

凯新认证（北京）有限公司

Kaixin Certification (Beijing) CO., Ltd.

关于依据 FSSC22000 V6.0 实施认证升级的致客户通知

尊敬的 FSSC 22000 认证客户：

FSSC 22000 基金会于 2023 年 4 月发布了 FSSC 22000 V6.0 方案，并于 2023 年 4 月 1 日发布了《FSSC 22000 V6.0 升级过程的要求》，为做好认证客户依据 FSSC 22000 V6.0 的认证升级工作，特通知如下：

一、V6.0 方案的主要变化

作为认证依据的 FSSC22000 V6.0 的附加要求见附件 1，具体方案全文下载路径 (<https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/>)

V6.0 的主要变化如下：

1. 基于 ISO22003-1:2022 中描述食物链的分类进行了变化：
 - 动植物产品的初级生产（A 类）已被剔除；
 - 增加了 C0 类（动物初级转换例如屠宰），之前包含在 CI 类；
 - 增加了 BIII 类（植物产品预处理），之前包含在 CII 类；
 - DIIa 和 DIIb 宠物食品被剔除，宠物食品被纳入到食品类别 CI 至 CIV；
 - 运输和储存类别已合并为一个类别 G；
 - 新增 FII 经纪活动类别。
2. 对 FSSC22000 的附加要求增加了新要求：（具体见附件 1）。
3. 修订了审核持续时间的认证要求，多场所认证的审核持续时间的修订，也同时修订了认证证书的模板。

二、时间安排

1. 初次认证客户

(1) 2024 年 4 月 1 日之前完成初次认证的第一阶段和第二阶段审核，依照 V5.1 方案审核；

(2) 2024 年 4 月日期之前完成初次认证的第一阶段，依照 V5.1 方案审核；2024 年 4 月 1 日后完成第二阶段审核，依照 V6.0 方案审核；

(3) 从 2024 年 4 月 1 日开始，客户均应依照 V6.0 方案审核。

2. 已获得 FSSC22000V5.1 方案认证证书的客户

(1) 2024 年 4 月 1 日之前，依照 V5.1 方案进行监督和再认证审核；

(2) 结合监督和再认证审核；从 2024 年 4 月 1 日至 2025 年 3 月 31 日依照 V6.0 方案实施认证升级审核；

(3) 从 2024 年 4 月 1 日开始，客户均依照 V6.0 方案进行监督和再认证审核。

三、工作安排

1. 已获证客户的认证升级流程

获证客户获取认证标准→识别体系更改需求→实施培训→修订文件并完善体系→体系实施→自我评审→申请认证升级（凯新申请评审）→凯新策划审核方案实施→凯新实施认证决定并颁发（换发）证书→改进

2. 认证升级方式：

(1) 凯新的既有获证客户，可结合监督和再认证进行认证升级审核；

(2) 通常情况下，依照 V6.0 方案的认证升级审核是通知审核，在特殊情况下，

可以在不通知情况下进行认证升级,以满足3年周期有不通知审核的要求。

3. 认证升级准备:

既有获证客户申请认证升级前应完成以下工作:

- (1) 开展 V6.0 方案培训及内审员转换培训;
- (2) 识别 V6.0 方案与 V5.1 方案的要求不同,对管理体系进行必要调整并予以实施;
- (3) 依照 V6.0 方案实施内部审核和管理评审。

4. 申请

- (1) 依照 V6.0 方案申请初次认证的客户,按照《管理体系认证/再认证申请书》的要求提交全部申请资料;
- (2) 已获得凯新 V5.1 方案旧版认证证书的客户,当结合监督、再认证审核实施认证升级时,客户需提交如下认证升级申请材料;
 - A. 依据 FSSC V6.0 方案认证升级提出书面转换申请。
 - B. 提交新版管理体系文件。

5. 认证证书

- (1) 依据 V5.1 方案进行初审第二阶段审核、监督审核、再认证审核,经认证决定后,对满足要求的客户颁发/换发 V5.1 方案认证证书;
- (2) 依据 V6.0 方案进行初审第二阶段审核、监督审核、再认证审核,经认证决定后,对满足要求的客户颁发/换发 V6.0 方案认证证书。

附件: FSSC22000 V6.0 附加要求

凯新认证(北京)有限公司
2023年6月29日

附件 1： FSSC V6.0 附加要求

注： 灰色为 V6.0 版本比对 V5.1 版本主要变化部分。

2.5 FSSC22000 附加要求

2.5.1 服务和采购材料的管理（所有食物链类别）。

a) 除 ISO 22000:2018 第 7.1.6 条款外，组织还应确保在使用外部实验室分析服务进行食品安全的验证和/或确认的情况下，这些服务应由有能力的实验室（适用时，包括内部和外部的适用实验室）进行。该实验室能够通过经验证的测试方法和最佳实践（例如，成功参与能力测试计划、监管批准方案或通过 ISO 17025 等国际标准的认证）得出精确且可重复的测试结果

b) 对于食物链类别 C、D、I、FII、G 和 K，以下附加要求适用于 ISO 22000:2018 第 7.1.6 条：

组织应制定文件化的在紧急情况下的采购程序，以确保产品仍然符合规定的要求，并对供应商进行了评估。

c) 对于食物链类别 C0、CI、CIII 和 CIV：除 ISO/TS 22002-1:2009 第 9.2 条外、组织应制定关于受禁用物质（如药品、兽药、重金属和农药）管制的动物、鱼类和海产品的采购政策。

d) 对于食物链类别 C、D、I、FII、G 和 K，下列附加要求适用于：

组织应建立、实施和保持对原材料和成品规格的审查程序，以确保持续符合食品安全、质量、法律和客户要求。

e) 对于食物链类别 I，除 ISO 22000:2018 第 7.1.6 条外，组织应制定与使用回收包装作组织应制定与使用回收包装作为原料投入到成品包装材料中有关的标准，并确保满足相关的法律和顾客要求。

2.5.2 产品标签和印刷材料（所有食物链类别）

a) 除 ISO 22000:2018 第 8.5.1.3 条外，组织还应确保根据目标销售国家所有使用的食品安全监管要求对成品进行标识，包括过敏原和客户的特定要求。

b) 如果未对产品没进行标识，则应提供所有相关的产品信息以确保客户或消费者安全使用该食品。

c) 如果在产品标签或包装上提出声称（例如，过敏原、营养、生产方法、监管链、原材料状况等），组织应保持验证证据以支持该声称，并应建立核查系统，包括可追溯性和质量平衡，以确保产品的完整性得到保持。

d) 对于 I 类，组织应保持验证证据以支持声明，并应拥有核查系统，包括可追溯性和质量平衡，以确保产品的完整性得到维持。

d) 对于食物链 I 类，应建立和实施图片管理和印刷控制程序，以确保印刷品符合适用的客户和法律要求。该程序应至少涉及以下内容：

i. 批准图片标准或主样品；

ii. 管理图片和印刷规格的变化，以及管理之前的艺术品和印刷材料；

iii. 根据商定的标准或主样本，批准每一次印刷运行；

iv. 在印刷过程中检测和识别印刷错误的程序；

v. 确保对不同的印刷品进行有效隔离的程序；以及

vi. 对任何未使用的印刷品进行说明的程序。

2.5.3 食品防护 (所有食品链类别)

2.5.3.1 威胁评估

该组织应:

- a) 根据确定的方法进行食品防御威胁评估并形成文件, 以确定和评估与本组织范围内的过程和产品有关的潜在威胁; 以及
- b) 制定并实施针对重大威胁的适当的缓解措施。

2.5.3.2 计划

- a) 组织应在威胁评估的基础上制定成文的食品防御计划, 明确缓解措施和验证程序。
- b) 食品防护计划应在组织的食品安全管理系统的支持下实施。
- c) 该计划应符合适用的法律, 涵盖组织范围内的工艺和产品, 并保存在组织的食品安全管理系统中。
- c) 该计划应符合适用的法律, 涵盖组织范围内的工艺和产品, 并保持更新。
- d) 对于食品链类别 FII, 除上述规定外, 组织应确保其供应商有一个食品防御计划。

2.5.4 食品欺诈防范 (所有食品链类别)

2.5.4.1 脆弱性评估

该组织应:

- a) 根据确定的方法, 进行并文件化食品欺诈脆弱性评估, 以确定和评估潜在的脆弱性; 和
- b) 针对重大脆弱性制定并实施适当的缓解措施。该评估应涵盖该组织范围内的流程和产品。

2.5.4.2 计划

- a) 该组织应根据脆弱性评估的结果, 制定文件化的食品欺诈防范计划, 明确防范措施和验证措施;
- b) 食品欺诈防范计划应得到组织的食品安全管理系统的实施和支持;
- c) 该计划应符合适用的法律, 涵盖组织范围内的过程和产品, 并保持更新;
- d) 对于食品链类别 FII, 除上述规定外, 组织应确保其供应商有一个食品欺诈防范计划。

2.5.5 标志的使用

- a) 获证组织仅能够将 FSSC 22000 标志用于营销活动, 如组织的引述品、网站和其他宣传材料;
- b) 如果使用标志, 获证组织应向其认证机构索取最新的 FSSC 标识副本, 并遵守以下规范:

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

如果其他文字和图像均为黑白, 则允许使用黑白标志;

C) 获证组织不得在以下方面使用 FSSC22000 标志、进行声明或提及认证状态:

- i. 产品
- ii. 产品标签
- iii. 产品包装 (初级包装、二次包装或其他包装)
- iv. 分析证书或符合型证书 (COA 或 COC)
- v. 以任何其他方式暗示 FSSC 22000 批准了产品、工艺或服务服务, 以及
- vi. 不适用于认证范围的情况。

2.5.6 过敏原管理（所有食品链）

组织应有文件化的过敏原管理计划，其中包括：

- a) 现场处理的所有过敏原清单，包括原材料和成品中的过敏原；
- b) 风险评估，涵盖所有潜在的过敏原交叉污染源；
- c) 根据风险评估的结果，确定并实施控制措施，以减少或消除交叉污染的风险；以及
- d) 验证和核实这些控制措施，并作为文件资料予以保存。如果在同一生产区生产的多个产品具有不同的过敏原特征，应根据风险以一定的频率进行验证测试，例如，表面测试、空气取样和/或产品测试；
- e) 只有在风险评估结果确定过敏原交叉污染对消费者构成风险的情况下，才应使用预防或警告标识，即使所有必要的控制措施都已有效实施。贴上警告标识并不能免除组织实施必要的过敏原控制措施或进行验证测试；
- f) 所有人员都应接受过敏原意识方面的培训，并接受与其工作领域相关的过敏原控制措施方面的具体培训；
- g) 过敏原管理计划应至少每年审查一次，并在发生任何影响食品安全的重大变化、组织因过敏源而公开召回或撤回产品、或行业趋势显示类似产品受到过敏源污染时进行审查。审查应包括对现有控制措施的有效性以及对额外措施的需要进行评估。核查数据应是趋势性的，并作为审查的投入；
- h) 对于食物链 D 类：如果销售国没有与动物饲料相关的过敏原立法，计划要求的这一部分可表示为“不适用”，除非在动物饲料上提出了与过敏原状态有关的声明。

2.5.7 环境检测（食品链 BIII,C,I 和 K）

组织应有：

- a) 基于风险的环境监测计划，以监测相关的病原体、腐败和指示性生物体；
- b) 对防止生产环境污染的所有控制措施的有效性进行评估的文件化程序，至少应包括对现有微生物控制措施的评估；并应符合法律和客户要求；
- c) 环境监测活动的的数据，包括定期的趋势分析；以及
- d) 应至少每年对环境监测计划的持续有效性和适宜性进行审查，如有需要，应更经常地进行审查，包括在发生以下触发因素时：
 - i. 与产品、工艺或立法有关的重大变化；
 - ii. 在较长时间内没有获得阳性检测结果时；
 - iii. 与环境监测有关的中间产品和成品的不合格规格的微生物结果的趋势；
 - iv. 在常规环境监测中重复检测到病原体；以及
 - v. 当出现与该组织生产的产品有关的警报、召回或撤消时。

2.5.8 食品安全和质量文化（所有食品链）

a) 根据并补充 ISO 22000:2018 第 5.1 条，作为组织对培养积极的食品安全和质量文化的承诺的一部分，高级管理层应建立、实施和维护作为管理体系一部分的食品安全和质量文化目标。至少应涉及以下要素：

- 沟通
- 培训
- 员工反馈和参与，以及
- 涵盖组织中影响食品安全和质量的所有部门的规定活动的绩效衡量。

b) 目标应得到文件化的食品安全和质量文化计划的支持，该计划应包括目标和时间表，并纳入管理体系的管理审查和持续改进过程。

2.5.9 质量控制（所有食品链）

组织应

- i.除符合 ISO 22000:2018 第 5.2 和 6.2 条外，还应建立、实施和保持质量政策和质量目标；
 - ii.为认证范围内的所有产品和/或产品组建立、实施和保持符合成品规格的质量参数，包括涉及质量控制和测试的产品发布；
 - iii.除此之外，并与 ISO 22000:2018 第 9.1 和 9.3 条相一致，承担除了并与 ISO 22000:2018 第 9.1 和 9.3 条相一致，还要对质量控制参数的结果进行分析和评价，如 2.5.9(a)(ii)项下定义的质量控制参数的结果进行分析和评价，并将其作为管理评审的一项输入；以及
 - iv.除 ISO 22000:2018 的第 9.2 条外，并与之保持一致，在内部审核的范围内包括本条款中定义的质量要素；
- b) 应建立并实施数量控制程序，包括单位、重量和体积，以确保产品符合适用的客户和法律要求。这应包括用于质量和数量控制的设备的校准和验证程序；
- c)应建立和实施生产线启动和转换程序，以确保产品，包括包装和标签，符合适用的客户和法律要求。这应包括控制到位，以确保前一次运行的标签和包装已从生产线上移除。

2.5.10 运输、贮藏和仓储（所有食品链）

- a) 该组织应建立、实施并维护相关程序和具体的库存周转系统，包括产品先到期先出 FEFO 原则和先进先出 FIFO 要求等内容；
- b)对于食品链类别 C0，除 ISO/TS 22002-1:2009 第 16.2 条外，组织应制定具体要求，以定义屠宰后产品冷藏或冷冻有关的时间和温度；
- c) 对于食品链类别 FI，除 BSI/PAS 221:2013 第 9.3 条外，组织应确保产品的运输和交付条件将污染的可能性降至最低；
- d) 如果使用运输车，除 ISO 22000:2018 第 8.2.4 条外，还应适用以下规定：
 - i.使用罐车运输最终产品的组织应制定基于风险的文件化计划，以解决运输罐的清洁问题。应考虑潜在的交叉污染源，以及适当的控制措施、包括清洁验证。应制定措施确保在装货之前，在接收空罐车的地点评估罐车的清洁度。
 - ii.对于用罐车接收原材料的组织，为确保产品安全和防止交叉污染，应在供应商协议中至少包括以下内容：罐车清洁验证、与事先使用有关的限制以及与所运产品有关的适用控制措施。

2.5.11 危害控制和纺织交叉污染的措施（除 FII 的全部食品链）

- a)对于食品链类别 BIII、C 和 I，除 ISO22000:2018 第 8.5.1.3 条外，以下附加要求同样适用于：
 - 如果包装用于赋予食品功能或会食品起到功能性作用（例如延长保质期）则组织应制定具体要求。
- b) 对于食品链类别 C0，除 ISO/TS 22002-1:2009 条款 10.1 外，还适用以下要求：
 - 组织应针对入栏和/或开膛时制定检查的具体要求，以确保动物适合于人类食用。
- c) 对于食品链类别 D，除 ISO/TS 22002-1:2016 第 4.7 条外，还适用以下要求：

组织应制定程序，管理含有可能对动物健康产生不利影响的成分含有成分的配料/添加剂的使用。
- d) 对于所有食品链类别（不包括 FII），除 ISO 22000:2018 第 8.2.4 (h) 条外，还适用以下有关异物管理的要求：
 - i. 组织应进行风险评估，以确定所需的异物检测设备的需求和类型。如果组织认为没有必要使用异物检测设备，应将理由作为文件化信息予以保存。异物检测设备包括如磁铁、金属探测器、X 射线设备、过滤器和筛网等设备；

ii.应制定文件化的程序，以管理和使用所选的设备；

iii.组织应具有管理异物的控制措施，包括与潜在的物理污染（例如，金属、陶瓷、硬塑料）有关的所有破损的管理程序。

2.5.12 前提方案的验证（食品链 BIII,C,D,G,I 和 K）

对于食品链行业类别 C、D、G、I 和 K，除 ISO22000:2018 第 8.8.1 款之外，以下附加要求同样使用：

- 组织应建立、实施并维护性（如每月）现场检查/前提方案（PRP）检查，以验证现场（内部及外部），生产环境和加工设备的维护情况是否能够保证食品安全。现场检查/PRP 检查频率和内容应基于规定抽样标准带来的风险，并充分考虑相关技术规范。

2.5.13 产品设计和开发（食品链 BIII,C,D,G,I 和 K）

应针对新产品和产品或生产工艺的改变，建立、实施和维护产品设计和开发程序，以确保生产安全和合规的产品。该程序涵盖以下内容：

- a)考虑到可能引入的任何新的食品安全危害（包括过敏原），评估变更对食品安全管理系统的影响，并相应地更新危害分析；
- b) 考虑变更对新产品和现有产品及工艺流程的影响；
- c) 资源和培训需求；
- d) 设备和维护要求；
- e)需要进行生产和保质期试验，以验证产品配方和工艺能够生产安全的产品并满足客户要求。应建立一个持续的保质期验证程序，其频率以风险为基础；
- f)在生产即食产品时，品标签或包装上提供的烹饪说明应被验证，以确保保持食品的安全性。

2.5.14 健康状态（食品链 D）

除 ISO/TS 22002-6 第 4.10.1 条外，组织应制定程序，确保人员的健康不会对饲料生产作业产生不利影响。根据作业国的法律限制，员工在受雇于饲料接触作业之前应接受体检，除非有文件记载的危害或医疗评估表明有其他情况。在允许的情况下，应按照组织规定的间隔按要求进行其他健康检查。

2.5.15 设备管理（除 FII 以外的所有食品链）

除 ISO 22000:2018 第 8.2.4 条外，组织应：

- a)有一个成文的采购规范，其中涉及卫生设计、适用的法律和客户要求，以及设备的预期用途，包括处理的产品。供应商应在安装前提供符合采购规范的证据；
- b) 为新设备和/或现有设备的任何变更建立并实施基于风险的变更管理流程，该流程应有充分的文件化信息，包括成功调试的证据。应评估对现有系统可能产生的影响，确定并实施适当的控制措施。

2.5.16 食品损失和浪费（除 I 以外的所有食品链）

除 ISO 22000:2018 的第 8 条外，组织应：

- a)有一个成文的政策和目标，详细说明组织在其组织和相关供应链中减少食品损失和浪费的战略；
- b) 有控制措施来管理捐赠给非营利组织、员工和其他组织的产品；并确保这些产品可以安全食用；
- c) 管理计划用作动物饲料/食品的剩余产品或副产品，以防止这些产品受到污染。

d) 这些过程应符合适用的法律，保持更新，且不会对食品安全产生负面影响。

2.5.17 沟通要求（所有食品链）

除 ISO 22000:2018 第 8.4.2 条外，组织应在以下事件或情况开始后 3 个工作日内通知认证机构，并采取适当措施作为其应急准备和响应过程的一部分：

a) 影响 FSMS、合法性和/或认证完整性的严重事件，包括因不可抗力、自然或人为灾害（如战争、罢工、恐怖主义、犯罪、洪水、地震、计算机恶意入侵等）而对食品安全或认证完整性构成威胁的情况；

b) 认证的完整性受到威胁和/或基金会的声誉可能受到影响的严重情况。这些情况包括，但不限于：

- 公共食品安全事件（例如，公开召回、撤销、灾难、食品安全事件爆发等）；
- 监管当局因食品安全问题而采取的行动，需要额外监测或强制停产的情况；
- 法律诉讼、起诉、渎职和过失；以及
- 欺诈性活动和腐败。

2.5.18 具有多场所认证的组织的的要求（食品链 E,F 和 G）

2.5.18.1 中央职能部门

a) 中央职能部门的管理层应确保有足够的资源，并明确规定管理层、内部审计师、审查内部审计的技术人员和参与安全生产管理系统的其他关键人员的角色、职责和要求。

2.5.18.2 内部审核的要求

除 ISO 22000:2018 第 9.2 条外，组织应遵循以下有关内部审核的要求：

a) 应由中央职能部门制定内部审核程序和方案，涵盖管理体系、中央职能部门和所有现场。内部审核员应独立于他们所审核的领域，并由中央职能部门指派，以确保现场层面的公正性。

b) 管理体系、中央职能部门和所有场所应至少每年进行一次审核，或根据风险评估进行更频繁的审核；并应证明纠正行动的有效性。

c) 内部审核员应至少满足以下要求，并作为审核的一部分，并由认证机构每年进行评估：

工作经验：在食品行业有 2 年的全职工作经验，包括至少 1 年的组织工作经验。

1 年的组织工作。

教育：完成高等教育课程，或在没有正式课程的情况下、有至少 5 年的食品生产或制造、运输、和储存、零售、检查或执法领域的工作经验。

培训：

i. 对于 FSSC 22000 内部审核，审核组长应已成功完成一个 40 小时的 FSMS、QMS 或 FSSC 22000 主审员的课程；

ii. 内部审核组的其他审核员应成功完成 16 小时的内部审核员课程，内容包括审核原则、实践和技术。该培训可由合格的内部首席审核员提供，或通过外部培训机构提供；

iii. FSSC 计划培训，至少涵盖 ISO 22000、基于该行业技术规范的相关前提方案（例如，ISO/TS 22002-x; PAS-xyz）和 FSSC 附加要求--至少 8 小时；

d) 内部审核报告应接受中央职能部门的技术审查，包括处理内部审核中产生的不符合项。

技术审查员应保持公正，有能力解释和应用 FSSC 规范性文件（至少是 ISO 22000、相关的 ISO/TS 22002-x; PAS-xyz 和 FSSC 附加要求），并对组织的流程和系统有所了解。

e) 内部审核员和技术审查员应接受年度绩效监测和校准。应由中央职能部门及时和适当地采取确定的后续行动。