

SCHEMA DE CERTIFICARE FSSC 22000 V6/ Aprilie 2023

Schema de Certificare FSSC 22000 versiunea 6/ aprilie 2023 a fost publicata de catre Fundatia FSSC in luna APRILIE 2023.

Pana la data de **31.03.2024** toate auditurile FSSC vor fi efectuate fata de cerintele Schemei FSSC 22000 V5.1.

Incepand cu data de **01 aprilie 2024**, toate auditurile FSSC vor fi efectuate in conformitate cu cerintele Schemei de certificare **FSSC22000 versiunea 6**.

Documentele Schemei de Certificare FSSC22000 V.6 pot fi regasite pe pagina Fundatiei FSSC22000 www.fssc22000.com.

CERTIND va actualiza certificarile si certificatele existente incepand cu 01 aprilie 2024, **prin audituri de anuntate sau neanuntate**, conform auditurilor programate prin programul de audit al fiecarui client. Auditurile vor include obiectivul de evaluare a implementarii modificarilor in conformitate cu cerintele versiunii 6 a Schemei de Certificare FSSC 22000.

Toate auditurile de certificare initiala stadiul 2 efectuate dupa data de 01 aprilie 2024 vor fi efectuate fata de Schema de Certificare FSSC22000 V.6

CERTIND este la dispozitia clientilor sai sau a organizatiilor interesate in obtinerea certificarii FSSC 22000 pentru lamuriri privind modificarile intervenite in procesul de certificare in urma aparitiei noii versiuni a Schemei FSSC22000.

www.certind.ro

office@certind.ro; dana.certind@gmail.com;

tel. +40 788 950 823

CERTIND S.A.

București, Palatul UGIR 1903, Strada George Enescu 27-29, Sector 1

Tel/Fax: 0040 021 313 36 51

R.C. J40/7870/2003 CIF RO15502676

www.certind.ro

Cerinte pentru organizatiile auditate**Cerinte ale referentialului Schema FSSC22000 vs.6/ Aprilie 2023**

Schema de certificare FSSC22000 vs.6 consta in componente separate care trebuie auditate ca un singur sistem.

Cerințele de audit pentru certificarea FSSC 22000 constau în:

- 1) Cerințele ISO 22000:2018 privind sistemul de management al siguranței alimentelor;
 - Cerințele pentru dezvoltarea, implementarea și întreținerea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor (SMSA) sunt stabilite în standardul ISO 22000:2018/ SR EN ISO 22000:2019 "Sisteme de management al siguranței alimentelor – Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar
Achiziționarea standardului SR EN ISO 22000: 2019 poate fi efectuată la ASRO; <https://magazin.asro.ro/>
- 2) cerințele programului preliminar sectorial (PRP) (seria ISO/TS 22002-x sau alt standard PRP specificat) și;
 - Schema specifică aplicarea obligatorie a specificațiilor tehnice care detaliază programele preliminare (PRP), astfel cum se menționează în clauza 8.2 din ISO 22000:2018, cu excepția subcategoriei FII. Aceste cerințe PRP sunt specificate în seria ISO/TS 22002-x și/sau în standardele BSI/PAS 221.
- 3) Cerințe suplimentare FSSC 22000.
 - Cerinte aditionale ale schemei de certificare FSSC22000 V6
www.fssc22000.com

Cerintele suplimentare FSSC 22000 V6 sunt urmatoarele:

1) Managementul serviciilor; (FSSC22000 vs 6, cl 2.5.1)

- a) În plus față de clauza 7.1.6 din ISO 22000:2018, organizația trebuie să se asigure că, în cazul în care serviciile de analiză de laborator sunt utilizate pentru verificarea și/sau validarea siguranței alimentelor, acestea vor fi efectuate de un laborator competent (inclusiv atât intern, cât și laboratoare externe, după caz) care are capacitatea de a produce rezultate de testare precise și repetabile folosind metode de testare validate și cele mai bune practici (de exemplu, participarea cu succes la programe de interlaboratoare, programe aprobate de autorități de reglementare sau de acreditare la standarde internaționale precum ISO 17025).
- b) În completarea clauzei 8.5.1.3 a ISO 22000:2018, organizațiile trebuie să asigure că produsele finite sunt etichetate în conformitate cu toate cerințele legale și de reglementare aplicabile siguranței alimentului (inclusive alergeni) în țara în care se intenționează comercializarea produsului.

- c) Pentru categoriile de lanț alimentar C, D, I, FII, G și K, următoarea cerință suplimentară se aplică pentru ISO 22000:2018 clauza 7.1.6: **Organizația trebuie să aibă o procedură documentată pentru achiziție în situații de urgență pentru a se asigura că produsele încă sunt conforme cu cerințelor specificate și furnizorul a fost evaluat.**
- d) Pentru categoriile lanțului alimentar C0, CI, CIII și CIV: **În plus față de ISO/TS 22002-1:2009 clauza 9.2, organizația trebuie să aibă o politică pentru achiziționarea de animale, pește și fructe de mare care fac obiectul controlului substanțelor interzise (de exemplu, produse farmaceutice, medicamente veterinare, metale grele și pesticide);**
- e) Pentru categoriile de lanț alimentar C, D, I, FII, G și K, se aplică următoarea cerință suplimentară:
Organizația trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un proces de analiza pentru specificațiile materiilor prime și ale produsului finit pentru a asigura conformitatea continuă cu cerințele privind siguranța alimentară, calitatea, legislația și cerințele clienților.
- f) e) Pentru categoria I a lanțului alimentar în plus față de clauza 7.1.6 din ISO 22000:2018, **organizația trebuie să stabilească criterii legate de utilizarea ambalajelor reciclate ca materie primă de intrare în producția de material de ambalare finit și să se asigure că legislația relevantă și cerințele clienților sunt îndeplinite.**

2) Etichetarea produselor și materialele tiparite; (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.2)

- a) În plus față de clauza 8.5.1.3 din ISO 22000:2018, organizația trebuie să se asigure că produsele finite sunt etichetate în conformitate cu toate cerințele legale și de reglementare aplicabile în țara de vânzare preconizată, inclusiv alergenii și cerințele specifice clienților.
- (b) În cazul în care un produs nu este etichetat, toate informațiile relevante referitoare la produs sunt puse la dispoziție pentru a asigura utilizarea în condiții de siguranță a produsului alimentar de către client sau consumator.
- c) În cazul în care o mențiune (de exemplu, alergen, nutriție, metodă de producție, lanț de custodie, stare a materiei prime etc.) este făcută pe eticheta sau ambalajul produsului, organizația păstrează dovezi ale validării pentru a susține afirmația și dispune de sisteme de verificare, inclusiv trasabilitate și bilanț masic, pentru a asigura menținerea integrității produsului.
- d) Pentru lanțul alimentar de categoria I, vor fi stabilite și implementate proceduri de gestionare a lucrărilor artistice și de control al tipăririi pentru a se asigura că materialul tipărit îndeplinește cerințele legale și aplicabile ale clienților. Procedura va aborda cel puțin următoarele:
- i. Aprobarea standardului lucrării artistice sau a eșantionului principal;
 - ii. Proces de gestionare a modificărilor aduse lucrărilor artistice și specificațiilor de tipărire și de gestionare a lucrărilor artistice și materialelor de tipărire învechite;
 - iii. Aprobarea fiecărui tiraj în raport cu standardul sau eșantionul principal convenit;
 - iv. Proces pentru detectarea și identificarea erorilor de imprimare în timpul tirajului;
 - v. Proces pentru a asigura o segregare eficientă a diferitelor variante de imprimare; și
 - vi. Procesul de contabilizare a oricărui produs imprimat nefolosit.

3) Protecția produsului împotriva contaminării intenționate -Food Defense; (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.3)

2.5.3.1 Evaluarea amenințărilor

Organizația trebuie:

- Sa efectueze și sa documenteze evaluarea amenințărilor pentru apărarea alimentelor, pe baza unei metodologii definite, pentru a identifica și evalua potențialele amenințări legate de procesele și produsele din sfera organizației; și
- Sa elaboreze și sa implementeze măsurile adecvate de atenuare a amenințărilor semnificative.

2.5.3.2 Planul

- Organizația trebuie să aibă un plan documentat de apărare alimentară, bazat pe evaluarea amenințărilor, specificând măsurile de atenuare și procedurile de verificare.
- Planul de apărare alimentară va fi implementat și susținut de SMSA al organizației.
- Planul trebuie să respecte legislația aplicabilă, să acopere procesele și produsele din sfera de competență a organizației și să fie actualizat.
- Pentru categoria FII a lanțului alimentar, în plus față de cele de mai sus, organizația trebuie să se asigure că furnizorii lor au un plan de apărare alimentară în vigoare.

4) Prevenirea fraudării produsului; (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.4)

2.5.4.1 Evaluarea vulnerabilității

Organizația trebuie:

- Sa efectueze și sa documenteze evaluarea vulnerabilității la fraudă alimentară, pe baza unei metodologii definite, pentru a identifica și evalua potențialele vulnerabilități; și
 - Sa dezvolte și sa implementeze măsuri adecvate de atenuare a vulnerabilităților semnificative.
- Evaluarea trebuie să acopere procesele și produsele din domeniul de aplicare al organizației.

2.5.4.2) Planul

- Organizația trebuie să aibă un plan documentat de atenuare a fraudei alimentare, bazat pe rezultatul evaluării vulnerabilității, specificând măsurile de atenuare și procedurile de verificare.
- Planul de diminuare a fraudei alimentare va fi implementat și susținut de SMSA al organizației.
- Planul trebuie să respecte legislația aplicabilă, să acopere procesele și produsele din sfera de competență a organizației și să fie actualizat.
- Pentru categoria FII a lanțului alimentar, în plus față de cele de mai sus, organizația trebuie să se asigure că furnizorii lor au un plan de diminuare a fraudei alimentare în vigoare.

5) Utilizarea logo-ului FSSC; (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.5)

- Organizațiile certificate vor utiliza logo-ul FSSC 22000 numai pentru activități de marketing, cum ar fi materialele tipărite ale organizației, site-ul web și alte materiale promoționale.
- În cazul utilizării logo-ului, organizația certificată va solicita o copie a celui mai recent logo FSSC de la organismul sau de certificare și va respecta următoarele specificații:

Culoare	PMS	CMYK	RGB	#
Verde	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Gri	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a

Utilizarea logo-ului (siglei) în alb și negru este permisă când toate celelalte texte și imagini sunt în alb și negru.

c) Organizația certificată nu are voie să utilizeze sigla FSSC 22000, nici o declarație sau să facă referire la statutul său certificat:

- i. pe un produs;
- ii. pe eticheta sa;
- iii. pe ambalajul său (primar, secundar sau în orice altă formă);
- iv. pe certificate de analiză sau certificate de conformitate (CoA sau CoC);
- v. în orice alt mod care implică faptul că FSSC 22000 aprobă un produs, proces sau serviciu și
- vi. în cazul în care se aplică excluderi din domeniul de aplicare al certificării.

6) Managementul alergenilor (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.6)

Organizația trebuie să aibă un plan documentat de management al alergenilor care include:

- a) o listă cu toți alergenii manipulați la fața locului, inclusiv în materiile prime și produsele finite;
- b) Evaluarea riscurilor care acoperă toate sursele potențiale de contaminare încrucișată cu alergeni;
- c) Identificarea și implementarea măsurilor de control pentru reducerea sau eliminarea riscului de contaminare încrucișată, pe baza rezultatului evaluării riscului; și
- d) Validarea și verificarea acestor măsuri de control vor fi implementate și menținute ca informații documentate.

În cazul în care în aceeași zonă de producție sunt produse mai mult de un produs care au profiluri alergene diferite, testarea de verificare trebuie efectuată la o frecvență bazată pe risc, de exemplu, testarea suprafeței, prelevarea de probe de aer și/sau testarea produsului;

e) Etichetele de precauție sau de avertizare se utilizează numai în cazul în care rezultatul evaluării riscului identifică contaminarea încrucișată cu alergeni ca un risc pentru consumator, chiar dacă toate măsurile de control necesare au fost implementate în mod eficient. *Aplicarea etichetelor de avertizare nu scutește organizația de a implementa măsurile necesare de control al alergenilor sau de a efectua teste de verificare;*

f) Tot personalul va primi instruire în domeniul conștientizării alergenilor și instruire specifică privind măsurile de control al alergenilor asociate domeniului de activitate ;

g) *Planul de gestionare a alergenilor va fi analizat cel puțin o dată pe an și în urma oricărei modificări semnificative care are un impact asupra siguranței alimentelor, a unei retrageri publice sau a retragerii unui produs de către organizație ca urmare a unui/unor alergen(i) sau atunci când tendințele din industrie arată contaminarea cu produse similare legate de alergeni. Analiza include o evaluare a eficacității măsurilor de control existente și a necesității unor măsuri suplimentare. Datele de verificare vor fi analizate și utilizate ca intrare pentru analiza.*

h) Pentru categoria D lanțului alimentar: în cazul în care nu există o legislație legată de alergeni pentru țara de vânzare referitoare la hrana animalelor, această secțiune a cerințelor sistemului poate fi indicată ca „Nu se aplică”, cu excepția cazului în care o afirmație referitoare la statutul de alergen au fost făcute pe hrana animalelor.

7) Monitorizarea mediului; (Categoriile lanțului alimentar BIII, C, I & K); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.7)

Organizația trebuie să aibă:

- a) Un program de monitorizare a mediului bazat pe analiza riscurilor pentru agenții patogeni relevanți, pentru organismele de alterare și pentru organismele indicator;
- b) O procedură documentată pentru evaluarea eficacității tuturor controalelor privind prevenirea contaminării din mediul de producție și aceasta trebuie să includă, cel puțin, evaluarea controalelor microbiologice prezente; și trebuie să respecte cerințele legale și ale clienților.

c) Datele activităților de monitorizare a mediului, inclusiv analiza periodică a tendințelor; și
d) Programul de monitorizare a mediului va fi analizat pentru a menține eficacitatea și adecvarea sa, cel puțin o dată pe an și mai des dacă este necesar, inclusiv atunci când apar următoarele factori declanșatori:

- i. Schimbări semnificative legate de produse, procese sau legislație;
- ii. Când nu s-au obținut rezultate pozitive la testare pe o perioadă lungă de timp;
- iii. Tendința rezultatelor microbiologice în afara specificațiilor, legate atât de produse intermediare, cât și de produse finite, legate de monitorizarea mediului;
- iv. O detecție repetată a agenților patogeni în timpul monitorizării de rutină a mediului; și
- v. Când există alerte, retrageri sau retrageri referitoare la produsul/produsele produse de organizare.

8) SIGURANȚA ALIMENTARĂ ȘI CULTURA CALITĂȚII (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.8)

a) În conformitate cu și în plus față de clauza 5.1 din ISO 22000:2018, ca parte a angajamentului organizațiilor de a cultiva o cultură pozitivă a siguranței alimentare și a calității, conducerea superioară trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină un obiectiv (obiective) de siguranță alimentară și cultură a calității ca parte a sistemului de management. Se abordează cel puțin următoarele elemente:

- Comunicare
- Formare
- Feedback-ul și implicarea angajaților și
- Măsurarea performanței activităților definite care acoperă toate secțiunile organizației cu impact asupra siguranței și calității alimentelor.

(b) Obiectivul (obiectivele) este (sunt) sprijinit(e) de un plan documentat(e) privind siguranța alimentară și cultura calității, cu obiective și termene inclus (incluse) în procesele de analiză a managementului și de îmbunătățire continuă a sistemului de management.

9) CONTROLUL CALITĂȚII (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.9)

a) Organizația trebuie:

i. În plus față de și aliniată la clauzele 5.2 și 6.2 din ISO 22000:2018, stabilește, implementează și menține o politică de calitate și obiective de calitate.

ii. Stabilește, implementează și menține parametri de calitate în conformitate cu specificațiile produsului finit, pentru toate produsele și/sau grupurile de produse din domeniul de aplicare al certificării, inclusiv lansarea produsului care se referă la controlul și testarea calității.

iii. În plus față de și aliniat la clauzele 9.1 și 9.3 din ISO 22000:2018, întreprinde analiza și evaluarea rezultatelor parametrilor de control a calității, așa cum sunt definiți la 2.5.9 (a)(ii) de mai sus și ii include ca un input pentru analiza managementului; și

iv. În plus față de și aliniat la clauza 9.2 din ISO 22000:2018, include elemente de calitate așa cum sunt definite în această clauză, în sfera auditului intern.

b) Procedurile de control al cantității, inclusiv pentru unitate, greutate și volum, vor fi stabilite și implementate, pentru a se asigura că produsele îndeplinesc cerințele legale aplicabile ale clienților. Acesta include un program de calibrare și verificare a echipamentelor utilizate pentru controlul calității și cantității.

c) Procedurile de pornire și schimbare a liniilor vor fi stabilite și implementate pentru a se asigura că produsele, inclusiv ambalarea și etichetarea, îndeplinesc cerințele legale și aplicabile ale clienților.

Aceasta trebuie să includă stabilirea unor controale pentru a se asigura că etichetarea și ambalajul din seria anterioară au fost îndepărtate de pe linie.

10) Transport, depozitare și antrepozitare (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.10)

a) Organizația va stabili, implementa și menține o procedură și un sistem specificat de rotație a stocurilor care include principiile FEFO împreună cu cerințele FIFO.

(b) Pentru categoria C0 din lanțul alimentar, în plus față de clauza 16.2 din ISO/TS 22002-1:2009, organizația trebuie să aibă cerințe specifice care să definească timpul și temperatura post-sacrificare în raport cu refrigerarea sau congelarea produselor.

c) Pentru categoria FI, în plus față de clauza 9.3 din BSI/PAS 221:2013, organizația trebuie să se asigure că produsul este transportat și livrat în condiții care minimizează potențialul de contaminare.

(d) În cazul în care se utilizează nave-cisternă de transport, se aplică următoarele dispoziții în plus față de clauza 8.2.4 din ISO 22000:2018:

i. Organizațiile care utilizează cisterne pentru transportul produsului final trebuie să aibă un plan documentat bazat pe riscuri pentru a aborda curățarea cisternelor de transport. Acesta ia în considerare sursele potențiale de contaminare încrucișată și măsurile adecvate de control, inclusiv validarea curățării. Trebuie luate măsuri pentru a evalua curățenia petrolierului la punctul de recepție a cisternei goale, înainte de încărcare.

ii. Pentru organizațiile care primesc materii prime în cisterne, în acordul furnizorului se includ cel puțin următoarele elemente pentru a asigura siguranța produsului și a preveni contaminarea încrucișată: validarea curățării cisternelor, restricțiile legate de utilizarea anterioară și măsurile de control aplicabile relevante pentru produsul transportat.

11) CONTROLUL PERICOLELOR ȘI MĂSURI DE PREVENIRE A CONTAMINĂRII ÎNCRUCIȘATE (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA FII); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.11)

a) Pentru categoriile lanțului alimentar BIII, C și I, se aplică următoarele cerințe suplimentare clauzei 8.5.1.3 din ISO 22000:2018: Organizația trebuie să dispună de cerințe specifice în cazul în care ambalajul este utilizat pentru a conferi sau a oferi un efect funcțional asupra produselor alimentare (de exemplu, prelungirea termenului de valabilitate).

(b) Pentru categoria C0 din lanțul alimentar, se aplică următoarele cerințe, în plus față de clauza 10.1 din ISO/TS 22002-1:2009: Organizația trebuie să aibă cerințe specificate pentru un proces de inspecție la adăpostire și/sau la eviscerare pentru a se asigura că animalele sunt adecvate pentru consumul uman;

c) Pentru categoria D din lanțul alimentar, se aplică următoarele cerințe, în plus față de clauza 4.7 din ISO/TS 22002-6:2016: Organizația trebuie să dispună de proceduri pentru a gestiona utilizarea ingredientelor/aditivilor care conțin componente care pot avea un impact negativ asupra sănătății animalelor.

d) Pentru toate categoriile de lanțuri alimentare, cu excepția FII, se aplică următoarele cerințe referitoare la gestionarea materiilor străine, în plus față de clauza 8.2.4 litera (h) din ISO 22000:2018:

(i) Organizația dispune de o evaluare a riscurilor pentru a determina necesitatea și tipul echipamentului necesar de detectare a corpurilor străine. În cazul în care organizația consideră că nu este necesar niciun echipament de detectare a corpurilor străine, justificarea trebuie menținută ca informație documentată.

Echipamentele de detectare a corpurilor străine includ echipamente precum magneți, detectoare de metale, echipamente cu raze X, filtre și site.

(ii) Se instituie o procedură documentată pentru gestionarea și utilizarea echipamentelor selectate.

(iii). Organizația trebuie să dispună de controale pentru controlul corpurilor străine, inclusiv proceduri pentru gestionarea tuturor deteriorărilor legate de contaminarea fizică potențială (de exemplu, metal, ceramică, plastic dur).

12) VERIFICAREA PRP (CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR BIII, C, D, G, I & K); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.12)

Următoarele cerințe suplimentare se aplică clauzei 8.8.1 din ISO 22000:2018:

- Organizația trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină inspecții de rutină (de exemplu, lunare) la fața locului / verificări PRP pentru a verifica dacă locația (internă și externă), mediul de producție și echipamentele de procesare sunt menținute într-o stare adecvată pentru a asigura siguranța alimentară. Frecvența și conținutul inspecțiilor la fața locului/verificărilor PRP se bazează pe riscuri cu criterii de eșantionare definite și sunt legate de specificațiile tehnice relevante.

13) PROIECTAREA ȘI DEZVOLTAREA PRODUSELOR (CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR BIII, C, D, E, F, I & K); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.13)

Se stabilește, se pune în aplicare și se menține o procedură de proiectare și dezvoltare a produselor pentru produsele noi și modificările aduse produselor sau proceselor de fabricație, pentru a se asigura fabricarea unor produse sigure și legale. Aceasta include următoarele:

(a) Evaluarea impactului modificării asupra SMSA, luând în considerare orice noi pericole pentru siguranța alimentară (inclusiv alergeni) introduse și actualizarea analizei riscurilor în consecință;

b) luarea în considerare a impactului asupra fluxului de proces pentru noul produs și pentru produsele și procesele existente;

c) nevoile de resurse și formare,

d) Cerințe privind echipamentele și întreținerea,

e) Necesitatea de a efectua studii de producție și termen de valabilitate pentru a valida formularea și procesele produsului sunt capabile să producă un produs sigur și să îndeplinească cerințele clienților. Trebuie să existe un proces de verificare continuă a termenului de valabilitate, cu o frecvență bazată pe riscuri.

(f) În cazul în care se fabrică un produs gata preparat, instrucțiunile de preparare furnizate pe eticheta sau ambalajul produsului sunt validate pentru a asigura menținerea siguranței alimentare.

14) STAREA DE SĂNĂTATE (CATEGORIA D DIN LANȚUL ALIMENTAR); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.14)

În plus față de clauza 4.10.1 din ISO/TS 22002-6, organizația trebuie să dețină o procedură pentru a se asigura că sănătatea personalului nu are un efect negativ asupra operațiunilor de producție a hranei pentru animale.

Sub rezerva restricțiilor legale din țara în care își desfășoară activitatea, angajații trebuie să fie supuși unui control medical înainte de angajarea în operațiunile de contact cu hrana pentru animale, cu excepția cazului în care pericolele documentate sau evaluarea medicală indică altfel. Examinările medicale suplimentare, dacă sunt permise, se efectuează în funcție de necesități și la intervale definite de organizație.

15) GESTIONAREA ECHIPAMENTELOR (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA FII); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.15)

În plus față de clauza 8.2.4 din ISO 22000:2018, organizația trebuie:

a) Să aibă o specificație de achiziție documentată, care să abordeze proiectarea igienică, cerințele legale și ale clienților aplicabile și utilizarea prevăzută a echipamentului, inclusiv produsul manipulat. Furnizorul trebuie să facă dovada respectării caietului de sarcini înainte de instalare.

b) Să stabilească și să pună în aplicare a unui proces de management a schimbărilor bazate pe riscuri pentru echipamentele noi și/sau orice modificări ale echipamentelor existente, care trebuie să fie documentat în mod corespunzător, inclusiv dovezi ale punerii în funcțiune cu succes. Se evaluează efectele posibile asupra sistemelor existente și se determină și se pun în aplicare măsuri de control adecvate.

16) PIERDEREA ȘI RISIPA DE ALIMENTE (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR, CU EXCEPȚIA I); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.16)

În plus față de clauza 8 din ISO 22000:2018, organizația trebuie:

a) Să aibă o politică documentată și obiective care detaliază strategia organizației de a reduce pierderile și risipa de alimente în cadrul organizației și al lanțului de aprovizionare aferent.

b) Să aibă controale în vigoare pentru a gestiona produsele donate organizațiilor non-profit, angajaților și altor organizații; și asigurați-vă că aceste produse sunt sigure pentru consum.

c) Gestionarea surplusului de produse sau subproduse destinate hranei pentru animale/alimentelor pentru a preveni contaminarea acestor produse.

d) Aceste procese trebuie să respecte legislația aplicabilă, să fie actualizate și să nu aibă un impact negativ asupra siguranței alimentare.

17) CERINȚE DE COMUNICARE (TOATE CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.17)

În plus față de clauza 8.4.2 din ISO 22000:2018, organizația trebuie să informeze organismul de certificare în termen de 3 zile lucrătoare de la începerea evenimentelor sau situațiilor de mai jos și să implementeze măsuri adecvate ca parte a procesului său de pregătire și răspuns pentru situații de urgență:

a) Evenimente grave care au impact asupra SMSA, legalității și/sau integrității certificării, inclusiv situații care reprezintă o amenințare la adresa siguranței alimentare sau a integrității certificării ca urmare a unui caz de forță majoră, dezastre naturale sau provocate de om (de exemplu, război, grevă, terorism, crimă, inundații, cutremur, hacking informatic rău intenționat etc.);

b) Situații grave în care integritatea certificării este în pericol și/sau în care Fundația poate fi discreditată. Acestea includ, dar nu se limitează la:

- Evenimente publice privind siguranța alimentară (de exemplu, retrageri publice, retrageri, calamități, focare de siguranță alimentară etc.);
- Acțiuni impuse de autoritățile de reglementare ca urmare a unei (unor) probleme de siguranță alimentară, în cazul cărora este necesară monitorizarea suplimentară sau oprirea forțată a producției;
- Proceduri legale, urmăriri penale, malpraxis și neglijență; și
- Activități frauduloase și corupție.

18) CERINȚE PENTRU ORGANIZARE CU CERTIFICARE MULTI-SITE (CATEGORIILE LANȚULUI ALIMENTAR E, F și G); (FSSC22000 vs 6 cl 2.5.18)

2.5.18.1 FUNCȚIA CENTRALĂ

(a) Conducerea funcției centrale se asigură că sunt disponibile resurse suficiente și că rolurile, responsabilitățile și cerințele sunt clar definite pentru conducere, auditorii interni, personalul tehnic care examinează auditurile interne și alt personal-cheie implicat în SMSA.

2.5.18.2 CERINTE PENTRU AUDITUL INTERN

În plus față de clauza 9.2 din ISO 22000:2018, organizația trebuie să adere la următoarele cerințe referitoare la auditurile interne:

a) O procedură și un program de audit intern sunt stabilite de funcția centrală care acoperă sistemul de management, funcția centrală și toate amplasamentele. Auditorii interni sunt independenți de domeniile pe care le auditează și sunt însărcinați de funcția centrală să asigure imparțialitatea la nivel de amplasament.

b) sistemul de management, funcția centralizată și toate amplasamentele sunt auditate cel puțin o dată pe an sau mai frecvent pe baza unei evaluări a riscurilor; și trebuie demonstrată eficacitatea acțiunilor corective.

c) Auditorii interni trebuie să îndeplinească cel puțin următoarele cerințe, iar acest lucru este evaluat anual de organismul de certificare în cadrul auditului:

Experiență profesională: 2 ani de experiență de lucru cu normă întreagă în industria alimentară, inclusiv cel puțin 1 an în organizație.

Educație: finalizarea unui curs de învățământ superior sau, în absența unui curs formal, au cel puțin 5 ani de experiență profesională în domeniul producției sau fabricării alimentelor, transportului și depozitării, comerțului cu amănuntul, inspecției sau aplicării legii.

Formare:

i. Pentru auditurile interne FSSC 22000, auditorul principal trebuie să fi absolvit cu succes un curs de auditor principal FSMS, SMC sau FSSC 22000 de 40 de ore.

(ii) Alți auditori din echipa de audit intern trebuie să fi absolvit cu succes un curs de auditor intern de 16 ore care acoperă principiile, practicile și tehnicile de audit. Formarea poate fi oferită de auditorul intern principal calificat sau prin intermediul unui furnizor extern de servicii de formare.

iii. Pregătirea în cadrul programului FSSC care acoperă cel puțin ISO 22000, programele preliminare relevante bazate pe specificațiile tehnice pentru sector (de exemplu, ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) și cerințele suplimentare FSSC – minim 8 ore.

d) Rapoartele de audit intern fac obiectul unei revizuirii tehnice de către funcția centrală, inclusiv abordarea neconformităților rezultate din auditul intern. Revizorii tehnici trebuie să fie imparțiali, să aibă capacitatea de a interpreta și aplica documentele normative ale FSSC (cel puțin ISO 22000, ISO/TS 22002-x relevant; PAS-xyz și cerințele suplimentare FSSC) și au cunoștințe despre organizațiile, procesele și sistemele.

e) Auditorii interni și evaluatorii tehnici fac obiectul monitorizării și calibrării anuale a performanței. Orice acțiune subsecventă identificată este acționată în mod corespunzător, în timp util și în mod adecvat de către funcția centrală.

CERTIND

Mai 2023