



 **FSSC** Development Program



FSSC Development Program

- ภาพรวมของโปรแกรม
- เกณฑ์การประเมิน
- **FSSCDP** ทำงานอย่างไร
- ใครควรเข้าร่วมโปรแกรมนี้
- ประโยชน์ของโปรแกรม
- การดำเนินการเพื่อรับรอง **FSSCDP**

Scope

Table 1: Food chain categories (from ISO/TS 22003:2013)

Category	Sub-category	Description
C	CI	Processing of perishable animal products
	CII	Processing of perishable plant products
	CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)
	CIV	Processing of ambient stable products
D	DIIa	Production of pet food for dogs and cats
K		Production of (bio)chemicals

Programme overview

- เหมาะสำหรับองค์กรผลิตอาหารและส่วนประกอบของอาหารอาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลาง
- ดำเนินการตามพื้นฐานการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ไม่ใช่พื้นฐานการขอการรับรอง)
- ความสอดคล้องหลายระดับให้ความยืดหยุ่นเพื่อให้เหมาะกับองค์กรที่สอดคล้องกับระดับการจัดการความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบัน
- เพื่อการก้าวหน้าขององค์กรต่างๆสามารถปรับขนาดระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับการเติบโต
- สอดคล้องกับ CODEX HACCP, GFSI Global Markets และ FSSC 22000 ช่วยอำนวยความสะดวกในการรับรองมาตรฐาน GFSI ในอนาคต



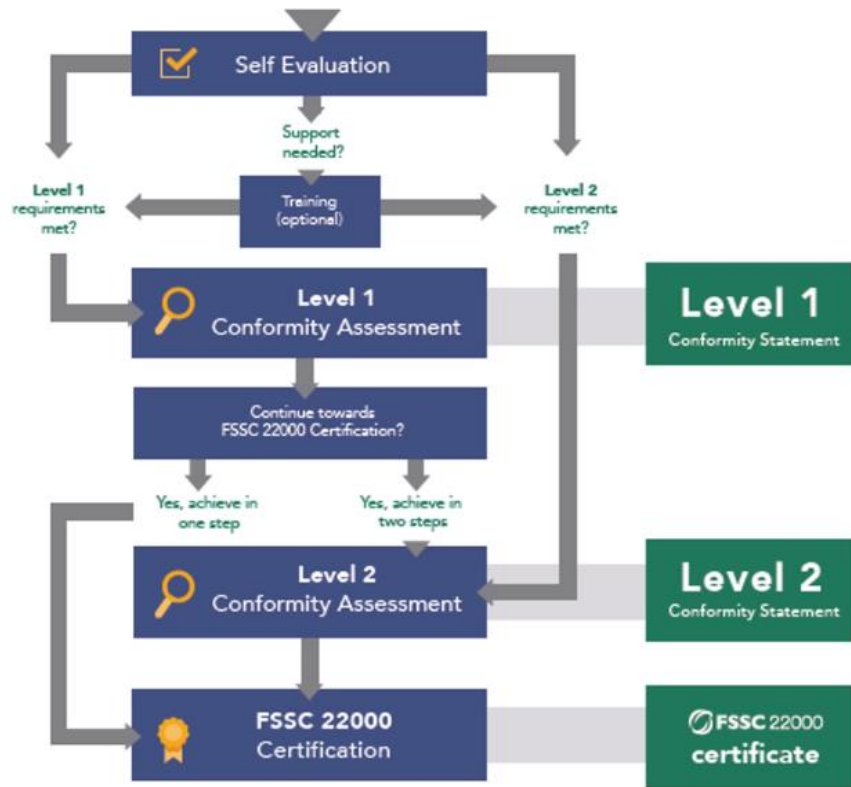
Programme overview

- **One document**
 - **4 parts**
 - **Program overview**
 - **Requirements for organizations to be assessed**
 - **Requirements for the assessment process**
 - **Requirements for Conformity Assessment Bodies**
 - **2 Appendices**
 - **Definitions**
 - **References**
- **3 Annexes**
 - **Scope statements**
 - **Assessment report**
 - **Conformity statement templates**
- **Requirements and self assessment tool**



Programme overview

FSSC DEVELOPMENT PROGRAM PROCESS



Source: The FSSC Foundation

Assessment Criteria

Level 1

สอดคล้องกับ **GFSI Global Markets**
Program ระดับพื้นฐานที่เสริมด้วย Codex
HACCP

Level 2

สอดคล้องกับระดับพื้นฐานของโครงการ
GFSI Global Markets

Requirements

ข้อกำหนดประกอบด้วยสามส่วนหลัก:

- ข้อกำหนดระบบความปลอดภัยของอาหาร
- ข้อกำหนดเบื้องต้นของโปรแกรม
- ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC

Assessment Criteria

1	Food Safety System Requirements (from ISO 22000)
1.1	Leadership and commitment
1.2	Organizational roles, responsibilities and authorities
1.3	Externally developed elements of the food safety system
1.4	Competence
1.5	External communication
1.6	Specifications including product release
1.7	Documented information
1.8	Procedures (for level 2 only)
1.9	Traceability System
1.10	Emergency Preparedness and Response (for level 2 only)
1.11	Preliminary steps to enable hazard analysis
1.12	Hazard analysis (level 1: 7 principles only)
1.13	Control of monitoring and measuring
1.14	Handling of potentially unsafe products
1.15	Withdrawal/recall
1.16	Nonconformity and corrective Action
1.17	Complaint Handling (for level 2 only)

Source: The FSSC Foundation

Assessment Criteria

2	Prerequisite Program Requirements (from ISO 22002-1)
2.1	Construction and layout of buildings
2.2	Layout of premises and workspace
2.3	Utilities - air, water, energy
2.4	Waste disposal
2.5	Equipment suitability, cleaning and maintenance
2.6	Management of purchased materials
2.7	Measures for prevention of cross-contamination
2.8	Allergen management
2.9	Cleaning and sanitizing
2.10	Pest Control
2.11	Personal hygiene and employee facilities
2.12	Rework
2.13	Product Recall Procedures
2.14	Warehousing
2.15	Product Information and consumer awareness (for level 2 only)
2.16	Food defense, biovigilance and bioterrorism (for level 2 only)

Source: The FSSC Foundation

Programme overview

3	FSSC Additional Requirements
2.17	Management of services (laboratory analysis, for level 2 only)
2.18	Logo use

Source: The FSSC Foundation

Who should use it

โครงการพัฒนา FSSC ใช้ได้กับผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและส่วนประกอบอาหารขนาดเล็กและขนาดกลาง ได้แก่ :

- ผู้ผลิตอาหารและสตาร์ทอัพ
- ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและส่วนประกอบอาหารในตลาดเกิดใหม่
- ผู้พัฒนาอาหาร novel foods และส่วนผสมใหม่ ๆ
- ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับส่งไปยังร้านอาหารและร้านค้าปลีก



How it works

ขั้นตอนที่ 1 การประเมินตนเอง

เครื่องมือฟรีเพื่อกำหนดระดับความสอดคล้องที่เหมาะสม

ขั้นตอนที่ 2 การประเมินความสอดคล้อง

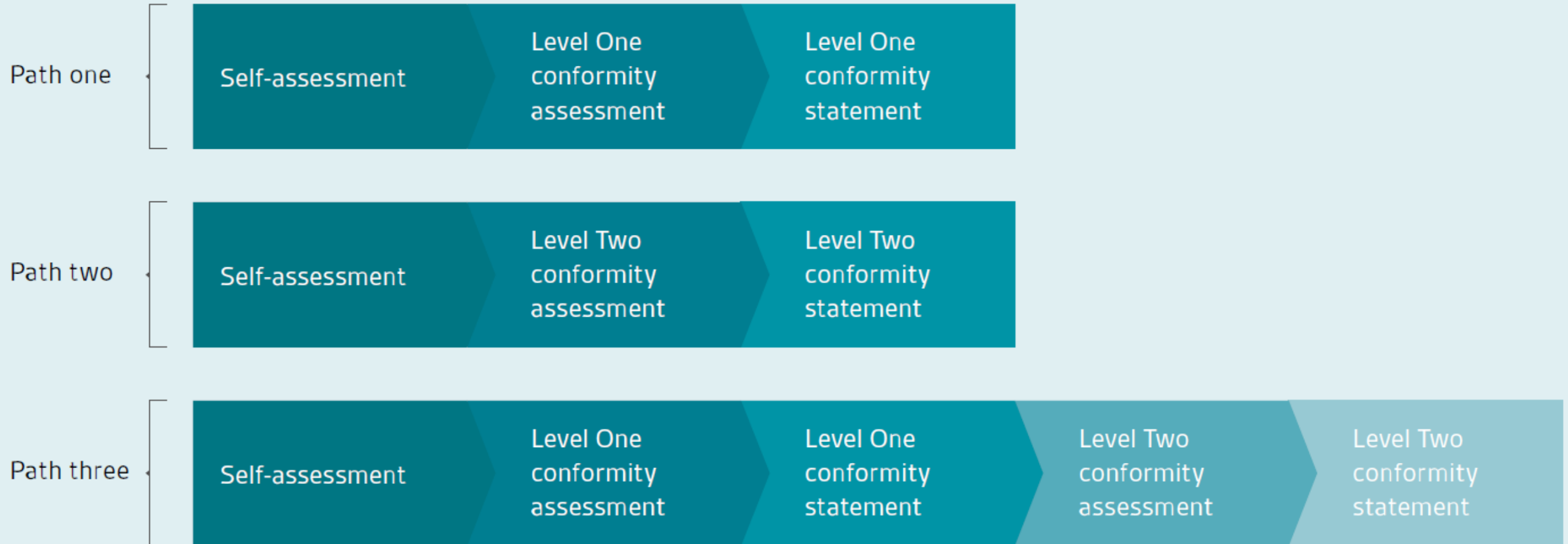
BSI ดำเนินการประเมินเพื่อสนับสนุนระดับความสอดคล้อง

ขั้นตอนที่ 3 การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

องค์กรอาหารรักษาและปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารด้วยการประเมิน BSI ประจำปีเลือกที่จะก้าวไปสู่ความสอดคล้องในระดับที่สูงขึ้นหากสามารถและ / หรือต้องการ



How it works



Level Two organizations that require GFSI food safety certification can progress to FSSC 22000

How it works – the self-assessment tool

FSSC 22000 Development Program Version 1.0 Feb 2020
Level 1

Cross reference		Requirements and Assessment Questions		
ISO 22000:2018	Original Global Markets Program	Development Program clause	Requirements	
		1. Food Safety System Requirements		Conforming? Yes/No
				Reference
5.1	1.1	1.1	Leadership and commitment The organization shall ensure there is management commitment to provide the resources to develop, implement and comply with their food safety program	
	F1.1.1	1.1.1	Is there evidence that management is committed to providing the resources to implement and comply with their food safety program?	
	F1.1.2	1.1.2	Are responsibilities that are critical for food safety documented? For example: responsibilities for product release, non conforming products	
5.3	1.1	1.2	Organizational roles, responsibilities and authorities The organization shall ensure roles, responsibilities and authorities related to food safety are implemented	
	F1.1.1	1.2.1	Are roles, responsibilities and authorities related to food safety implemented and understood in a manner to ensure product safety?	
7.1.5		1.3	Externally developed elements of the food safety system Where externally developed elements of the food safety system are used the organization shall verify they cover the activities of the organization	
		1.3.1	Are externally developed elements of the food safety system verified to ensure they cover and are suitable for the activities of the organization?	
7.2	1.9	1.4	Competence The organization shall ensure that all people are adequately trained in food safety and practices according to their job responsibilities.	
	F1.9.1	1.4.1	Have all new people been effectively trained?	
	F1.9.2	1.4.2	Have all relevant people received refresher training?	
7.4.2	1.2	1.5	External communication The organization shall ensure effective communication with stakeholders to ensure food safety across the food chain.	
	F1.2.1	1.5.1	Are food safety requirements or technical guidance, from statutory and regulatory authorities, customers and industry organizations, available and up to date?	
	1.3	1.6	Specifications including product release	



FSSC DP Self-Assessment Tool

ประกอบด้วยข้อกำหนดตามส่วน:

- ข้อกำหนดระบบความปลอดภัยของอาหาร
- ข้อกำหนดเบื้องต้นของโปรแกรม
- ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ **FSSC**

How it works

ระยะเวลาการประเมินความสอดคล้องขึ้นอยู่กับขนาดไซต์

- จำนวนวันกำหนดโดยจำนวนใดจะสูงกว่า (เช่น พนักงาน 28 คน แต่ 4 สายงานต้องใช้ระยะเวลา 2 วัน)

No. of staff		No. of lines	No. of days
1 to 30	and/or	1 to 3	1
31 to 100	and/or	4 to 6	2
101+	and/or	6+	3

Preparation time:	At least 0.25 assessment day
Report writing time	At least 0.5 assessment day

Conformity Assessments

ระดับความสอดคล้อง:

ระดับ 1 (ฐานราก) และ

ระดับ 2 (ระดับกลาง)

•องค์กรอาหารสามารถอยู่ที่ระดับ 1 หรือ 2 ได้
หรือ "เติบโต" เป็น FSSC 22000

•คำชี้แจงความสอดคล้องที่ถูกต้อง: 1 ปี

•โปรแกรมความสมบูรณ์ของ FSSC:

•ผลลัพธ์สำหรับองค์กรอาหาร:

- รายงานการประเมินมาตรฐาน

- คำชี้แจงความสอดคล้อง

- อยู่ในทะเบียนสาธารณะ FSSC

Part II: Requirements for Certification FSSC Development Program

CONFORMITY STATEMENT LEVEL 1 OR LEVEL 2

 **FSSC** Development Program
Conformity Statement

The Food Safety System of
Name of Company
at
Location, Country

has been assessed and determined to comply with
the requirements of the

**FSSC Development Program
Level 1/Level 2 [Version, Date]**

This conformity statement is applicable to the scope of:

*Scope Statement [process/activities, product and/or service description]
Food Chain Subcategory [see table in section 3 of Part I]*

Conformity statement number:
Conformity statement date:

Issue date: Authorized by:

Valid until: Position of signatory

Issued by: CAB logo
Name and address of CAB

The validity of this conformity statement can be verified in the FSSC22000 database of Conforming Organizations available on www.fssc22000.com/developmentprogram

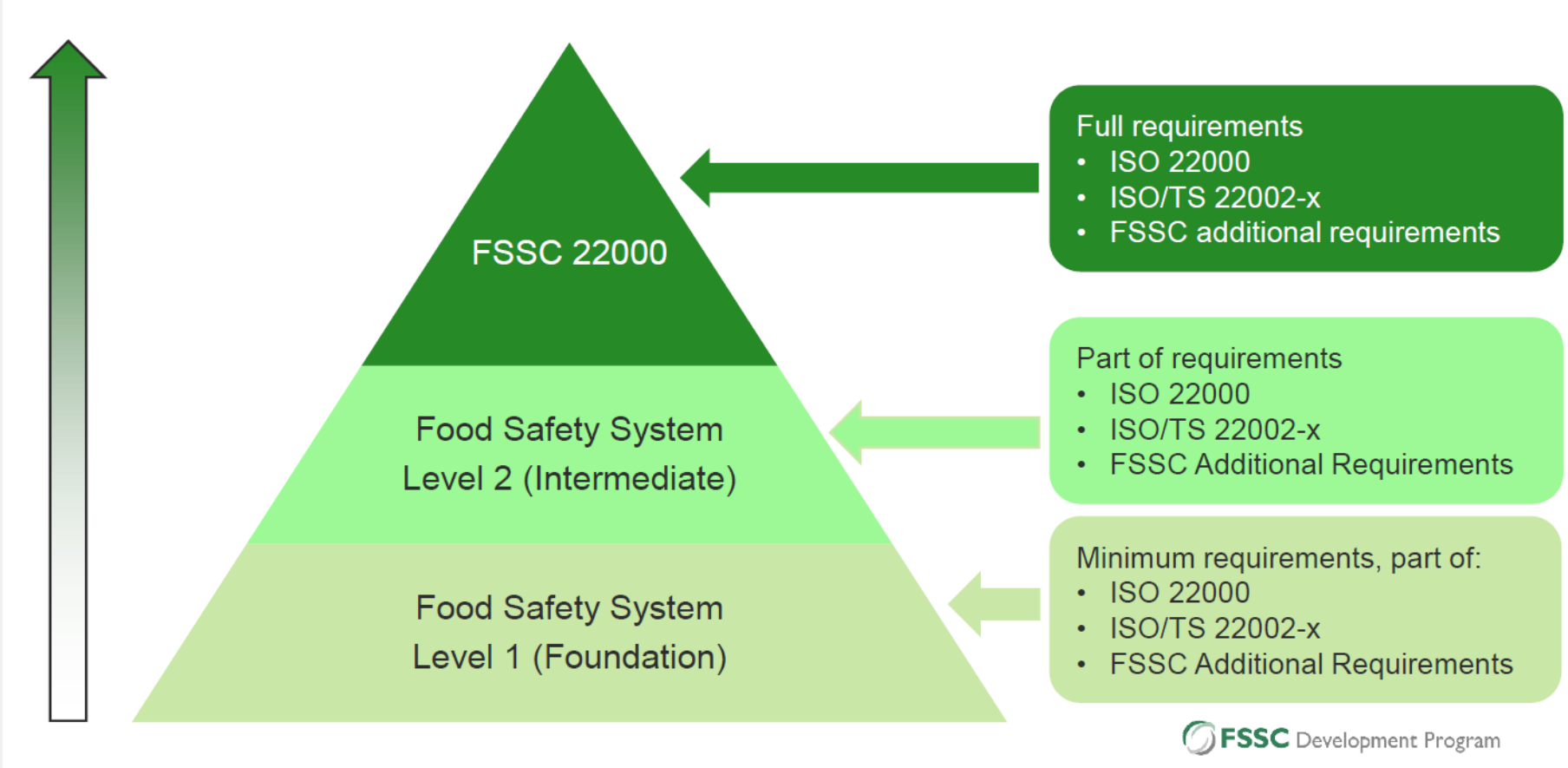
Source: The FSSC Foundation

Benefits of the programme

- ได้รับการยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล
- องค์กรที่สอดคล้องกันแสดงอยู่ในเว็บไซต์ FSSC ทำให้ง่ายต่อการแบ่งปันสถานะกับผู้มีโอกาสเป็นลูกค้าใหม่
- ระดับความสอดคล้องที่เป็นทางเลือกช่วยให้องค์กรสามารถปรับสถานะความสอดคล้องกับความปลอดภัยของอาหารและเป้าหมายทางธุรกิจได้
- การจัดแนวตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารอื่น ๆ จะสนับสนุนความก้าวหน้าในการรับรองมาตรฐาน GFSI หากต้องการ



Journey to develop to FSSC



Source: The FSSC Foundation

Differences with FSSC

FSSC 22000	FSSC Development Program
Covering fully ISO 22000 and ISO/TS 22002-x sector specific standards plus additional FSSC 22000 requirements	Covering minimum food safety requirements based on CODEX HACCP and the GFSI Global Markets Program
Covering the requirements for an effective Food Safety Management System	Covering minimum requirements for a Food Safety System
Certification scheme recognized by GFSI i.e. Meeting all requirements	Conformity Assessment program: not recognized by GFSI
Accredited under ISO 17021	Not accredited
Certificate issued	Conformity Statement issued
Certificate valid for 3 years	Conformity Statement valid for 1 year

Source: The FSSC Foundation

Contact Information

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.
127/29 Panjathani Tower, 24th Fl.
Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa,
Bangkok 10120

Tel: 02 294 4889-92

Fax: 02 294 4467

Email: infothai@bsigroup.com
www.bsigroup.com/en-th