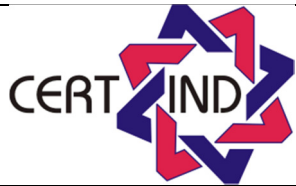


Domenii de aplicare ale schemei de certificare FSSC 22000 vs.5		Scope of the FSSC 22000 vs.5 certification scheme:	Exemple de activități și produse incluse / Example of included activities and products	Documente normative Normative documents
1	Cresterea animalelor (A). Creșterea animalelor de ferma destinate consumului uman. <i>Activități cum ar fi vânătoria sau prinderea/ capturarea nu sunt incluse.</i>	Farming of animals (A). Farming of livestock animals on land for human consumption. <i>Activities such as hunting or trapping are not included.</i>	AI Creșterea animalelor utilizate pentru producția de carne, lapte, ouă, miere. Activități asociate de ambalare și depozitare la fermă	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-3:2011 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
			Raising animals used for meat production, egg production, milk production or honey production (associated farm packing and storage).	ISO 22000:2018 ISO/TS 22002-3, FSSC 22000 Additional requirements
			AII Creșterea peștelui și a fructelor de mare folosite pentru producția de carne. Activități asociate de ambalare și depozitare la fermă.	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-3:2011 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
			Raising fish and seafood used for meat production (associated farm packing and storage).	ISO 22000:2018 ISO/TS 22002-3, FSSC 22000 Additional requirements
2	Activități de procesare a alimentelor (C). a) Prelucrarea produselor animale perisabile. Producția de produse animale, inclusiv pește și fructe de mare, carne, ouă, lactate și produse din pește. (CI)	Food processing activities (C). a) Processing of perishable animal products. Production of animal products including fish and seafood, meat, eggs, dairy and fish products. (CI)	CI Abatorizare, dezosare, eviscerare, curățare, tranșare, sortare, spălare, pasteurizare, fasonare, maturare, fermentare, afumare, congelare, răcire, opărire. Exemple de produse: pește, carne, carne de pasăre, ouă, produse lactate congelate și/ sau refrigerate și produse din pește/ fructe de mare	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-1:2009 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
			Slaughtering, deboning, evisceration, gutting, cutting, sorting, washing, pasteurizing, trimming, curing, fermentation, smoking, freezing, chilling, cooling, scalding. Final product examples: fish, meat, poultry, eggs, frozen and/or chilled dairy products and fish/seafood products.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
			CII Decojire, uscare, ambalare, sortare, spălare, clătire, umplere, fasonare, feliere, pasteurizare, prăjire, opărire, exfoliere, dezosare, răcire, refrigerare, congelare. Exemple de produse: fructe proaspete, sucuri proaspete, legume, cereale, nuci și leguminoase, înlocuitori din carne (ex.: soia) refrigerate sau congelate.	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-1:2009 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
	b) Prelucrarea produselor vegetale perisabile. Producția de produse vegetale, inclusiv fructe proaspete și sucuri proaspete, legume, boabe, nuci și legume). (CII)	b) Processing of perishable plant products. Production of plant products including fresh fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, and pulses). (CII)	De-shelling, drying, packing, sorting, washing, rinsing, fluming, trimming, slicing, pasteurizing, roasting, scalding, peeling, de-husking, cooling, chilling, freezing. Final product examples: chilled or frozen e.g. fresh fruits, fresh juices, vegetables, grains, nuts and pulses, meat replacers based on plant materials (e.g. soy)	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	c) Prelucrarea produselor animale perisabile și vegetale. Producerea produselor animale și vegetale mixte, inclusiv pizza, lasagna, sandwich, aluat, mancare gata pentru consum). (CIII)	c) Processing of perishable animal and plant products. Production of mixed animal and plant products including pizza, lasagna, sandwich, dumpling, ready-to-eat meals). (CIII)	CIII Amestecare, preparare, ambalare, asamblare, refrigerare, congelare. Exemple de produse: produse mixte, pizza, lasagna, sandwich, produse de patiserie cu umplutură, produse alimentare gata preparate	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-1:2009 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5



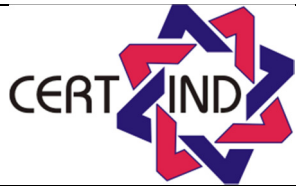
**Ghid pentru domeniile de aplicare ale FSSC 22000 versiunea 5/
Guide to Application scopes of FSSC 22000 version 5**

Ed: 1/ July 19

Code IL-DAFS

Pag 2 din 5

				Mixing, cooking, packing, ensemble cooling, chilling, freezing Final products e.g. mixed products, pizza, lasagna, sandwich, dumplings, ready-to-eat meals.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	d) Prelucrarea produselor stabile ambientale. Producția de produse alimentare din orice sursă care sunt stocate și vândute la temperatura mediului ambiant, inclusiv alimente conservate, biscuiți, pâine, snacks-uri, ulei, apă de băut, gheață, băuturi, paste, făină, zahăr, sare de calitate alimentara. (CIV)	d) Processing of ambient stable products. Production of food products from any source that are stored and sold at ambient temperature, including canned foods, biscuits, bread, snacks, oil, drinking water, ice, beverages, pasta, flour, sugar, food-grade salt. (CIV)	CIV	Amestecare, preparare, ambalare, îmbuteliere, fabricarea berii, uscarea, presare, măcinare, mărunțire, prăjire, rafinare, asamblare, distilare, conservare, pasteurizare, sterilizare. Exemple de produse: alimente conservate, biscuiți, pâine, gustări, ulei, apă potabilă, băuturi alcoolice și non-alcoolice, paste, făină, zahăr, sare alimentară, produse lactate cu termen de valabilitate mare, margarine.	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-1:2009 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
				Mixing, cooking, packing, bottling, brewing, drying, pressing, milling, blending, roasting, refining, ensemble, distilling, drying, canning, pasteurizing, sterilization. Final product examples: canned products, biscuits, bread, snacks, oil, drinking water, beverages alcoholic and nonalcoholic, pasta, flour, sugar, food-grade salt, dairy products with long shelf life, margarines.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
3	Producția de hrană pentru animale și hrană pentru animale de companie (D). a) Producția de furaje dintr-o sursă alimentară unică sau mixtă, destinată animalelor producătoare de alimente. (DI)	Production of animal feed and pet food (D). a) Production of feed from a single or mixed food source, intended for food-producing animals. (DI)	DI	Producerea de hrană pentru animale din sursa alimentară unică sau mixtă, în stare procesată, semiprocessată sau neprocesată, folosită ca hrană pentru animale utilizate pentru obținerea de alimente	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-6:2016 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
				Production of single or multiple products, whether processed, semi-processed or raw, which are intended to be fed to food producing animals	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, FSSC 22000 Additional requirements
	b) Producția de alimente pentru animale de companie (numai pentru câini și pisici). Producția de furaje dintr-o sursă alimentară unică sau mixtă, destinată animalelor care nu produc produse alimentare. (DIla)	b) Production of pet food (only for dogs and cats). Production of feed from a single or mixed food source, intended for non-food producing animals. (DIla)	DIla	Producerea alimente pentru animale din sursă alimentară unică sau mixtă, în stare procesată, semiprocessată sau neprocesată, folosită ca alimente pentru animale care nu sunt utilizate pentru obținerea de alimente (exclusiv caini si pisici)	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-1:2009 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
				Production of single or multiple products, whether processed, semi-processed or raw, which are intended to be fed to non-food producing animals being dogs and cats. Examples: Dry and wet pet food, treats, cooled, chilled, frozen and ambient stable.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	c) Producția de hrana pentru animale de companie (pentru alte animale de companie). (DIlb)	c) Production of pet food (for other pets). (DIlb)	DIlb	Producerea de hrana pentru animale din sursă alimentară unică sau mixtă, în stare procesată, semiprocessată sau neprocesată, folosită ca alimente pentru animale care nu sunt folosite pentru obținerea de produse alimentare (cu excepția câinilor și pisicilor).	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-6:2016 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
				Production of single or multiple products, whether processed, semi-processed or raw, which are intended to be fed to non-food producing animals other than dogs and cates. Examples: Dry and wet pet food, treats, cooled, chilled, frozen and ambient stable.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, FSSC 22000 Additional requirements



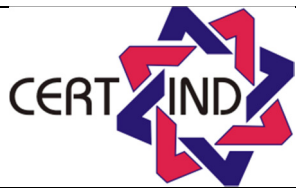
**Ghid pentru domeniile de aplicare ale FSSC 22000 versiunea 5/
Guide to Application scopes of FSSC 22000 version 5**

Ed: 1/ July 19

Code IL-DAFS

Pag 3 din 5

4	<p>Catering (E). Se aplică atunci când serviciul de catering este livrat consumatorilor. Mâncarea este preparată la locul consumului sau la o unitate de satelit. Exemple în acest sens sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • unități de producție/ bucătării care servesc alimente direct consumatorului sau oferă hrană pentru consum imediat, de ex. restaurante, hoteluri, cafenele; • catering cu manipularea alimentelor la distanță cu servirea directă a consumatorilor, de ex. cantine, cafenele, camioane alimentare și catering pentru evenimente. 	<p>Catering (E). Applies when the catering service is delivered to consumers. The food is prepared at the place of consumption or at a satellite unit. Examples of this are:</p> <ul style="list-style-type: none"> • production units/kitchens that serve food directly to the consumer or offer food for immediate consumption, e.g. restaurants, hotels, cafeterias; • catering handling foods at remote site with direct serving to consumers, e.g. canteens, coffee shops, food trucks and event catering. 	E	<p>Activități în restaurante, hoteluri, cafenele la locul de muncă, pregătirea alimentelor în locații satelit, transport și livrare directă la consumatori. Activități de catering pentru cafenele, unități alimentare mobile și eveniment.</p>	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-2:2013 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
			E	<p>Activities in restaurants, hotels, workplace cafeterias, handling foods at remote sites, transport and delivery directly to consumers. Activities for coffee shops, food trucks and event catering.</p>	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, FSSC 22000 Additional requirements
5	<p>Comercializare retail și en-gros (FI). Se aplică activităților de vânzare cu amănuntul și cu ridicata. Comerțul cu amănuntul este definit ca fiind vânzarea de bunuri către clientul final (adică consumator), în cantități mici pentru consum și nu în scopul revânzării. Comercianții cu amănuntul dispun de clădiri și facilități fizice (adică magazine). Retailerul poate oferi vânzări pe internet sau livrări la domiciliu care pot fi incluse în sfera de aplicare numai atunci când sunt legate de locația fizică cu amănuntul, dar nu ca o activitate de sine stătătoare.</p>	<p>Retail and wholesale (FI). Applies to retail and wholesale activities. Retail is defined as selling goods to the final customer (i.e. consumer), in small quantities for consumption and not for the purpose of resale. Retailers shall have physical building and facilities (i.e. shops). The retailer may offer internet sales or home deliveries that may be included in the scope only when linked to the physical retail location but not as a stand-alone activity.</p>	FI	<p>Activități de recepție, ridicare, depozitare, prezentare a alimentelor, expediție, transport și livrare. Exemple: supermarket, hypermarket, magazine de proximitate, cash and carry, magazine de aprovizionare în masă/ de nișă, angroșiști care vând pentru restaurante).</p>	SR EN ISO 22000:2019 BSI/ PAS 221:2013 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
			FI	<p>Activities: receipt, picking, storage, display of food products, dispatch, transport and delivery Examples: supermarkets; hypermarkets; convenience stores; cash and carry; mass/club stores, wholesalers selling to restaurants</p>	ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013, FSSC 22000 Additional requirements
<p>Comerțul cu ridicata este definit ca fiind cumpărarea de bunuri de la producători sau alți vânzători și vânzarea de bunuri către alte afaceri, cum ar fi comercianții cu amănuntul, industriile și, ocazional, consumatorii finali. Angrosistul poate oferi vânzări pe internet sau livrări care pot fi incluse în sfera de aplicare numai atunci când sunt legate de locația fizică cu ridicata, dar nu ca o activitate de sine stătătoare.</p>		<p>Wholesale is defined as the buying of goods from manufacturers or other sellers and selling of goods to other businesses like retailers, industries, and occasionally end consumers. The wholesaler may offer internet sales or deliveries that may be included in the scope only when linked to the physical wholesale location but not as a stand-alone activity.</p>			
<p>Angroșiștii își asumă întotdeauna proprietatea produselor și activitățile pot include produse alimentare, furaje și/ sau produse de ambalare pentru alimente și furaje. Atât pentru vânzarea cu amănuntul, cât și pentru comerțul cu ridicata, pot fi incluse activități în magazin care servesc doar pentru a oferi alimentelor pregătite în prealabil o etapă finală a procesului (de exemplu, frigerea cărnii, coacerea pâinii, tăierea cărnii sau peștelui).</p>		<p>Wholesalers always take ownership of the products and activities may include food, feed and/or packaging products for food and feed. For both retail and wholesale, in-shop activities that only serve to give pre-prepared food a final process step may be included (e.g. grilling of meat, bake-off of bread, cutting meat or fish).</p>			



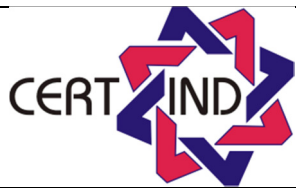
**Ghid pentru domeniile de aplicare ale FSSC 22000 versiunea 5/
Guide to Application scopes of FSSC 22000 version 5**

Ed: 1/ July 19

Code IL-DAFS

Pag 4 din 5

6	<p>Transport și depozitare (G). Se aplică furnizorilor de servicii logistice de la terți care depozitează și/ sau transportă fizic alimente, furaje sau materiale de ambalare a alimentelor/ furajelor, dar nu dețin proprietatea produsului. Poate include activități suplimentare, cum ar fi re-ambalarea produselor ambalate, activități de congelare și dezghețare.</p> <p>Producătorii care stochează și/ sau transportă numai propriile lor produse nu furnizează un serviciu altora și, prin urmare, nu trebuie audiați în această categorie.</p>	<p>Transport and storage (G). Applies to third-party logistic service providers who physically store and/or transport food, feed or food/feed packaging materials but do not take ownership of the product. It may include additional activities such as re-packing of packed products, freezing and thawing activities.</p> <p>Manufacturers that only store and/or transport their own product(s) do not provide a service to others and therefore shall not be audited under this category.</p>	GI	<p>Unități de depozitare și vehicule de transport la temperaturi de refrigerare și congelare. Activități asociate de reambalare a produselor ambalate, congelare și decongelare.</p> <p>Transport and storage with cooling, chilling or frozen temperatures. Additional activities such as re-packing of packed product, freezing and thawing.</p>	<p>SR EN ISO 22000:2019 NEN/ NTA 8059:2016 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5</p> <p>ISO 22000:2018, NEN/NTA 8059:2016, FSSC 22000 Additional requirements</p>
			GII	<p>Unități de depozitare și vehicule de transport. Activități asociate de reambalare a produselor ambalate</p> <p>Transport and storage. Additional activities such as re-packing of packed product.</p>	<p>SR EN ISO 22000:2019 NEN/ NTA 8059:2016 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5</p> <p>ISO 22000:2018, NEN/NTA 8059:2016, FSSC 22000 Additional requirements</p>
7	<p>Fabricarea ambalajelor și a materialelor de ambalare (I). Acoperă activități de ambalare care includ producția de ambalaje alimentare/furaje, materiale de ambalare pentru produse alimentare/ furaje și produse intermediare pentru: a) suprafețe sau materiale de contact direct cu produsele alimentare (ex. atingerea fizică sau în contact cu spațiul superior a alimentului) și/ sau care vor fi în contact cu alimentul în timpul utilizării normale a ambalajului alimentar; b) suprafețe de contact indirect cu materiale sau materiale care nu sunt în contact direct cu alimentul în timpul utilizării normale a ambalajului alimentar, dar există posibilitatea ca substanțele să fie transferate în aliment.</p>	<p>Manufacturing of food packaging and packaging material (I). Covers packaging that includes the production of food/feed packaging, food/feed packaging materials and intermediate products for: a) direct food contact surfaces or materials (i.e. physically touching the food or in contact with headspace) that will be in contact with the food during normal use of the food packaging and/or; b) indirect food contact surfaces or materials that are not in direct contact with the food during normal use of the food packaging, but there is the possibility for substances to be transferred into the food.</p>	I	<p>Toate activitățile de producție pentru plastic, carton, hârtie, metal, sticlă, lemn și alte materiale utilizate ca ambalaje în industria alimentară/ hrană pentru animale. Exemple: sticle, cutii, borcane, butoaie, plută, cutii de conserve, materiale pentru închiderea ambalajelor, precum bandă, benzi de plastic sau alte tipuri, când procesul de producție demonstrează că aparțin ambalajului unui produs alimentar/ hrană pentru animale</p> <p>All manufacturing activities for plastic, carton, paper, metal, glass, wood and other materials to be used as packaging materials in the food/feed industry. Examples: bottles, boxes, jars, barrels, cork, cans; devices for closing packaging materials such as tape, plastic strips, or other when the manufacturer can prove that they belong to a food/ feed packaging material; Production of labels with direct food contact.</p>	<p>SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-4:2013 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5</p> <p>ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013, FSSC 22000 Additional requirements</p>
				<p>Packaging material used for personal care, pharmacy or other uses are <i>outside the scope of the standard</i>. Disposable tableware can only be certified when it is sold together (and as part of) the food product. Examples are spoons that are packed with yoghurt, forks or chopsticks packed with ready-to-eat food.</p>	
<p>Materialele de ambalare utilizate pentru îngrijirea personală, farmacie sau alte utilizări <i>sunt în afara domeniului de aplicare al schemei</i>. Vesela de unică folosință poate fi certificată numai atunci când este vândută împreună (și ca parte a) produsului alimentar. Exemple sunt linguri care sunt ambalate cu iaurt, furculițe sau betisoare, ambalate cu mâncare gata de consum.</p>					



**Ghid pentru domeniile de aplicare ale FSSC 22000 versiunea 5/
Guide to Application scopes of FSSC 22000 version 5**

Ed: 1/ July 19

Code IL-DAFS

Pag 5 din 5

8	Fabricarea produselor (bio) chimice (K). Aceasta implică producerea de produse (bio) chimice și se aplică la producția de aditivi alimentari și furaje, vitamine, minerale, bio-culturi, arome, enzime și adjuvanți tehnologici, dar exclude pesticidele, medicamentele, îngrășămintele și agenții de curățare.	Production of (bio)chemicals (K). Involves the production of Bio-Chemicals and applies to the production of food and feed additives, vitamins, minerals, bio-cultures, flavorings, enzymes and processing aids but <i>excludes</i> pesticides, drugs, fertilizers and cleaning agents.	K	Amestecarea, prepararea, ambalarea, distilarea, uscarea, conservarea, sterilizarea tuturor produselor la temperatura ambiantă, de refrigerare sau congelare. Exemple de produse: aditivi alimentari și pentru hrana pentru animale, vitamine, minerale, bioculturi, arome, enzime și auxiliari tehnologici, gaze utilizate ca ingrediente și/ sau pentru ambalare	SR EN ISO 22000:2019 ISO/TS 22002-1:2009 Cerințe suplimentare FSSC 22000 V5
				Mixing, cooking, packing, distilling, drying, canning, sterilization for all products at ambient, chilled and frozen temperatures. Final products: e.g. food and feed additives, vitamins, minerals, bio-cultures, flavorings, enzymes and processing aids, gases as ingredients and/or packaging gas	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements

Documentele de referință pentru programele preliminare aplicabile Schemei de certificare FSSC22000 versiunea 5:	Referențe documente pentru programele preliminare pe care se bazează versiunea 5 a schemei FSSC22000, inclusiv versiunea lor viitoare:
BSI PAS 221: 2013, Programe preliminare pentru siguranță alimentară în comerțul cu amănuntul al alimentelor	BSI PAS 221: 2013, Programe preliminare pentru siguranță alimentară în comerțul cu amănuntul
ISO/ TS 22002-1: 2009, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea 1: Alimente	ISO/ TS 22002-1: 2009, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea 1: Alimente
ISO/ TS 22002-2: 2013 Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 2-a: Catering	ISO/ TS 22002-2: 2013 Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 2-a: Catering
ISO/ TS 22002-3: 2011, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 3-a: Ferme	ISO/ TS 22002-3: 2011, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 3-a: Ferme
ISO/ TS 22002-4: 2013, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 4-a Fabricarea ambalajelor pentru alimente	ISO/ TS 22002-4: 2013, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 4-a Fabricarea ambalajelor pentru alimente
ISO/TS 22002-6:2016, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 6-a: Fabricarea nutreturilor și a hranei pentru animale	ISO/TS 22002-6:2016, Programe preliminare pentru siguranță alimentară- Partea a 6-a: Fabricarea nutreturilor și a hranei pentru animale
NEN NTA 8059: 2016, Programe preliminare pentru siguranță alimentară pentru transport și depozitare	NEN NTA 8059: 2016, Programe preliminare pentru siguranță alimentară pentru transport și depozitare