chuyên gia đánh giá kỹ thuật phải chịu sự giám sát và hiệu chuẩn hàng năm. Bất kỳ hành động tiếp theo nào được xác định sẽ được thực hiện một cách phù hợp một cách kịp thời và phù hợp bởi bộ phận chức năng Trung tâm.