|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ข้อกำหนดการตรวจสอบ** | **ผลการตรวจ** | | | **หลักฐานที่ตรวจพบ** |
| C | NC | NA |
| **2.5.1 การจัดการงานบริการและ วัสดุที่ซื้อ(ทุกหมวดห่วงโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| a) นอกเหนือจากข้อ 7.1.6 ของ ISO 22000: 2018 องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าในกรณีที่มีการใช้บริการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อทวนสอบและ / หรือการรับรองความใช้ได้ของความปลอดภัยของอาหารสิ่งเหล่านี้จะต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่มี ทักษะความสามารถ (รวมทั้งภายในและ ห้องปฏิบัติการภายนอกตามความเหมาะสม) ที่มีความสามารถในการสร้างผลการทดสอบที่แม่นยำและทำซ้ำได้โดยใช้วิธีการทดสอบที่ผ่านการตรวจสอบและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด (เช่นการเข้าร่วมที่ประสบความสำเร็จในโปรแกรมการทดสอบความชำนาญโปรแกรมที่ได้รับการอนุมัติตามกฎข้อบังคับหรือการรับรองตามมาตรฐานสากลเช่น ISO 17025) |  |  |  |  |
| b) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, I, G FII, และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO 22000: 2018 ข้อ 7.1.6: องค์กรต้องมีเอกสารขั้นตอนการจัดซื้อจัดจ้างในสถานการณ์ฉุกเฉินเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุและซัพพลายเออร์ได้รับการประเมิน |  |  |  |  |
| c)สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, I, G และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO / TS 22002-1 ข้อ 9.2 ISO / TS 22002-4 ข้อ 4.6 และ ISO / TS 22002-5 ข้อ 4:  องค์กรต้องจัดตั้งดำเนินการและรักษากระบวนการทบทวนข้อกำหนดของ วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารกฎหมาย คุณภาพ และข้อกำหนดของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง |  |  |  |  |
| d)สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท I นอกเหนือจากข้อ 7.1.6 ของ ISO 22000:2018 องค์กรต้องกำหนดเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้บรรจุภัณฑ์รีไซเคิล เป็นวัตถุดิบในการผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป และตรวจสอบให้แน่ใจว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า |  |  |  |  |
| **2.5.2ฉลากผลิตภัณฑ์และสื่อสิ่งพิมพ์ (หมวดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด)** |  |  |  |  |
| 1. นอกเหนือจากข้อ 8.5.1.3 ของ ISO 22000:2018 แล้ว องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้รับการติดฉลากตามข้อกำหนดทางกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในประเทศที่ตั้งใจขาย รวมถึงสารก่อภูมิแพ้และข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า |  |  |  |  |
| 1. ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่มีฉลาก จะต้องให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเพื่อให้มั่นใจว่าลูกค้าหรือผู้บริโภคใช้อาหารอย่างปลอดภัย |  |  |  |  |
| 1. เมื่อมีการกล่าวอ้าง (เช่น สารก่อภูมิแพ้ คุณค่าทางโภชนาการ วิธีการผลิต ห่วงโซ่การดูแล (Chain of custody ) สถานะของวัตถุดิบ ฯลฯ) บนฉลากผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ องค์กรจะต้อง รักษาหลักฐานการตรวจสอบความถูกต้องเพื่อสนับสนุนข้อเรียกร้องและต้องมีระบบการตรวจสอบความถูกต้อง รวมถึงการตรวจสอบย้อนกลับและความสมดุลของมวล เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีความสมบูรณ์ ซ้อมสอบกลับ |  |  |  |  |
| 1. สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภทที่ I การจัดการอาร์ตเวิร์กและขั้นตอนการควบคุมการพิมพ์จะต้องกำหนดขึ้นและดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าสื่อสิ่งพิมพ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนจะต้องระบุสิ่งต่อไปนี้เป็นขั้นต่ำ:   i. การอนุมัติมาตรฐานจัดการอาร์ตเวิร์กหรือตัวอย่างต้นแบบ  ii. กระบวนการจัดการการเปลี่ยนแปลงอาร์ตเวิร์กและข้อกำหนดการพิมพ์ และเพื่อจัดการอาร์ตเวิร์กและวัสดุการพิมพ์ที่ล้าสมัย  iii. การอนุมัติการพิมพ์แต่ละครั้งเทียบกับมาตรฐานหรือตัวอย่างหลักที่ตกลงไว้  iv. กระบวนการตรวจหาและระบุข้อผิดพลาดในการพิมพ์ระหว่างการรัน  v. ดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการแยกประเภทการพิมพ์ที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ และ  vi. ดำเนินการบัญชีสำหรับผลิตภัณฑ์สิ่งพิมพ์ที่ไม่ได้ใช้ |  |  |  |  |
| **2.5.3 การป้องกันอาหาร (หมวดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด)** |  |  |  |  |
| 2.5.3.1 การประเมินภัยคุกคาม  องค์กรจะต้องมีระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารเพื่อ: |  |  |  |  |
| a) ดำเนินการและบันทึกการประเมินภัยคุกคามการป้องกันอาหารตามวิธีการที่กำหนด เพื่อระบุและประเมินภัยคุกคามที่อาจเกิดขึ้นซึ่งเชื่อมโยงกับ กระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขตขององค์กร และ |  |  |  |  |
| b) พัฒนาและใช้มาตรการลดผลกระทบที่เหมาะสมสำหรับภัยคุกคามที่สำคัญ  2.5.3.2 แผน  a) องค์กรต้องมีเอกสารแผนป้องกันอาหารตามการประเมินภัยคุกคาม โดยระบุมาตรการลดผลกระทบและขั้นตอนการตรวจสอบ  b) แผนป้องกันอาหารจะต้องดำเนินการและสนับสนุนโดย ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหาร (FSMS) ขององค์กร  c) แผนจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่บังคับใช้ ครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขตขององค์กร และปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ  d) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท FII นอกเหนือจากข้างต้น องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าซัพพลายเออร์ของตนมีแผนปกป้องอาหารอยู่แล้ว |  |  |  |  |
| **2.5.4 แผนบรรเทาเรื่องอาหารปลอม (หมวดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด)** |  |  |  |  |
| 2.5.4.1 การประเมินความอ่อนไหวองค์กรจะต้องมี |  |  |  |  |
| a) ดำเนินการและจัดทำเอกสารการประเมินช่องโหว่การปลอมในอาหาร ตามวิธีการที่กำหนด เพื่อระบุและประเมินช่องโหว่ที่อาจเกิดขึ้น และ |  |  |  |  |
| b) พัฒนาและดำเนินมาตรการบรรเทาผลกระทบที่เหมาะสมสำหรับความอ่อนไหวที่มีนัยสำคัญ การประเมินต้องครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบเขตขององค์กร |  |  |  |  |
| 2.5.4.2 แผน |  |  |  |  |
| a) องค์กรต้องมีเอกสารแผนการบรรเทาอาหารปลอมในอาหาร โดยอ้างอิงจากผลลัพธ์ของการประเมินความอ่อนไหว โดยระบุมาตรการลดผลกระทบและขั้นตอนการตรวจสอบ |  |  |  |  |
| b) แผนบรรเทาการปลอมด้านอาหารจะต้องดำเนินการและสนับสนุนโดยองค์กร  ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหาร (FSMS) |  |  |  |  |
| c) แผนจะต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่บังคับใช้ ครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขตขององค์กร และปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ |  |  |  |  |
| d) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท FII นอกเหนือจากข้างต้น องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าซัพพลายเออร์ของตนมีแผนบรรเทาการปลอมด้านอาหารอยู่แล้ว |  |  |  |  |
| **2.5.5 การใช้ Logo (ทุกหมวดห่วงโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| a) องค์กรที่ผ่านการรับรอง จะใช้โลโก้ FSSC 22000 สำหรับกิจกรรมทางการตลาดเท่านั้น เช่น สิ่งพิมพ์ขององค์กร เว็บไซต์ และสื่อส่งเสริมการขายอื่นๆ |  |  |  |  |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 |   b) ในกรณีของการใช้โลโก้ องค์กรที่ได้รับการรับรองต้องขอสำเนาโลโก้ FSSC ล่าสุดจากหน่วยรับรองของตน และปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้:  การอนุญาตให้ ใช้โลโก้เป็นขาวดำเมื่อข้อความและรูปภาพอื่นๆ ทั้งหมดเป็นขาวดำ |  |  |  |  |
| c) องค์กรที่ผ่านการรับรองไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้โลโก้ FSSC 22000 ในลักษณะข้อความใด ๆ หรืออ้างอิงถึงสถานะการรับรองบน:  i. ผลิตภัณฑ์;  ii. การติดฉลาก;  iii. บรรจุภัณฑ์ (หลัก รอง หรือรูปแบบอื่น ๆ );  iv. ใบรับรองการวิเคราะห์หรือใบรับรองความสอดคล้อง (CoA's หรือ CoC's)  v. ในลักษณะอื่นใดที่แสดงถึง FSSC 22000 อนุมัติผลิตภัณฑ์ กระบวนการ หรือบริการ และ  vi. เมื่อมีการยกเว้นขอบเขตของการรับรอง |  |  |  |  |
| **2.5.6 การจัดการสารก่อภูมิแพ้ (ทุกหมวดห่วงโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| องค์กรจะต้องมีเอกสารแผนการจัดการสารก่อภูมิแพ้ซึ่งประกอบด้วย: |  |  |  |  |
| 1. รายชื่อสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมดที่จัดการในสถานที่ รวมถึงในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป |  |  |  |  |
| 1. การประเมินความเสี่ยงที่ครอบคลุมแหล่งที่มาของการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมด HACCP |  |  |  |  |
| 1. การชี้บ่งและการประยุกต์ใช้ตามมาตรการควบคุมเพื่อลดหรือขจัดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม โดยพิจารณาจากผลการประเมินความเสี่ยง และ 4.4 |  |  |  |  |
| 1. การรับรองความถูกต้องและการทวนสอบความถูกต้องของมาตรการควบคุมเหล่านี้จะต้องดำเนินการและคงไว้เป็นข้อมูลเอกสาร เมื่อมีการผลิตผลิตภัณฑ์มากกว่าหนึ่งชนิดในพื้นที่การผลิตเดียวกันซึ่งมีโปรไฟล์สารก่อภูมิแพ้ต่างกัน การทดสอบยืนยันจะต้องดำเนินการที่ความถี่ตามความเสี่ยง เช่น การทดสอบพื้นผิว การสุ่มตัวอย่างอากาศ และ/หรือ การทดสอบผลิตภัณฑ์   เมื่อมีสารก่อภูมิแพ้ชนิดใหม่ ผู้รับผิดชอบจะทำการ validate วิธีการทำความสะอาด ก่อนที่จะนำวัตถุดิบดังกล่าวเข้าไปพื้นที่การผลิต |  |  |  |  |
| 1. ควรใช้ฉลากแสดงข้อควรระวังหรือคำเตือนเฉพาะเมื่อผลการประเมินความเสี่ยงระบุว่าการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้เป็นความเสี่ยงต่อผู้บริโภค แม้ว่ามาตรการควบคุมที่จำเป็นทั้งหมดจะได้รับการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพแล้วก็ตาม การใช้ฉลากคำเตือนไม่ได้เป็นการยกเว้นไม่ให้องค์กรดำเนินการตามมาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ที่จำเป็นหรือทำการทดสอบยืนยัน |  |  |  |  |
| 1. บุคลากรทุกคนจะต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการตระหนักรู้เกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้และการฝึกอบรมเฉพาะเกี่ยวกับมาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ที่เกี่ยวข้องกับสายงานของตน |  |  |  |  |
| 1. แผนการจัดการสารก่อภูมิแพ้จะต้องได้รับการทบทวนอย่างน้อยปีละครั้ง และติดตามการเปลี่ยนแปลงที่มีนัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร การเรียกคืนต่อสาธารณชนหรือการถอนผลิตภัณฑ์โดยองค์กรอันเป็นผลจากสารก่อภูมิแพ้ หรือเมื่อแนวโน้มในอุตสาหกรรมแสดงการปนเปื้อนของ ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกันเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การทบทวนจะต้องรวมถึงการประเมินของประสิทธิผลของมาตรการควบคุมที่มีอยู่และความจำเป็นของมาตรการเพิ่มเติม ข้อมูลการตรวจสอบจะมีแนวโน้มและใช้เป็นข้อมูลสำหรับการตรวจสอบ |  |  |  |  |
| 1. สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท D: ในกรณีที่ไม่มีกฎหมายเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้สำหรับประเทศที่ขายอาหารสัตว์ ข้อกำหนดของโครงการในส่วนนี้อาจระบุว่าเป็น 'ไม่เกี่ยวข้อง' เว้นแต่การอ้างสิทธิ์เกี่ยวกับสถานะสารก่อภูมิแพ้จะมี นำมาทำเป็นอาหารสัตว์ |  |  |  |  |
| **2.5.7 การติดตามตรวจสอบสิ่งแวดล้อม (หมวดห่วงโซ่อาหาร BIII, C, I & K)** |  |  |  |  |
| องค์กรจะต้องมี: |  |  |  |  |
| a) โปรแกรมการติดตามความเสี่ยงด้านสภาพแวดล้อม สำหรับเชื้อโรคที่เกี่ยวข้อง การเน่าเสีย และเชื้อที่บ่งชี้ |  |  |  |  |
| b) ระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารสำหรับการประเมินประสิทธิผลของการควบคุมทั้งหมดเกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมการผลิต และอย่างน้อยต้องรวมถึงการประเมินการควบคุมทางจุลชีววิทยาที่มีอยู่ และต้องปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า |  |  |  |  |
| c) ข้อมูลกิจกรรมการตรวจติดตามสภาพแวดล้อม รวมถึงการวิเคราะห์แนวโน้มอย่างสม่ำเสมอ และ |  |  |  |  |
| d) โปรแกรมการติดตามตรวจสอบสภาพแวดล้อมจะต้องได้รับการทบทวนเพื่อประสิทธิภาพและความเหมาะสมอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีละครั้ง และบ่อยขึ้นหากจำเป็น รวมทั้งเมื่อเกิดสิ่งกระตุ้นต่อไปนี้:  i. การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ หรือกฎหมาย  ii. เมื่อไม่ได้รับผลการทดสอบที่เป็นบวกในช่วงเวลาที่ขยายออกไป  iii. แนวโน้มผลการตรวจทางจุลชีววิทยาที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ระหว่างหกระบวนและขั้นสุดท้าย เชื่อมโยงกับการตรวจติดตามสภาพแวดล้อม  iv. การตรวจหาเชื้อโรค ซ้ำระหว่างการตรวจสอบด้านสิ่งแวดล้อมตามปกติ และ  v. เมื่อมีการแจ้งเตือน การเรียกคืนหรือการเพิกถอนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยองค์กร |  |  |  |  |
| **2.5.8วัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร (ทุกหมวดห่วงโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| a) ตามและนอกเหนือจากข้อ 5.1 ของ ISO 22000:2018 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของพันธสัญญาขององค์กรในการปลูกฝังวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารในเชิงบวก ผู้บริหารระดับสูงจะต้องกำหนด ดำเนินการ และรักษาวัตถุประสงค์ของวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร ( s) เป็นส่วนหนึ่งของระบบการจัดการ จะต้องกล่าวถึงองค์ประกอบต่อไปนี้เป็นขั้นต่ำ:  \* การสื่อสาร,  \* การฝึกอบรม,  \* ข้อมูลย้อนกลับและการมีส่วนร่วมของพนักงาน และ  \* การวัดประสิทธิภาพของกิจกรรมที่กำหนดไว้ครอบคลุมทุกส่วนขององค์กรที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร |  |  |  |  |
| b) วัตถุประสงค์จะต้องได้รับการสนับสนุนโดยเอกสารแผนวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร พร้อมเป้าหมายและระยะเวลา และรวมอยู่ในการทบทวนการจัดการและกระบวนการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องของระบบการจัดการ |  |  |  |  |
| **2.5.9 การควบคุมคุณภาพ (ทุกหมวดห่วงโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| a) องค์กรจะต้อง:  i. นอกเหนือจากและสอดคล้องกับข้อ 5.2 และ 6.2 ของ ISO 22000:2018 แล้ว ยังกำหนด ดำเนินการ และรักษาไว้ซึ่งนโยบายคุณภาพและวัตถุประสงค์ด้านคุณภาพ  ii. การจัดทำ นำไปใช้ และรักษาพารามิเตอร์คุณภาพให้สอดคล้องกับข้อกำหนดผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป สำหรับผลิตภัณฑ์และ/หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่อยู่ในขอบเขตของการรับรอง รวมถึงการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ที่ระบุถึงการควบคุมคุณภาพและการทดสอบ  iii. นอกเหนือจากและสอดคล้องกับข้อ 9.1 และ 9.3 ของ ISO 22000:2018 แล้ว ยังดำเนินการวิเคราะห์และประเมินผลของพารามิเตอร์การควบคุมคุณภาพตามที่กำหนดภายใต้ 2.5.9 (a)(ii) ข้างต้น และรวมไว้เป็น ข้อมูลสำหรับการตรวจสอบของฝ่ายบริหาร และ  iv. นอกเหนือจากและสอดคล้องกับข้อ 9.2 ของ ISO 22000:2018 รวมถึงองค์ประกอบด้านคุณภาพตามที่กำหนดไว้ในข้อนี้ ภายในขอบเขตของการตรวจติดตามภายใน |  |  |  |  |
| b) ขั้นตอนการควบคุมปริมาณ รวมถึงหน่วย น้ำหนัก และปริมาตร จะต้องกำหนดขึ้นและดำเนินการ เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งรวมถึงโปรแกรมสำหรับการสอบเทียบและการตรวจสอบอุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพและปริมาณ |  |  |  |  |
| c) ขั้นตอนการเริ่มสายการผลิตและการเปลี่ยน จะต้องกำหนดและดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ รวมถึงบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะรวมถึงการมีการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าการติดฉลากและบรรจุภัณฑ์จากการทำงานครั้งก่อนได้ถูกนำออกจากสายการผลิตแล้ว |  |  |  |  |
| **2.5.10 การขนส่ง การจัดเก็บและการจัดเก็บ (ทุกประเภทโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| a) องค์กรต้องสร้าง ดำเนินการ และรักษาขั้นตอนและระบบการหมุนเวียนสินค้าคงคลังที่ระบุซึ่งรวมถึงหลักการ FEFO ร่วมกับข้อกำหนด FIFO |  |  |  |  |
| b) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C0 นอกเหนือจาก ISO/TS 22002-1:2009 ข้อ 16.2 แล้ว องค์กรจะต้องมีข้อกำหนดเฉพาะที่กำหนดเวลาและอุณหภูมิหลังการฆ่าที่เกี่ยวข้องกับการแช่เย็นหรือแช่แข็งของผลิตภัณฑ์ |  |  |  |  |
| c) สำหรับหมวดห่วงโซ่อาหาร FI นอกเหนือจาก BSI/PAS 221:2013 ข้อ 9.3 แล้ว องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ถูกขนส่งและจัดส่งภายใต้เงื่อนไขที่ลดโอกาสการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด |  |  |  |  |
| d) ในกรณีที่ใช้เรือบรรทุกขนส่ง ให้ใช้สิ่งต่อไปนี้เพิ่มเติมจากข้อ 8.2.4 ของ ISO 22000:2018:  I องค์กรที่ใช้เรือบรรทุกในการขนส่งผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของตนจะต้องมีเอกสารแผนตามความเสี่ยงเพื่อจัดการกับการทำความสะอาดถังขนส่ง จะต้องพิจารณาแหล่งที่มาของการปนเปื้อนข้ามที่อาจเกิดขึ้น และมาตรการควบคุมที่เหมาะสม รวมถึงการตรวจสอบความถูกต้องของการทำความสะอาด ต้องมีมาตรการเพื่อประเมินความสะอาดของเรือบรรทุกน้ำมัน ณ จุดที่รับเรือบรรทุกน้ำมันเปล่า ก่อนทำการบรรทุก  II สำหรับองค์กรที่รับวัตถุดิบในเรือบรรทุก จะต้องรวมสิ่งต่อไปนี้ไว้ในข้อตกลงซัพพลายเออร์เป็นขั้นต่ำ เพื่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และป้องกันการปนเปื้อนข้าม: การตรวจสอบความถูกต้องของการทำความสะอาดเรือบรรทุก ข้อจำกัดที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานก่อนหน้า และมาตรการควบคุมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่กำลังขนส่ง |  |  |  |  |
| **2.5.11การควบคุมอันตรายและมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนข้าม (ทุกประเภทโซ่อาหาร ยกเว้น FII)** |  |  |  |  |
| a) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท BIII, C และ I ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO 22000:2018 ข้อ 8.5.1.3: องค์กรต้องมีข้อกำหนดเฉพาะในสถานที่ที่ใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อส่งหรือให้ผลทางการใช้งานกับอาหาร (เช่น,การยืดอายุการเก็บรักษา). |  |  |  |  |
| b) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C0 ข้อกำหนดต่อไปนี้มีผลบังคับใช้เพิ่มเติมจาก ISO/TS 22002-1:2009 ข้อ 10.1: องค์กรจะต้องมีข้อกำหนดที่ระบุสำหรับกระบวนการตรวจสอบที่โรงฆ่าสัตว์และ/หรือที่อวัยวะภายในเพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์นั้นเหมาะสมสำหรับ การบริโภคของมนุษย์ |  |  |  |  |
| c) สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท D ข้อกำหนดต่อไปนี้มีผลบังคับใช้เพิ่มเติมจาก ISO/TS 22002- 6:2016 ข้อ 4.7: องค์กรต้องมีขั้นตอนในการจัดการการใช้ส่วนผสม/สารเติมแต่งที่มีส่วนประกอบ~~ของสารอาหาร~~ที่อาจส่งผลเสีย ผลกระทบต่อสุขภาพสัตว์ |  |  |  |  |
| d) สำหรับหมวดหมู่ห่วงโซ่อาหารทั้งหมด ยกเว้น FII ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแปลกปลอมต่อไปนี้มีผลบังคับใช้ นอกเหนือจากข้อ 8.2.4 (h) ของ ISO 22000:2018:  I องค์กรจะต้องมีการประเมินความเสี่ยงเพื่อกำหนดความต้องการและประเภทของอุปกรณ์ตรวจจับสิ่งแปลกปลอมที่จำเป็น ในกรณีที่องค์กรเห็นว่าไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ตรวจจับสิ่งแปลกปลอม จะต้องรักษาเหตุผลไว้เป็นเอกสารข้อมูล อุปกรณ์ตรวจจับสิ่งแปลกปลอมรวมถึงอุปกรณ์ต่างๆ เช่น แม่เหล็ก เครื่องตรวจจับโลหะ อุปกรณ์เอกซเรย์ ตัวกรอง และตะแกรง  II ต้องมีขั้นตอนที่เป็นเอกสารสำหรับการจัดการและการใช้อุปกรณ์ที่เลือก  III องค์กรต้องมีการควบคุมในสถานที่สำหรับการจัดการสิ่งแปลกปลอม รวมถึงขั้นตอนสำหรับการจัดการการแตกหักทั้งหมดที่เชื่อมโยงกับการปนเปื้อนทางกายภาพที่อาจเกิดขึ้น (เช่น โลหะ เซรามิก พลาสติกแข็ง) |  |  |  |  |
| **2.5.12 การทวนสอบ PRP (หมวดหมู่อาหาร**  BIII, **C, D, G, I & K)** |  |  |  |  |
| สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, G, I และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO22000: 2018 ข้อ 8.8.1:  องค์กรจะต้องจัดทำ ดำเนินการและ รักษาตามปกติ (เช่นรายเดือน) การตรวจสอบสถานที่ / การตรวจสอบ PRP เพื่อตรวจสอบว่าสถานที่ (ภายในและภายนอก) สภาพแวดล้อมการผลิตและอุปกรณ์ในกระบวนการแปรรูป ได้รับการบำรุงรักษาในสภาพที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร ความถี่และเนื้อหาของการตรวจสอบสถานที่ / การตรวจสอบ PRP จะขึ้นอยู่กับความเสี่ยงโดยมีเกณฑ์การสุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้และเชื่อมโยงกับข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง |  |  |  |  |
| **2.5.13 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หมวดโซ่อาหาร**  **BIII, C, D, E, F, I & K)** |  |  |  |  |
| ขั้นตอนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จะต้อง มีการจัดทำ ประยุกต์ใช้ และรักษาสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตเพื่อให้แน่ใจว่ามีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมาย ซึ่งจะรวมถึงสิ่งต่อไปนี้: |  |  |  |  |
| a) การประเมินผลกระทบของการเปลี่ยนแปลง ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหาร (FSMS) โดยคำนึงถึงอันตรายใหม่ ๆ ด้านความปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงสารก่อภูมิแพ้) ที่นำมาใช้และปรับปรุงการวิเคราะห์ความเป็นอันตรายให้สอดคล้องกัน |  |  |  |  |
| b) การพิจารณาผลกระทบต่อ แผนภูมิกระบวนการสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และผลิตภัณฑ์และกระบวนการที่มีอยู่ |  |  |  |  |
| c) ความต้องการทรัพยากรและการฝึกอบรม |  |  |  |  |
| d) ข้อกำหนดด้านอุปกรณ์และการบำรุงรักษา |  |  |  |  |
| e) จำเป็นต้องดำเนินการทดลองการผลิตและอายุการเก็บรักษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของสูตรและกระบวนการของผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและตรงตามความต้องการของลูกค้า  ต้องมีกระบวนการตรวจสอบอายุการเก็บรักษาที่ดำเนินอยู่ (on-going)โดยมีความถี่ตามความเสี่ยง |  |  |  |  |
| f) เมื่อมีการผลิตผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง คำแนะนำในการปรุงอาหารที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์จะต้องได้รับการรับรองความถูกต้องเพื่อให้มั่นใจถึงการรักษาความปลอดภัยของอาหาร |  |  |  |  |
| **2.5.14สถานะสุขภาพ (หมวดโซ่อาหาร D)** |  |  |  |  |
| ข้อกำหนดเพิ่มเติมจาก ISO/TS 22002-6 ข้อ 4.10.1 องค์กรต้องมีขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าสุขภาพของบุคลากรไม่ส่งผลเสียต่อการดำเนินการผลิตอาหารสัตว์ ภายใต้ข้อ จำกัด ทางกฎหมายในประเทศที่ปฏิบัติงาน พนักงานจะต้องได้รับการตรวจคัดกรองทางการแพทย์ก่อนที่จะทำงานในการสัมผัสกับอาหารเว้นแต่เอกสารอันตรายหรือการประเมินทางการแพทย์จะระบุเป็นอย่างอื่น การตรวจสุขภาพเพิ่มเติมหากได้รับอนุญาตจะต้องดำเนินการตามที่กำหนดและตามช่วงเวลาที่องค์กรกำหนด |  |  |  |  |
| **2.5.15 การจัดการอุปกรณ์ (หมวดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด ยกเว้น FII)** |  |  |  |  |
| ข้อกำหนดเพิ่มเติมจากข้อ 8.2.4 ของ ISO 22000:2018 แล้ว องค์กรจะต้อง: |  |  |  |  |
| a) มีข้อกำหนดการจัดซื้อที่เป็นเอกสาร ซึ่งระบุถึงการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ กฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของลูกค้า และวัตถุประสงค์ในการใช้งานอุปกรณ์ รวมถึงการจัดการผลิตภัณฑ์ ซัพพลายเออร์จะต้องแสดงหลักฐานว่าเป็นไปตามข้อกำหนดการซื้อก่อนการติดตั้ง |  |  |  |  |
| b) จัดทำและดำเนินการตามกระบวนการจัดการการเปลี่ยนแปลงตามความเสี่ยงสำหรับอุปกรณ์ใหม่และ/หรือการเปลี่ยนแปลงใด ๆ กับอุปกรณ์ที่มีอยู่ ซึ่งจะต้องมีการจัดทำเอกสารอย่างเพียงพอรวมถึงหลักฐานของการทดสอบการใช้งานที่ประสบความสำเร็จ ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับระบบที่มีอยู่จะต้องได้รับการประเมินและกำหนดและดำเนินการมาตรการควบคุมที่เพียงพอ |  |  |  |  |
| **2.5.16 การสูญเสียอาหารและของเสีย (หมวดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด ยกเว้น I)** |  |  |  |  |
| ข้อกำหนดเพิ่มเติมจากข้อ 8 ของ ISO 22000:2018 องค์กรจะต้อง: |  |  |  |  |
| a) มีนโยบายและวัตถุประสงค์ที่เป็นเอกสารซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับกลยุทธ์ขององค์กรเพื่อลดการสูญเสียอาหารและของเสียภายในองค์กรและห่วงโซ่อุปทานที่เกี่ยวข้อง |  |  |  |  |
| b) มีการควบคุมในการจัดการผลิตภัณฑ์ที่บริจาคให้กับองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร พนักงาน และองค์กรอื่นๆ และมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ปลอดภัยต่อการบริโภค |  |  |  |  |
| c) จัดการผลิตภัณฑ์ส่วนเกินหรือผลพลอยได้สำหรับเป็นอาหารสัตว์/อาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ |  |  |  |  |
| d) กระบวนการเหล่านี้จะต้องเป็นไปตามกฎหมายที่บังคับใช้ ได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัย ​​และไม่ส่งผลกระทบทางลบต่อความปลอดภัยของอาหาร |  |  |  |  |
| **2.5.17 ข้อกำหนดสำหรับการสื่อสาร (ทุกประเภทโซ่อาหาร)** |  |  |  |  |
| ข้อกำหนดเพิ่มเติมจากข้อ 8.4.2 ของ ISO 22000:2018 องค์กรต้องแจ้งหน่วยงานรับรองภายใน 3 วันทำการ หลังจากเหตุการณ์หรือสถานการณ์ดังต่อไปนี้ และใช้มาตรการที่เหมาะสมซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการเตรียมพร้อมและตอบสนองต่อสถานการณ์ฉุกเฉิน: |  |  |  |  |
| a) เหตุการณ์ร้ายแรงที่ส่งผลกระทบต่อ ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหาร (FSMS) ความถูกต้องตามกฎหมาย และ/หรือความโปร่งใสของใบรับรอง รวมถึงสถานการณ์ที่เป็นภัยคุกคามต่อความปลอดภัยของอาหาร หรือความโปร่งใสของใบรับรองอันเป็นผลมาจาก  เหตุสุดวิสัย ภัยพิบัติทางธรรมชาติหรือที่มนุษย์สร้างขึ้น (เช่น สงคราม การนัดหยุดงาน การก่อการร้าย อาชญากรรม น้ำท่วม แผ่นดินไหว การเจาะระบบคอมพิวเตอร์ที่เป็นอันตราย ฯลฯ) |  |  |  |  |
| b) สถานการณ์ร้ายแรงที่ความโปร่งใสของใบรับรองตกอยู่ในความเสี่ยง และ/หรืออาจทำให้มูลนิธิเสื่อมเสียชื่อเสียงได้ ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียง:  •เหตุการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารในที่กับสาธารณะ (เช่น การเรียกคืน การถอนตัว ภัยพิบัติ การระบาดของความปลอดภัยของอาหาร เป็นต้น)  • การดำเนินการที่กำหนดโดยหน่วยงานกำกับดูแลอันเป็นผลมาจากปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจำเป็นต้องมีการตรวจสอบเพิ่มเติมหรือบังคับให้ปิดการผลิต  •การดำเนินคดี การฟ้องร้อง การทุจริตต่อหน้าที่ และความประมาทเลินเล่อ; และ  •กิจกรรมที่เป็นการปลอมและการทุจริต |  |  |  |  |
| **2.5.18 ข้อกำหนดสำหรับองค์กรที่มีการรับรองสถานที่ผลิตมากกว่า 1 สาขา(FOOD CHAIN ​​CATEGORIES ~~A~~, E, FI & G)** |  |  |  |  |
| **2.5.18.1 - หน้าที่ของส่วนกลาง** |  |  |  |  |
| 1. ผู้บริหารของหน่วยงานกลางต้องมั่นใจว่ามีทรัพยากรเพียงพอและมีการกำหนดบทบาทความรับผิดชอบและข้อกำหนดไว้อย่างชัดเจน สำหรับฝ่ายบริหาร ผู้ตรวจติดตามภายใน บุคลากรด้านเทคนิคที่ทบทวนการตรวจภายในและบุคลากรสำคัญอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องใน ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหาร (FSMS) |  |  |  |  |
| 2.5.18.2 – ข้อกำหนดการตรวจติดตามภายใน  เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมจากข้อ 9.2 ของมาตรฐาน ISO22000:2018 องค์กรต้องยึดมั่นต่อข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการตรวจติดตามภายในดังนี้ |  |  |  |  |
| a) ขั้นตอนและโปรแกรมการตรวจสอบภายในจะถูกกำหนดโดยหน่วยงานกลางซึ่งครอบคลุมระบบการจัดการหน้าที่ส่วนกลางและทุกพื้นที่ ผู้ตรวจสอบภายในจะต้องเป็นอิสระจากพื้นที่ที่ตรวจสอบและได้รับมอบหมายจากหน่วยงานกลางเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเป็นกลางในระดับพื้นที่ |  |  |  |  |
| b) ระบบการจัดการการทำงานแบบรวมศูนย์และสถานที่ผลิตทั้งหมดจะต้องได้รับการตรวจ อย่างน้อยทุกปีหรือบ่อยกว่านั้นโดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยง และประสิทธิภาพของการดำเนินการแก้ไขต้องมีการดำเนินการ |  |  |  |  |
| c) ผู้ตรวจภายในจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้เป็นอย่างน้อยและบริษัทผู้ตรวจให้การรับรองระบบ (CB) จะประเมินทุกปีโดยเป็นส่วนหนึ่งของการตรวจ:  **ประสบการณ์การทำงาน:** ประสบการณ์ทำงานเต็มเวลา 2 ปีในอุตสาหกรรมอาหารรวมทั้งในองค์กรอย่างน้อย 1 ปี  **การศึกษา:** สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือในกรณีที่ไม่มีหลักสูตรอย่างเป็นทางการมีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 5 ปีในด้านการผลิตอาหารหรือการผลิต การขนส่งและการเก็บรักษา การค้าปลีก การตรวจสอบหรือหน่วยงงานด้านการบังคับใช้  **การฝึกอบรม:**   1. สำหรับการตรวจติดตามภายใน FSSC 22000 ผู้นำการตรวจ จะต้องสำเร็จหลักสูตร ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหาร (FSMS), QMS หรือ FSSC 22000 Lead Auditor เป็นเวลา 40 ชั่วโมง 2. ผู้ตรวจอื่นๆในทีมตรวจติดตามภายในจะต้องสำเร็จหลักสูตรผู้ตรวจติดตามภายในเป็นเวลา 16 ชั่วโมงซึ่งครอบคลุมหลักการปฏิบัติและเทคนิคการตรวจ การฝึกอบรมอาจจัดให้โดยผู้ตรวจภายในที่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือผ่านผู้ให้บริการฝึกอบรมภายนอก 3. การฝึกอบรมมาตรฐาน FSSC ครอบคลุมอย่างน้อย ISO 22000 โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดทางเทคนิคเฉพาะ (เช่น ISO / TS 22002-x; PAS-xyz) และข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC - ไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมง |  |  |  |  |
| d)รายงานการตรวจติดตามภายในจะต้องผ่านการทบทวนทางเทคนิคโดยหน่วยงานกลางรวมถึงการระบุถึงความไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่เป็นผลจากการตรวจติดตามภายใน ผู้ทบทวนทางด้านเทคนิคต้องเป็นกลางมีความสามารถในการตีความและใช้เอกสารการตีความของ FSSC (อย่างน้อย ISO 22000, ISO / TS 22002-x ที่เกี่ยวข้องข้อกำหนดเพิ่มเติม PAS-xyz และ FSSC) และมีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการและระบบขององค์กร |  |  |  |  |
| e) ผู้ตรวจติดตามภายในและผู้ทบทวนทางเทคนิคจะต้องอยู่ภายใต้การติดตามและสอบเทียบผลการปฏิบัติงานประจำปี การดำเนินการติดตามผลใด ๆ ที่ระบุจะต้องได้รับการดำเนินการอย่างเหมาะสมในเวลาที่เหมาะสมและเหมาะสมโดยหน่วยงานกลาง |  |  |  |  |

**หมายเหตุ :**

N/A = ไม่ประยุกต์ใช้ข้อกำหนด

C = ผลการตรวจพบความสอดคล้อง ตามเกณฑ์การตรวจประเมิน

NC = ผลการตรวจไม่พบความสอดคล้อง ตามเกณฑ์การตรวจประเมิน