

## Sammanfattning av FSSC 22000 v. 4.1; part II – krav för certifiering

SAI Global Scandinavia / Valiguard AB 2017-12-06. *Observera att denna*

*översättning/sammanfattning av standardens krav inte är någon officiell version, och att det alltid är de officiella versionerna revisionen genomförs mot.*

### Inledning

De inledande klausulerna i FSSC 22000 Part II: Requirements for Certification v. 4.1: Juli 2017

beskriver syften, tillämpningsområden och sektorer som kan omfattas av standarden.

Sammanfattning i Tabell 1.1 av de Food Chain Categories som vi normalt sett arbetar med.

Kategori	Under-kategori	Sektor	Tillämpbara ISO-standarder	Pre-requisite program (PRPs)	Tilläggskrav FSSC
C	CI	Beredning av animaliska produkter	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-1:2009	Se avsnitt 2.1.4
	CII	Beredning av växtprodukter			
	CIII	Beredning av blandade produkter			
	CIV	Beredning av produkter som kan förvaras i rumstemperatur ("ambient stable")			
I	Ej tillämbart	Produktion av förpackningar och förpackningsmaterial avsedda för foder och livsmedel	ISO 22000:2005 / ISO 9001:2015	ISO/TS 22002-4:2013	Se avsnitt 2.1.4

### Krav enligt standarden

**2.1:** Varje del av standarden ska revideras som enskilda system. Övergripande gäller följande:

**2.1.1** ISO 22000: Driftsförhållandena vad gäller ledningssystemet för livsmedelssäkerhet ska specificeras, dokumenteras och verifieras.

**2.1.2** (Om man väljer FSSC 22000 Quality ska även kraven i ISO 9001:2015 om ledningssystem uppfyllas)

**2.1.3** Prerequisite Programs (PRP) ska uppfyllas för "grundläggande livsmedelshygien" (grundförutsättningar). Organisationer som upprättar, tillämpar och upprätthåller dessa PRP ska väga in annan relevant information och använda sig av denna. Sådan information inkluderar:

- Lagstadgade krav
- Branschriktlinjer och -överenskommelser (best management practice för avsedd produktionsinriktning)
- Kundkrav

Förhållandena som gäller grundförutsättningarna ska vara specificerade, dokumenterade, godkända och verifierade.

Eftersom ISO 22000:2005 ska fungera för hela livsmedelskedjan, är standarden mycket generellt skriven och innehåller få specifika krav. Därför har industrin själva tagit fram detaljerade specifikationer som beskriver PRPs för respektive typ av produktion. Dessa tekniska specifikationer används som tillägg till ISO 22000 som en "gemensam tolkning" av vilka grundförutsättningar som

gäller för just er bransch. Om dessa tekniska PRPs av någon anledning INTE följs, ska orsaken till att de inte kan tillämpas motiveras skriftligt, och dessutom verifieras vid den externa revisionen.

**2.1.4** Tilläggskrav för FSSC 22000. Dessa krav kan ses som "utvidgningar" av kraven som finns i ISO-standarderna, PRPs samt ytterligare krav som är specifika för FSSC. Då samtliga ISO-standarder är Copyright-skyddade kan varken vi eller FSSC publicera dem tillsammans med FSSC 😞. Man måste därför utgå från ISO 22000, bygga på med ISO/TS22002 (PRP) och därefter lägga till de FSSC-specifika kraven. Fördelen är möjligen att det finns officiella översättningar av ISO-standarderna... Nedan följer FSSC:s tilläggskrav.

#### 2.1.4.1 Styrning av tjänster (Management of services)

1) Organisationen i livsmedelskedjan ska försäkra sig om att det för alla tjänster som kan påverka livsmedelssäkerheten:

- a) finns en kravspecifikation som regelbundet ses över
- b) finns en dokumenterad beskrivning så att en faroanalys kan genomföras
- c) sker en hantering och styrning enligt de krav som framgår av tekniska specifikationer för sektorns PRPs
- d) sker en utvärdering och godkännande mot specificerade krav
- e) övervakas för att säkerställa att statusen som godkänd tjänsteleverantör fortlöper

2) Tjänsterna som hänvisas till i 1) ovan ska inkludera åtminstone:

- a) förnödenheter/media (t.ex. vatten, luft, ånga etc.),
- b) transport och lagring,
- c) underhåll,
- d) rengöring,
- e) tjänster som lagts ut på annan leverantör/aktör/organisation

3) Organisationen ska implementera ett system för att försäkra sig om att när analyser som är kritiska för verifiering av livsmedelssäkerheten genomförs, ska dessa göras av ett kompetent laboratorium. Laboratoriet ska ha förmågan att producera precisa och upprepade testresultat genom användning av validerade testmetoder och "best practices" (t.ex. framgångsrik medverkan i testprogram, lagstiftade program eller ackrediterade mot en internationell standard såsom ISO 17025).

#### 2.1.4.2 Produktmärkning

Organisationen ska försäkra att slutprodukten är märkt på det sätt som krävs i de land/länder där produkterna ska säljas.

#### 2.1.4.3 Anläggningens säkerhet (Food defence)

##### 2.1.4.3 Analys av hot mot livsmedelssäkerheten (Threat assessment)

1) Organisationen ska ha en dokumenterad och implementerad rutin för att analysera hot mot livsmedelssäkerheten. Denna ska:

- a) identifiera potentiella hot,
- b) utveckla kontrollåtgärder, och
- c) prioritera dessa gentemot de hot som har identifierats.

2) För att identifiera hoten ska organisationen utvärdera hur stor risken/sannolikheten är för att produkterna ska kunna användas för att utsätta större befolkningsgrupper för livsmedelsburna angrepp/risker (t.ex. smittor, gifter). [Originaltexten lyder: *To identify the threats, the organization*

*shall assess the susceptibility of its products to potential food defense acts.* Den svenska översättningen som vi har gjort inkluderar vissa tolkningar som inte finns i den engelska versionen].

#### 2.1.4.3.2 Kontrollåtgärder

Organisationen ska införa lämpliga kontrollåtgärder för att minska eller eliminera identifierade hot mot livsmedelssäkerheten.

#### 2.1.4.3.3 Plan

1) Alla policies, rutiner och förteckningar ska ingå i en plan för skydd av de livsmedel som produceras i anläggningen (food defence plan) och som stöds av organisationens ledningssystem för livsmedelssäkerhet för samtliga produkter.

2) Planen ska överensstämma med tillämplig lagstiftning.

#### 2.1.4.4 Förebyggande åtgärder mot livsmedelsrelaterade bedrägerier (Food Fraud)

##### 2.1.4.4.1 Sårbarhetsanalys

1) Organisationen ska ha en dokumenterad och implementerad rutin för sårbarhetsanalys som:

- a) identifierar potentiella svagheter,
- b) utvecklar kontrollmetoder,
- c) prioriterar dessa gentemot de sårbarheter som har identifierats.

2) För att identifiera sårbarheten ska organisationen utvärdera hur stor risken/sannolikheten är för att produkterna ska utsättas för livsmedelsrelaterade bedrägerier.

##### 2.1.4.4.2 Kontrollåtgärder

Organisationen ska införa lämpliga kontrollåtgärder för att minska eller eliminera identifierade sårbarheter.

##### 2.1.4.4.3 Plan

1) Alla policies, rutiner och förteckningar ska ingå i en plan som förebygger livsmedelsbedrägerier (food fraud prevention plan) och som stöds av organisationens ledningssystem för livsmedelssäkerhet för samtliga produkter.

2) Planen ska överensstämma med tillämplig lagstiftning.

#### 2.1.4.5 Användning av logotyp

1) Certifierade organisationer får använda FSSC 22000 logotypen på organisationens tryckta material, websida och annat marknadsföringsmaterial, förutsatt att följande krav på utformningen uppfylls:

Färg	PMS	CMYK	RGB	#
Grön	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Grå	60% svart	0/0/0/60	135/136/138	87888a

2) Användning av logotyp i svart och vitt är tillåten om all annan text och bilder är i svart-vitt (vid tvåfärgstryck).

3) För att undvika missförstånd om att certifieringsorganet har certifierat eller godkänt specifika produkter, processer eller tjänster som tillhandahålls av den certifierade organisationen, får FSSC 22000 logotypen INTE användas på:

- a) produkter,
- b) produkternas märkning,

- c) förpackningsmaterial för produkter,
- d) på något annat sätt som antyder att FSSC 22000 godkänner en produkt, process eller tjänst.

#### 2.1.4.6 Styrning av allergener

1) En dokumenterad plan för hantering och styrning av allergener ska finnas. Denna ska innehålla:

- a) en riskvärdering som behandlar risken för korskontaminering av allergener,
- b) kontrollåtgärder som reducerar eller eliminerar risken för korskontaminering,
- c) validering och verifiering av att planen är effektivt implementerad.

2) Alla slutprodukter som innehåller eller kan innehålla allergener ska märkas enligt de regler/lagar för märkning av allergener som gäller i såväl tillverkningsland som det land där produkterna ska säljas.

#### 2.1.4.7 Övervakning av produktionsmiljön

Organisationen ska ha ett övervakningsprogram för produktionsmiljön. Övervakningsprogrammet ska verifiera effektiv rengöring och sanering. Rengörings- och saneringsprogrammen ska uppfylla kraven i ISO 22000.

2.1.4.8 – ej tillämbart på livsmedelsprodukter (gäller foder)

2.1.4.9 – gäller enbart primärproduktion