Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

«ОБЗОР КЛЮЧЕВЫХ ИЗМЕНЕНИЙ FSSC 22000 ВЕРСИЯ 6»

Генеральный директор ООО «ТДА Системс», Руководитель представительства международных органов по сертификации TQCSI-Russia, международный аудитор, к.т.н.

БИКТИМЕРОВА ОКСАНА

FSSC 22000

- **FSSC** — глобальная некоммерческая организация и независимый владелец схемы со штаб-квартирой в Нидерландах. Организация стремится к более высоким уровням безопасности пищевых продуктов уже более 12 лет.

- **Схема сертификации FSSC 22000** находится в стадии постоянного совершенствования и улучшения.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Основные причины пересмотра

- Интеграция требований стандарта ISO 22003-1:2022 «Требования к органам, проводящим аудит СМБПП»;
- Усиление требований к поддержке организаций в их вкладе в достижение Целей устойчивого развития;
- Учет отзывов в результате опроса разработчиков версии 6, на который было получено почти 2000 ответов.

ISO 22003 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции» (часть 1 и часть 2)

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

СТАРТ VER 6.0

Первые аудиты версии 6 начнутся с **01 апреля 2024 года,** и все организации должны завершить аудит обновления версии 6 **до 31 марта 2025 года.**

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Обзор основных изменений

1/ Категории пищевой цепи в соответствии со стандартом ISO 22003-1:2022

2/ Интеграция требований по безопасности пищевых продуктов и культуре качества (ADD 2.5.8)

3/ Новые требования к контролю качества, потерям и отходам пищевой продукции и управлению оборудованием (ADD 2.5.16)

4/ Усилены существующие дополнительные требования в Части 2 схемы, включая, помимо прочего, управление аллергенами и мониторинг окружающей среды (ADD 2.5.6, 2.5.7

5/ Изменения и уточнения требований к Процессу сертификации

6/ Добавление QR-кода в сертификаты FSSC 22000 для улучшения прослеживаемости

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

3 SCOPE

The Scheme is intended for the audit and certification of organizations for the following food chain (sub)categories as set out in Table 1 and is aligned with the categories as defined in ISO 22003-1:2022.

Table 1. Overview of (Sub)Categories

Category	Subcategory	Description	Example of included activities and products	Normative Documents
~~A~~	~~AI~~	~~Farming of animals for meat/milk/ eggs/honey~~	~~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~~	~~Farming of Fish and seafood~~	~~Raising fish and seafood used for meat production (associated farm packing and storage).~~	~~ISO 22000: 2018 ISO/TS 22002-3, FSSC 22000 Additional requirements~~
B	BIII	Pre-process handling of plant products	Activities on harvested plants that do not transform the product from original whole form, including horticultural products and hydrophytes for food. These include cleaning, washing, rinsing, fluming, sorting, grading, trimming, bundling, cooling, hydro-cooling, waxing, drenching, aeration, preparing for storage or processing, packing, repacking, staging, storing and loading.	ISO 22000:2018 ISO/TS 22002-1:2009 FSSC 22000 Additional requirements
C	C0	Animal – Primary conversion	Conversion of animal carcasses intended for further processing including lairage, slaughter, evisceration, bulk chilling, bulk freezing, bulk storage of animals and game gutting, bulk freezing of fish and storage of game.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 FSSC 22000 Additional requirements
	CI	Processing of perishable animal products	Processing and packaging including fish, fish products, seafood, meat, eggs, and dairy requiring chilled or frozen temperature control. Processing pet food from animal products only.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements

1/ Категории пищевой цепи в соответствии со стандартом ISO 22003-1:2022

~~AI, AII~~

BII – новая

C0 - новая

C	CII	Processing of perishable plant-based products	Processing and packaging including fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, pulses, frozen water-based products, plant-based meat, and dairy substitutes. Processing pet food from plant products only.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)	Processing and packaging including pizza, lasagna, sandwiches, dumplings and ready-to-eat meals. Includes off-site catering kitchens. Includes products of industrial kitchens not offered for immediate consumption. Processing perishable pet food from mixed products.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
	CIV	Processing of ambient stable products	Processing and packaging of products stored and sold at ambient temperature including canned foods, biscuits, snacks, oil, drinking water, beverages, pasta, flour, sugar, and food-grade salt. Processing ambient stable pet food.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
D	DI	Processing of feed and animal food	Processing feed material intended for food and non-food producing animals not kept in households, e.g. meal from grain, oilseeds, by-products of food production. Processing feed mixtures, with or without additives, intended for food-producing animals, e.g. premixes, medicated feed, compound feeds.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, FSSC 22000 Additional requirements
	~~DIIa~~	~~Production of pet food (only for dogs and cats).~~	~~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~~
	~~DIIb~~	~~Production of pet food (for other pets).~~	~~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 cats.~~ ~~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~~

~~DIIa, DIIb~~

DI – новая

Category	Subcategory	Description	Example of included activities and products	Normative Documents
E	E	Catering / food service	Open exposed food activities such as cooking, mixing, and blending, preparation of components and products for on-site direct consumer consumption or take away. Examples include restaurants, hotels, food trucks, institutions, work places (school or factory cafeteria), including retail with on-site preparation (e.g. rotisserie chicken). Includes reheating of food, event catering, coffee shops and pubs.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, FSSC 22000 Additional requirements
F	FI	Retail /Wholesale/ E-commerce	Storage and provision of finished products to customers and consumers (retail outlets, shops, wholesalers). Includes minor processing activities, e.g., slicing, portioning, reheating.	ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013, FSSC 22000 Additional requirements
F	FII	Brokering /Trading /E-commerce	Buying and selling products on its own account without physical handling or as an agent for others of any item that enters the food chain.	ISO 22000:2018, FSSC 22000 Additional requirements
G	G	Transport and storage services	Storage facilities and distribution vehicles for perishable food and feed where temperature integrity shall be maintained. Storage facilities and distribution vehicles for ambient stable food and feed. Relabelling/repackaging excluding open exposed product materials. Storage facilities and distribution vehicles for food packaging material.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5:2019, FSSC 22000 Additional requirements
	~~GI~~	~~Provision of transport and storage services for perishable food and feed.~~	~~Transport and storage with cooling, chilling, or frozen temperatures. Additional activities such as re-packing of packed product, freezing and thawing.~~	~~ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5:2019, FSSC 22000 Additional requirements~~
	~~GII~~	~~Provision of transport and storage services for ambient stable food, feed, and packaging materials.~~	~~Transport and storage. Additional activities such as re-packing of packed product.~~	~~ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5:2019, FSSC 22000 Additional requirements~~

~~GI, GII~~

FII – новая

Category	Subcategory	Description	Example of included activities and products	Normative Documents
I	I	Production of packaging material.	Production of packaging material in contact with food, feed, and animal food. May include packaging produced on-site for use in processing,	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013, FSSC 22000 Additional requirements
K	K	Production of Bio/chemicals	Production of food and feed processing aids, additives (e.g., flavorings, vitamins), gases and minerals. Production of bio-cultures and enzymes.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Категория CIV

- Переработка продуктов, стабильных при комнатной температуре. Производство пищевых продуктов из любого источника, которые хранятся и продаются при температуре окружающей среды, включая консервы, печенье, хлеб, закуски, растительное масло, питьевая вода, напитки, макаронные изделия, мука, сахар, пищевая соль и корм для домашних животных, стабильный при комнатной температуре.

- Пищевые продукты для особых диетических потребностей и пищевые продукты для специальных медицинских целей, если они по закону классифицируются как пищевых продуктов в стране производства, могут быть включены в категорию C. Если пищевой цепи продукт классифицируется как фармацевтический или медицинский продукт в соответствии с законодательством, то он не входит область сертификации FSSC 22000.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Категория FII

Категория пищевой цепи FII относится к посреднической, торговой и электронной коммерции.

Посредничество и торговля пищевыми продуктами *— это покупка и продажа продуктов за свой счет без физического обращения или в качестве агента для других с любым предметом, который попадает в пищевую цепь.*

Электронная коммерция продуктов питания *— это покупка и продажа продуктов питания через электронную сеть (интернет) без физической обработки.*

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

FSSC 22000 состоит:

3 ЭЛЕМЕНТА

- ISO 22000:2018
- Программы предварительных условий (пункт 8.2 ISO 22000:2018, за исключением подкатегории FII)
- Дополнительные требования

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

- Программы (PRPs), как указано в пункте 8.2 ISO 22000:2018, за исключением подкатегории FII.
- Эти требования к PRP указаны в стандартах серии ISO/TS 22002-х и/или BSI/PAS 221. См. Часть 1, Таблицу 1 Схемы.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

2.5 FSSC 22000 Дополнительные требования

- 2.5.1 УПРАВЛЕНИЕ УСЛУГАМИ И ПРИОБРЕТЕННЫМИ МАТЕРИАЛАМИ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЕТИ)
- 2.5.2 МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ И ПЕЧАТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)
- 2.5.3 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ЗАЩИТА (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)
- 2.5.4 ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ МОШЕННИЧЕСТВА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕПЕЙ)
- 2.5.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОГОТИПА (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕПЕЙ)
- 2.5.6 УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)
- 2.5.7 МОНИТОРИНГ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ ВIII, C, I и K)

- **2.5.8 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И КУЛЬТУРА КАЧЕСТВА (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)**

- 2.5.9 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)
- 2.5.10 ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)

- 2.5.11 КОНТРОЛЬ ОПАСНОСТЕЙ И МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ FII)
- 2.5.12 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ PRP (КАТЕГОРИИ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ BIII, C, D, G, I и K)
- 2.5.13 ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ПРОДУКЦИИ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ BIII, C, D, E, F, I и K)
- 2.5.14 СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ (КАТЕГОРИЯ D ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)
- **2.5.15 УПРАВЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЕМ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ FII)**
- **2.5.16 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ПОТЕРИ И ОТХОДЫ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ I)**
- **2.5.17 ТРЕБОВАНИЯ К СВЯЗИ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕПЕЙ)**
- 2.5.18 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ С НЕСКОЛЬКИМИ ПЛОЩАДКАМИ СЕРТИФИКАЦИЯ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕПЕЙ E, F и G)

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

2.5.8 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И КУЛЬТУРА КАЧЕСТВА (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ)

В соответствии с и в дополнение к пункту 5.1 ISO 22000:2018, высшее руководство должно установить, внедрить и поддерживать цель(и) по культуре безопасности и качества пищевых продуктов как часть системы управления.

Следующие элементы должны быть рассмотрены как минимум:

- Коммуникация,
- Обучение,
- Обратная связь и вовлеченность сотрудников, а также
- Измерение эффективности определенных действий, охватывающих все разделы организации, влияющие на безопасность и качество пищевых продуктов.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

2.5.15 УПРАВЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЕМ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ FII)

- В дополнение к пункту 8.2.4 ISO 22000:2018 организация должна:
- **a)** Иметь документированную спецификацию закупки, в которой учитываются гигиенический дизайн, применимые законодательные требования и требования заказчика, а также предполагаемое использование оборудования, включая обрабатываемый продукт. Поставщик должен предоставить доказательства соответствия закупочной спецификации перед установкой.

- **b)** Установить и внедрить основанный на оценке риска процесс управления изменениями для нового оборудования и/или любых изменений в существующем оборудовании, который должен быть соответствующим образом задокументирован, включая свидетельство успешного ввода в эксплуатацию. Должны быть оценены возможные воздействия на существующие системы и определены и реализованы адекватные меры контроля.

2.5.16 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ПОТЕРИ И ОТХОДЫ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ЦЕПИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ I)

В дополнение к пункту 8 ISO 22000:2018 организация должна:

- **a)** Иметь документированную политику и цели, подробно описывающие стратегию организации по сокращению потерь и порчи пищевой продукции в своей организации и соответствующей цепочке поставок.
- **b)** Иметь средства контроля для управления продуктами, переданными в дар некоммерческим организациям, сотрудникам и другим организациям; и подтверждение, что эти продукты безопасны для потребления.
- **c)** Управлять избыточными продуктами или побочными продуктами, предназначенными в качестве корма/пищевых продуктов для животных, чтобы предотвратить загрязнение этих продуктов.
- **d)** Эти процессы должны соответствовать действующему законодательству, обновляться и не оказывать отрицательного влияния на безопасность пищевых продуктов.

2.5.17 ТРЕБОВАНИЯ К СВЯЗИ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕПЕЙ)

В дополнение к пункту 8.4.2 ISO 22000:2018 организация должна информировать орган по сертификации в течение 3 рабочих дней о начале серьезных событий и ситуаций, влияющих на СМБПП, и принимать соответствующие меры в рамках своей аварийной готовности и процесса реагирования

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Вебинар

Тема: “ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ FSSC 22000 VER 6.0. РАЗЪЯСНЕНИЯ ПО ВНЕДРЕНИЮ”

1 ИЮНЯ – Дистанционно из любого города

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Длительность аудита

Аудит включает только эффективное время аудита.

В исключительных случаях аудиторский день может длиться более 8 часов, но никогда не должен превышать десяти (10) часов

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Периодичность аудитов

1) Орган по сертификации должен обеспечить, чтобы для каждой сертифицированной организации был проведен по крайней мере **один надзорный аудит** без предварительного уведомления после первоначального сертификационного аудита и в течение каждых трех (3) лет после этого.

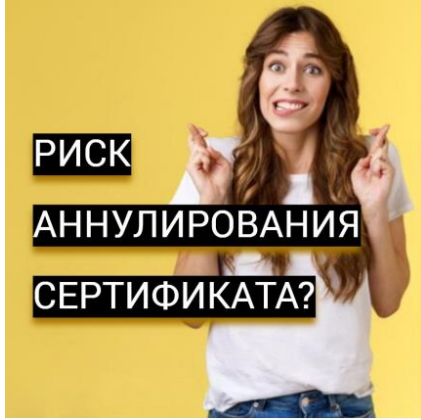
2) Первоначальный сертификационный аудит (этап 1 и этап 2) не может быть проведен без предупреждения

3) После сертификации организация может добровольно выбрать проведение всех аудитов (надзорных и повторная сертификация), как неавансированные проверки.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Вопрос от подписчика:

НА ЧТО ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ВЫБОРЕ ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ?



ОТВЕТ ЭКСПЕРТА:

При выборе органа по сертификации необходимо обращать внимание на следующие пункты и делать следующие действия:

1. Наличие данного органа по сертификации на официальном портале FSSC 22000 (там выделен отдельный раздел);
2. запрашивайте (уточняйте) возможность сертификации, инспекционного, ресертифткационного аудита в Головном офисе международного органа по сертификации;
3. Аккредитован ли аудитор, которого назначили вам на аудит, проводить аудит FSSC 22000 по вашей категории продукции. Запрашивайте официальное письмо по подтверждению в органе по сертификации (при аннулировании Сертификата данный документ пригодится Вам в Суде);
4. Запрашивайте аккредитации. Это поможет понять уровень аккредитации и соответственно область распространения выдаваемого Сертификата.

ВНИМАНИЕ:

Сертификаты под белорусской аккредитацией имеют силу только на территории России и Респ. Беларусь. Многие страны не признает данные Сертификаты;

Сертификаты под турецкой, корейской, индийской аккредитацией являются международными, но скорее Сертификаты буду признаны только в “дружественных странах России”.

Новый пункт – 5.6 ПЕРЕДАЧА СЕРТИФИКАТА

- Принимающий/новый ОС должен определить право на передачу сертификата. Только существующие, действительные и аккредитованные сертификаты FSSC 22000 могут быть переданы. Не возможно передать просроченные или приостановленные сертификаты.
- Принимающий орган по сертификации должен провести проверку перед передачей определить, может ли Сертификат быть передан.

- Процесс передачи, включая выдачу сертификата, должны быть завершены до истечения срока действия текущего Сертификат.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Переход ISO 22000 на FSSC 22000

Аудиты перехода на сертификацию FSSC 22000 — это когда организация, имеющая существующую систему ISO 22000 или программу сертификации, признанную GFSI, хочет переход на сертификацию FSSC 22000.

Для того чтобы претендовать на переходный аудит, существующая сертификация должна оставаться действительной на момент переходного аудита и иметь эквивалентный объем сертификации.

Действительный сертификат ISO 22000 или эквивалентный, признанный GFSI, выдавать НЕ НУЖНО.

Переходные аудиты являются началом нового сертификационного цикла и, следовательно, должны быть этапом 2 аудита.

8.4 QR код на сертификате

а) Каждой (сертифицированной) организации присваивается уникальный код на FSSC Platform, связанный с организацией, а именно идентификационный код сертифицированной организации **(COID).**

COID остается в организации для обеспечения возможности отслеживания, в том числе в случае передачи.

ОС должен сообщить **COID** организации после того, как он будет сгенерирован.

б) По запросу сертифицированной организации ОС должны предоставить сертифицированной организации доступ к соответствующему профилю организации, данным аудита и сертификации, зарегистрированным в FSSC Platform своевременно, используя доступный функционал.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

ВОПРОСЫ

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Помощь в реализации Ваших целей

КОНТАКТЫ

Головная Компания

https://tda-systems.ru/
Email: office@tda-systems.ru

TELEGRAM
https://t.me/tdasystems_standarts

Tel +7 925 142 4670 (WhatsApp Business)

Представительство органов по сертификации TQCSI-Russia

https://tqcsi-russia.ru/
Email: office@tqcsi-russia.ru

Tel +7 925 411 3778

Мы дорожим своим статусом, сохраняем и совершенствуем качество оказываемых услуг.
Мы готовы ответить на все интересующие Вас вопросы и будем рады видеть Вас
в числе наших Заказчиков!