



СХЕМА FSSC 22000 ВЕРСИЯ 5.1

ВЕРСИЯ 5.1 | НОЯБРЬ 2020

АВТОРСКИЕ ПРАВА

Авторское право © 2019, Фонд FSSC 22000

Все права защищены. Никакая часть данной публикации не может быть воспроизведена и / или опубликована в какой-либо форме с помощью печатных материалов, фотокопий, микрофильмов, записи или любых других методов или технологий без письменного разрешения Фонда FSSC 22000.

Фонд FSSC 22000

A / я 693

4200 AR Gorinchem, Нидерланды Телефон +31

183 645028

Веб-сайт: www.fssc22000.com

Электронное письмо: info@fssc22000.com

ПЕРЕВОДЫ

Имейте в виду, что в случае переводов документов схемы FSSC 22000 английская версия является официальной и обязательной.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ЧАСТЬ 1 ОБЗОР СХЕМЫ	5
ЧАСТЬ 2 ТРЕБОВАНИЯ К АУДИТУРУЕМЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ	15
ЧАСТЬ 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ СЕРТИФИКАЦИИ	23
ЧАСТЬ 4 ТРЕБОВАНИЯ К СЕРТИФИКАЦИОННЫМ ОРГАНАМ	40
ЧАСТЬ 5 ТРЕБОВАНИЯ К АККРЕДИТАЦИОННЫМ ОРГАНАМ	52
ЧАСТЬ 6 ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ	57
ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ОПРЕДЕЛЕНИЯ	68
ПРИЛОЖЕНИЕ 2: НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	77

ВВЕДЕНИЕ

С ростом населения мира растет потребность в доступных, безопасных и качественных пищевых продуктах. Чтобы удовлетворить эту потребность, FSSC 22000 предоставляет надежную платформу для подтверждения бренда в пищевой промышленности. Ключевым моментом в этой миссии является наличие схемы сертификации FSSC 22000 для систем управления безопасностью пищевых продуктов. Этот документ содержит новую версию 5.1 схемы FSSC 22000, опубликованную в ноябре 2020 года. Основными факторами, инициировавшими разработку этой версии, были:

- Включение требований к сравнительному анализу GFSI версии 2020.1 Усиление
- процесса лицензирования и программы целостности
- Незначительные редакционные изменения или поправки к требованиям схемы V5

О СХЕМЕ

Схема состоит из шести частей и двух приложений, которые объединены в этот документ. Кроме того, есть девять приложений. Все эти документы также содержат обязательные требования Схемы. Наконец, существуют руководящие документы по нескольким темам для дополнительной поддержки. Все документы можно бесплатно скачать с веб-сайта FSSC 22000.

КАК ОРГАНИЗАЦИЯ СХЕМЫ

ЧАСТЬ 1 ОБЗОР СХЕМЫ

В этой части описывается контекст схемы и подробности, включая области ее сертификации.

ЧАСТЬ 2 ТРЕБОВАНИЯ К АУДИТУЕМЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

В этой части описываются требования схемы, по которым лицензированные органы по сертификации должны проводить аудит Системы управления безопасностью пищевых продуктов (СМБПП) или СМБП и системы менеджмента качества (СМК) организации для достижения или поддержания сертификации по FSSC 22000 или FSSC 22000-Качество.

ЧАСТЬ 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ СЕРТИФИКАЦИИ

В этой части описываются требования к выполнению процесса сертификации, который должен проводиться лицензированными органами по сертификации.

ЧАСТЬ 4 ТРЕБОВАНИЯ К СЕРТИФИКАЦИОННЫМ ОРГАНАМ

В этой части описаны требования к лицензированным органам по сертификации, которые предоставляют организациям услуги по сертификации Scheme.

ЧАСТЬ 5 ТРЕБОВАНИЯ К АККРЕДИТАЦИОННЫМ ОРГАНАМ

В этой части описаны требования к признанным органам по аккредитации, которые предоставляют услуги по аккредитации лицензированным органам по сертификации.

ЧАСТЬ 6 ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

В этой части описываются требования к лицензированным учебным организациям (ТО), которые хотят проводить утвержденные учебные курсы по Схеме.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Эта часть содержит все определения, которые использовались во всех документах схемы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Эта часть содержит все ссылки, которые использовались во всех документах схемы.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Есть девять приложений, которые являются обязательными и необходимыми для правильной реализации схемы:

- Приложение 1 Описание области действия сертификата CB Приложение 2
- Шаблон отчета об аудите CB (FSSC 22000)
- Приложение 3 Шаблон отчета об аудите CB (FSSC 22000-Качество) Приложение 4
- Шаблоны сертификатов CB
- Приложение 5 Область действия сертификата аккредитации AB
- Приложение 6 ТО Спецификация курса
- Приложение 7 ТО Образцы сертификатов обучения
- Приложение 8 Требования к электронному обучению для обучающих организаций
- Приложение 9 Требования CB к использованию информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)

PA **W** 1

ОБЗОР СХЕМЫ RT

СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЬ 1 ОБЗОР СХЕМЫ

1	Введение	7
	<i>Схема</i>	<i>7</i>
	<i>Собственность и управление</i>	<i>7</i>
	<i>Язык</i>	<i>7</i>
2	Характеристики	8
2.1	<i>Цель и задачи</i>	<i>8</i>
2.2	<i>Характер схемы</i>	<i>8</i>
3	Объем	8
3.1	<i>Разведение животных (Категория А)</i>	<i>12</i>
3.2	<i>Производство продуктов питания (Категория С)</i>	<i>12</i>
3.3	<i>Производство кормов для животных (Категория D)</i>	<i>12</i>
3.4	<i>Питание (Категория E)</i>	<i>12</i>
3.5	<i>Розничная и оптовая торговля (Категория F)</i>	<i>13</i>
3.6	<i>Транспортировка и хранение (Категория G)</i>	<i>13</i>
3.7	<i>Производство упаковки для пищевых продуктов и упаковочных материалов (Категория I)</i>	<i>13</i>
3.8	<i>Производство биохимических веществ (Категория K)</i>	<i>14</i>
3.9	<i>FSSC 22000 - Качество</i>	<i>14</i>

1 ВВЕДЕНИЕ

1.1 СХЕМА

Схема сертификации FSSC 22000 (далее Схема) излагает требования к аудиту и сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) или СМБПП и систем менеджмента качества (СМК) организаций в цепочке поставок пищевых продуктов. Сертификат подтверждает, что СМББ организации (FSSC 22000) или СМК и СМК (FSSC 22000-Качество) соответствует требованиям Схемы.

Схема основана на общедоступных стандартах / технических спецификациях:

- Требования ISO 22000 для любой организации в пищевой цепочке; Требования
- ISO 9001 (где требуется FSSC 22000-Качество);
- Соответствующие программы предварительных условий (PRP), основанные на технических спецификациях для сектора (например, ISO / TS 22002-х; PAS хyz); а также
- Дополнительные требования FSSC 22000, определенные нашими заинтересованными сторонами.

Когда Фонд решит, что необходимы обновления или изменения в Схеме, требования к обмену информацией и реализации будут опубликованы отдельно.

Схема обеспечивает модель добровольной сертификации, которая может применяться во всей цепочке поставок пищевых продуктов. Он может охватывать те сектора цепочки поставок, в которых были разработаны и приняты конкретные предварительные программы (PRP). Описание категории пищевой цепи, используемое в этой Схеме, определено в соответствии с ISO / TS 22003: 2013 (см. Главу 3).

По состоянию на февраль 2010 года Схема была протестирована и признана Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI), что подтверждает признание и принятие глобальной пищевой промышленностью.

1.2 СОБСТВЕННОСТЬ И УПРАВЛЕНИЕ

Фонд FSSC 22000 (далее Фонд) сохраняет за собой право собственности и авторские права на всю документацию, относящуюся к Схеме, а также имеет соглашения для всех задействованных органов по сертификации, органов по аккредитации и учебных организаций.

Устав Фонда содержит дополнительные положения и требования, касающиеся владения и управления Фондом и Схемой. Настоящий Устав находится в открытом доступе в Реестре Торговой палаты в Горинхеме, Нидерланды, под номером 64112403. Такие дополнительные положения и требования являются частью Схемы в той мере, в какой они могут относиться к правам и обязанностям прямых и косвенных заинтересованных сторон. в схеме.

1.3 ЯЗЫК

Официальная и действующая версия Схемы - английский.

2 ФУНКЦИИ

2.1 ЦЕЛЬ ЗАДАЧИ

Целью схемы является обеспечение постоянного соответствия международным требованиям пищевой промышленности, что приводит к сертификации, гарантирующей, что организации предоставляют своим клиентам безопасные продукты питания.

Конкретные цели Схемы заключаются в следующем:

- а) Создавать и поддерживать точный и надежный Реестр сертифицированных организаций, продемонстрировавших соответствие требованиям Схемы;
- б) Содействовать точному применению систем управления безопасностью и качеством пищевых продуктов; Содействовать национальному и
- в) международному признанию и всеобщему признанию систем безопасности пищевых продуктов и управления качеством пищевых продуктов;
- г) Предоставлять информацию и проводить кампании по системам управления безопасностью и качеством пищевых продуктов; Сопровождение
- д) сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов в области безопасности и качества пищевых продуктов.

Фонд стремится достичь этих целей путем:

- а) Заключение договоров с органами по сертификации, органами по аккредитации и обучающими организациями;
- б) Принятие соответствующих мер в случае злоупотребления или ненадлежащего использования сертификатов, выданных лицензированными органами по сертификации или обучающими организациями;
- в) Принятие соответствующих мер в случае злоупотребления или ненадлежащего использования логотипа Фонда FSSC 22000;
- г) Поддержка, надзор и финансирование других фондов и организаций, которые стремятся достичь аналогичных или частично аналогичных целей, указанных выше.

2.2 ПРИРОДА СХЕМЫ

Схема представляет собой независимую схему на основе ISO для аудита и сертификации третьей стороной.

Схема:

- а) Включает стандарты ISO, отраслевые технические спецификации для PRP, дополнительные рыночные требования, а также законодательные и нормативные требования;
- б) Признан Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов;
- в) Позволяет интегрироваться с другими стандартами систем менеджмента, такими как стандарты качества, окружающей среды, здоровья и безопасности и т. Д. ;
- г) Управляется некоммерческим фондом и управляется независимым Советом заинтересованных сторон;
- д) Повышает прозрачность всей цепочки поставок продуктов питания;
- е) Предлагает общедоступный «Реестр сертифицированных организаций FSSC 22000».

3 ОБЪЕМ

Схема предназначена для аудита, сертификации и регистрации организаций следующих (подкатегорий) пищевой цепи (в соответствии с ISO / TS 22003: 2013; см. Также Таблицу 1):

Таблица 1. Обзор (под) категорий

Категория	Подкатегория	Описание	Пример включенного деятельность и продукты	Нормативные документы
A	AI	Сельское хозяйство животные для мясо / молоко / яйца / мед	Разведение животных, используемых для производства мяса, яйцо производство, производство молока или производство меда (сопутствующая упаковка и хранение в хозяйстве).	ISO 22000: 2018 ISO / TS 22002-3, FSSC 22000 Дополнительные требования
	AII	Рыбоводство и морепродукты	Выращивание рыбы и морепродуктов, используемых для производства мяса (упаковка и хранение на фермах).	ISO 22000: 2018 ISO / TS 22002-3, FSSC 22000 Дополнительные требования
C	CI	Обработка скоропортящийся животные продукты	Убой, обвалка, потрошение, потрошение, разделка, сортировка, мойка, пастеризация, обрезка, лечение, ферментация, курение, замораживание, охлаждение, охлаждение, ошпаривание. Примеры конечных продуктов: рыба, мясо, птица, яйца, замороженные и / или охлажденные молочные продукты и продукты из рыбы / морепродуктов.	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009, FSSC 22000 Дополнительные требования
C	CII	Обработка скоропортящееся растение товары	Очистка от шелухи, сушка, упаковка, сортировка, стирка, полоскание, фуминг, обрезка, нарезка, пастеризация, обжарка, ошпаривание, очистка от шелухи, охлаждение, охлаждение, замораживание и конечный продукт. Примеры конечных продуктов: охлажденные или замороженные, например свежие фрукты, свежевыжатые соки, овощи, зерно, орехи и бобовые, заменители мяса на основе растительного сырья (например, сои), замороженные продукты на водной основе	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009, FSSC 22000 Дополнительные требования
	CIII	Обработка скоропортящийся животное и растение продукты (смешанные товары)	Смешивание, приготовление, упаковка, ансамблевое охлаждение, охлаждение, замораживание Готовые продукты, например, смешанные продукты, пицца, лазанья, бутерброды, пельмени, готовые прием пицци.	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009, FSSC 22000 Дополнительные требования

Категория	Подкатегория	Описание	Пример включенного деятельность и продукты	Нормативные документы
	CIV	Обработка окружающая коношня товары	Смешивание, приготовление, упаковка, розлив, заваривание, сушка, прессование, фрезерование, смешивание, обжарка, рафинация, ансамбль, дистилляция, сушка, консервирование, пастеризация, стерилизация. Примеры конечных продуктов: консервы, печенье, хлеб, закуски, масло, питьевая вода, напитки алкогольные и безалкогольные, макаронные изделия, мука, сахар, соль пищевая, кисломолочные продукты с длительным сроком хранения, маргарины.	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009, FSSC 22000 Дополнительные требования
D	DI	Изготовление корм	Производство одного или нескольких продуктов, будь то обработанные, полуфабрикаты или сырые, которые предназначены для скармливания животным-производителям пищевых продуктов	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-6: 2016, FSSC 22000 Дополнительные требования
	DIIa	Производство домашних животных еда (только для собаки и кошки).	Производство одного или нескольких продуктов, будь то обработанные, полуфабрикаты или сырые, которые предназначены для скармливания животным, не являющимся производителями пищевых продуктов, - собакам и кошкам. Примеры: сухой и влажный корм для домашних животных, лакомства, охлажденные, охлажденные, замороженные и стабильные при комнатной температуре.	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009, FSSC 22000 Дополнительные требования
	DIIB	Производство домашних животных еда (для других домашние питомцы).	Производство одного или нескольких продуктов, будь то обработанные, полуфабрикаты или сырые, которые предназначены для скармливания животным, не являющимся производителями пищевых продуктов, кроме собак и кошек. Примеры: сухой и влажный корм для домашних животных, лакомства, охлажденные, охлажденные, замороженные и стабильные при комнатной температуре.	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-6: 2016, FSSC 22000 Дополнительные требования
E	EI	Кейтеринг	Активный отдых в ресторанах, гостиницы, столовые на рабочем месте, обработка пищевых продуктов на удаленных объектах, транспортировка и доставка напрямую потребителям. Мероприятия для кафе, фудтраков и кейтеринга.	ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-2: 2013, FSSC 22000 Дополнительные требования

Категория	Подкатегория	Описание	Пример включенного деятельность и продукты	Нормативные документы
F	FI	Розница Опт	<p>Деятельность: получение, комплектация, хранение, демонстрация продуктов питания, отгрузка, транспорт и доставка</p> <p>Примеры: супермаркеты; гипермаркеты; удобство магазины; наличные и переносить; массовые / клубные магазины, оптовики, продающие рестораны</p>	<p>ISO 22000: 2018, BSI / PAS 221: 2013, FSSC 22000 Дополнительные требования</p>
грамм	GI	Обеспечение транспорт и складские услуги для скоропортящихся еда и корм.	<p>Транспортировка и хранение при охлаждении, охлаждении или замораживании. Дополнительные такие мероприятия, как переупаковка упакованного продукта, замораживание и размораживание.</p>	<p>ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-5: 2019, FSSC 22000 Дополнительные требования</p>
	GII	Обеспечение транспорт и складские услуги для окружающего стабильная еда, корм, и упаковка материалы.	<p>Транспортировка и хранение. Дополнительные мероприятия, такие как переупаковка упакованных товар.</p>	<p>ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-5: 2019, FSSC 22000 Дополнительные требования</p>
я	я	Изготовление упаковка для еды и упаковка материалы.	<p>Вся производственная деятельность для пластика, картона, бумаги, металла, стекла, дерева и других материалов, используемых в качестве упаковочные материалы в пищевой / кормовой промышленности.</p> <p>Примеры: бутылки, коробки, бани, бочки, пробки, жестяные банки; устройства для закрытия упаковочных материалов, таких как лента, пластиковые полоски или другое, если производитель может доказать, что они принадлежат упаковочному материалу для пищевых продуктов / кормов;</p> <p>Изготовление этикеток с прямым контактом с пищевыми продуктами.</p>	<p>ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-4: 2013, FSSC 22000 Дополнительные требования</p>
К	К	Изготовление Био-химикаты	<p>Смешивание, приготовление, упаковка, дистилляция, сушка, консервирование, стерилизация всех продуктов при температуре окружающей среды, охлаждении и заморозке.</p> <p>Конечные продукты: например, пищевые и кормовые добавки, витамины, минералы, биокультуры, ароматизаторы, ферменты и технологические добавки, газы в качестве ингредиентов и / или упаковка газ.</p>	<p>ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009, FSSC 22000 Дополнительные требования</p>

3.1 РАЗВЕДЕНИЕ ЖИВОТНЫХ (КАТЕГОРИЯ)

Подкатегория AI в пищевой цепи относится к выращиванию сельскохозяйственных животных на земле для потребления человеком. Такие виды деятельности, как охота или отлов рыбы, не включены.

3.2 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (КАТЕГОРИЯ C)

Категория пищевой цепи C включает следующие виды деятельности по переработке пищевых продуктов:

- а) Переработка скоропортящихся продуктов животного происхождения. Производство продуктов животного происхождения, включая рыбу и морепродукты, мясо, яйца, молочные и рыбные продукты.
- б) Обработка скоропортящихся растительных продуктов. Производство продуктов растительного происхождения, включая свежие фрукты и свежесжатые соки, овощи, зерно, орехи и бобовые, замороженные продукты на водной основе (например, лед)
- в) Переработка скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Производство смешанных продуктов животного и растительного происхождения, включая пиццу, лазанью, бутерброды, клецки, готовые блюда.
- г) Обработка продуктов, устойчивых к окружающей среде. Производство пищевых продуктов из любых источников, которые хранятся и продаются при температуре окружающей среды, включая консервы, печенье, хлеб, закуски, масло, питьевую воду, напитки, макаронные изделия, муку, сахар, пищевую соль.

3.3 ПРОИЗВОДСТВО КОРМОВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ (КАТЕГОРИЯ D)

Категория пищевой цепи D охватывает производство кормов и кормов для животных:

- а) Производство кормов из единого или смешанного источника корма, предназначенных для сельскохозяйственных животных.
- б) Производство кормов для домашних животных (только для собак и кошек). Производство кормов из единичных или смешанных пищевых продуктов, предназначенных для непищевых животных.
- в) Производство кормов для домашних животных (для других домашних животных).

3.4 ПИТАНИЕ (КАТЕГОРИЯ E)

Категория E пищевой цепи применяется, когда услуги общественного питания доставляются потребителям. Еда готовится на месте потребления или на вспомогательном оборудовании.

Примеры включают:

- Производственные подразделения / кухни, которые подают еду непосредственно потребителю или предлагают еду для немедленного потребления, например, рестораны, отели, кафетерии;
- Организация общественного питания Обработка пищевых продуктов на удаленных объектах с непосредственной подачей их потребителям, например, столовые, кофейни, грузовые автомобили с едой и организация обслуживания мероприятий.

3.5 РОЗНИЧНАЯ И ОПТОВАЯ ПРОДАЖА (КАТЕГОРИЯ F)

Категория пищевой цепи F1 относится к розничной и оптовой деятельности.

Розничная торговля определяется как продажа товаров конечному покупателю (т.е. потребителю) в небольших количествах для потребления, а не для перепродажи. Розничные торговцы должны иметь физические здания и помещения (например, магазины). Розничный торговец может предлагать продажи через Интернет или доставку на дом, которые могут быть включены в объем только в том случае, если они связаны с физическим местом розничной продажи, но не как отдельная деятельность.

Оптовая торговля определяется как покупка товаров у производителей или других продавцов и продажа товаров другим предприятиям, таким как розничные торговцы, промышленные предприятия, а иногда и конечным потребителям. Оптовый торговец может предлагать продажи или поставки через Интернет, которые могут быть включены в объем только при привязке к физическому оптовому месту, но не как отдельная деятельность.

Оптовики всегда берут на себя права собственности на продукты, а деятельность может включать продукты питания, корма и / или упаковку продуктов питания и кормов.

Как для розничной, так и для оптовой торговли может быть включена деятельность в магазине, которая служит только для того, чтобы приготовить заранее приготовленную пищу, на заключительном этапе процесса (например, приготовление мяса на гриле, выпечка хлеба, разделка мяса или рыбы).

3,6 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ (КАТЕГОРИЯ G)

Категория пищевой цепи G применяется к сторонним поставщикам логистических услуг, которые физически хранят и / или перевозят продукты питания, корма или упаковочные материалы для пищевых продуктов / кормов, независимо от того, являются ли они законными владельцами продуктов. Он может включать дополнительные действия, такие как переупаковка упакованных продуктов, замораживание и оттаивание.

Производители, предприятия общественного питания или розничные / оптовые торговцы, которые хранят и / или транспортируют только свои собственные продукты и не предоставляют услуги другим лицам, должны проходить аудит по категории, связанной с их производственной деятельностью.

3,7 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ УПАКОВКИ И УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (КАТЕГОРИЯ I)

Категория I пищевой цепи охватывает упаковку, которая включает производство упаковки для пищевых продуктов / кормов, упаковочных материалов для пищевых продуктов / кормов и промежуточных продуктов для:

- а) поверхности или материалы, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами (т.е. физически соприкасающиеся с пищевыми продуктами или находящиеся в свободном пространстве), которые будут контактировать с пищевыми продуктами при нормальном использовании пищевой упаковки и / или;
- б) Поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, или материалы, которые не находятся в прямом контакте с пищевыми продуктами при нормальном использовании пищевой упаковки, но существует вероятность попадания веществ в пищевые продукты.

Упаковочные материалы, используемые для личной гигиены, аптеки или других целей, выходят за рамки стандарта. Одноразовая посуда может быть сертифицирована только в том случае, если она продается вместе (и в составе) с пищевым продуктом. Примеры: ложки с йогуртом, вилки или палочки для еды, заполненные готовой пищей. Предполагаемое использование, включая продажу вместе (и как часть) пищевого продукта, должно быть четко указано в описании области применения.

3.8 ПРОИЗВОДСТВО БИОХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ (КАТЕГОРИЯ К)

Категория пищевой цепи К включает производство биохимических веществ и применяется к производству пищевых продуктов и кормовых добавок, витаминов, минералов, биокультуры, ароматизаторов, ферментов и вспомогательных средств обработки, но не включает пестициды, лекарства, удобрения и чистящие средства.

3.9 FSSC 22000 - КАЧЕСТВО

Сертификация качества FSSC 22000 является добровольным дополнением к требованиям сертификации FSSC 22000 и дополняет эти требования всеми требованиями стандарта ISO 9001: 2015 для систем менеджмента качества, что приводит к получению сертификата FSSC 22000 для категории качества FSSC 22000.

Требования к разработке, внедрению и поддержанию системы менеджмента качества изложены в стандарте ISO 9001: 2015 «Системы менеджмента качества. - Требования».

ТРЕБУЕТСЯ _{PA} T _{RT} S₂
ЗА
ОРГАНИЗАЦИИ
ПОДЛЕЖИТ АУДИТУ

СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЬ 2 ТРЕБОВАНИЯ К АУДИТУРУЕМЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

1	Цель	17
2	Требования	17
2.1	<i>Генеральная.....</i>	17
2.2	<i>ISO 22000</i>	17
2.3	<i>ISO 9001</i>	17
2,4	<i>Необходимые программы</i>	18
2,5	<i>Дополнительные требования к FSSC 22000</i>	18

1 ЦЕЛЬ

В этой части описываются требования схемы, по которым лицензированные органы по сертификации должны проводить аудит Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) или СМБП и системы менеджмента качества (СМК) организации, чтобы достичь или поддерживать сертификацию по FSSC 22000 или FSSC 22000-Качество соответственно.

2 ТРЕБОВАНИЯ

2.1 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

Организации должны разработать, внедрить и поддерживать все требования, изложенные ниже, и будут проверены лицензированным органом по сертификации для получения действительного сертификата.

Требования к аудиту для сертификации FSSC 22000 включают:

- 1) ISO 22000: 2018 требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- 2) Требования к конкретной отраслевой программе предварительных условий (PRP) (серия ISO / TS 22002-х или другой указанный стандарт PRP);
- 3) FSSC 22000 Дополнительные требования.

Требования к аудиту для сертификации качества FSSC 22000 состоят из:

- 1) ISO 22000: 2018 требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- 2) Требования к системе менеджмента качества ISO 9001: 2015;
- 3) Требования к конкретной отраслевой программе предварительных условий (PRP) (серия ISO / TS 22002-х или другой указанный стандарт PRP);
- 4) FSSC 22000 Дополнительные требования.

Список решений Совета заинтересованных сторон (BoS) - это документ, содержащий решения, применимые к схеме FSSC 22000. Решения отменяют или предоставляют дополнительные разъяснения по существующим правилам Схемы и должны выполняться и применяться в течение определенного переходного периода. Список решений является динамичным и может быть скорректирован Советом директоров при необходимости.

2.2 ISO 22000

Для сертификации качества FSSC 22000 и FSSC 22000 требования к разработке, внедрению и обслуживанию Системы управления безопасностью пищевых продуктов (СМБПП) изложены в стандарте ISO 22000: 2018 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов - Требования к любой организации в пищевой цепочка».

2.3 ISO 9001

Для сертификации качества FSSC 22000 требования к разработке, внедрению и поддержанию Системы менеджмента качества (СМК) изложены в стандарте ISO 9001: 2015 «Система менеджмента качества - Требования».

2,4 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Схема определяет обязательное применение технических спецификаций, детализирующих предварительные программы (PRP), как указано в пункте 8.2 ISO 22000: 2018. Эти требования PRP указаны в стандартах ISO / TS 22002-х и / или стандартах BSI / PAS 221.

2,5 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ к FSSC 22000

2.5.1 УПРАВЛЕНИЕ УСЛУГАМИ И ПРИОБРЕТЕННЫМИ МАТЕРИАЛАМИ

- а) В дополнение к пункту 7.1.6 ISO 22000: 2018 организация должна гарантировать, что, если услуги лабораторного анализа используются для проверки и / или подтверждения безопасности пищевых продуктов, они должны проводиться компетентной лабораторией (включая как внутренние, так и внешние лаборатории), если применимо), который имеет возможность производить точные и воспроизводимые результаты испытаний с использованием проверенных методов испытаний и передовой практики (например, успешное участие в программах проверки квалификации, программах, утвержденных регулирующими органами, или аккредитации по международным стандартам, таким как ISO 17025).
- б) Для категорий пищевой цепи C, D, I, G и K к ISO 22000: 2018, пункт 7.1.6, применяются следующие дополнительные требования:
Организация должна иметь документированную процедуру закупок в чрезвычайных ситуациях, чтобы гарантировать, что продукция по-прежнему соответствует установленным требованиям, а поставщик был оценен.
- в) В дополнение к пункту 9.2 ISO / TS 22002-1: 2009 организация должна иметь политику в отношении закупок животных, рыбы и морепродуктов, которые подлежат контролю запрещенных веществ (например, фармацевтических препаратов, ветеринарных препаратов, тяжелых металлов и пестицидов);
- г) Для категорий пищевой цепи C, D, I, G и K к пункту 9.2 ISO / TS 22002-1 применяются следующие дополнительные требования; ISO / TS 22002-4 пункт 4.6 и ISO / TS 22002-5 пункт 4:
Организация должна установить, внедрить и поддерживать процесс анализа спецификаций продукции, чтобы гарантировать постоянное соответствие требованиям безопасности пищевых продуктов, законодательным требованиям и требованиям потребителей.

2.5.2 МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ

В дополнение к пункту 8.5.1.3 ISO 22000: 2018 организация должна обеспечить маркировку готовой продукции в соответствии со всеми применимыми законодательными и нормативными требованиями в стране предполагаемой продажи, включая требования к аллергенам и потребителям.

Если продукт не имеет маркировки, должна быть доступна вся соответствующая информация о продукте, чтобы обеспечить безопасное использование продукта покупателем или потребителем.

2.5.3 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ЗАЩИТА

2.5.3.1 ОЦЕНКА УГРОЗЫ

Организация должна иметь документированную процедуру для:

- а) Провести оценку угроз для выявления и оценки потенциальных угроз;
- б) Разработать и внедрить меры по снижению значительных угроз.

2.5.3.2 ПЛАН

- а) Организация должна иметь документированный план защиты пищевых продуктов, определяющий меры по смягчению последствий, охватывающие процессы и продукцию в рамках области действия СМБПП организации.
- б) План пищевой защиты должен поддерживаться СМБПП организации.
- в) План должен соответствовать действующему законодательству и постоянно обновляться.

2.5.4 Мошенничество с продуктами питания

2.5.4.1 ОЦЕНКА УЯЗВИМОСТИ

Организация должна иметь документированную процедуру для:

- а) Провести оценку уязвимости к продовольственному мошенничеству для выявления и оценки потенциальных уязвимостей;
- б) Разработать и внедрить меры по снижению значительных уязвимостей.

2.5.4.2 ПЛАН

- а) Организация должна иметь задокументированный план смягчения последствий пищевого мошенничества, определяющий меры смягчения, охватывающие процессы и продукты в рамках области действия СМБПП организации.
- б) План предотвращения пищевого мошенничества должен поддерживаться СМБПП организации.
- в) План должен соответствовать применимому законодательству и обновляться.

2.5.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОГОТИПА

- а) Сертифицированные организации, органы по сертификации и обучающие организации должны использовать логотип FSSC 22000 только для маркетинговой деятельности, такой как печатная продукция организации, веб-сайт и другие рекламные материалы.
- б) В случае использования логотипа организация должна соответствовать следующим требованиям:

цвет	ПМС	СМΥΚ	RGB	#
Зеленый	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Серый	60% черный	0/0/0/60	135/136/138	87888a

Использование логотипа в черно-белом цвете разрешено, если весь остальной текст и изображения являются черно-белыми.

- в) Сертифицированной организации не разрешается использовать логотип FSSC 22000, какие-либо заявления или ссылки на свой сертифицированный статус на:
 - я. продукт;
 - ii. его маркировка;
 - iii. его упаковка (первичная, вторичная или в любой другой форме);
 - iv. любым другим способом, подразумевающим, что FSSC 22000 утверждает продукт, процесс или услугу.

2.5.6 УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЕТИ C, E, F1, G, I и K)

Организация должна иметь документированный план управления аллергенами, который включает:

- а) оценка риска, охватывающая все потенциальные источники перекрестного заражения аллергенами;
- б) Контрольные меры по снижению или устранению риска перекрестного заражения.

2.5.7 МОНИТОРИНГ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЕТИ С, I и К)

В организации должны быть:

- a) Программа экологического мониторинга с учетом рисков;
- b) Документированная процедура оценки эффективности всех средств контроля по предотвращению загрязнения производственной среды, которая должна включать, как минимум, оценку имеющихся микробиологических средств контроля и контроля аллергенов;
- c) Данные о деятельности по мониторингу, включая регулярный анализ тенденций.

2.5.8 РАЗРАБОТКА ПРОДУКТОВ (ПИЩЕВАЯ СЕТЬ КАТЕГОРИИ D)

Организация должна иметь процедуры для управления использованием ингредиентов, содержащих питательные вещества, которые могут иметь неблагоприятное воздействие на здоровье животных.

2.5.9 ТРАНСПОРТИРОВКА И ДОСТАВКА (СЕТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ КАТЕГОРИИ FI)

Организация должна гарантировать, что продукция транспортируется и доставляется в условиях, сводящих к минимуму возможность загрязнения.

2.5.10 ХРАНЕНИЕ И ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ (ВСЕ КАТЕГОРИИ СЕТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ)

- a) Организация должна разработать, внедрить и поддерживать процедуру и определенную систему оборота запасов, которая включает принципы FEFO в сочетании с требованиями FIFO.
- b) В дополнение к пункту 16.2 ISO / TS 22002-1: 2009 организация должна иметь определенные требования, которые определяют время и температуру после убоя в связи с охлаждением или замораживанием продуктов.

2.5.11 КОНТРОЛЬ ОПАСНОСТЕЙ И МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЕТИ С & I)

a) Для категории I пищевой цепи к ISO 22000: 2018, пункт 8.5.1.3 применяются следующие дополнительные требования:

- Организация должна иметь установленные требования на тот случай, если упаковка используется для придания или обеспечения функционального воздействия на пищевые продукты (например, продления срока годности).

b) Для пищевой цепи категории CI в дополнение к ISO / TS 220021: 2009, пункт 10.1, применяются следующие требования:

- Организация должна иметь определенные требования к процессу инспекции в стойле и / или при потроховании, чтобы убедиться, что животные пригодны для употребления в пищу;

2.5.12 ВЕРИФИКАЦИЯ PRP (КАТЕГОРИИ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ С, D, G, I и К)

Для категорий пищевой цепи С, D, G, I и К к ISO22000: 2018, пункт 8.8.1, применяются следующие дополнительные требования:

- Организация должна установить, внедрить и поддерживать регулярные (например, ежемесячные) инспекции на объекте / проверки PRP для подтверждения того, что объект (внутренний и внешний), производственная среда и технологическое оборудование поддерживаются в надлежащем состоянии для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Частота и содержание сайта

инспекции / проверки PRP должны быть основаны на риске с определенными критериями отбора проб и связаны с соответствующей технической спецификацией.

2.5.13 РАЗРАБОТКА ПРОДУКТОВ (КАТЕГОРИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЕТИ C, D, E, F, I и

К)

Должна быть установлена, внедрена и поддержана процедура проектирования и разработки продукта для новых продуктов и изменений продукта или производственных процессов, чтобы гарантировать производство безопасных и законных продуктов. Это должно включать следующее:

- а) Оценка воздействия изменения на СМБПП с учетом любых новых угроз безопасности пищевых продуктов (включая аллергены), внесенных и, соответственно, обновление анализа опасностей Рассмотрение влияния на технологический
- б) поток для нового продукта и существующих продуктов и процессов

- в) Потребности в ресурсах и обучении
- г) Требования к оборудованию и обслуживанию
- д) Необходимость проведения производственных испытаний и испытаний на срок годности для подтверждения того, что рецептура продукта и процессы способны производить безопасный продукт и соответствовать требованиям клиентов.

2.5.14 СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ (КАТЕГОРИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЕТИ D)

В дополнение к пункту 4.10.1 ISO / TS 22002-6, организация должна иметь процедуру, гарантирующую, что здоровье персонала не окажет неблагоприятного воздействия на операции по производству кормов. В соответствии с законодательными ограничениями в стране, где они работают, сотрудники должны пройти медицинский осмотр перед приемом на работу на предприятиях, контактирующих с кормом, если только документально подтвержденные опасности или медицинская оценка не указывают иное. Дополнительные медицинские осмотры, если это разрешено, должны проводиться по мере необходимости и с интервалами, определяемыми организацией.

2.5.15 ТРЕБОВАНИЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИИ С УЧАСТИЕМ МУЛЬТИ-САЙТ СЕРТИФИКАЦИЯ (ПИЩЕВАЯ СЕТЬ КАТЕГОРИИ A, E, FI и G)

2.5.15.1 - Центральная функция

- а) Руководство центральной функции должно гарантировать наличие достаточных ресурсов и четкое определение ролей, обязанностей и требований для руководства, внутренних аудиторов, технического персонала, проверяющего внутренние аудиты, и другого ключевого персонала, вовлеченного в СМБПП.

2.5.15.2 - Требования к внутреннему аудиту

- а) Процедура и программа внутреннего аудита должны быть установлены центральной службой, охватывающей систему управления, центральную функцию и все площадки. Внутренние аудиторы должны быть независимыми от областей, которые они проверяют, и назначаться центральной службой для обеспечения беспристрастности на уровне объекта.

- б) Система управления, централизованная функция и все объекты должны проходить аудит не реже одного раза в год или чаще на основе оценки рисков.

- в) Внутренние аудиторы должны соответствовать по крайней мере следующим требованиям, и это должно ежегодно оцениваться ОС в рамках аудита:
Опыт работы: стаж работы в пищевой промышленности 2 года, в том числе не менее 1 года в организации.

Образование : завершение курса высшего образования или при отсутствии официального курса иметь как минимум 5-летний опыт работы в сфере производства или производства пищевых продуктов, транспортировки и хранения, розничной торговли, инспекции или правоприменения.

Обучение :

- я. Для внутреннего аудита FSSC 22000 ведущий аудитор должен успешно пройти 40-часовой курс для ведущего аудитора FSMS, QMS или FSSC 22000.

- ii. Другие аудиторы в группе внутреннего аудита должны успешно пройти 16-часовой курс внутреннего аудитора, посвященный принципам, практике и методам аудита. Обучение может проводиться квалифицированным внутренним ведущим аудитором или сторонним поставщиком услуг обучения.
- iii. Обучение по схеме FSSC, охватывающее как минимум ISO 22000, соответствующие предварительные программы, основанные на технической спецификации для сектора (например, ISO / TS 22002-х; PAS-хуз) и дополнительные требования FSSC - минимум 8 часов.
- г) Отчеты о внутреннем аудите подлежат техническому анализу центральной службой, включая устранение несоответствий, возникших в результате внутреннего аудита. Технические рецензенты должны быть беспристрастными, уметь интерпретировать и применять нормативные документы FSSC (как минимум ISO 22000, соответствующий ISO / TS 22002-х; PAS-хуз и дополнительные требования FSSC) и знать процессы и системы организации. .
- д) Внутренние аудиторы и технические рецензенты подлежат ежегодному мониторингу и калибровке эффективности. Любые выявленные последующие действия должны быть своевременно и надлежащим образом предприняты центральным подразделением.

ТРЕБУЕТСЯ _{РА} Т _{РТ} S₃
ДЛЯ
СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОЦЕСС

СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЬ 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ СЕРТИФИКАЦИИ

1	Цель	25
2	Генеральная	25
3	Ресурсы	25
4	Контрактный процесс	25
4.1	<i>Заявка</i>	25
4.2	<i>Объем</i>	25
4.3	<i>Продолжительность аудита</i>	25
4.4	<i>Контракт</i>	28
5	Планирование и управление аудитами	29
5.1	<i>Генеральная</i>	29
5.2	<i>Несколько функций на более чем одном сайте</i>	30
5.3	<i>Сертификация на нескольких площадках</i>	30
5.4	<i>Необъявленные аудиты</i>	32
5.5	<i>Использование информационных и коммуникационных технологий</i>	33
5.6	<i>Передача сертификации</i>	33
5.7	<i>Аудиты обновлений</i>	33
5.8	<i>Переходные аудиты</i>	33
5.9	<i>Распределение аудиторской группы</i>	34
5.10	<i>Управление серьезными событиями</i>	34
6	Аудиторский отчет	34
6.1	<i>Письменный отчет</i>	34
6.2	<i>Несоответствия</i>	35 год
7	Процесс принятия решения о сертификации	37
7.1	<i>Генеральная</i>	37
7.2	<i>Дизайн и содержание сертификата</i>	37
7.3	<i>Приостановление действия сертификата, отзыв или сокращение объема</i>	38
8	Данные и документация портала	38

1 ЦЕЛЬ

В этой части изложены требования к выполнению процесса сертификации, который должен проводиться лицензированными органами по сертификации (ОС).

Если делается ссылка на требования FSSC 22000, это также применимо к FSSC 22000Quality, если не указано иное.

2 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

ОС должен управлять своей системой управления сертификацией в соответствии с требованиями ISO / IEC 17021-1: 2015, ISO / TS 22003: 2013 и требований FSSC 22000, включая любые решения Совета заинтересованных сторон FSSC.

ОС должен контролировать всю документацию и записи, относящиеся к Схеме, в соответствии со своими собственными процедурами.

ОС должен иметь процедуры сертификации, подтверждающие соответствие сертифицированных организаций.

3 РЕСУРСЫ

ОС должен предоставить достаточные ресурсы для обеспечения надежного предоставления своих услуг по сертификации FSSC 22000.

4 ПРОЦЕСС ДОГОВОРА

4.1 ПРИМЕНЕНИЕ

Орган по сертификации должен собирать и документировать информацию от организации-заявителя в форме заявки, в которой подробно описывается минимальный объем информации, требуемый в ISO / IEC 17021-1 и ISO / TS 22003, а также дополнительные требования Схемы.

4.2 ОБЪЕМ

ОС должен оценить объем, предложенный организацией в форме заявки, и сравнить ее с требованиями Приложения 1.

4.3 ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ АУДИТА

Орган по сертификации должен рассчитать продолжительность аудита на основе информации, полученной из заявки организации, и в соответствии с требованиями ISO / IEC 17021-1, ISO / TS 22003 и FSSC 22000 следующим образом:

- а) Продолжительность дня аудита обычно составляет восемь (8) часов; эффективная продолжительность аудита не включает перерыв на обед (если это не противоречит местному законодательству);

- б) Расчет продолжительности аудита для FSSC 22000 должен быть задокументирован ОС, включая обоснование сокращения или добавления времени на основе минимальной продолжительности аудита;
- в) Продолжительность аудита указывается в часах работы аудитора с указанием эффективного времени аудита на основе плана аудита. Отклонения от продолжительности аудита и плана аудита должны быть зарегистрированы (включая мотивацию);
- г) Продолжительность аудита не включает планирование, отчетность или командировочные мероприятия, только фактическое время аудита;
- д) Время аудита распространяется только на аудиторов, которые являются полностью квалифицированными, зарегистрированными аудиторами FSSC 22000;
- е) Если аудит FSSC 22000 проводится в сочетании или в интеграции с другими аудитами безопасности пищевых продуктов в качестве комбинированного аудита, продолжительность аудита, указанная в отчете, должна соответствовать общему комбинированному аудиту и согласовываться с планом аудита. Таким образом, общая продолжительность аудита больше, чем для одного только FSSC 22000. Это рассматривается как увеличение продолжительности аудита, и причина этого должна быть обоснована.

4.3.1 БАЗОВЫЙ РАСЧЕТ ВРЕМЕНИ АУДИТА (ОДИН САЙТ)

Общая продолжительность аудита / время аудита сайта (для одного сайта) определяется как $T_s + T_{FSSC}$ где:

$T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$ рассчитано согласно ISO / TS 22003: 2013; а также

б) T_{FSSC} рассчитывается следующим образом:

- i) 0,5 аудиторского дня (4 рабочих часа), когда у компании есть Меньше более 250 FTE и 1 или 2 исследований HACCP.
- ii) 1,0 аудиторский день (8 рабочих часов), когда в организации работает 250 FTE или более; или 3 исследования HACCP или более.

При надлежащем документировании и обосновании сокращение T_s Время аудита может быть выполнено в соответствии с ISO / TS 22003: 2013, Приложение В. Снижение T_s время аудита никогда не может превышать 0,25 аудиторского дня (2 рабочих часа), а T_s не может быть уменьшен до 1 дня. Редукцию нельзя применить к T_{FSSC} .

Время подготовки и отчетности должно быть в дополнение к времени аудита:

- а) По крайней мере, 0,25 аудиторских дня (2 рабочих часа) должны быть добавлены к времени аудита места проведения FSSC 22000 для подготовки аудита.
- б) По крайней мере 0,5 аудиторских дня (4 рабочих часа) должны быть добавлены к времени аудита участка FSSC 22000 для аудиторской отчетности.

Если после вычисления результатом является десятичное число, можно использовать точные часы или если округление применяется к количеству дней, оно должно быть округлено в большую сторону до ближайшей половины дня (например, 5,3 дня аудита становятся 5,5).

4.3.2 НАБЛЮДЕНИЕ И РЕСЕРТИФИКАЦИОННЫЕ АУДИТЫ

- а) Надзорные аудиты: продолжительность аудита должна составлять (одна треть $T_a + (T_{FSSC})$, плюс любой другой дополнительное время аудита (согласно §4.3.4 ниже).
- б) Ресертификационные аудиты: продолжительность аудита должна составлять (две трети $T_a + (T_{FSSC})$, плюс любой другой дополнительное время аудита (согласно §4.3.4 ниже).

Дополнительные (специальные) аудиты могут проводиться поверх - но ни в коем случае не в качестве замены ежегодных контрольных / ресертификационных аудитов. Эти специальные проверки должны быть задокументированы и загружены на Портал.

4.3.3 МИНИМАЛЬНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Для всех типов аудита (первоначальный, контрольный, повторная сертификация) применяются следующие правила минимальной продолжительности аудита:

- а) Минимум T_s составляет 1 день согласно ISO / TS 22003, Приложение В.
- б) Минимальная базовая продолжительность аудита FSSC 22000 составляет 1,5 - 2 дня в зависимости от FSSC. дополнительное время (см. 4.3.1 б); однако для категорий С, D, I и К минимальная продолжительность аудита всегда должна составлять 2 дня;
- в) Всегда должна соблюдаться минимальная продолжительность ежегодного аудита.

Следующие исключения применяются к минимальной продолжительности аудита:

- а) Для организаций с простыми процессами, имеющими 5 FTE или меньше и максимум 1 HACCP исследования, дальнейшие сокращения допускаются, но общее время $T_s + T_{FSSC}$ должен быть минимум один день для всех видов аудита.
- б) Для организаций категории С, D, I или К, которые имеют простые процессы, менее 20 FTE и максимум 1 исследование HACCP, допускается дальнейшее сокращение до минимальной продолжительности аудита 1,5 дня на все виды аудита.
- в) Для подкатегории А ISO / TS 22003: 2013 устанавливает минимальную продолжительность аудита 0,5 дня, минимальная продолжительность аудита FSSC 22000 для этой категории должна составлять 1 день.

Куда применяется любое из вышеперечисленных исключений, ОС должен гарантировать, что продолжительность аудита позволяет для эффективного аудита, охватывающего все требования FSSC 22000.

4.3.4 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ АУДИТА

Дополнительное время потребуется в следующих ситуациях:

- а) Отдельный головной офис
 - я. Для организаций, в которых некоторые функции, относящиеся к сертификации, контролируются головным офисом отдельно от производственной площадки (ов), минимальное время для аудита функций, относящихся к сертификации, в головном офисе должно составлять 0,5 аудиторского дня (4 рабочих часа).
 - ii. когда ответственное лицо из головного офиса присутствует на аудите на производственной площадке, дополнительное время аудита не рассчитывается.
 - iii. Максимальное сокращение времени аудита на 20% может быть разрешено для каждого отдельного производственного участка, принадлежащего к группе, где общие функции контролируются (удаленным) головным офисом. Сокращение времени аудита на 20% применяется к минимальному времени аудита (T_s) согласно ISO / TS 22003: 2013, Приложение В.
- б) Внешняя деятельность
Если производственная или сервисная деятельность осуществляется вне площадки (см. §5.2.2), сокращение времени аудита на 50% могут применяться для каждой дополнительной площадки ИЛИ параметры внешней деятельности должны быть включены в расчет аудита, как указано в §4.3, а время в пути между местоположениями должно быть включено в план аудита.

Для внешнего хранения: по крайней мере 0,25 аудиторского дня (2 рабочих часа) должно быть добавлено к времени аудита FSSC 22000 для каждого внешнего хранилища.

Кросс-докинг считается деятельностью за пределами площадки, которая регулируется разделом FSSC Часть 3.

5.2.2 за исключением последней фразы раздела 5.2.2, 1, которая является требованием в отношении отношений единственного получателя / клиента. Требования, включая расчет продолжительности аудита, относящиеся к деятельности за пределами площадки, могут применяться для кросс-докинга. Это требование не распространяется на перевалку.

- с) Дополнительное время должно быть рассмотрено в случае, если для поддержки аудиторской группы потребуется переводчик.

4.3.5 FSSC 22000-КАЧЕСТВО

- а) Время аудита для части аудита ISO 9001 должно быть рассчитано с использованием IAF MD 5.
б) Продолжительность аудита для интегрированного аудита FSSC 22000 и ISO 9001 должна основываться на IAF MD 11: 2019, раздел 2.2, к которому T_{FSSC} добавляется.

4.3.6 ПЕРЕХОД НА FSSC 22000

- 1) При переходе от сертификации ISO 22000 или эквивалентной сертификации, признанной GFSI к сертификации FSSC 22000, минимальная продолжительность сертификационного аудита FSSC 22000 должна составлять две трети времени первоначального сертификационного аудита, при этом минимум 1 аудиторский день (8 рабочих часов плюс T_{FSSC} как определено в §4.3.1.

Переходный аудит должен привести к выдаче сертификата FSSC 22000 со сроком действия три (3) года.

- 2) Переход на FSSC 22000-Качество возможен только при наличии у организации действующего сертификата ISO 22000 или FSSC 22000 И действующего сертификата ISO 9001. В этом случае продолжительность аудита составляет две трети первоначального комбинированного времени аудита (см. 4.3.5.) Плюс T_{FSSC} .

4.4 КОНТРАКТ

Между ОС и организацией, подающей заявку на сертификацию, должен заключаться договор о сертификации, в котором подробно описывается область действия сертификата и со ссылкой на все соответствующие требования Схемы.

В этом контракте должны содержаться подробные сведения или ссылки на соглашения между ОС и организацией, которые должны включать, но не ограничиваются:

- 1) Право собственности на сертификат и содержание аудиторского отчета принадлежит ОС;
- 2) Условия расторжения договора о сертификации;
- 3) условия, при которых сертификат может использоваться сертифицированной организацией;
- 4) Условия конфиденциальности в отношении информации, собранной ОС в процессе сертификации;
- 5) Сертифицированная организация позволяет ОС обмениваться информацией, касающейся процесса сертификации и аудита, с Фондом, GFSI и государственными органами при необходимости;
- 6) Процедуры управления несоответствиями; Порядок
- 7) подачи жалоб и апелляций;
- 8) Включение информации о сертифицированном статусе организации на сайте FSSC 22000 и на Портале;
- 9) Сотрудничество в разрешении оценок свидетелей со стороны АВ и / или Фонда по запросу;

- 10) Обязательства сертифицированных организаций по информированию ОС в течение 3 рабочих дней по следующим вопросам:
- а) Любые существенные изменения, которые влияют на соблюдение требований Схемы, и получение рекомендаций ОС в случаях, когда есть сомнения в значимости изменения;
 - б) Серьезные события, которые влияют на СБМБ или СМКБ, законность и / или целостность сертификации, включая судебные разбирательства, судебное преследование, ситуации, которые создают серьезные угрозы безопасности, качеству или целостности сертификации пищевых продуктов в результате стихийных бедствий или техногенных катастроф (например, война, забастовка, терроризм, преступление, наводнение, землетрясение, злонамеренный взлом компьютеров и т. д.);
 - в) Общественные события, связанные с безопасностью пищевых продуктов (например, отзыв населения, стихийные бедствия, вспышки нарушений безопасности пищевых продуктов и т. д.);
 - г) Изменения названия организации, контактного адреса и информации о сайте;
 - д) Изменения в организации (например, юридический, коммерческий, организационный статус или собственность) и в управлении (например, ключевой управленческий персонал, принимающий решения или технический персонал);
 - е) Изменения в системе менеджмента, объеме операций и категориях продукции, на которые распространяется сертифицированная система менеджмента;
- грамм) Любое другое изменение, делающее информацию в сертификате неточной.

5 ПЛАНИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ АУДИТАМИ

5.1 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

- 1) Ежегодные аудиты должны проводиться для подтверждения действительности сертификата или повторной сертификации до истечения срока действия сертификата.
- 2) Ежегодный аудит должен проводиться на территории организации и представляет собой полный аудит на соответствие всем требованиям Схемы. Контрольные аудиты должны проводиться в течение календарного года в соответствии с требованиями ISO / IEC 17021-1.
- 3) Аудит должен проводиться непрерывно в течение нескольких дней в соответствии с рассчитанной продолжительностью аудита. Если используется подход к аудиту ИКТ, применяются требования Приложения 9.
- 4) Аудит проводится на взаимно согласованном языке. Орган по сертификации может добавить переводчика в команду для поддержки членов аудиторской группы.
- 5) Ожидается, что ОС будет действовать дискретно в случае чрезвычайных ситуаций (например, пожара, крупного катастрофического события, еще одной текущей проверки).
- 6) Орган по сертификации должен провести аудиты этапов 1 и 2 для первоначальной сертификации в соответствии с требованиями ISO / IEC 17021-1.
- 7) Интервал между проверками этапа 1 и этапа 2 не должен превышать 6 месяцев. Этап 1 должен быть повторен, если требуется более длительный интервал.
- 8) Должен соблюдаться трехлетний цикл сертификации (ISO / IEC 17021-1 §9.1.3).

5.2 НЕСКОЛЬКО ФУНКЦИЙ НА БОЛЕЕ ОДНОМ САЙТЕ

5.2.1 ФУНКЦИИ ГЛАВНОГО ОФИСА

- 1) Во всех случаях, когда функции, имеющие отношение к сертификации, контролируются головным офисом (например, закупки, утверждение поставщиков, обеспечение качества и т. Д.), Схема требует, чтобы эти функции проходили аудит, проводя собеседование с персоналом, описанным в системе управления безопасностью пищевых продуктов как имеющим (делегированные) полномочия и ответственность за эти функции. Этот аудит головного офиса должен быть задокументирован.
- 2) Функции головного офиса подлежат отдельному аудиту, если они не являются частью оцениваемого объекта.
- 3) Каждый сайт, принадлежащий группе, должен иметь:
 - а. Отдельный аудит,
 - б. Отдельный отчет и
 - с. Отдельный сертификат
- 4) Аудит головного офиса должен быть проведен до аудита (ов) сайта.
- 5) Последующий аудит на объекте (ах) должен включать подтверждение того, что требования, установленные головным офисом, надлежащим образом включены в конкретные документы объекта и реализованы на практике.
- 6) Отчеты и сертификаты аудита площадки должны показывать, какие функции и / или процессы СМБПП были проверены в головном офисе.
- 7) Все индивидуальные объекты подлежат аудиту в течение 12 месяцев с момента аудита головного офиса.
- 8) Головной офис не может получить отдельный сертификат.
- 9) Головной офис упоминается в сертификате сайта с использованием таких формулировок, как

« Этот аудит включал следующие центральные процессы СМБПП, которыми управляет (название и местонахождение головного офиса): (опишите процессы СМБПП, проверенные в головном офисе) »

5.2.2 ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ВНЕПЛОЩАДКИ

- 1) Если один производственный или сервисный процесс разделен на несколько физических адресов, все предприятия могут быть охвачены одним аудитом при условии, что разные адреса являются частью одного и того же юридического лица, в рамках одной и той же СМБПП и что они являются единственным получателем / покупателем друг друга.
- 2) Складские помещения в другом месте также должны быть включены в тот же аудит при условии, что они соответствуют требованиям, указанным выше.
- 3) В заявлении о сфере применения должны быть указаны проверенные местоположения с указанием действий по каждому местоположению (в сертификате или в приложении к сертификату).
- 4) Отчет об аудите должен включать все соответствующие требования во всех местах и позволять идентифицировать результаты аудита с учетом специфики объекта.

5,3 МНОГОПОЛОСНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

5.3.1 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

- а) Сертификация на нескольких предприятиях (включая отбор образцов) разрешена только для следующих (подкатегорий) пищевой цепи:

- А - Животноводство Е -
 - Общественное питание
 - F1 - Розничная / оптовая торговля
 - G - Хранение и распространение.
- б) При применении сертификации нескольких площадок должны выполняться все требования IAF MD 1, за исключением:
- Пункт 6.1.3 (размер выборки). Этот параграф IAF MD 1 должен быть заменен параграфом 9.1.5.4 режима отбора проб ISO / TS 22003: 2013.
 - Пункт 7.3: Для расчета времени аудита см. 4.3.3, где те же принципы для головного офиса могут использоваться для центральной функции.
- в) Многопользовательская организация не обязательно должна быть уникальным юридическим лицом, но все площадки должны иметь юридическую или договорную связь с центральной функцией организации и подчиняться единой системе управления, которая заложена, создана и подлежит постоянному наблюдению. и внутренний аудит центральным подразделением.
- г) Центральная функция должна проходить аудит не реже одного раза в год и до аудитов ОС на (выбранных) участках. При необходимости небольшое количество выборочных участков может быть проверено до аудита центральной функции.
- д) Для организации, состоящей из нескольких площадок, может быть составлен один отчет об аудите, включая информацию о центральных функциях, конкретную информацию о каждой проверяемой площадке и соответствие содержанию Приложения 2 или Приложения 3 (FSSC 22000-Качество). Сводные разделы аудиторского отчета должны четко отражать то, что было проверено на каждом объекте, с подтверждающими объективными доказательствами. В качестве альтернативы, отдельные отчеты могут быть созданы для центральной функции и каждого из сайтов, соответственно.
- е) Сертификат должен быть групповым.

5.3.2 ОТБОР ПРОБ

- а) Требования к отбору образцов, изложенные в ISO / TS22003: 2013, параграф 9.1.5.4, должны служить основой для определения размера выборки. Кроме того, должны быть рассмотрены категории риска и производительность объектов, что может привести к увеличению размера выборки.
- б) Если сайты добавляются в группу, перед добавлением их в сертификат требуется аудит - либо как специальный аудит, либо как часть ежегодного аудита.
- в) Один раз в 3 года ежегодный аудит должен проводиться без предварительного уведомления, как указано в разделе 5.4.1 Части 3, включая аудиты центральной функции и производственные площадки.

5.3.3 ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕНТРАЛЬНОЙ ФУНКЦИИ

- а) Центральное подразделение должно заключить договор с ОС и запросить включение выборки из нескольких участков как часть процесса подачи заявки, если они пожелают включить ее.
- б) Центральное подразделение несет ответственность за обеспечение приверженности руководства принципам СМБПП и наличие достаточных ресурсов и технических возможностей для поддержки системы и программы внутреннего аудита. Центральная функция должна быть независимой от сайтов (например, иметь разных / преданных своему делу сотрудников, руководство, руководство и т. Д.).
- в) Центральная функция должна нести ответственность за координацию, устранение и устранение несоответствий, выявленных на уровне объекта совместно с соответствующими объектами. Несоответствие центральной функции или любого из сайтов требованиям схемы приведет к тому, что вся организация, включая центральную функцию и все площадки, не получит сертификации. Если сертификация была ранее проведена, это должно инициировать процесс ОС, чтобы приостановить или отозвать сертификацию.

5.3.4 УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯМИ

Несоответствия, выявленные в организациях с несколькими площадками (см. Раздел 5.3), должны соответствовать требованиям Схемы, а также требованиям IAF MD1, раздел 7.7, со следующими конкретными требованиями в дополнение:

- а) Если выявляется критическое несоответствие, действие сертификата организации с несколькими площадками должно быть приостановлено в течение 3 рабочих дней с момента выдачи критического несоответствия, независимо от того, были ли завершены все аудиты площадки.
- б) Если выявлено серьезное несоответствие и для завершения аудита требуется более 30 календарных дней (аудит центральной функции и площадки), организация должна предоставить план корректирующих действий, включая любые временные меры или средства контроля, необходимые для снижения риска до тех пор, пока несоответствие не будет закрыто.
- в) График устранения несоответствий начинается в конце аудита - после завершения аудита центральной функции и всех аудитов объекта.

5,4 НЕОГНОВАННЫЕ АУДИТЫ

5.4.1 ЧАСТОТА

- 1) Орган по сертификации должен гарантировать, что для каждой сертифицированной организации по крайней мере один надзорный аудит проводится без предварительного уведомления после первоначального сертификационного аудита и в течение каждых трех (3) лет после этого.
- 2) Сертифицированная организация может добровольно заменить все надзорные аудиты необъявленными ежегодными надзорными аудитами. Ресертификационные аудиты могут проводиться без предварительного уведомления по запросу сертифицированной организации.
- 3) Первичный сертификационный аудит (этап 1 и этап 2) не может проводиться без предварительного уведомления.

5.4.2 ИСПОЛНЕНИЕ

- 1) ОС определяет дату необъявленного аудита в рамках программы аудита.
- 2) Сайт не должен быть уведомлен заранее о дате необъявленного аудита, и план аудита не должен быть передан до первого собрания. В исключительных случаях, когда применяются особые визовые ограничения, может потребоваться контакт с сертифицированной организацией в рамках процесса подачи заявления на визу. Однако точные даты проведения необъявленной проверки не могут быть подтверждены, только временное окно.
- 3) Аудит без предварительного уведомления проводится в обычные рабочие часы, включая ночную смену, когда это необходимо.
- 4) Дни отключения могут быть заранее согласованы между ОС и сертифицированной организацией. Аудит начнется с
- 5) проверки производственных мощностей, которая начнется в течение 1 часа после прибытия аудитора на место. В случае наличия нескольких зданий на объекте аудитор должен, исходя из рисков, решить, какие здания / сооружения должны быть проверены в каком порядке.
- 6) Все требования Схемы должны быть оценены, включая действующие производственные или сервисные процессы. Если часть плана аудита не может быть проверена, последующий (объявленный) аудит должен быть назначен в течение 4 недель.
- 7) ОС решает, какой из надзорных аудитов должен быть выбран для необъявленного аудита, принимая во внимание требование о том, что необъявленные аудиты должны проводиться не реже одного раза в 3 года, и соблюдая требование календарного года.

- 8) Если сертифицированная организация отказывается участвовать в необъявленном аудите, действие сертификата немедленно приостанавливается, и ОС должен отозвать сертификат, если необъявленный аудит не будет проведен в течение шести месяцев с даты отказа. Должен быть объявлен аудит отдельных головных офисов, контролирующих
- 9) определенные процессы СМБПП, относящиеся к сертификации, отдельно от объекта (сайтов) (см. 5.2.1). Если деятельность головного офиса является частью аудита площадки, о ней не должно быть объявлено.
- 10) Вторичные объекты (внешняя деятельность) и внешние складские помещения, склады и объекты распределения также должны быть проверены в ходе необъявленного аудита.

5.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) могут использоваться в качестве инструмента удаленного аудита во время аудитов FSSC 22000 со следующими приложениями и соответствовать применимым требованиям IAF MD4:

- 1) Для проведения интервью с людьми и проверки политик, процедур или записей в рамках аудита на месте;
- 2) При использовании подхода к аудиту ИКТ, изложенного в Приложении 9.

5.6 ПЕРЕДАЧА СЕРТИФИКАЦИИ

ОС должен соблюдать требования IAF MD2 для передачи сертифицированных организаций из другого ОС.

5.7 ОБНОВЛЕНИЕ АУДИТОВ

Фонд издаст инструкции, когда потребуется аудит обновления. Обычно это происходит при значительном изменении требований схемы.

ОС должен:

- 1) Следуйте требованиям к обновлению, выданным Фондом;
- 2) Убедитесь, что весь персонал и аудиторы знакомы с процессом обновления;
- 3) Дополнительное время аудита должно быть пересчитано и сообщено клиентам, где это применимо;
- 4) После успешного аудита обновления (включая устранение несоответствий) сертификат будет повторно выдан, когда это потребуется в рамках требований к обновлению.

5.8 ПЕРЕХОДНЫЕ АУДИТЫ

- 1) Переходные аудиты разрешены в соответствии с программами сертификации, признанными ISO 22000 и GFSI, с эквивалентными объемами. Для FSSC 22000-Качество переходные аудиты разрешены для организаций, имеющих действующий сертификат ISO 22000, FSSC 22000 и действующий сертификат ISO 9001 (продолжительность аудита см. В разделе 4.3.5).
- 2) Переходные аудиты являются началом нового цикла сертификации и, следовательно, должны быть аудитом этапа 2 (этап 1 может быть выполнен по усмотрению ОС).
- 3) Срок действия сертификата FSSC 22000 / сертификата качества FSSC 22000 - 3 года.

5.9 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМАНДЫ АУДИТА

- 1) Все члены аудиторской группы должны соответствовать требованиям к компетентности, установленным Фондом в Части 4 главы 3.
- 2) Группа аудита должна обладать объединенной компетенцией для подкатегорий пищевой цепи, поддерживающей область аудита и соблюдая требования ISO / IEC 17021-1. Аудит качества FSSC 22000 - это полностью интегрированный аудит, и
- 3) аудиторская группа должна соответствовать требованиям к компетентности, установленным Фондом в Части 4 Схемы. Ведущий аудитор всегда должен быть квалифицированным аудитором FSSC 22000.
- 4)
- 5) Аудитору не разрешается проводить более двух трехлетних циклов сертификации на одном сертифицированном объекте в качестве ведущего аудитора или соаудитора. Если аудитор начинает аудит в рамках цикла сертификации, он / она будет заменен через шесть (6) лет как минимум на один год.

5.10 УПРАВЛЕНИЕ СЕРЬЕЗНЫМИ СОБЫТИЯМИ

- 1) ОС должен иметь процесс проверки запланированных аудитов, когда серьезное событие влияет на сертифицированную организацию, и аудит не может быть проведен в соответствии с планом.
- 2) Орган по сертификации должен оценить риски продолжения сертификации и разработать документально оформленную политику и процесс, в которых излагаются шаги, которые он предпримет в случае, если сертифицированная организация пострадает от серьезного события, для обеспечения целостности сертификации. Минимальное содержание оценки риска должно охватывать аспекты, перечисленные в IAF ID3, раздел 3.
- 3) Результаты оценки рисков и запланированные действия должны быть зарегистрированы. Отклонения от программы аудита и их обоснование изменений должны быть зарегистрированы. Органы по сертификации устанавливают после консультаций с сертифицированными организациями разумный запланированный план действий.
- 4) В случаях, когда ежегодный контрольный аудит не может быть проведен в течение календарного года из-за серьезного события, в Фонде запрашивается освобождение или действие сертификата приостанавливается.

6 АУДИТОРСКИЙ ОТЧЕТ

6.1 ПИСЬМЕННЫЙ ОТЧЕТ

ОС должен предоставлять письменный отчет по каждому аудиту.

- а) Отчет об аудите должен рассматриваться ОС конфиденциально, но должен быть предоставлен органам по безопасности пищевых продуктов после одобрения организации.
- б) Отчет об аудите должен подтверждать, что все требования схемы оценены, составлены отчеты и предоставлено заявление о (несоответствии) соответствия. Кроме того, он должен соответствовать всем соответствующим требованиям ISO / IEC 17021-1. Содержание должно соответствовать требованиям Приложения 2 или Приложения 3 в случае FSSC 22000-Качество.
- в) Как процедурные, так и рабочие условия системы менеджмента безопасности пищевых продуктов должны быть проверены для оценки эффективности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, отвечающей требованиям Схемы, и представлены в отчете.
- г) В исключительных случаях требование может считаться неприменимым. Если требование считается неприменимым, соответствующее обоснование должно быть записано в соответствующем разделе аудиторского отчета.
- д) Исключения из области применения должны быть оценены и обоснованы в аудиторском отчете. Отклонения
- е) от плана аудита должны быть мотивированы в отчете.

грамм Аудиторы должны сообщать обо всех несоответствиях (НС) на всех аудитах. Для каждого несоответствия (НС) должно быть написано четкое и краткое изложение требования, НС, оценка НС и объективное свидетельство.

- час) Исправления, планы корректирующих действий и их утверждение должны быть включены в соответствии с Приложением 2 или Приложением 3 в случае FSSC 22000-Качество.
- я) Отчет головного офиса должен содержать как минимум НК, найденные в ГО. Этот отчет должен быть загружен. При каждом аудите объекта выполнение корректирующих действий должно проверяться и сообщаться.
- ж) Полный отчет об аудите, отвечающий минимальным требованиям, изложенным в Схеме, должен быть отправлен в (сертифицированную) организацию в течение 2 недель с момента принятия решения о сертификации по всем проведенным аудитам.
- л) Фонд требует, чтобы аудиторские отчеты составлялись на английском языке. Если организация требует, чтобы отчет был составлен на языке, на котором проводился аудит (если он отличается от английского), это разрешается на основе взаимного соглашения между ОС и организацией. Однако обязательные поля на портале всегда должны быть заполнены на английском языке. Во всех случаях, когда органы по сертификации переводят отчеты об аудите, орган по сертификации должен иметь процедуры проверки, чтобы гарантировать точность переводов.

6.2 НЕСООТВЕТСТВИЕ

В соответствии с определениями в Схеме и как определено ниже, орган по сертификации должен применять эти критерии в качестве эталона для определения уровня несоответствий для выводов. Существует три уровня оценки несоответствия:

- а) Незначительное несоответствие;
- б) существенное несоответствие;
- в) Критическое несоответствие.

Несоответствия всегда должны быть записаны в соответствии с наиболее актуальным требованием Схемы, связанным с конкретными критериями аудита в ISO 22000: 2018; указанного стандарта PRP или Дополнительных требований FSSC.

Предполагается, что несоответствия, выявленные в ходе аудита головного офиса, влияют на эквивалентные процедуры, применимые ко всем объектам. Таким образом, корректирующие действия должны решать проблемы связи между сертифицированными сайтами и соответствующие действия для затронутых сайтов. Такие несоответствия и корректирующие действия должны быть четко указаны в соответствующем разделе отчета об аудите объекта и должны быть устранены в соответствии с процедурами ОС до выдачи сертификата объекта.

Схема не позволяет «Возможности для улучшения».

6.2.1 Незначительное несоответствие

Незначительное несоответствие должно быть выявлено, если обнаружение не влияет на способность системы менеджмента достигать намеченных результатов:

- 1) Организация должна предоставить ОС объективные доказательства исправления, доказательства расследования причинных факторов, выявленных рисков и предлагаемый план корректирующих действий (CAP);

- 2) Орган по сертификации должен изучить план корректирующих действий и доказательства коррекции и утвердить их, когда они приемлемы. Утверждение ОС должно быть завершено в течение 28 календарных дней после последнего дня аудита. Превышение этого срока влечет приостановление действия сертификата; Корректирующие действия (CA) должны быть выполнены организацией в сроки, согласованные с ОС;
- 3) Эффективность выполнения плана корректирующих действий должна быть проверена не позднее следующего планового аудита. Неспособность устранить незначительное несоответствие из предыдущего аудита может привести к серьезному несоответствию, которое будет выявлено при следующем запланированном аудите.

6.2.2 Существенное несоответствие

Значительное несоответствие должно быть выявлено, если обнаружение влияет на способность системы менеджмента достигать намеченных результатов:

- 1) Организация должна предоставить ОС объективное свидетельство расследования причинных факторов, выявленных рисков и свидетельства эффективного выполнения;
- 2) Орган по сертификации должен проанализировать план корректирующих действий и провести последующий аудит на месте, чтобы проверить выполнение CA, чтобы закрыть основное несоответствие. В случаях, когда документальных свидетельств достаточно, чтобы устранить серьезное несоответствие, ОС может принять решение о проведении кабинетной проверки. Последующие действия должны быть выполнены в течение 28 календарных дней с последнего дня аудита;
- 3) Существенное несоответствие должно быть закрыто ОС в течение 28 календарных дней с последнего дня аудита. Если майор не может быть закрыт в этот срок, действие сертификата приостанавливается;
- 4) Если выполнение корректирующих действий может занять больше времени, CAP должен включать любые временные меры или средства контроля, необходимые для снижения риска до тех пор, пока не будут реализованы постоянные корректирующие действия.

6.2.3 КРИТИЧЕСКОЕ НЕСООТВЕТВИЕ

Критическое несоответствие выдается, когда прямое воздействие на безопасность пищевых продуктов без соответствующих действий со стороны организации наблюдается во время аудита или когда на карту поставлены законность и / или целостность сертификации:

- 1) При обнаружении критического несоответствия в сертифицированной организации действие сертификата приостанавливается в течение 3 рабочих дней с момента выдачи на максимальный срок в шесть (6) месяцев; Если в ходе аудита выявляется критическое несоответствие, организация должна предоставить ОС объективные доказательства расследования причинных факторов, выявленных рисков и предлагаемого CAP. Об этом необходимо сообщить в ОС в течение 14 календарных дней после аудита; Отдельный аудит должен быть проведен ОС в период от шести (6) недель до шести (6) месяцев после регулярного аудита для проверки эффективности выполнения корректирующих действий. Этот аудит должен быть полным аудитом на месте (минимум один день). После успешного последующего аудита сертификат и текущий цикл аудита будут восстановлены, и следующий аудит должен быть проведен, как первоначально планировалось (последующий аудит является дополнительным и не заменяет ежегодный аудит). Этот аудит должен быть задокументирован, а отчет загружен;
- 2) Сертификат должен быть отозван, если критическое несоответствие не будет эффективно устранено в течение шести (6) месяцев;
- 3) В случае сертификационного аудита (первоначального) полный сертификационный аудит проводится повторно.

7 ПРОЦЕСС ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

7.1 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

- 1) Органы по сертификации должны проводить технический анализ всех аудитов, чтобы согласовать содержание и результаты аудиторских отчетов, НК (объективные свидетельства и оценки) и эффективность исправлений и планов корректирующих действий. После каждого технического анализа ОС должны принять решение о статусе сертификации организации (например, сертифицировать, продолжить сертификацию, приостановить, отозвать).
- 2) ОС должен хранить документированную информацию о решениях о статусе сертификации, которые были рассмотрены и кем. Эта информация должна включать: имена лиц, принимающих каждое решение, и дату принятия решения.
Примечание: не все решения могут привести к выдаче нового сертификата.
- 3) Максимальный срок действия сертификата составляет 3 года с даты принятия первоначального решения о сертификации с последующими трехлетними циклами.

7.2 СЕРТИФИКАТ ДИЗАЙНА И СОДЕРЖАНИЕ

- 1) ОС должен выдавать сертификаты качества FSSC 22000 и FSSC 22000 в соответствии с правилами области применения и шаблонами сертификатов, установленными Фондом (см. Приложение 1 и Приложение 4).
- 2) Сертификат должен быть на английском языке и соответствовать сертификату на портале и реквизитам в публичном реестре. После утверждения на английском языке в сертификате можно включить перевод описания области применения.
- 3) Логотип FSSC 22000 должен использоваться ОС в своих сертификатах.
- 4) Подробная информация о головном офисе должна быть указана, если применимо.
- 5) Там, где это применимо, должны быть указаны удаленные и многосторонние местоположения (включая название, адрес и виды деятельности); подробности могут быть указаны в приложении к сертификату.
- 6) Даты на сертификатах должны быть следующими:
 - а) Дата принятия решения о сертификате: дата принятия нового решения после сертификационного или ресертификационного аудита (за исключением регулярных контрольных аудитов).
Даты принятия решения о новом сертификате также требуются в таких ситуациях, как изменение версии схемы и / или расширение / сокращение области действия. В этих случаях срок действия до даты остается неизменным;
 - б) Дата первоначальной сертификации (т.е. дата решения о сертификации после первоначального аудита). Это фиксированная дата, которая сохраняется до тех пор, пока организация связана с ОС и имеет действующие сертификаты FSSC 22000;
 - в) Дата выдачи: дата выдачи сертификата клиенту; или дату перевыпуска при выпуске нового сертификата (например, из-за изменения версии, расширения области действия и т. д.);
 - г) Действительно до даты: срок действия сертификата (например, дата первоначального решения о сертификации + 3 года для начального цикла).

7.3 ПРИОСТАНОВЛЕНИЕ СЕРТИФИКАТА, ОТКАЗ ИЛИ УМЕНЬШЕНИЕ ОБЪЕМА СЕРТИФИКАТА

- 1) *Подвеска*: ОС должен немедленно приостановить сертификацию, если обнаружено критическое несоответствие и / или есть свидетельства того, что его клиент не может или не желает установить и поддерживать соответствие требованиям Схемы.
- 2) *Вывод*: ОС должен отозвать сертификат, если:
 - а) Статус приостановления не может быть отменен в течение шести (6) месяцев;
 - б) Организация прекращает свою деятельность по сертификации FSSC 22000;
 - в) Любая другая ситуация, когда целостность сертификата или процесса аудита серьезно нарушена.
- 3) *Уменьшение объема*: Когда ОС имеет свидетельство того, что их клиент владеет сертификатом, область действия которого превышает их возможности или способность соответствовать требованиям Схемы, ОС должен соответственно сократить область сертификации. Орган по сертификации не должен исключать виды деятельности, процессы, продукты или услуги из области сертификации, если эти действия, процессы, продукты или услуги могут оказывать влияние на пищевую безопасность конечных продуктов, как это определено в области сертификации.

7.3.1 ДЕЙСТВИЕ ПОСЛЕ ПОДВЕСКА, ВЫВОД А ТАКЖЕ ОБЪЕМ СНИЖЕНИЕ

- 1) В случае приостановления или отзыва сертификация системы менеджмента организации недействительна. В течение 3 рабочих дней после принятия решения о сертификации ОС должен выполнить следующие действия:
 - а) изменить статус сертифицированной организации на Портале и в собственном Реестре сертифицированных организаций и принять любые другие меры, которые сочтет необходимыми;
 - б) письменно проинформировать организацию о решении о приостановлении или выходе;
 - в) Поручить организации предпринять соответствующие шаги для информирования своих заинтересованных сторон.
- 2) В случае сокращения области действия сертификация системы менеджмента организации недействительна за пределами пересмотренного заявления области сертификации. В течение 3 рабочих дней после принятия решения о сертификации ОС должен выполнить следующие действия:
 - а) изменить сферу деятельности сертифицированной организации в базе данных FSSC 22000 и в собственном Реестре сертифицированных организаций и предпринять любые другие меры, которые сочтет необходимыми;
 - б) проинформировать организацию в письменной форме об изменении объема работ;
 - в) Поручить организации предпринять соответствующие шаги для информирования своих заинтересованных сторон.

8 ПОРТАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

8.1 ВЛАДЕНИЕ ДАННЫМИ

- а) (Сертифицированная) организация является владельцем аудиторского отчета, в то время как ОС несет ответственность за данные отчета.
- б) (Сертифицированная) организация является держателем сертификата, а не владельцем. СВ является владельцем данных сертификата.

8,2 ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГРУЗКЕ ДАННЫХ

Для всех типов аудита необходимые данные и документация должны быть введены на Портал не позднее, чем через 28 календарных дней после принятия решения о сертификации, но не позднее чем через 2 месяца после последнего дня аудита. Обязательные данные на Портале вводятся на английском языке.

8,3 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ДАННЫХ

Орган по сертификации должен иметь процесс контроля качества данных, обеспечивающий обеспечение качества данных портала СВ. Параметры качества включают как минимум следующее:

- а) Полнота: все обязательные данные зарегистрированы на Портале;
- б) Своевременность: все данные были зарегистрированы на Портале в установленные сроки;
- в) Срок действия: зарегистрированные значения данных соответствуют требованиям схемы;
- г) Точность: данные являются достоверным отображением фактов, касающихся полного аудита и процесса сертификации;
- д) Согласованность: Зарегистрированные данные на Портале являются истинным представлением данных, хранящихся во внутренней системе (ах) ОС.

8,4 СВ ПОРТАЛ

- а) По запросу сертифицированной организации ОС должны активно предоставлять сертифицированной организации доступ к соответствующему профилю организации, данным аудита и сертификации, зарегистрированным на портале ОС, используя доступные функции.
- б) Органы по сертификации должны гарантировать, что доступ Сертифицированной организации предоставляется только уполномоченным лицам.

ТРЕБУЕТСЯ _{PA} T _{RT} S₄ ДЛЯ СЕРТИФИКАЦИИ ТЕЛА

СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЬ 4 ТРЕБОВАНИЯ К СЕРТИФИКАЦИОННЫМ ОРГАНАМ

1	Цель	42
2	Отношения с Фондом	42
	<i>2.1 Лицензирование</i>	<i>42</i>
	<i>2.2 Помолвка</i>	<i>44</i>
	<i>2.3 Программа профессиональной этики</i>	<i>46</i>
3	Компетенция	47
	<i>3.1 Общие сведения</i>	<i>47</i>
	<i>3.2 Лицо, принимающее решения по сертификации</i>	<i>47</i>
	<i>3.3 Технический эксперт</i>	<i>48</i>
	<i>3.4 Свидетель</i>	<i>48</i>
	<i>3.5 Процесс квалификации аудитора</i>	<i>48</i>

1 ЦЕЛЬ

Эта Часть содержит требования для лицензированных органов по сертификации (ОС), которые хотят предоставлять организациям услуги по сертификации Схемы.

Если делается ссылка на требования FSSC 22000, это также применимо к FSSC 22000Quality, если не указано иное.

Термин «Требования схемы» относится к требованиям схемы FSSC 22000, ISO / IEC 17021-1, ISO / TS 22003 и списку решений Совета заинтересованных сторон (BoS).

2 ОТНОШЕНИЕ С ФОНДОМ

2.1 ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ

- 1) В качестве предварительного условия для подачи заявки на лицензию ОС должен иметь действующую аккредитацию ISO / IEC 17021-1: 2015, включая ISO / TS 22003: 2013.
- 2) Для требований схемы аккредитация должна охватывать применимые категории и подкатегории пищевой цепи, в которых она предоставляет свои услуги по сертификации FSSC 22000. По запросу ОС должен предоставить Фонду информацию и документацию, относящуюся к его аккредитации в Схеме.
- 3) Фонд вправе запросить у Органа по аккредитации информацию, касающуюся аккредитации ОС.
- 4) ОС может иметь более одной аккредитации для основного местонахождения, на которую распространяется одна лицензия. В случае, если ОС имеет несколько филиалов, имеющих собственную аккредитацию, для каждого местоположения требуется отдельная лицензия.

2.1.1 ПРОЦЕСС ПОДАЧИ ЛИЦЕНЗИИ

- 1) Органы по сертификации должны подать заявку на получение лицензии в Фонд, чтобы иметь право на выполнение действительных и признанных мероприятий по сертификации по схеме FSSC 22000. Лицензии выдаются на указанное (ые) место (а) офиса СВ в соответствии с запросом в форме заявки на лицензию. В случае передачи на аутсорсинг любой деятельности, связанной с сертификацией, это также должно быть описано в заявке.
- 2) Лицензия может охватывать несколько категорий пищевой цепи для услуг по сертификации качества FSSC 22000 и / или FSSC 22000.
- 3) С заявкой ОС обязуется выполнять все требования схемы и любые другие обязательства, изложенные в лицензионном соглашении.

2.1.2 ЛИЦЕНЗИИ

2.1.2.1 ЛИЦЕНЗИОННОЕ СОГЛАШЕНИЕ (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ СТАТУС)

- 1) ОС должен подать заявку в Фонд с указанием категорий и подкатегорий пищевой цепи, которым они желают предоставлять услуги по сертификации. В рамках заявки ОС должен предоставить документацию, требуемую Программой добросовестности в рамках процесса адаптации.
- 2) После изучения информации и успешного завершения соответствующих этапов Программы добросовестности Фонда ОС должен получить лицензию с предварительным статусом и быть внесен в список предварительно утвержденных ОС на веб-сайте FSSC 22000.

- 3) Затем ОС должен подать заявку на аккредитацию в аккредитованном Фондом аккредитованном учреждении и представить в Фонд письменное подтверждение принятия заявки.
- 4) Предварительный статус позволяет ОС использовать Схему для неаккредитованной сертификации после получения разрешения от Фонда в соответствии с требованиями процесса адаптации программы Integrity Program. Неаккредитованные сертификаты регистрируются на Портале. После получения аккредитации эти неаккредитованные сертификаты могут быть заменены аккредитованным сертификатом сразу или после следующего сертификационного аудита. Если статус аккредитации не будет достигнут, временная лицензия будет прекращена, а уже выданные сертификаты будут отозваны.
- 5) Предварительный статус лицензии действителен в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты подписания Фондом, и в течение этого периода ОС должен:
 - а) Получить аккредитацию от аккредитованного органа, принятого Фондом, для категорий и подкатегорий, указанных в лицензионном соглашении. Требования FSSC 22000 к процессу аккредитации см. В Части V Схемы;
 - б) Иметь как минимум пять (5) проверенных организаций, зарегистрированных на Портале.
 - в) Успешно завершить соответствующие этапы процесса адаптации к программе профессиональной этики.

2.1.2.2 ЛИЦЕНЗИОННОЕ СОГЛАШЕНИЕ (ПОЛНЫЙ СТАТУС)

После выполнения критериев пункта 2.1.2.1 ОС должен представить Фонду:

- а) Копия свидетельства об аккредитации, охватывающая категории и подкатегории лицензионного соглашения;
- б) Копия отчетов об оценке АВ (офисные оценки и оценки свидетелей).

После успешного завершения соответствующих этапов Программы добросовестности Фонд должен выпустить и / или изменить статус лицензионного соглашения ОС, перечисленных на веб-сайте FSSC 22000 и на Портале.

2.1.3 ЛИЦЕНЗИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для сохранения своей лицензии ОС должен:

- а) Иметь не менее пятидесяти (50) сертификатов, зарегистрированных на Портале, из которых не менее одного для каждой лицензированной категории пищевой цепи. Для новых ОС это достигается следующим образом после получения полной лицензии: пятнадцать (15) сертификатов в течение 12 месяцев, тридцать пять (35) сертификатов в течение 24 месяцев и пятьдесят (50) сертификатов в течение 36 месяцев.
- б) соответствовать всем требованиям схемы сертификации FSSC 22000 для ОС;
- в) Выполнять финансовые обязательства перед Фондом.

2.1.4 ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

- 1) ОС должен подать заявку в Фонд с указанием подкатегорий пищевой цепи (или категории, если подкатегории нет), для которых он запрашивает продление существующей лицензии.
- 2) ОС должен получить предварительный статус для новой подкатегории (или категории, если подкатегории нет) после проверки, регистрации на Портале и отображения в утвержденном списке ОС на веб-сайте FSSC 22000. ОС должен предоставить Фонду письменное подтверждение согласия АВ для начала процесса аккредитации.
- 3) Предварительный статус позволяет ОС выдавать неаккредитованные сертификаты для новой подкатегории (или категории, если подкатегории нет). Неаккредитованные сертификаты должны быть зарегистрированы в

Портал. После аккредитации эти сертификаты могут быть заменены аккредитованным сертификатом.

- 4) Предварительный статус лицензии действителен только в течение 12 месяцев с даты подписания Фондом, и в течение этого периода ОС должен получить аккредитацию от АВ, принятого Фондом для категорий и подкатегорий, указанных в лицензионное соглашение. Для FSSC 22000-Quality аккредитация должна охватывать ISO 9001.
- 5) По крайней мере, один сертификат должен быть указан на Портале для новой категории в установленные сроки.

2.1.5 ПРИОСТАНОВКА, ПРЕКРАЩЕНИЕ И СОКРАЩЕНИЕ

Фонд имеет право приостановить, прекратить действие или ограничить объем лицензионного соглашения ОС. Причины могут быть, среди прочего:

- 1) Аккредитация не достигается в течение одного года;
- 2) Прекращение аккредитации;
- 3) Несоответствие минимальному количеству сертификатов, установленному Фондом;
- 4) решение комиссии по санкциям;
- 5) Отсутствие выплаты взноса в Фонд;
- 6) Повторяющееся несоблюдение требований Схемы;
- 7) Несоблюдение Программы профессиональной этики или ее компонентов.

2.1.5.1 ПОДВЕСКА

- 1) Когда действие лицензии ОС приостанавливается Фондом, Фонд будет определять, в какой степени ОС будет разрешено проводить аудит и сертификацию в течение определенного периода времени. Фонд опубликует приостановки на веб-сайте FSSC 22000, о чем будет уведомлен орган по аккредитации.
- 2) Фонд восстановит приостановленную лицензию, когда ЦБ продемонстрирует, что проблема, которая привела к приостановке, решена и условия для отмены приостановки выполнены.
- 3) Неспособность решить проблемы, которые привели к приостановке, в срок, установленный Фондом, приведет к прекращению действия или сокращению объема лицензии в соответствии с Программой добросовестности и Политикой санкций.

2.1.5.2 ПРЕКРАЩЕНИЕ

- 1) Когда лицензия ОС прекращается Фондом, ОС не может подать заявку на новую лицензию в сроки, указанные Фондом.
- 2) ОС согласовывает с Фондом передачу его сертифицированных организаций в соответствии с требованиями, изложенными в лицензионном соглашении.

2.2 ПОМОЛВКА

2.2.1 СВЯЗЬ

- 1) ОС должен назначить контактное лицо FSSC 22000, которое компетентно в соответствии с требованиями Схемы и поддерживает связь с Фондом.
- 2) Это лицо должно нести ответственность за все аспекты реализации схемы и обеспечивать, чтобы следующие обязанности были определены и реализованы в рамках ОС:
 - а) Назначить контактное лицо для ИТ-систем FSSC 22000;

- б) Назначить ответственное лицо для управления Программой добросовестности; Назначить
 - в) представителя для участия в конференции по гармонизации;
 - г) Будьте в курсе событий Scheme, включая разработки в области ИТ; Управление другой
 - д) дополнительной информацией, требуемой Фондом;
 - е) Сообщать новую информацию или изменения, касающиеся требований в Схеме, вовлеченным сторонам в течение одного месяца, если иное не указано Фондом.
- 3) ОС должен возложить ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы качества ОС, относящейся к схеме FSSC. Этот назначенный сотрудник также должен нести ответственность за отчетность о работе системы качества для целей анализа со стороны руководства и постоянного улучшения.

ОС сообщает Фонду следующее:

- 1) Изменения в статусе аккредитации FSSC 22000: например, расширение или сокращение объема, приостановка или отзыв, вместе с письменным сообщением Фонду об обстоятельствах, приведших к этому, и любых задержках в получении аккредитации, которые могут повлиять на лицензию
- 2) Любые существенные изменения в его собственности, правовом статусе, управленческом персонале, структуре или конституции, которые (потенциально) своевременно влияют на управление СВ Схемой;
- 3) Любой возможный конфликт или проблема, которые могут привести к дурной репутации Фонда или GFSI;
- 4) Любой публичный отзыв сертифицированной организации, повлекший за собой смерть и / или госпитализацию, или вызвавший значительное освещение в СМИ, в течение трех дней с момента уведомления об отзыве в ОС;
- 5) Ситуации и / или серьезные события, при которых нарушается целостность сертификации FSSC 22000, как описано в Части 3.

2.2.2 ОБЯЗАННОСТИ

- 1) ОС должен сотрудничать со всеми запросами Фонда о предоставлении информации обо всех аспектах функционирования и целостности Схемы.
- 2) В случае, если спектр предлагаемых сертификационных услуг шире, чем у аккредитованных, ОС должен обеспечить, чтобы пределы и объем аккредитации были ясными и общедоступными, в то время как любая неясность в отношении объема услуг, предлагаемых ОС для Схемы должна быть согласована с Фондом, и сертификационные услуги, которые не входят в сферу аккредитации, должны отличаться от аккредитованных.
- 3) ОС несет ответственность за полное применение требований данной схемы и должен быть готов продемонстрировать соблюдение в любое время всех этих требований.
- 4) ОС должен присутствовать на ежегодной конференции по гармонизации и делиться информацией со всем соответствующим персоналом.
- 5) ОС должен участвовать в Программе добросовестности.
- 6) ОС должен информировать свой АВ о любых изменениях статуса лицензии (например, сокращенная, продленная, приостановленная и т. Д.), Внесенных Фондом.
- 7) ОС должен предоставлять информацию о сертифицированной организации Фонду, GFSI и государственным органам, когда это требуется по закону.
- 8) Орган по сертификации должен предпринять соответствующие шаги для оценки ситуации и иметь процедуры, обеспечивающие поддержание целостности сертификации после уведомления о серьезном событии и / или происшествии, связанном с безопасностью пищевых продуктов, и вести запись в поддержку принятого решения.

- 9) ОС должен обеспечить полноту, актуальность, правильность и соответствие всех данных схемы на портале требованиям схемы.
- 10) Если ОС использует логотип FSSC 22000, они должны соответствовать требованиям Части 2 и имеют право использовать его только при наличии подписанного лицензионного соглашения.
- 11) Годовой отчет о результатах деятельности должен быть предоставлен ОС в Фонд с минимальным содержанием, указанным Фондом.

2.3 ПРОГРАММА ЧЕСТНОСТИ

- 1) ОС должен участвовать в Программе добросовестности, которая является системой постоянного мониторинга Фонда. Эта программа охватывает всю деятельность лицензированных ОС, чтобы обеспечить соблюдение всех требований Схемы. ОС должен предоставить любую документацию, запрошенную Фондом программы добросовестности.
- 2) Мероприятия по мониторингу включают, но не ограничиваются:
 - а) кабинетный анализ отчетов об аудите и дополнительной информации о процессе аудита;
 - б) оценка и регистрация аудиторов;
 - в) Офисные оценки;
 - г) аудиты с участием свидетелей;
 - д) Мониторинг согласованных ключевых показателей эффективности.

Дополнительную информацию можно найти в Программе добросовестности и Политике санкций.

2.3.1 НЕСООТВЕТСТВИЕ

- 1) Программа добросовестности Фонда определяет «несоответствие» как любое нарушение требований Схемы.
- 2) несоответствия («НС»), требующие ответа от ОС, должны сообщаться Фондом в ответ на:
 - а) Любое несоответствие, вызванное Программой добросовестности;
 - б) Отзывы пользователей Схемы;
 - в) обратная связь от сертифицированных организаций;
 - г) обратная связь от органов по аккредитации;
 - д) обратная связь с государственными органами;
 - е) обратная связь со СМИ; а также
 - г) Любые другие отзывы, которые считаются заслуживающими доверия.

2.3.2 СЛЕДОВАТЬ ЗА

- 1) При получении несоответствия ОС должен:
 - а) зарегистрировать несоответствия во внутренней системе и управлять ими;
 - б) Ответить в установленные сроки и действовать, чтобы:
 - я. Восстановить соответствие (т.е. внести исправления);
 - ii. Проведите расследование, чтобы определить причинные факторы;
 - iii. Выполните анализ воздействия;
 - iv. Предоставьте документированный план корректирующих действий (CAP) с подробным описанием несоответствия, классификации, анализа причин, исправления, запланированных корректирующих действий, ответственного лица, срока выполнения, показателей эффективности, даты закрытия.

- 2) Затем:
 - а) предпринять корректирующие действия для управления выявленными причинными факторами, чтобы риски, подверженные повторению, были снижены до приемлемого уровня, предоставить объективные доказательства; используйте возможность
 - б) выяснить, как еще и где еще могло произойти подобное несоответствие;
 - в) принять превентивные меры для управления этими причинными факторами, чтобы риски, связанные с происшествием, также были снижены до приемлемого уровня.
- 3) Несоблюдение установленных сроков в случае несоответствий приведет к запуску Программы добросовестности и Политики санкций.

2.3.3 САНКЦИИ

- 1) Органы по сертификации, которые постоянно не соответствуют требованиям Схемы или ставят под угрозу целостность Схемы, должны расследоваться Фондом в соответствии с Программой добросовестности и Политикой санкций.
- 2) Санкции против несоответствующих СВ могут включать:
 - а) Приостановление действия лицензии на выдачу сертификатов в соответствии со Схемой до тех пор, пока несоответствия не будут исправлены должным образом;
 - б) Прекращение действия лицензии на выдачу сертификатов согласно Схеме.

ЦБ должен отреагировать на санкции, как указано в уведомлении о санкциях. Подробная информация представлена в Программе добросовестности и Политике санкций.

3 КОМПЕТЕНТНОСТЬ

3.1 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

- 1) Орган по сертификации должен следовать требованиям, описанным в Приложении С ISO / TS 22003, для определения компетенций, необходимых для проведения деятельности по анализу заявки, выбора группы аудита, деятельности по планированию аудита и принятия решения по сертификации.
- 2) Должен существовать документированный процесс первоначального и текущего анализа компетентности всех этих функций. Записи об обучении и проверках компетентности должны поддерживаться.

3.2 ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕЦЕНЗЕНТ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРИНИМАЮЩИЙ РЕШЕНИЯ

3.2.1 ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕЦЕНЗЕНТ

Технический эксперт должен соответствовать тем же требованиям, которые изложены ниже для лица, принимающего решение о сертификации, за исключением 3.2.2 - 1с. Функции технической проверки и принятия решения по сертификации могут быть отдельными, или решение о техническом обзоре и сертификации может принимать одно и то же лицо, если выполняются требования к компетентности.

3.2.2 РЕШЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ

- 1) Лица, принимающие решение о выдаче, сохранении, расширении или сокращении объема, приостановлении действия или отзыве сертификата для регистрации в Реестре сертифицированных организаций FSSC 22000, должны обладать следующими очевидными компетенциями;
 - а) Соответствовать требованиям Приложения С ISO / TS 22003: 2013;
 - б) Знание требований схемы;
 - в) Знание систем менеджмента безопасности пищевых продуктов и способность их оценивать.
- 2) В случае FSSC 22000-Quality лицо, принимающее решение по сертификации, должно знать ISO 9001.

3.3 ТЕХНИЧЕСКИЙ ЭКСПЕРТ

- 1) При необходимости в аудиторскую группу может быть назначен технический эксперт.
- 2) ОС должен иметь процедуру утверждения технических экспертов, которые должны иметь очевидный опыт работы в подкатегории, поддерживающей объем аудита. Технический эксперт всегда должен работать под руководством квалифицированного аудитора FSSC 22000.
- 3) Если используется технический эксперт, ОС должен гарантировать, что хотя бы один аудитор в группе имеет квалификацию в данной категории.

3.4 СВИДЕТЕЛЬ

- 1) Проверенные аудиты должны проводиться аудитором, имеющим квалификацию для признанной GFSI программы сертификации, который может продемонстрировать компетентность в соответствии с требованиями схемы FSSC 22000, или лицом по технической сертификации CB FSSC 22000 с аналогичной компетенцией и опытом. Свидетели должны быть оценены и квалифицированы ОС как подходящие для проведения проверок с участием свидетелей.
- 2) Свидетель прошел обучение методам проверки свидетелей. Свидетель не
- 3) принимает активного участия в проверке.
- 4) Свидетели должны иметь как минимум эквивалентную компетентность оцениваемой функции (см. ISO / TS 22003: 2013 Приложение С).
- 5) Свидетельский аудит, проводимый ОС, может быть заменен только аудитом, свидетелем которого является орган по аккредитации (АК), если это первый аудит, проводимый по временной лицензии.

3.5 ПРОЦЕСС КВАЛИФИКАЦИИ АУДИТОРА

ОС должен иметь систему и документированные процедуры для отбора, обучения, оценки, (пере) квалификации и поддержания квалификации аудитора.

3.5.1 НАЧАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА И ОПЫТ

ОС должен гарантировать, что стажеры-аудиторы или аудиторы, переведенные из других ОС, соответствуют следующим требованиям к начальной подготовке и опыту:

- 1) Опыт работы _____
 - а) Опыт работы в пищевой или связанной с ней промышленности, включая как минимум 2 года работы на полную ставку в сфере обеспечения качества или безопасности пищевых продуктов в сфере производства или производства пищевых продуктов, розничной торговли, инспекции или правоприменения или аналогичных.

2) Образование

- а) Образование: степень в области пищевых продуктов или бионаук или, как минимум, успешно закончил курс высшего образования, связанный с пищевыми продуктами или бионауками, или его эквивалент.

3) Обучение

- а) Курс ведущего аудитора по СБМБ или СМК - минимум 40 часов, включая экзамен;
- б) Обучение HACCP - минимум 16 часов, включая экзамен;
- в) Стандарт ISO 22000 - минимум 8 часов, включая экзамен (если не входит в состав Lead Курс обучения аудиторов);
- г) Тренинг по вопросам продовольственной защиты, охватывающий методологию оценки угроз продовольственной защиты и возможные меры по смягчению последствий (включая экзамен);
- д) Обучение по вопросам мошенничества с пищевыми продуктами, охватывающее методологию оценки уязвимости к продовольственному мошенничеству и возможные меры по смягчению его последствий (включая экзамен);
- е) Стандарты - все соответствующие требования Схемы (включая экзамен); ISO / TS 22003 (Приложение С), ISO 19011 и ISO / IEC 17021-1 (применительно к процессам аудита ОС, включая экзамен);
- грамм) Обучение по соответствующему стандарту PRP (включая экзамен).

4) Другие

- а) Аудиты: минимум десять (10) дней аудита, состоящих из не менее пяти (5) сторонних аудитов безопасности пищевых продуктов, которые охватывают элементы требований FSMS, HACCP и PRP в соответствующем секторе промышленности. Пять (5) аудитов должны включать как минимум два (2) аудита FSSC 22000 под наблюдением квалифицированного аудитора FSSC и один (1) аудиторский аудит FSSC 22000. Если уже квалифицированный аудитор FSSC 22000 переходит из другого ОС, два (2) контролируемых аудита не требуются, только свидетельский аудит FSSC 22000.
- б) Для Категории I: первичная квалификация, диплом или более высокий сертификат в области технологии упаковки и соответствующий сертификат в области пищевых технологий, гигиены пищевых продуктов или смежных научных дисциплин ИЛИ первичная квалификация в области пищевых технологий, безопасности пищевых продуктов / гигиены или смежных научных дисциплин и обучение (минимум 30 часов) плюс сертификат по технологии упаковки, которая соответствует требованиям, установленным WPOPackaging. Это обучение должно включать как минимум следующие темы:
- я. Основы принципов и концепций упаковки;
 - ii. Законодательство, стандарты и правила упаковки;
 - iii. Производство упаковочных материалов;
 - iv. Особенности упаковки пищевых / кормовых продуктов;
 - v. Контроль и тестирование качества / безопасности пищевых продуктов;
 - vi. Полиграфические процессы и печатные краски;
 - vii. Переработка упаковки и
 - viii. Дизайн упаковочных материалов.
- с) FSSC 22000-Качество: быть квалифицированным аудитором для аккредитованной ISO / IEC 17021-1 сертификации ISO 9001 в соответствии с категориями ISO / TS 22003 и кодами ISO 9001 для пищевой промышленности.

3.5.2 ПЕРВИЧНАЯ ОЦЕНКА И УТВЕРЖДЕНИЕ

- 1) ОС:
 - а) обеспечивать контролируемое обучение в области аудита безопасности пищевых продуктов;
 - б) провести аудит аудитора с привлечением свидетелей по стандарту FSSC 22000, чтобы подтвердить достижение компетентности; а также
 - в) задокументировать подтверждение удовлетворительного завершения программы обучения и проведенного аудита.
- 2) Контролируемое обучение и контролируемый аудит должны проводиться квалифицированным аудитором FSSC 22000 или специалистом по технической сертификации FSSC 22000 с аналогичной компетенцией и опытом.
- 3) Аудиторы, уже прошедшие квалификацию FSSC 22000, переходящие из другого ОС, должны всегда проходить аудиторскую проверку новым ОС в рамках процесса утверждения. Если новый ОС считает, что удаленное свидетельство является достаточно надежным, новый ОС может использовать ИКТ для удаленного проведения аудита свидетеля для утверждения аудитора FSSC 22000. Обратитесь к Приложению 9 для получения дополнительной информации. Все аудиторы FSSC 22000 (включая аудиторов, проходящих обучение)
- 4) должны быть зарегистрированы на Портале в соответствии с инструкциями Фонда.

3.5.3 ПРИСВОЕНИЕ ПОДКАТЕГОРИЙ (НАЧАЛЬНОЕ И РАСШИРЕНИЕ)

- 1) После первоначального утверждения аудиторы должны быть утверждены / квалифицированы для каждой подкатегории (см. Часть 1, таблица 1). Чтобы присвоить аудитору подкатегории, ОС должен продемонстрировать, что аудитор соответствует следующим требованиям:
 - а) Опыт:
 - я. Шесть (6) месяцев опыта работы в подкатегории (если работа по консультированию по вопросам безопасности пищевых продуктов или качества используется для демонстрации опыта работы, количество человеко-дней должно составлять до шести месяцев) ИЛИ
 - ii. Пять (5) аудитов в соответствии с утвержденным или признанным GFSI стандартом, голландским HACCP или ISO 22000 в подкатегории в качестве квалифицированного аудитора ИЛИ
 - iii. Пять (5) аудитов в соответствии с утвержденным или признанным GFSI стандартом, голландским HACCP или ISO 22000 в подкатегории в качестве стажера под наблюдением квалифицированного аудитора для подкатегории ИЛИ
 - iv. Комбинация вышеперечисленного
 - б) продемонстрированная конкретная компетентность в подкатегории
 - в) соответствие собственным критериям компетентности ОС для подкатегории
- 2) ОС должен определить критерии компетентности для каждой подкатегории, чтобы гарантировать знание продуктов, процессов, практик и применимых законов и правил соответствующей подкатегории. Должна быть продемонстрирована компетентность во всей подкатегории. Если ОС дополнительно разделяет подкатегории, должно быть ясно, для каких частей подкатегории аудитор квалифицирован.

3.5.4 ПОДДЕРЖАНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ АУДИТОРА

3.5.4.1 АУДИТЫ

- 1) Каждый аудитор должен проводить не менее пяти (5) аудитов FSSC 22000 в разных организациях каждый календарный год в качестве ведущего или соаудитора. В этом контексте отдельные аудиты этапа 1 и специальные аудиты не учитываются.

- 2) В случае, когда требование (1) не может быть выполнено, ОС должен гарантировать, что аудитор провел не менее пяти (5) аудитов по утвержденной схеме GFSI (только после фермы, за исключением категории А пищевой цепи), из которых по крайней мере, один (1) аудит FSSC 22000 в качестве ведущего или со-аудитора. ОС должен отметить этого аудитора на Портале как работающего в рамках соглашения о временном освобождении с соответствующим обоснованием. Освобождение может применяться в следующих случаях:
 - а) длительное заболевание аудитора;
 - б) продолжительный отпуск (например, по беременности и родам, отцовский, творческий отпуск);
 - в) отсутствие клиентов в регионе / стране *
 - г) в связи с серьезным событием

* Из-за отсутствия клиентов временное освобождение не может применяться более одного года для одного и того же аудитора.
- 3) Если аудитор продемонстрировал, что он / она проводил аудит по FSSC 22000 для другого ОС, они также могут быть включены. В случае пунктов 2 или 3 выше, ОС должен загрузить доказательства аудита на Портал.

3.5.4.2 НЕПРЕРЫВНОЕ ОБУЧЕНИЕ

- 1) Аудиторы должны посещать любое соответствующее ежегодное обучение, включая те, которые определены Фондом, например, обучение, конференции, семинары и / или сетевые встречи, чтобы быть в курсе требований Схемы, передовых методов отрасли, безопасности пищевых продуктов и технологических разработок. .
- 2) Аудиторы должны иметь доступ к соответствующим законам и нормативным актам и уметь их применять. ОС должен вести письменные записи обо всех проведенных соответствующих курсах обучения.

3.5.4.3 ПОДТВЕРЖДЕННЫЙ АУДИТ

- 1) По крайней мере, один (1) аудит с привлечением свидетелей FSSC 22000 должен проводиться каждые три (3) года для подтверждения приемлемой работы аудитора. Свидетельский аудит должен проводиться при полном сертификационном аудите FSSC. Автономный этап 1, последующий аудит и специальный аудит не могут использоваться в качестве аудитов свидетелей.
- 2) Отчет об оценке аудита свидетелем должен быть заполнен свидетелем, чтобы подтвердить выполнение - как минимум - элементов, описанных для аудиторской деятельности в ISO / TS 22003: 2013 Таблица С1.

3.5.4.4 ПРОВЕРКА АУДИТОРА

- 1) Общая работа аудитора должна оцениваться каждые три (3) года, чтобы подтвердить неизменную компетентность аудитора. Следующие аспекты должны быть оценены назначенным руководителем ОС до переквалификации:
 - а) журнал аудиторского аудита;
 - б) журнал обучения аудитора;
 - в) результат свидетельской проверки.
- 2) Оценка должна учитывать общую работу аудитора, включая жалобы клиентов.
- 3) Документальное подтверждение успешного завершения всего процесса переквалификации должно быть загружено на Портал.

Заметка: Требуется только один аудит с участием свидетелей, независимо от количества категории / подкатегории, в которых квалифицирован аудитор.

ТРЕБУЕТСЯ _{PA} T _{RT} S₅
ЗА
АККРЕДИТАЦИЯ
ТЕЛА

СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЬ 5 ТРЕБОВАНИЯ К АККРЕДИТАЦИОННЫМ ОРГАНАМ

1	Цель	54
1.1	<i>Членство в IAF</i>	<i>54</i>
1.2	<i>Связь и обязанности</i>	<i>54</i>
2	Аккредитация	54
2.1	<i>Лицензионное соглашение</i>	<i>54</i>
2.2	<i>Процесс аккредитации</i>	<i>55</i>
2.3	<i>Программа профессиональной этики</i>	<i>56</i>

1 ЦЕЛЬ

Эта Часть определяет требования, согласно которым Фонд будет принимать органы по аккредитации (АО), которые предоставляют услуги по аккредитации лицензированным органам по сертификации.

1.1 ЧЛЕНСТВО В МАФ

- 1) Органы по аккредитации, предоставляющие аккредитацию органам по сертификации для сертификации FSSC 22000 и / или сертификации качества FSSC 22000, должны быть действующими членами Международного форума по аккредитации (IAF) и:
 - а) быть участником Соглашения IAF о многостороннем признании (MLA) систем управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS), охватывающего услуги по аккредитации FSSC 22000; а также
 - б) быть подписантом IAF MLA для FSSC 22000 (когда он будет доступен) для покрытия услуг по аккредитации FSSC 22000 и
 - в) Стать участником Соглашения IAF MLA по Системе менеджмента качества (QMS), которое распространяется на услуги по аккредитации качества FSSC 22000.

1.2 КОММУНИКАЦИЯ И ОБЯЗАННОСТИ

- 1) Оргкомитет назначает основное и дополнительное контактное лицо для связи с Фондом.
- 2) ОА должен своевременно уведомлять Фонд обо всех изменениях в контактных лицах, его собственности, правовом статусе или любых других вопросах, имеющих отношение к аккредитации. Об изменении статуса АВ IAF MLA необходимо сообщить Фонду в течение 3 рабочих дней.
- 3) По крайней мере, одно контактное лицо или оценщик АВ должно присутствовать на ежегодной конференции по гармонизации.
- 4) Информация об изменениях в требованиях к Схеме и другая соответствующая информация, передаваемая АВ через вебинары и технические информационные бюллетени, должна передаваться АВ со всеми своими оценщиками Схемы, а записи такого обучения должны сохраняться.
- 5) ОА должен незамедлительно проинформировать Фонд в случае изменения статуса аккредитации ОС (например, предоставлено, продлено, сокращено, восстановлено, приостановлено или отозвано).
- 6) По запросу ОС должен сотрудничать с Фондом в отношении информационных запросов, связанных с деятельностью его аккредитованных ОС.

2 АККРЕДИТАЦИЯ

2.1 ЛИЦЕНЗИОННОЕ СОГЛАШЕНИЕ

- 1) Орган по аккредитации должен убедиться, что ОС подписал (временное) лицензионное соглашение с Фондом для сертификации предварительно определенной подкатегории пищевой цепи ISO / TS 22003: 2013 (или категории, если подкатегории нет), как указано в Приложении 5 и / или для FSSC 22000-Качество.
- 2) Орган по аккредитации не должен выдавать сертификат аккредитации для категории или подкатегории (при отсутствии (временной) лицензии с Фондом, это включает расширение области применения для новых подкатегорий (или категории, если подкатегории нет).

2.2 ПРОЦЕСС АККРЕДИТАЦИИ

2.2.1 ГЕНЕРАЛЬНАЯ

- 1) Орган по аккредитации должен выдать подтверждение заявки на аккредитацию с указанием подробного объема для ОС-заявителя.
- 2) Орган по аккредитации должен выдать подтверждение об отклонении заявки на аккредитацию с указанием подробного объема для ОС-заявителя.
- 3) Процесс аккредитации должен охватывать все требования Схемы, применимые к области аккредитации.
- 4) Только после одобрения Фонда ЦБ имеет право проводить аудит FSSC 22000 в соответствии с его временной лицензией с участием квалифицированного аудитора FSSC 22000. По крайней мере, один из этих аудитов должен быть засвидетельствован Органом по аккредитации, и по крайней мере один полный файл сертификации FSSC 22000 должен быть рассмотрен в ходе первоначального процесса аккредитации.
- 5) Промежуточные изменения требований схемы доводятся до сведения АВ через список решений BoS (опубликованный на веб-сайте FSSC 22000).

2.2.2 ОБЪЕМ АККРЕДИТАЦИИ

- 1) Область аккредитации должна быть четко определена и быть частью свидетельства об аккредитации, как определено ниже и кратко изложено в Приложении 5 к этой части:
 - a) Сертификация системы безопасности пищевых продуктов (FSSC) 22000 версия 5; или
 - b) Сертификация системы безопасности и качества пищевых продуктов (FSSC) 22000-Качество, версия 5;
 - в) Нормативные документы для проведения сертификации:
 - я. ISO 22000;
 - ii. ISO 9001 (применимо только для FSSC 22000-Качество);
 - iii. PRP для конкретных секторов;
 - iv. Дополнительные требования к FSSC 22000.
 - г) Кластеры, категории и подкатегории пищевой цепи, как указано в Приложении А ISO / TS 22003: 2013;
 - е) коды секторов IAF ID 1, как указано в Приложении 5 Компетенция аудитора (применимо только для FSSC 22000-Качество); а также
 - е) Места, на которые распространяется аккредитация ОС.
- 2) Аттестат аккредитации должен включать дату первоначальной аккредитации и срок действия.

2.2.3 ПОДТВЕРЖДЕННЫЕ АУДИТЫ

- 1) Проверяемые аудиты должны соответствовать требованиям к свидетелям деятельности для аккредитации органов по сертификации систем менеджмента, изложенным в разделе 7.5.6 IAF MD 16: 2015, со следующими конкретными требованиями схемы FSSC 22000:
 - a) Первоначальная оценка и оценка расширения области применения должны требовать, по крайней мере, одного (1) засвидетельствованного аудита FSSC 22000 каждой категории (как определено в ISO / TS 22003: 2013), подробно описанной в предварительном или полном лицензионном соглашении CB;
 - b) Орган по аккредитации должен проводить аудиты со свидетелем по FSSC 22000, охватывающие все категории, включенные в область аккредитации ОС, в течение цикла аккредитации АО.
 - c) Для целей наблюдения за CB, FSSC 22000-Качество считается категорией.

2.3 ПРОГРАММА ЧЕСТНОСТИ

- 1) Фонд предоставляет АВ доступ ко всем значимым результатам СВ своей Программы добросовестности и системы управления жалобами, относящейся к ISO / IEC 17021-1: 2015. Орган по аккредитации должен учитывать содержание этой информации во время ежегодной оценки ОС.
- 2) Органы по сертификации приглашаются на добровольной основе участвовать в оценках офисов Программы добросовестности, проводимых Фондом для своих лицензированных ОС.
- 3) Фонд информирует ОС о приостановлении или прекращении действия лицензированных ОС.

ТРЕБУЕТСЯ_{PA} T_{RT} S₆ ДЛЯ ТРЕНИРОВКИ ОРГАНИЗАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЬ 6 ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

1	Цель	59
2	Отношения с Фондом	59
2.1	Лицензия	59
2.2	Обязанности и общение	60
2.3	Программа профессиональной этики	61
3	Виды обучения	62
3.1	Понимание FSSC 22000	62
3.2	Внедрение FSSC 22000	62
3.3	FSSC 22000 Курс внутреннего аудитора	63
3.4	FSSC 22000 Курс ведущего аудитора	63
4	операционные процессы	63
4.1	Потребности в обучении	63
4.2	Разработка учебных материалов	63
4.3	Среда обучения и ресурсы	64
4.4	Оценки участников курса	64
4.5	Эффективность обучения	64
4.6	Сертификаты обучения FSSC 22000	65
5	Кроссовки	65
5.1	Компетенция тренера	65
5.2	Поддержание квалификации тренеров	66
6	Система управления	66
6.1	Контроль документов	67
6.2	Жалобы и апелляции	67

1 ЦЕЛЬ

В этой части изложены требования к лицензированным учебным организациям (ТО), которые хотят проводить утвержденные учебные курсы FSSC 22000.

2 ОТНОШЕНИЕ С ФОНДОМ

2.1 ЛИЦЕНЗИЯ

Техническое задание должно предоставлять услуги по обучению FSSC 22000 только при наличии действующей (полной) лицензии от Фонда на соответствующий объем обучения.

2.1.1 ПРИМЕНЕНИЕ

- 1) Техническое задание должно подать заявку в Фонд с указанием типа обучения по программе FSSC 22000, на которое они хотели бы подать заявку. Форма заявки доступна на сайте FSSC 22000. Требуемая информация включает:
 - а) контактная информация;
 - б) ТО операция;
 - в) региональная деятельность;
 - г) типы предоставляемых курсов FSSC 22000;
 - д) Тренеры FSSC 22000.
- 2) В форме заявки содержится подробная информация о том, какие документы необходимо предоставить для каждого этапа процесса (временное и полное лицензионное соглашение).

2.1.2 ЛИЦЕНЗИОННОЕ СОГЛАШЕНИЕ

2.1.2.1 ЛИЦЕНЗИОННОЕ СОГЛАШЕНИЕ (ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ)

- 1) После успешного рассмотрения заявки и уплаты необходимого сбора в Фонд заявителю выдается лицензионный договор с временным статусом. Подписанное лицензионное соглашение (предварительное) позволяет
- 2) TrainingOrganization иметь доступ к учебным материалам FSSC 22000, которые могут использоваться в качестве основы для разработки своих собственных учебных материалов. ТО не будет предоставлять или продавать какие-либо курсы FSSC 22000, одобренные Фондом, до тех пор, пока не будет предоставлено полное лицензионное соглашение.
- 3) Лицензионное соглашение (предварительное) действительно в течение 12 месяцев с даты подписания Фондом, и в течение этого периода ТО должно повысить статус своего лицензионного соглашения до полного, выполнив действия, описанные в следующем разделе.

2.1.2.2 ЛИЦЕНЗИОННОЕ СОГЛАШЕНИЕ (ПОЛНОЕ)

- 1) Для изменения статуса лицензионного соглашения (временного) на (полное) лицензионное соглашение ТО должно:
 - а) представить учебные материалы и квалификацию тренеров для проведения кабинетной проверки в рамках Программы честности схемы (IP). Представленные файлы должны относиться ко всем курсам, указанным в заявке (по одному для каждого типа обучения, см. Раздел 3). Образец тренеров

файлы также будут запрошены для оценки их компетентности. Все файлы должны быть в цифровом формате;

- б) удовлетворительно устранять несоответствия, выявленные в ходе кабинетных проверок, путем демонстрации эффективных корректирующих действий (см. 2.3.2).
- 2) После рассмотрения и утверждения Фонд должен полностью изменить статус лицензионного соглашения и включить информацию о ТЦ и его курсах на веб-сайт FSSC 22000.
- 3) С предоставлением полного лицензионного соглашения УП имеет право использовать логотип FSSC 22000 на своих сертификатах обучения, учебных материалах, брошюрах и на веб-сайте (требования к использованию определены в Части 2), а также предоставлять утвержденные учебные курсы, указанные в Веб-сайт FSSC 22000.
- 4) Если полный статус не будет предоставлен через 12 месяцев после подписания лицензионного соглашения (временного), лицензия будет прекращена (см. 2.1.5). ТО может повторно подать заявку после процедуры, описанной выше.

2.1.3 ЛИЦЕНЗИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЗ должен ежегодно предоставлять следующую информацию:

- 1) Обзор тренингов FSSC 22000, проведенных в предыдущем году;
- 2) Планируемое количество тренингов FSSC на текущий год 22000;
- 3) Изменения в организации / управлении ТО.

2.1.4 ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

Если первоначальная лицензия не распространяется на все четыре типа обучения (см. Раздел 3), УО должно подать заявку, включая новые учебные материалы FSSC 22000 для продления лицензии, а также обновленную квалификационную запись для инструкторов. Шаги в разделе 2.1.2 для полного статуса должны быть выполнены.

2.1.5 ПРЕКРАЩЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

- 1) Фонд оставляет за собой право прекратить действие лицензии ТО. См. Санкции в 2.3.3.
- 2) Логотип FSSC 22000 должен быть удален из любой документации и веб-сайта ТО (если применимо). Техническое задание больше не должно использовать учебные материалы FSSC 22000.
- 3) Название ТО и их курсы будут удалены с веб-сайта FSSC 22000.

2.2 ОБЯЗАННОСТИ И ОБЩЕНИЕ

- 1) По крайней мере, один представитель ТО должен участвовать в ежегодной конференции по гармонизации и технических вебинарах FSSC 22000;
- 2) Информация, полученная через Конференцию по гармонизации и технические вебинары, должна быть передана и согласована в рамках ТЗ;
- 3) График обучения должен ежегодно предоставляться Фонду для обновления на веб-сайте FSSC 22000;

- 4) Логотип FSSC 22000 (или любые другие сделанные заявления) должен использоваться в соответствии с требованиями Схемы (требования к использованию логотипа см. В Части 2);
- 5) Соблюдать все соответствующие требования Схемы; Участвовать
- 6) в Программе добросовестности Фонда; Своевременная выплата
- 7) взносов в Фонд;
- 8) Техническое задание должно назначить контактное лицо и дублера для связи с Фондом;

- 9) О существенных изменениях следует сообщать Фонду. Они включают:
 - а) Контактные данные
 - б) Организационные изменения
 - в) Обновления программ обучения

2.3 ПРОГРАММА ЧЕСТНОСТИ

- 1) Техническое задание должно участвовать в Программе честности, которая является системой постоянного мониторинга Фонда. Эта программа охватывает все виды деятельности ее лицензированных ТЦ, чтобы гарантировать соответствие требованиям Схемы. Техническое задание должно предоставить любую документацию, запрошенную Фондом Программы честности.
- 2) Мероприятия по мониторингу включают, но не ограничиваются:
 - а) кабинетные обзоры учебных материалов, квалификации и опыта тренера, результатов обучения. При необходимости кабинетные проверки могут быть запланированы как удаленные оценки;
 - б) оценки ТО Office;
 - в) оценки обучения с участием свидетелей;
 - г) мониторинг согласованных ключевых показателей эффективности.

IP также включает в себя действия, связанные с отслеживанием жалоб и / или несоответствий, о которых было сообщено в Фонд.

2.3.1 НЕСООТВЕТСТВИЕ

- 1) Программа добросовестности Фонда определяет «несоответствие» как любое нарушение Схемы. требования.
- 2) Несоответствия («НС»), требующие ответа от ТУ, должны быть заявлены Фондом в отношении:
 - а) любое несоответствие, вызванное Программой добросовестности;
 - б) отзывы обучаемых;
 - в) любой другой отзыв, который считается заслуживающим доверия.

2.3.2 СЛЕДОВАТЬ ЗА

- 1) Когда Фонд выдает НК, ТЗ:
 - а) регистрировать несоответствия в своей внутренней системе и управлять ими;
 - б) ответить в установленные сроки и действовать в следующих случаях:
 - я. восстановить соответствие (то есть внести исправления);
 - ii. исследовать, чтобы определить причинные факторы (например, предпринять корректирующие действия);
 - iii. определить риски для эффективного обучения FSSC 22000;

- iv. предоставить документированный план корректирующих действий (CAP) с подробным описанием несоответствия, классификации, анализа причин, исправления, запланированных корректирующих действий, ответственного лица, срока выполнения, мер эффективности, даты закрытия;
- v. предоставить объективные доказательства того, что несоответствие было эффективно устранено.

2) Тогда:

- a) предпринять корректирующие действия для управления выявленными причинными факторами, чтобы риски, подверженные повторению, были снижены до приемлемого уровня;
- б) используйте возможность выяснить, как еще и где еще могло произойти подобное несоответствие;
- в) принять превентивные меры для управления этими причинными факторами, чтобы риски, связанные с происшествием, также были снижены до приемлемого уровня.

3) Несоблюдение сроков для несоответствий приведет к тому, что Фонды
Политика санкций инициируется.

2.3.3 САНКЦИИ

- 1) Организация, которая систематически не выполняет требования Схемы или ставит под угрозу целостность Схемы, должна расследоваться Фондом в соответствии с его Программой добросовестности и Политикой санкций.
- 2) Техническое задание должно отвечать на санкции, определенные Фондом. Несоблюдение санкций приведет к прекращению действия лицензии с ТО.

3 ВИДЫ ОБУЧЕНИЯ

Для FSSC 22000 существует четыре (4) общих категории обучения. Спецификации этих учебных курсов подробно описаны в разделе 4.2 и Приложении 6. Онлайн-вебинары разрешены для типов 3.1 и 3.2 с эквивалентной продолжительностью и считаются электронным обучением. Обучение внутреннего аудитора может проводиться через обучение VILT, а курс ведущего аудитора может проводиться как смешанный курс. Требования, изложенные в Приложении 8, применяются ко всем курсам электронного обучения, проводимым ТО.

3.1 ПОНИМАНИЕ FSSC 22000

Курс для организаций, ОС, консультантов и других лиц, которые заинтересованы в общих знаниях требований Схемы и понимают, как ее можно применить в различных организациях пищевой цепи. Продолжительность обычно 1-3 дня, в зависимости от целевой аудитории и целей обучения.

3.2 ВНЕДРЕНИЕ FSSC 22000

Курс для организаций, консультантов и других лиц, основанный на вышеизложенном 3.1 и демонстрирующий, как Схема может быть реализована в различных категориях пищевой цепи. Продолжительность обычно 1-3 дня, в зависимости от целевой аудитории и целей обучения.

3.3 КУРС ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО АУДИТОРА FSSC 22000

Разработано для организаций, которые внедряют FSSC 22000 в соответствии с требованиями к обучению внутренних аудиторов. Продолжительность обычно 1-2 дня, в зависимости от целевой аудитории и целей обучения. Обучение должно охватывать все элементы, указанные в ISO 19011: 2018.

3.4 КУРС ДЛЯ ВЕДУЩЕГО АУДИТОРА FSSC 22000

Предназначен для персонала / сотрудников СВ, чтобы стать квалифицированными ведущими аудиторами. Также может быть применимо к организациям, желающим и дальше развивать свои навыки внутреннего аудита, и к консультантам. Минимальная продолжительность курса 40 часов. Требуется предварительное знание FSSC 22000. Обучение должно включать все элементы, указанные в ISO 19011: 2018, ISO / IEC 17021-1: 2015 и ISO / TS 22003: 2013, и должно включать упражнения (например, тематические исследования) и письменный экзамен. Если делегат не сдает экзамен, это будет считаться «неудавшимся экзаменом» и может быть выдан только сертификат о посещаемости.

4 ОПЕРАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ

4.1 ПОТРЕБНОСТИ В ОБУЧЕНИИ

- 1) Перед каждым обучением ТО должен определить целевую аудиторию и сопутствующие цели обучения.
- 2) ТЗ должен указать предварительные требования к курсу с подробным описанием минимального уровня образования / опыта для делегатов курса.

4.2 РАЗРАБОТКА УЧЕБНЫХ МАТЕРИАЛОВ

- 1) Дизайн всех курсов должен включать следующие элементы:
 - а) содержание;
 - б) цель;
 - в) целевая аудитория;
 - г) предварительные условия курса;
 - д) цели обучения;
 - е) план обучения / программа курса;
 - ж) заметки преподавателя;
 - з) комментарии делегатов;
 - и) раздаточный материал (по мере необходимости);
 - к) методология оценки;
 - л) учебные ресурсы.
- 2) Учебные материалы должны содержать четкое объяснение требований схемы FSSC 22000:
 - а) ISO 22000 (СМБПП, контроль опасностей);
 - б) PRP, OPRP и CCP;
 - в) Дополнительные специфические требования схемы;
 - г) Список решений Совета заинтересованных сторон.

- 3) Приложение 6 содержит дополнительные спецификации, применимые к каждому типу учебных курсов.
- 4) Учебные материалы должны уважать авторские права Фонда, владеющего схемой FSSC 22000. Это означает, что есть подтверждение, включенное в каждый текст или изображение / рисунок от Фонда, которые были скопированы в учебные материалы или презентации.

4.3 УЧЕБНАЯ СРЕДА И РЕСУРСЫ

- 1) ТЗ должен гарантировать, что:
 - а) доступны все ресурсы, указанные в учебной программе;
 - б) все инструкторы, ответственные за проведение обучения, имеют эти ресурсы и обучены их использованию;
 - в) все ресурсы, определенные в учебной программе, могут быть доступны делегатам курса.
- 2) ТЗ должен гарантировать, что необходимый персонал, сотрудники и учебные ресурсы выбраны и задействованы с учетом любых конкретных потребностей, а также что учебные ресурсы поддерживаются.

4.4 ОЦЕНКИ УЧАСТНИКОВ КУРСА

- 1) Для курсов, требующих оценки делегатов курса (текущая оценка, итоговая оценка (экзамен) и т. Д.), УО должен:
 - а) описать общие и конкретные цели оценки и объем оценки;
 - б) гарантировать, что все методы и средства оценки, используемые ТО, включая их график и обоснование, зарегистрированы;
 - в) гарантировать, что процедуры оценки планируются, выбираются и проводятся для достижения намеченных целей, и что они могут быть реализованы таким образом, чтобы приносить пользу различным заинтересованным сторонам;
 - г) гарантировать, что оценка проводится с соблюдением законности и этических норм, обеспечивая полное соблюдение соответствующего законодательства о конфиденциальности;
 - д) убедитесь, что информация, собранная для оценки ТО:
 - я. целенаправленный и достаточно всеобъемлющий, чтобы дать возможность дать полный ответ на вопросы оценки и должным образом удовлетворить потребности учащихся
 - ii. систематически и точно анализируются; действительный,
 - iii. надежный и содержательный.
- 2) ТЗ должен предпринять разумные шаги для уменьшения предвзятости в оценках.

4.5 ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ

- 1) ТЗ должен отслеживать показатели успешности делегатов курса, завершивших обучение (количество делегатов, прошедших и не прошедших курс).
- 2) ТО должен оценить, удовлетворены ли делегаты курса обучением (и экзаменом, если применимо).
- 3) После каждого обучения УП должен проводить опрос удовлетворенности потребителей. ТЗ должен предпринять любые необходимые действия для улучшения в соответствии с их программой постоянного улучшения. Записи освидетельствования должны сохраняться.

4.6 СЕРТИФИКАТ ОБУЧЕНИЯ FSSC 22000

- 1) Техническое задание выдает всем участникам следующие сертификаты:
 - а) свидетельство о посещении, если ни один экзамен или участник не сдал экзамен
 - б) свидетельство о достижении, на котором сдаются экзамен и оценки
- 2) Формат сертификатов должен соответствовать Приложению 7 по содержанию (дизайн-макет остается на усмотрение ТО).

5 КРОСОВКИ

5.1 КОМПЕТЕНТНОСТЬ ТРЕНЕРА

5.1.1 ОПЫТ

- 1) Тренер должен иметь не менее 3 лет опыта работы в Системе управления безопасностью пищевых продуктов (СМБПП) в качестве аудитора, консультанта или специалиста по обеспечению качества / безопасности пищевых продуктов.
- 2) Опыт обучения должен составлять минимум 3 учебных курса, в общей сложности 10 дней обучения (где в день восемь часов). Должен быть предоставлен журнал, демонстрирующий, что обучение проводилось в области безопасности пищевых продуктов (например, ISO 22000, другие стандарты безопасности пищевых продуктов GFSI, HACCP и т. Д.)
- 3) Опыт обучения может быть получен путем участия под наблюдением в учебных курсах.

5.1.2 КВАЛИФИКАЦИЯ

- 1) Инструктор должен иметь следующие адекватные знания, продемонстрированные в записях о тренировках и / или опыте:
 - а) Тренеры, квалифицированные для проведения вводных и практических курсов:
 - я. Требования к схеме, соответствующие нормативные документы, Руководящие документы FSSC 22000 с минимальной продолжительностью 16 часов.
 - б) Тренеры, квалифицированные для проведения курсов аудита:
 - я. Требования к схеме, соответствующие нормативные документы, Руководящие документы FSSC 22000 с минимальной продолжительностью 16 часов
 - II. принципы, практики и методы аудита (инструкторы внутренних аудиторов) с минимальной продолжительностью 8 часов
 - iii. Обучение ведущих аудиторов (тренеры ведущих аудиторов) СМБПП продолжительностью не менее 40 часов.

5.1.3 ОБУЧЕНИЕ ТРЕНЕРА

Все инструкторы FSSC 22000 должны успешно завершить программу обучения инструкторов, чтобы продемонстрировать способность проводить обучение.

5.1.4 ЛИЧНЫЕ НАВЫКИ

- 1) Тренер должен обладать следующими личными навыками:

- а) эффективное слушание и общение; разработка
 - б) презентаций;
 - в) мотивация людей;
 - г) облегчение;
 - д) управление конфликтами;
 - е) постоянное профессиональное развитие;
 - грамм) эффективное использование информационных технологий;
 - час) чувствительность к вопросам равенства и разнообразия;
 - я) приверженность поведению или заявлению о ценностях; межкультурные
 - ж) компетенции;
 - л) руководство, консультирование и наставничество.
- 2) ТО несет ответственность за обеспечение того, чтобы инструкторы продемонстрировали эти личные навыки (например, наблюдая за тренировкой).

5.1.5 ЗАПИСЬ КВАЛИФИКАЦИИ

ТЗ должен продемонстрировать требования 5.1.1–5.1.4, заполнив запись о квалификации тренера. Запись должна сохраняться на время прохождения квалификации тренера FSSC 22000.

5.1.6 ЗАПИСИ

Учетные записи об опыте работы, квалификации и обучении должны вестись ТУ для каждого инструктора FSSC 22000.

5.2 ПОДДЕРЖАНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ ТРЕНЕРОВ

- 1) У ТО должна быть система для поддержания компетентности тренеров.
- 2) ТО должен гарантировать, что его инструкторы поддерживают соответствующий уровень знаний и образования, обеспечивая внутреннюю программу непрерывного профессионального развития (CPD).
- 3) Любые изменения в требованиях Схемы должны быть доведены до сведения инструкторов до проведения обучения требованиям новой Схемы.
- 4) Ежегодное обучение по обновлению Схемы и информации должно проводиться ТУ после Конференции по Гармонизации.
- 5) В Для поддержания своих тренировочных навыков тренер выполняет как минимум:
 - а) два (2) учебных курса по FSSC 22000 каждые два года; ИЛИ
 - б) два (2) учебных курса по FSMS в год, которые эквивалентны курсам FSSC 22000 (одобрено / признано GFSI).

6 СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

- 1) У ТО должна быть Система управления для разработки и проведения обучения, включая:
 - а) заявление на курсы;

- б) прием делегатов;
 - в) подбор и квалификация тренеров; разработка
 - г) учебных материалов; учебные ресурсы;
 - д)
 - е) проведение обучения;
 - грамм) оценка делегатов;
 - час) оценка курсов;
 - я) выдача справок.
- 2) ТО должен реализовывать в организации как минимум следующие основные элементы:
- а) удовлетворенность потребителя;
 - б) порядок рассмотрения жалоб;
 - с) анализ со стороны руководства;
 - г) постоянное совершенствование;
 - д) внутренний аудит;
 - е) управление изменениями.

6.1 КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТОВ

У ТО должна быть система, обеспечивающая использование только самой последней версии документов Схемы и внесение изменений в Схему (сообщенных Фондом в соответствии со списком решений Совета заинтересованных сторон) в соответствии с требованиями Фонда. . ТО должен анализировать и обновлять учебные материалы после публикации каждого обновления схемы (включая решения BoS) до проведения следующего учебного курса.

6.2 ЖАЛОБЫ И АПЕЛЛЯЦИИ

- 1) Все жалобы от делегатов курса, тренеров или других заинтересованных сторон должны быть зарегистрированы.
- 2) Жалобы должны быть расследованы, и приняты меры для решения проблемы.
- 3) Записи должны вестись.
- 4) ТО имеет право обжаловать любые решения, принятые в рамках Политики санкций. Подробности указаны в Политике санкций.

PPEN N IX S₁

DEFINITI_A O_D

ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Следующие определения относятся к терминологии, используемой во всей документации схемы.

АККРЕДИТАЦИЯ

Аттестация третьей стороной, относящаяся к органу по сертификации, официально демонстрирующему его компетентность для выполнения конкретных задач по оценке соответствия (ISO / IEC 17011: 2004).

АККРЕДИТАЦИОННЫЙ ОРГАН

Авторитетный орган, осуществляющий аккредитацию (ISO / IEC 17011: 2004).

СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ АККРЕДИТАЦИИ

Официальный документ или набор документов, подтверждающий, что аккредитация предоставлена для определенной области (ISO / IEC 17011: 2004).

ЗНАК АККРЕДИТАЦИИ

Знак, выданный органом по аккредитации, который будет использоваться аккредитованными органами по сертификации для обозначения прямого соответствия организации ряду требований.

ДОБАВКА

Любое вещество, которое обычно не употребляется в пищу само по себе и обычно не используется в качестве типичного ингредиента пищевого продукта, независимо от того, имеет оно питательную ценность или нет, преднамеренное добавление которого в пищу с технологической (включая органолептические) цели при производстве, переработке, приготовлении, обработке, упаковке, упаковке, транспортировке или хранении таких пищевых продуктов приводит или, как можно разумно ожидать, приведет (прямо или косвенно) к тому, что он или его побочные продукты станут компонентом или иным образом влияют на характеристики таких пищевых продуктов. Этот термин не включает загрязняющие вещества или вещества, добавляемые в пищу для поддержания или улучшения пищевых качеств (Codex Alimentarius).

КОНСУЛЬТАТИВНЫЙ КОМИТЕТ

Группа заинтересованных сторон в рамках Схемы, которые консультируют Совет заинтересованных сторон.

АУДИТ

Систематический, независимый, задокументированный процесс получения свидетельств и их объективной оценки для определения степени, в которой выполняются указанные требования Схемы.

ОБРАЩЕНИЕ

Просьба о пересмотре решения о п м а д е о ъ грамм е d жалоба в результате приостановки или прекращения действия лицензии.

АУДИТОР

Лицо, проводящее аудит (ISO / IEC 17021-1: 2015).

ДНИ ЗАКРЫТИЯ

Периоды времени, разделяемые сертифицированной организацией с органом по сертификации, чтобы избежать периодов крайних неудобств, в течение которых организации было бы трудно полностью участвовать в необъявленном аудите и / или если бы не было производства.

СОВЕТ ЗАИНТЕРЕСОВАННЫХ СТОРОН

Группа представителей, назначаемых заинтересованными сторонами Схемы, которые отвечают за надзор, включая все требования к сертификации и аккредитации.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Процесс, посредством которого лицензированные органы по сертификации обеспечивают уверенность в том, что система менеджмента безопасности и / или качества пищевых продуктов и ее внедрение проверяемой организацией соответствуют требованиям Схемы.

СЕРТИФИКАЦИОННЫЙ ОРГАН

Организация, предоставляющая услуги аудита и сертификации (ISO / IEC 17021-1: 2015).

РЕШЕНИЕ О СЕРТИФИКАЦИИ

Предоставление, продолжение, расширение или сокращение объема, приостановление, возобновление, отзыв или отказ в сертификации органом по сертификации (GFSI v7.2: 2018).

ДАТА РЕШЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ

Дата принятия решения о сертификации.

СХЕМА СЕРТИФИКАЦИИ

Система оценки соответствия, относящаяся к системам менеджмента, к которым применяются те же установленные требования, особые правила и процедуры (ISO / IEC 17021-1: 2015).

СЕРТИФИКАТНАЯ ПОДВЕСКА

Объявление статуса сертификата временно недействительным.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАЧА

Окончательная деактивация сертификата после решения о сертификации.

ПРОГРАММА ОЧИСТКИ

Программа, разработанная для удаления почвы, продуктов питания, грязи, жира и других посторонних веществ, чтобы гарантировать, что технологическое оборудование и окружающая среда поддерживаются в гигиеническом состоянии. Применяемые методы включают, помимо прочего, санитарии и дезинфекцию.

КОМПЕТЕНТНОСТЬ

Способность применять знания и навыки для достижения намеченных результатов (ISO 9000: 2015).

ЖАЛОБА

Выражение неудовлетворенности организации в связи с ее продуктом или услугой или самим процессом обработки жалоб, когда явно или неявно ожидается ответ или решение (ISO 9000: 2015).

КРИТИЧЕСКОЕ НЕСООТВЕТВИЕ

Обстоятельства, когда в системе происходит сбой, оказывающий прямое влияние на безопасность пищевых продуктов, и не соблюдаются соответствующие действия со стороны организации, или когда на карту поставлены законность и / или целостность сертификации.

Кросс-докинг

Процесс, с помощью которого товары (продукты питания, корма, корма для животных и упаковка) выгружаются, сортируются, консолидируются, загружаются и отправляются в следующий пункт назначения.

ДАННЫЕ

Акт обладания законными правами и полным контролем над отдельной частью или набором элементов данных. Он определяет и предоставляет информацию о законном владельце активов данных и политике приобретения, использования и распространения, реализуемой владельцем данных.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Снижение с помощью химических агентов и / или физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность пищевых продуктов.

МОНИТОРИНГ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Программа для оценки эффективности мер контроля по предотвращению загрязнения производственной среды.

КОРМ

Любой один или несколько продуктов, обработанных, полуфабрикатов или сырых, которые предназначены для скармливания животным, производящим пищу.

ЕДА

Субстанция продукта (ингредиент), переработанная, полуфабрикат или сырая, которая предназначена для потребления и включает напиток, жевательную резинку и любое вещество, которое использовалось при производстве, приготовлении или обработке «пищевых продуктов», но не включает косметику. или табак или вещества (ингредиенты), используемые в качестве лекарств (ISO 22000: 2018).

Пища предназначена для употребления людьми и животными и включает корма и пищу для животных:

- корм предназначен для кормления сельскохозяйственных животных;
- корм для животных предназначен для скармливания непищевым животным, например домашним животным.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ЗАЩИТА

Процесс обеспечения безопасности продуктов питания и напитков от всех форм преднамеренной злонамеренной атаки, включая идеологически мотивированную атаку, ведущую к заражению или небезопасной продукции (GFSI v7.2: 2018).

МОШЕННИЧЕСТВО В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ

Коллективный термин, охватывающий умышленную и преднамеренную замену, добавление, фальсификацию или искажение информации о продуктах питания, пищевых ингредиентах или пищевой упаковке, маркировке, информации о продукте или ложных или вводящих в заблуждение заявлениях о продукте с целью получения экономической выгоды, которые могут повлиять на здоровье потребителей (GFSI v7.2) : 2018).

КУЛЬТУРА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

Общие ценности, убеждения и нормы, которые влияют на образ мышления и поведение в отношении безопасности пищевых продуктов в рамках и во всей организации (GFSI).

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Набор взаимосвязанных или взаимодействующих элементов для установления политики и целей, а также для достижения этих целей, используемых для руководства и контроля организации в отношении безопасности пищевых продуктов (ISO / TS 22003: 2013).

ФОНД FSSC 22000

Правообладатель схемы сертификации FSSC 22000.

ПОСЛЕДУЮЩИЙ АУДИТ

Дополнительный аудит к обычному аудиту, для которого требуется дополнительное посещение, когда аудит не может быть завершен в запланированное время и / или план аудита не может быть реализован полностью. Поскольку последующие действия являются частью регулярного аудита, они должны быть завершены в короткие сроки после основного аудита. Последующий аудит также включает устранение несоответствий на месте.

ЛОГОТИП FSSC

Логотип, выпущенный Фондом, который может использоваться лицензированными ОС, сертифицированными организациями и лицензированными учебными организациями в соответствии с требованиями схемы FSSC 22000.

СТАНДАРТЫ, УТВЕРЖДЕННЫЕ GFSI

Стандарты, признанные GFSI технически эквивалентными. Техническая эквивалентность - это категория процесса сравнительного анализа GFSI, посвященная государственным стандартам. Он подтверждает эквивалентность содержания стандарта соответствующей области (ам) требований GFSI Benchmarking, Часть III. Обновленный список стандартов, утвержденных GFSI, можно найти на веб-сайте GFSI: <https://mygfsi.com/how-to-implement/technical-equivalence/>

ПРИЗНАННЫЕ СТАНДАРТАМИ GFSI

Стандарты, которые были успешно сопоставлены с требованиями сравнительного анализа GFSI. Обновленный список стандартов, признанных GFSI, можно найти на веб-сайте GFSI: <https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/>

ИССЛЕДОВАНИЕ НАССР

Анализ опасностей для семейства продуктов / услуг с аналогичными опасностями и аналогичной производственной технологией и, где это уместно, аналогичной технологией хранения (ISO / TS 22003: 2013).

ПРОИЗВОДСТВО / ОБРАБОТКА

Преобразование сырья физическими, микробиологическими или химическими способами в конечный продукт.

Существенное несоответствие

Несоответствие, которое отрицательно влияет на способность системы менеджмента достигать намеченных результатов (ISO / IEC 17021-1: 2015).

Незначительное несоответствие

Несоответствие, которое не влияет на способность системы менеджмента достигать намеченных результатов (ISO / IEC 17021-1: 2015).

АУТСОРС

Соглашение, в котором внешняя организация выполняет часть функции или процесса организации (ISO 22000: 2018).

ОРГАНИЗАЦИЯ

Юридическое лицо, которое имеет свои собственные функции, обязанности, полномочия и отношения для соответствия требованиям Схемы и может охватывать несколько сайтов.

ДОЛГОВЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

Продукты, которые теряют свое качество и ценность в течение определенного времени даже при правильном обращении по всей цепочке поставок, поэтому требуют контроля температуры во время хранения и / или транспортировки для предотвращения повреждения, порчи и загрязнения.

КОРМ ДЛЯ СОБАК И КОШЕК

Корм для животных, предназначенный для скармливания непригодным для употребления животным, в том числе собакам и кошкам (ISO 22000: 2018).

ПИТАНИЕ ДЛЯ ДРУГИХ ЖИВОТНЫХ

Корм для животных, предназначенный для кормления непригодных животных, кроме собак и кошек.

ПОРТАЛ

Основная цифровая платформа, предоставляемая Фондом, поддерживающая ключевые процессы Схемы и потребности в обмене данными.

ПОРТАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ

Фрагмент информации, описывающий связанный со схемой факт, который может быть набором символов и чисел, представляющих читаемый и понятный текст, и / или файлы и вложения.

ТОВАР

Выходные данные, полученные в результате процесса. Товар может быть услугой (ISO 22000: 2018).

ОТОЗВАТЬ ПРОДУКТ

Удаление поставщиком продукта из цепочки поставок, который был признан небезопасным, был продан конечному потребителю и доступен для продажи (GFSI v7.2: 2018).

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТА

Удаление поставщиком из цепочки поставок продукта, который был признан небезопасным и не был размещен на рынке для покупки конечным потребителем (GFSI v7.2: 2018).

ПРОЦЕСС

Набор взаимосвязанных или взаимодействующих действий, которые преобразуют входы в выходы (ISO 22000: 2018).

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ

Набор взаимосвязанных или взаимодействующих элементов для установления политики и целей, а также для достижения этих целей, используемых для направления и контроля организации в отношении качества.

СЫРЬЕ

Товары, части или вещества, которые собираются или обрабатываются для получения конечного продукта.

ПЕРЕРАБОТКА

Процесс повторного производства полуфабрикатов и готовой продукции для получения конечного продукта, соответствующего требованиям заказчика. Он также может относиться к материалу в обработанном или полубработанном состоянии, который предназначен для повторного использования на последующих этапах производства.

РИСК

Эффект неопределенности (ISO 22000: 2018).

САНКЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

Комитет, который принимает решение о возможных санкциях на основании информации, предоставленной Фондом, в случае неприемлемой работы СВ.

САНИТАРИИ

Все действия, связанные с очисткой или поддержанием гигиенических условий на предприятии, начиная от очистки и / или дезинфекции определенного оборудования до периодических работ по очистке на всем предприятии (включая очистку зданий, сооружений и территории).

СХЕМА

Набор правил и процедур, который определяет объекты оценки соответствия, определяет установленные требования к объекту оценки соответствия и предоставляет методологию для выполнения оценки соответствия.

ОБЪЕМ

Объем и применимые границы, например, аудита, сертификации, аккредитации или деятельности по схеме (ISO 9000: 2015).

СЕРЬЕЗНОЕ СОБЫТИЕ

Обстоятельство, не зависящее от организации, обычно именуемое «форс-мажор» или «стихийное бедствие» (IAF ID3: 2011), которое препятствует проведению запланированного аудита. Примеры включают войну, забастовку, бунт, политическую нестабильность, геополитическую напряженность, терроризм, преступность, пандемию, наводнение, землетрясение, злонамеренный взлом компьютеров, другие стихийные бедствия или антропогенные катастрофы.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ АУДИТЫ

Аудиты в сертифицированных организациях, которые проводятся в дополнение к ежегодным надзорным / ресертификационным аудитам или в дополнение к ним.

ПОСУДА

Одноразовые Потребительские товары, контактирующие с пищевыми продуктами и упаковочными материалами.

УГРОЗА

Восприимчивость или подверженность акту защиты пищевых продуктов (например, саботаж, злонамеренное вмешательство, недовольный сотрудник, террористический акт и т. Д.), Которая рассматривается как пробел или недостаток, которые могут повлиять на здоровье потребителей, если не будут устранены.

НЕВЕРОЯТНЫЙ АУДИТ

Аудит, который проводится на объекте сертифицированной организации без предварительного уведомления о дате аудита.

УЯЗВИМОСТЬ

Восприимчивость или подверженность всем видам мошенничества с пищевыми продуктами, которые рассматриваются как пробелы или недостатки, которые могут повлиять на здоровье потребителей, если не будут устранены.

ПОДТВЕРЖДЕННЫЙ АУДИТ

Периодическое наблюдение за работой аудитора во время аудита компетентным надзорным органом по вызову свидетеля.

ПРИЛОЖЕНИЕ C N E IX S

ССЫЛКА ED

ПРИЛОЖЕНИЕ 2: НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- BSI / PAS 221: 2013 Предварительные программы для обеспечения безопасности пищевых продуктов в розничной торговле пищевыми продуктами Требования GFSI Benchmarking (последняя версия)
- IAF ID 1 QMS и EMS Область аккредитации (последняя версия)
- IAF MD 1 Аудит и сертификация системы менеджмента, эксплуатируемой многосайтовой организацией (последняя версия)
- IAF MD 2 Передача аккредитованной сертификации систем менеджмента (последняя версия)
- IAF ID 3 Управление чрезвычайными событиями или обстоятельствами, влияющими на AB, CAB и сертифицированные организации
- IAF MD 4 Использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) для целей аудита / оценки (последняя версия)
- IAFMD 5 Определение времени аудита систем менеджмента качества и окружающей среды (последняя версия)
- IAF MD11 Применение ISO / IEC 17021-1 для аудита интегрированных систем менеджмента (последняя версия)
- IAF MD 16 Применение ISO / IEC 17011 для аккредитации органов по сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (FSMS) (последняя версия)
- IAF MD 20 Generic Competence for AB Assessors: Application to ISO / IEC 17011 (последняя версия)
- ISO 9001: 2015 Системы менеджмента качества - Требования
- ISO 22000: 2018 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов - Требования к любой организации в пищевой цепочке
- ISO / IEC 17021-1: 2015 Оценка соответствия - Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента
- ISO / TS 22003: 2013 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов - Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов
- ISO / IEC 17011: 2018 Оценка соответствия - Общие требования к органам по аккредитации, аккредитующим органы по оценке соответствия
- ISO / TS 22002-1: 2009 Предварительные программы для безопасности пищевых продуктов - Часть 1: Производство пищевых продуктов ISO / TS 22002-2: 2013 Предварительные программы для безопасности пищевых продуктов - Часть 2: Общественное питание ISO / TS 22002-3: 2011 Предварительные программы для безопасности пищевых продуктов - Часть 3: Фермерство
- ISO / TS 22002-4: 2013 Программы предварительных требований для безопасности пищевых продуктов - Часть 4: Производство упаковки для пищевых продуктов
- ISO / TS 22002-5: 2019 Предварительные программы по безопасности пищевых продуктов - Часть 5: Транспортировка и хранение ISO / TS 22002-6: 2016 Предварительные программы по безопасности пищевых продуктов - Часть 6: Производство кормов и продуктов животного происхождения
- Документация по программе обеспечения честности FSSC 22000