

Beratung
Training
Auditierung

KERSTIN BARTSCH

Managementsysteme und Lebensmittelsicherheit

FSSC 22000

Version 5

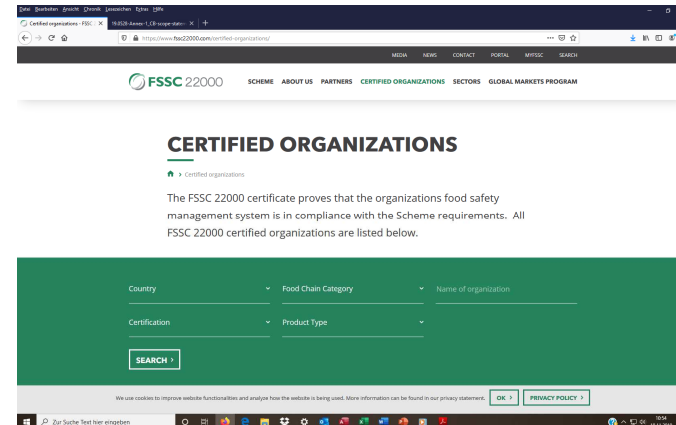
8.1.2020

Das Zertifizierungssystem FSSC 22000

FSSC 22000: System für die Zertifizierung von Managementsystemen zur Lebensmittelsicherheit (FSMS)

- GFSI-Anerkennung
- Einstufung der Nichtkonformitäten in Minor, Major, Critical, keine VP's
- Zertifikat gilt 3 Jahre, jährliche Überwachungsaudits
- Ein Überwachungsaudit muss unangekündigt durchgeführt werden
- FSSC 22000 Datenbank

www.fssc22000.com



Das Zertifizierungssystem FSSC 22000



Verschiedene Kategorien

4.1	<i>Food chain category A - Farming of Animals</i>	3
4.2	<i>Food chain category C - Food Manufacturing</i>	3
4.3	<i>Food chain category D - Animal Feed Production</i>	4
4.4	<i>Food chain category E - Catering</i>	5
4.5	<i>Food chain category FI - Retail and Wholesale</i>	5
4.6	<i>Food chain category G - Transport and Storage services</i>	7
4.7	<i>Food chain category I - Food Packaging Manufacturing</i>	7
4.8	<i>Food chain category K - Production of (bio) Chemicals</i>	8

System ist nur für Lebensmittelverpackungen anwendbar, nicht für Verpackungen für Kosmetika, Hygieneartikel etc.

Das Zertifizierungssystem FSSC 22000

Beratung
Training
Auditierung

Decision list Board of Stakeholders

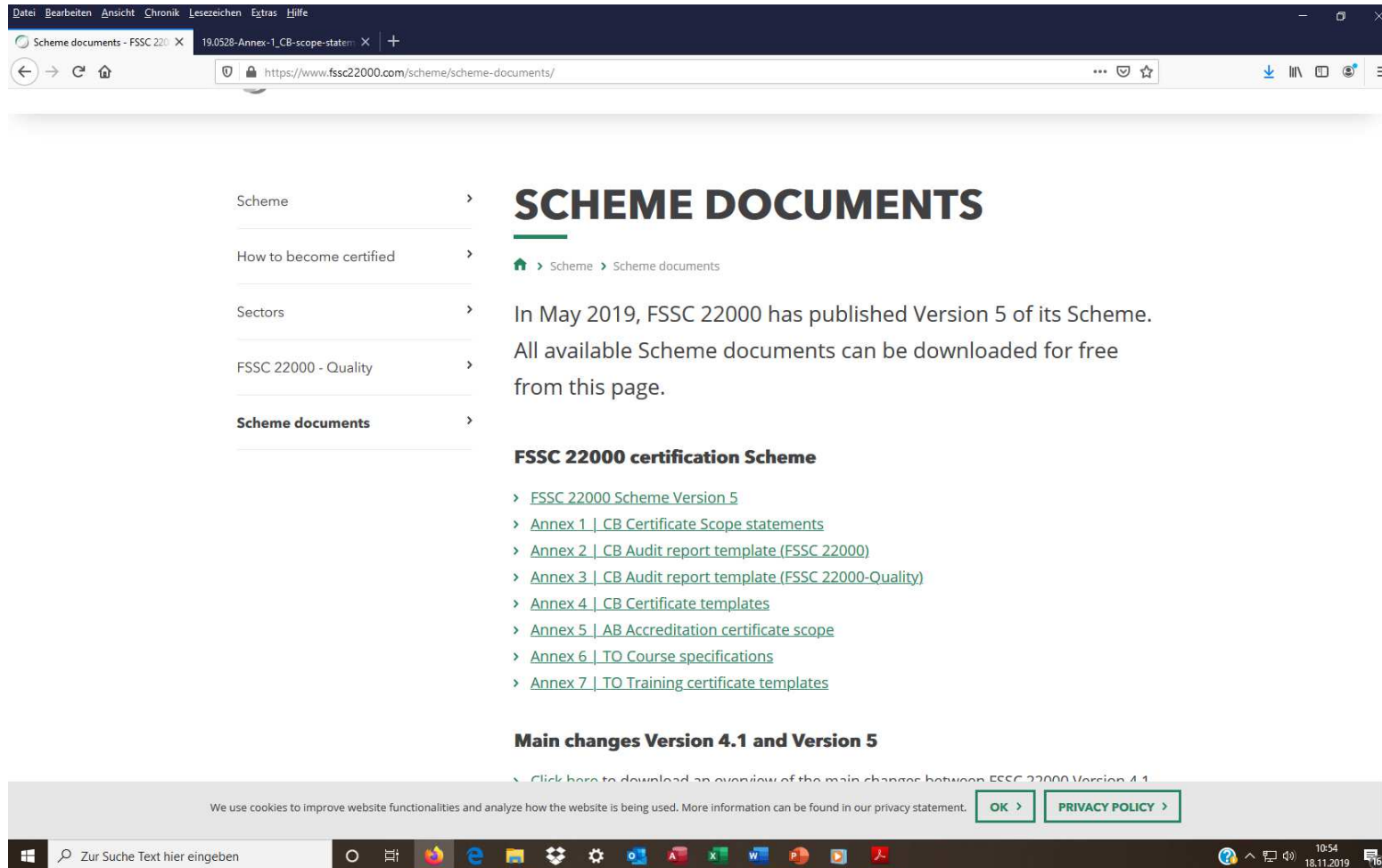
DIN EN ISO 22000

FSSC Zusatzanforderungen

ISO/TS 22002-4 (Prerequisites)



Quelle: www.pinterest.es



File Bearbeiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

Scheme documents - FSSC 22000 19.0528-Annex-1_CB-scope-statements

https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents/

Scheme >
How to become certified >
Sectors >
FSSC 22000 - Quality >
Scheme documents >

SCHEME DOCUMENTS

Home > Scheme > Scheme documents

In May 2019, FSSC 22000 has published Version 5 of its Scheme. All available Scheme documents can be downloaded for free from this page.

FSSC 22000 certification Scheme

- > [FSSC 22000 Scheme Version 5](#)
- > [Annex 1 | CB Certificate Scope statements](#)
- > [Annex 2 | CB Audit report template \(FSSC 22000\)](#)
- > [Annex 3 | CB Audit report template \(FSSC 22000-Quality\)](#)
- > [Annex 4 | CB Certificate templates](#)
- > [Annex 5 | AB Accreditation certificate scope](#)
- > [Annex 6 | TO Course specifications](#)
- > [Annex 7 | TO Training certificate templates](#)

Main changes Version 4.1 and Version 5

> [Click here to download an overview of the main changes between FSSC 22000 Version 4.1](#)

We use cookies to improve website functionalities and analyze how the website is being used. More information can be found in our privacy statement. [OK >](#) [PRIVACY POLICY >](#)

Zur Suche Text hier eingeben

10:54 18.11.2019

Änderungen FSSC 22000



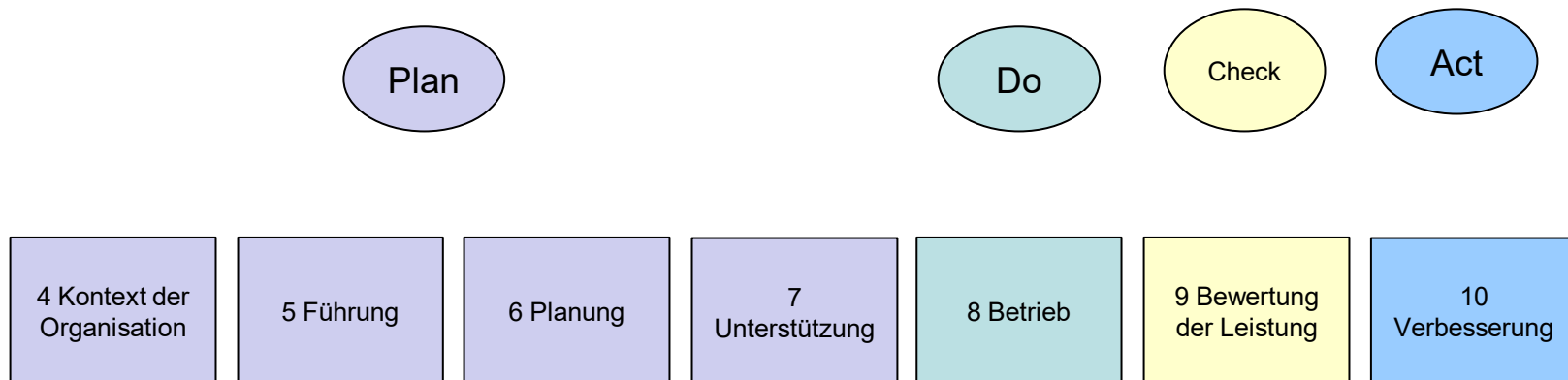
Übersicht der Änderungen

Baustein	Änderung
DIN EN ISO 22000:2005	DIN EN ISO 22000:2018
ISO/TS 22002-4	keine
FSSC 22000 Zusatzanforderungen V4.1	FSSC 22000 Zusatzanforderungen V5
FSSC 22000 Zertifizierungsverfahren V 4.1	FSSC 22000 Zertifizierungsverfahren V 5

Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

Einführung der High Level Structure (analog ISO 9001, ISO 14001 etc.)



Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

Einführung des risikobasierenden Denkens auf zwei Ebenen

Risiken auf organisatorischer Ebene

Risiken entlang des FSMS
berücksichtigen
Unerwünschte
Auswirkungen verhindern,
Chancen nutzen

Risiken auf operativer Ebene

HACCP Prinzipien
8.5

- Risiken auf Organisationsebene sind allgemeine Risiken, die das gesamte Unternehmen oder die Lieferkette beeinflussen können.
- Das Risikomanagement ist eine Grundlage für die kontinuierliche Verbesserung des FSMS

Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

4.1 Kontext der Organisation

Interne und externe Themen, die für das FSMS relevant sind, bestimmen

4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien

5.2.2 Lebensmittelsicherheitspolitik muss (soweit angemessen) für interessierte Parteien verfügbar sein

5.1 Führung

- f) Personen anleitet und unterstützt, damit diese zur Wirksamkeit des FSMS beitragen können;
- h) andere relevante Führungskräfte unterstützt, um deren Führungsrolle in deren jeweiligem Verantwortungsbereich deutlich zu machen.

Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

6 Planung

6.1/6.2 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen

Risiken und Chancen im Zusammenhang mit dem Kontext der Organisation und den Erwartungen der interessierten Parteien bestimmen

Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen

- Integration der Maßnahmen in das FSMS
- Bewertung der Wirksamkeit der Maßnahmen

.....

Änderungen FSSC 22000



ISO 22000:2018

Organisational risk analysis

Area	Description	Impact on FSMS	Internal /External	Risk Level	Chance	Action	Priority	who	timeline	Status
Legal	difficulties to keep informed of changing legislation	may result in unsafe, illegal products	internal	high		Commission external expert	1	RT	31.12.2019	
Economic environment	Harvest failure	substandard products, potentially contaminated	external	medium	Development of new suppliers	Contact suppliers in other regions, find alternatives	2	MB	30.06.2020	First me don
Economic environment	Demand to replace plastic packaging materials by biodegradable or compostable alternatives	labelling problems, possible fraud for consumers?	external	medium	Develop alternative packaging materials (market advantage)	Develop alternative packaging materials (compostable)	2	PD	31.12.2019	
Employees	Difficulties to find skilled employees	production of contaminated potentially unsafe products	internal	high		Develop internal training program (academy)	1	HR	30.06.2020	

Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

8.4 Notfallbereitschaft und -reaktion

Verfahren (dokumentierte Information) für das Management von Notfällen
z. B.

- Naturkatastrophen
- Umweltvorfälle
- Bioterrorismus
- Öffentliche Gesundheitsnotlagen
- Cyberangriffe
- Unterbrechung der Infrastruktur (z. B. Wasser, Strom)

⇒ Auswirkung auf das FSMS

⇒ Maßnahmen

⇒ Verfahren regelmäßig erproben (sofern durchführbar)

Änderungen FSSC 22000



ISO 22000:2018

Definition operatives Präventivprogramm (oPRP)

*Maßnahme zur Beherrschung oder eine Kombination von Maßnahmen zur Beherrschung mit dem Zweck der Prävention oder Reduktion einer signifikanten Gefahr für die Lebensmittelsicherheit auf ein annehmbares Maß, wobei **ein Handlungskriterium und eine Messung oder Beobachtung** (z. B. Sichtprüfung) eine wirksame Steuerung des Prozesses und/oder des Produktes ermöglichen*

Handlungskriterium

Messbare oder beobachtbare Spezifikation für die Überwachung eines oPRP

= Handlungskriterien müssen messbar oder beobachtbar sein

Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

8.5.4.1 Allgemeines

Die Organisation muss einen Gefahrenabwehrplan erstellen, verwirklichen und aufrechterhalten. Der Gefahrenabwehrplan muss als dokumentierte Information aufrechterhalten werden und muss für jede Maßnahme zur Beherrschung am jeweiligen CCP oder im entsprechenden OPRP die folgenden Informationen umfassen:

- a) die an den CCPs oder durch das OPRP zu beherrschende(n) Gefahr(en) für die Lebensmittelsicherheit;
- b) Grenzwert(e) am CCP oder Handlungskriterien für OPRP;
- c) Überwachungsverfahren;
- d) bei Nichteinhaltung der Grenzwerte oder Nichterfüllung von Handlungskriterien einzuleitende Korrektur(en);
- e) Verantwortlichkeiten und Befugnisse;
- f) Überwachungsaufzeichnungen.

8.5.4.3 Die Häufigkeit der Überwachung muss in einem angemessenen Verhältnis zur Wahrscheinlichkeit einer fehlerhaften Arbeitsweise und Schwere der Folgen stehen

Änderungen FSSC 22000

ISO 22000:2018

9.3 Managementreview

Neue Pflicht-Inputs, die wichtigsten:

- Veränderungen bei externen und internen Themen einschließlich Veränderungen in der Organisation und in deren Kontext
- Informationen über die Leistung und Wirksamkeit des FSMS, u. a. Behördeninspektionen, Kundenaudits, Leistungen externer Anbieter
- Bewertung von Risiken und Chancen, incl. Wirksamkeit der Maßnahmen
- Angemessenheit von Ressourcen

Änderungen FSSC 22000



FSSC 22000 Zusatzanforderungen

CONTENTS PART 2 REQUIREMENTS FOR ORGANIZATIONS TO BE AUDITED

2.5.1 Management of services *gekürzt*

In addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that in case external laboratory analysis services are used for the verification and/or validation of food safety, these shall be conducted by a competent laboratory that has the capability to produce precise and repeatable test results using validated test methods and best practices (e.g. successful participation in proficiency testing programs, regulatory approved programs or accreditation to international standards such as ISO 17025).

Änderungen FSSC 22000



FSSC 22000 Zusatzanforderungen

2.5.2 Product labelling

In addition to clause 8.5.1.3 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that finished products are labelled according to all applicable food safety (including allergens) statutory and regulatory requirements in the country of intended sale.

Änderungen FSSC 22000

FSSC 22000 Zusatzanforderungen

2.5.3 Food defense

2.5.3.1 THREAT ASSESSMENT

The organization shall have a documented procedure in place to:

- a) Conduct a threat assessment to identify and assess potential threats;
- b) Develop and implement mitigation measures for significant threats.

2.5.3.2 PLAN

- a) The organization shall have a documented food defense plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization.
- b) The food defense plan shall be supported by the organization's FSMS.
- c) The plan shall comply with applicable legislation and **be kept up-to-date**

Änderungen FSSC 22000

FSSC 22000 Zusatzanforderungen

2.5.4 Food Fraud Mitigation

2.5.4.1 VULNERABILITY ASSESSMENT

The organization shall have a documented procedure in place to:

- a) Conduct a food fraud vulnerability assessment to identify and assess potential vulnerabilities;
- b) Develop and implement mitigation measures for significant vulnerabilities.

2.5.4.2 PLAN

- a) The organization shall have a documented food fraud mitigation plan specifying the mitigation measures covering the processes and products within the FSMS scope of the organization.
- b) The food fraud mitigation plan shall be supported by the organization's FSMS.
- c) The plan shall comply with the applicable legislation and be kept up-to-date.

Änderungen FSSC 22000

FSSC 22000 Zusatzanforderungen

2.5.5 Logo Use

- a) Certified organizations, Certification Bodies and Training Organizations shall use the FSSC 22000 logo **only for marketing activities** such as organization's printed matter, website and another promotional material.
- b) In case of using the logo the organization shall comply with the following specifications:.....
- c) The certified organization is not allowed to use the FSSC 22000 logo, any statement or make reference to its certified status on:
 - a product;
 - its labelling;
 - its packaging (**primary, secondary or any other form**);
 - in any other manner that implies FSSC 22000 approves a product, process or service.

Änderungen FSSC 22000



FSSC 22000 Zusatzanforderungen

2.5.6 Management of Allergens

The organization shall have a documented allergen management plan that includes:

- a) Risk assessment covering all potential sources of allergen cross-contamination and;
- b) Control measures to reduce or eliminate the risk of cross-contamination.

Änderungen FSSC 22000

FSSC 22000 Zusatzanforderungen

2.5.7 ENVIRONMENTAL MONITORING

The organization shall have in place:

- Risk-based environmental monitoring program;
- Documented procedure for the evaluation of the effectiveness of all controls on preventing contamination from the manufacturing environment and this shall include, at a minimum, the evaluation of microbiological and allergen controls present;
- Data of the monitoring activities including regular trend analysis.

Änderungen FSSC 22000

FSSC 22000 Zertifizierungsverfahren

- Es gibt nur noch ein Gesamtdokument
- Unangekündigte Audits, 2 Varianten:
 - Option 1: Eines der Überwachungsaudits ist unangekündigt
 - Option 2: Alle Audits sind unangekündigt
 - 8-12 Monate nach dem letzten Audit
 - Audit der Produktion beginnt spätestens 1 h nach dem Eintreffen des Auditors
- 2020 erfolgen die Upgrade Audits auf Version 5
 - d. R. angekündigt, es sei denn das Unternehmen hat Option 2 gewählt
 - Neues Zertifikat (Version 5) wird erstellt

Änderungen FSSC 22000

Board of stakeholder decision list (Auszug)

Number	Reference	Description	Nature	Decision	Effective	Transition
#1	Upgrade process	The Requirements for FSSC 22000 V5 Upgrade process document applicable for CBs and ABs has been revised.	Mandatory	3 December 2019	Immediate	Not applicable
#2	Part 2 (2.2)	A new ISO 22000 Guidance document has been developed for our licensed partners.	Voluntary	3 December 2019	1 January 2020	Not applicable
#3	Part 2 (2.2)	For food chain categories C, D, I, G and K, the following additional GFSI requirement applies: <ul style="list-style-type: none"> in addition to ISO 22000:2018 clause 7.1.6, the organization shall have a procedure for procurement in emergency situations to ensure that products still conform to specified requirements and the supplier has been evaluated. 	Mandatory	3 December 2019	1 January 2020	Not applicable (included in V4.1)
#4	Part 2 (2.2)	For food chain category I, the following additional GFSI requirement applies: <ul style="list-style-type: none"> in addition to ISO 22000:2018 clause 8.5.1.3, the organization shall have specified requirements in place in case packaging is used to impart or provide a functional effect on food (e.g. shelf life extension). 	Mandatory	3 December 2019	1 January 2020	Not applicable (included in V4.1)
#5	Part 2 (2.4)	For food chain category CI, the following additional GFSI requirements apply: <ul style="list-style-type: none"> in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 9.2, the organization shall have a policy for the procurement of animals, fish and seafood which are subject to control of prohibited substances (e.g. pharmaceuticals, veterinary medicines, heavy metals and pesticides); in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 10.1, the organization shall have specified requirements for an inspection process at lairage and/or at evisceration to ensure animals are fit for human consumption; in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 16.2, the organization shall have specified requirements in place that define post-slaughter time and temperature in relation with chilling or freezing of the products. 	Mandatory	3 December 2019	1 January 2020	Not applicable (included in V4.1)
#6	Part 2 (2.4)	For food chain category G (provision of transport and storage services), the current prerequisite programs standard NEN/NTA 8059:2016 shall be replaced by the newly published ISO/TS 22002-5:2019 based on a gap assessment.	Mandatory	3 December 2019	1 January 2021	13 months

Weitere Informationen:

Für Ihre Fragen zum Thema Standards für die Sicherheit von Verpackungen stehe ich Ihnen gern zur Verfügung.

Kerstin Bartsch

Beratung und Training

Burgfelder Straße 54

26160 Bad Zwischenahn

E-Mail: kerstin.bartsch@beratung-bartsch.de

Tel: 04403-9161745

www.beratung-bartsch.de