

# FSSC22000 V4.1 改版要求重點說明

SGS驗證及企業優化市業群  
產品經理\_食品  
賴昱甫(Richard Lai)  
(richard.lai@sgs.com)



WHEN YOU NEED TO BE SURE



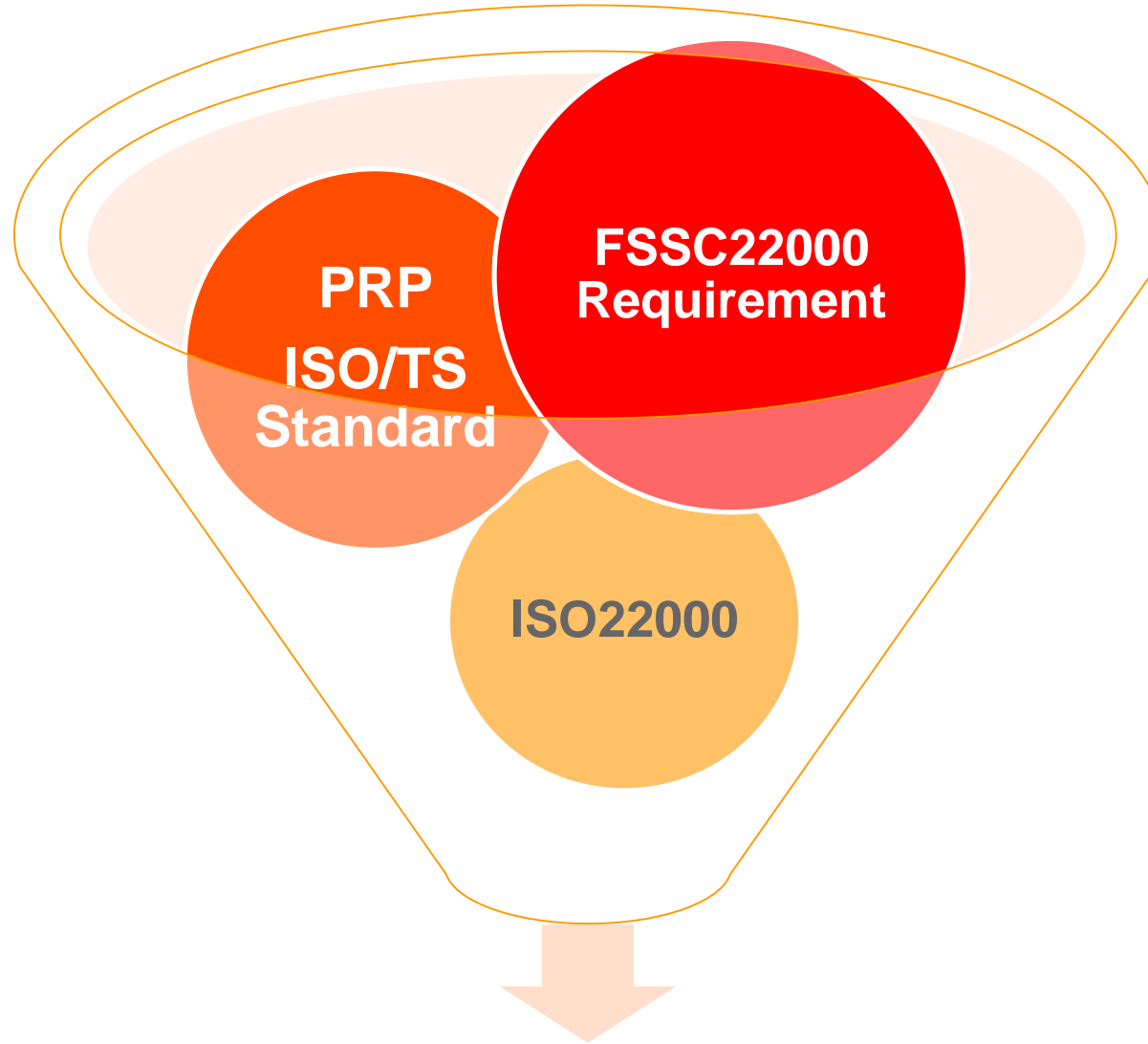
# FSSC22000 V4.1的關鍵改變

**SGS**

**FSSC22000 V4**

**2018-1-01**

- 成功完成轉證，將頒發一個新的證書。
- 在定期追查期間完成轉證，新證書將取代原證書剩餘的期限。
- 在更新驗證完成轉證，新證書將有三年效期。



**FSSC22000**

- 不通知的稽核– 三年的循環內至少一次定期追查執行
- 新要求– 9個額外要求
- 重大不符合
- 不再有改善的機會
- 稽核時間增加– 所有稽核時間延長
- 增加方案的範圍– 包含零售、團膳及運輸與儲存

## 關鍵改變- 不通知稽核

- 不通知的稽核，
  - 沒有另外通知之下，抵達現場；
  - 在運作的工作時間進行，包括夜班；
  - 在完成改版前，將無法進行不通知審核。
- 進行方式
  - 到達現場後1小時內開始進行審核。
- 拒絕審核
  - 證書立即被中止。
  - 且6個月內不允許履行不通知的稽核，將導致證書撤回。

## 關鍵改變- 不通知稽核

- 我們會提前詢問有什麼計劃的期間，並且不會在沒有生產的情況下，進行任何不通知的稽核。
- 每個循環只進行一次不通知的稽核，
  - 定期追查時
- 業者可以選擇兩次定期追查都執行不通知的稽核。



1. Management of services 服務管理
2. Product labelling 產品標示
3. Food defence 食品防護
4. Food fraud prevention 預防食品欺詐
5. Logo use 標誌使用
6. Management of allergens 過敏原管理 (for categories C, I and K only)
7. Environmental monitoring 環境監控 (for categories C, I and K only)
8. Formulation of products 產品配方 (for categories DII only)
9. Management of natural resources 天然資源管理 (for categories A only)

## 1. MANAGEMENT OF SERVICES 服務的管理

食品鏈中的組織應確保提供的所有服務及這些服務可能對食品安全的影響

- a) 有具體的要求，且定期審查
- b) 在文件中描述危害分析的程度，
- c) 按照行業PRP技術規範的要求進行管理，
- d) 評估和核准符合規定要求的證明
- e) 監控服務供應者持續核准的狀態

## 1. MANAGEMENT OF SERVICES 服務的管理

在1)提及的服務至少包括:

- a) 公共事業,
- b) 運輸及儲存,
- c) 保養,
- d) 清洗, 及
- d) 委外活動

## 1. MANAGEMENT OF SERVICES 服務的管理

組織實施的系統應能確保所有關鍵輸入的分析可以保證產品安全，由有能力的實驗室進行，該實驗室使用經過驗證的測試方法，且有效的實踐 (例如：成功參與能力測試計劃、規章核准的方案或國際標準認證，如ISO 17025)，可以提供精確的和可重複的測試結果

## 2. PRODUCT LABELLING 產品標示

組織應確保成品根據預期銷售國家適用的食品法規進行標記

#### 威脅評估

- 1) 組織應記錄、建立和維護一份文件化的食品防禦威脅評估程序，包括
  - a) 識別潛在威脅
  - b) 展開管制措施，及
  - c) 優先處理這些威脅
- 2) 對於鑑別的威脅，組織應對產品的敏感性評估潛在的食品防禦行為

#### 管制措施

組織應有到位的管制措施，以降低或消除鑑別的威脅

#### 計畫

- 1) 食品防護計畫所涵蓋的政策、程序、與紀錄應能支持組織的食品安全管理系統的所有產品
- 2) 計畫應符合法規

### 脆弱性評估

- 1) 組織應文件化和執行脆弱性評估程序，包括
  - a) 識別潛在的脆弱性
  - b) 展開管制措施，及
  - c) 優先處理這些脆弱性
- 2) 對於鑑別的脆弱點，組織應對產品的敏感性評估潛在的食品詐欺行為



### 管制措施

組織應有到位的管制措施，以降低或消除鑑別的脆弱點

### 計畫

- 1) 食品詐欺計畫所涵蓋的政策、程序、與紀錄應能支持組織的食品安全管理系統的所有產品
- 2) 計畫應符合法規

- 驗證組織有權使用FSSC 22000標誌。
- FSSC 22000標誌可用於組織的印刷品、網站和其他宣傳材料，但須符合其設計規格
- 當所有其他文字和圖片都是黑色和白色時，允許使用黑色和白色的標誌。

Colour	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

- 為了避免聯想驗證機構有驗證或核准驗證組織的任何產品、加工或服務，FSSC 22000標誌不允許用於：
  - 產品
  - 標籤
  - 包裝
  - 以任何其他方式暗示FSSC 22000 核准產品、加工或服務

## 6. MANAGEMENT OF ALLERGENS 過敏原管理 (FOR CATEGORIES C, I AND K ONLY)

- 1) 應制定文件化的過敏原管理程序，包括：
  - a) 潛在過敏原交叉污染的風險評估;
  - b) 減少或消除交叉汙染風險的管制;
  - c) 驗證與確認有效實施
  
- 2) 所有有意或潛在含有過敏材料的成品，都按照目的地國家的過敏原標籤規定進行標記

組織應確保環境監測計劃到位，以確認清潔和衛生方案的有效性，這些應符合ISO 22000所述的確認要求。

## 8. FORMULATION OF PRODUCTS 產品配方 (FOR CATEGORIES DII ONLY)

- 1) 狗和貓的複合寵物食品的配製方式應符合產品的預期用途。
- 2) 應有到位的配程序管理使用的成分，以管理含有可能對動物健康產生不利影響的營養成分。

## 9. MANAGEMENT OF NATURAL RESOURCES 天然 資源管理 (FOR CATEGORIES A ONLY)

- 1) 組織(動物農場)應
  - a) 確定從動物生產中暴露給兩者的風險
    - i) 動物健康，和
    - ii) 公共健康
  - b) 評估來自農場自然資源的風險（例如水和土壤，包括動物用水、灌溉用水、自己動物農場的飼料生產）所暴露的危害。
  - c) 制定適當的管制措施，以保護公共和動物的健康

- 當在驗證地點發出重大不符合時，證書應立即暫停，最長期限為6個月
- 驗證機構應在6個月的時限內進行後續追蹤，以確認重大不符合結案
- 在6個月內未能有效解決重大不符合時，應撤銷證書



- 稽核員不再提供改善的機會
- 任何稽核過程中被定義為缺點，必須提出為不符合事項

## 關鍵改變- 稽核員指派

- 稽核員不能在同一場所連續稽核6次
- 如果需要技術專家，無此限制。

## 關鍵改變- 合約

- 稽核時間增加
- 報告撰寫時間增加 (Surveillance)
- 簽署新的合約
- 需要翻譯，另外增加0.5MD

**1MD (8hr)**

**HACCP studies  $\geq 3$  Employee  $\geq 250$**

---



**0.5MD (4hr)**

Category	Sub-category	Description	PRP
A	AI	Farming of animals for meat/milk/eggs/honey	ISO/TS22002-3
	All	Farming of fish and seafood	ISO/TS22002-3
C	CI	Processing of perishable animal products	ISO/TS22002-1
	CII	Processing of perishable plant products	ISO/TS22002-1
	CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)	ISO/TS22002-1
	CIV	Processing of ambient stable products	ISO/TS22002-1
D	DI	Production of animal feed	PAS222/ISO/TS22002-6
	DII	Production of pet food for other pets than dogs and cats	PAS222/ISO/TS22002-6
	DII	Production of pet food for dogs and cats	ISO/TS22002-1
E		Catering	ISO/TS22002-2
F	FI	Retail	PAS221
G	GI	Provision of Transport and Storage Services for Perishable Food and feed	NTA 8059
	GII	Provision of Transport and Storage Services for Ambient Food and fee	NTA 8059
I		Production of food packaging and packaging material	ISO/TS22002-4
K		Production of (bio)chemicals	ISO/TS22002-1

# SGS

## Further Excellence

您永續成功的信賴夥伴

# The End

