

ISO 22000:2018 & FSSC 22000 V5



Programma

- Inleiding FSSC 22000
- Planning FSSC 22000 Versie 5
- Belangrijkste wijzigingen ISO 22000
- HLS
- CCP/OPRP bepaling
- Wijzigingen in FSSC 22000 Versie 5

The logo for FSSC 22000, consisting of a green circular icon with a white swirl inside, followed by the text "FSSC 22000" in a green font.

- Food Safety System Certification
- GFSI erkend
- Bestaat uit →

ISO 22000

PRPs

FSSC 22000
requirements

Planning FSSC 22000 versie 5

ISO 22000:2018

- Gepubliceerd in 2018
- Overgangsperiode: 3 jaar na publicatie → 30 juni 2021

FSSC 22000 versie 5

- Gepubliceerd in juni 2019
- Overgangsperiode: Verplicht vanaf januari 2020

Belangrijkste wijzigingen ISO 22000:2018

OLD STRUCTURE VERSUS NEW STRUCTURE (HLS)



Belangrijkste wijzigingen ISO 22000

ISO 22000:2018

De nieuwe indeling:

1. Onderwerp en toepassingsgebied
2. Normatieve verwijzingen
3. Termen en definities
4. Context van de organisatie
5. Leiderschap
6. Planning
7. Ondersteuning
8. Uitvoering

9. Evaluatie van de prestaties
10. Verbetering

ISO 22000:2005

De oude indeling:

- 1 t/m 3 gelijk

4. Voedselveiligheid managementsystemen
5. Verantwoordelijkheid van het management
6. Beheer van middelen
7. Planning en realisatie van veilige producten
8. Validatie, verificatie en verbetering van het managementsysteem voor voedselveiligheid

Wijzigingen per Hoofdstuk ISO 22000:2018

4 Context van de organisatie

4.1 Inzicht verkrijgen in de organisatie en haar context

4.2 Inzicht verkrijgen in de behoefte en verwachtingen van belanghebbenden

4.3 Het toepassingsgebied van het managementsysteem voor voedselveiligheid vaststellen

4.4 Managementsysteem voor voedselveiligheid

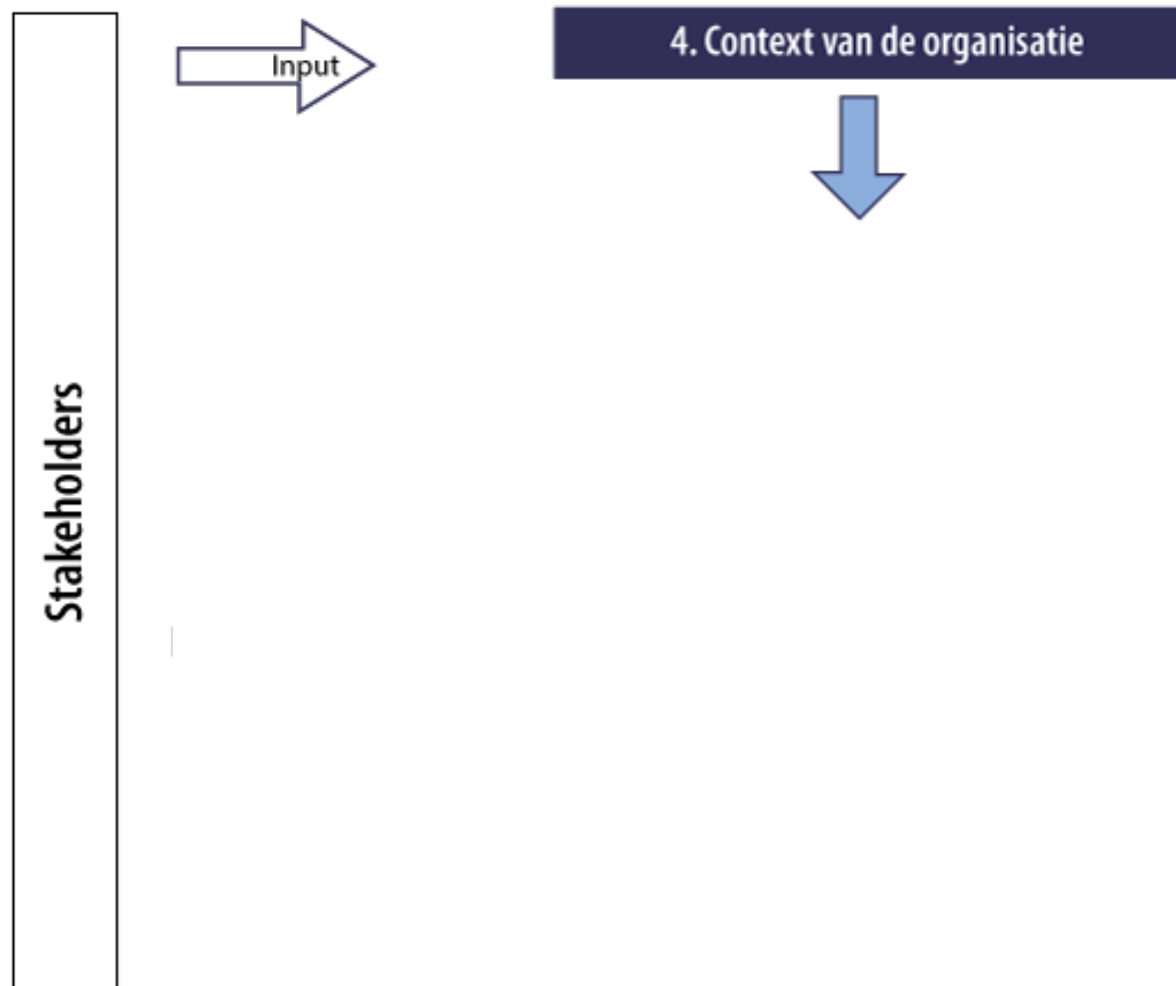
ISO 22000:2018

- 4 Context van de organisatie

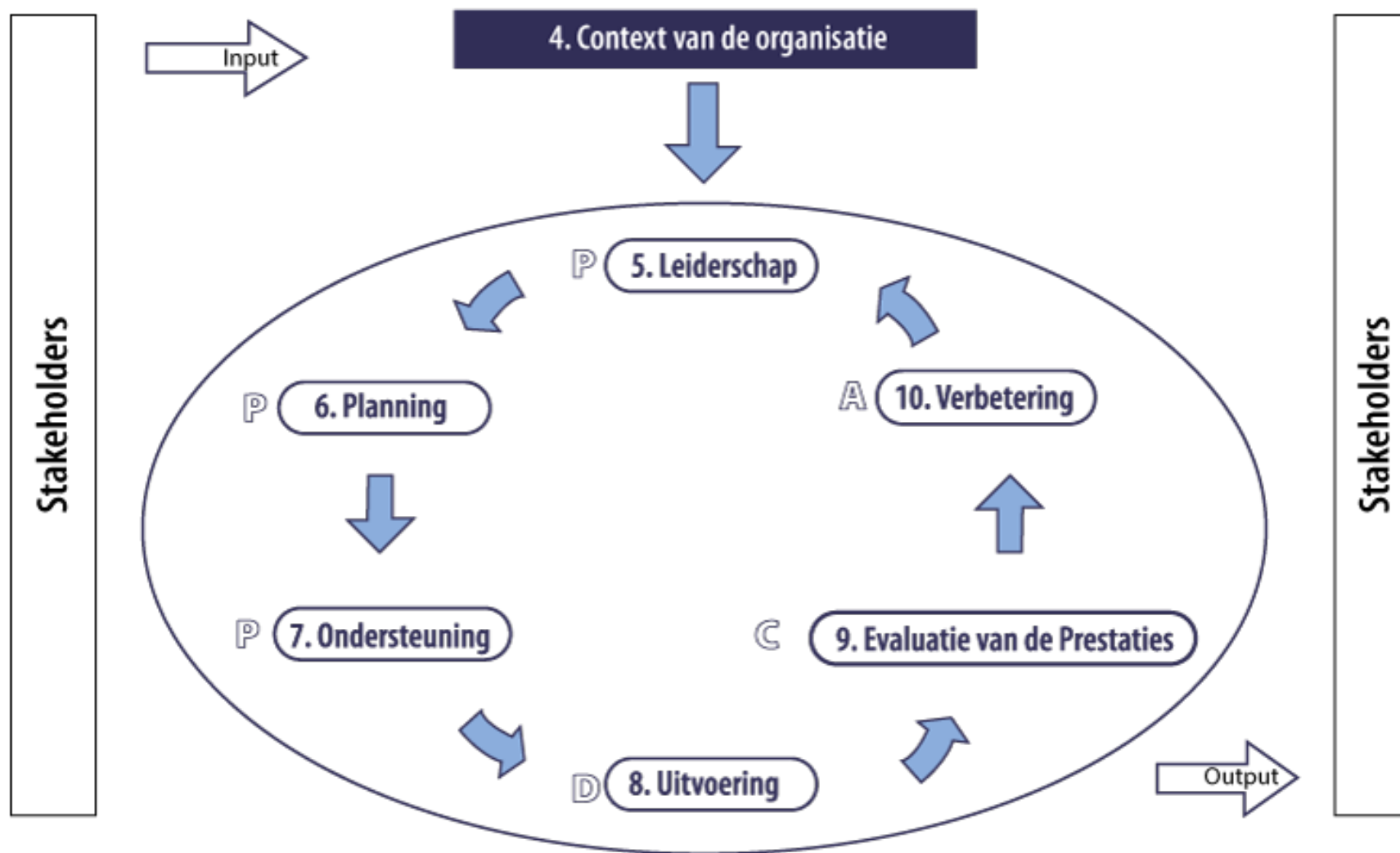
Belangrijkste wijzigingen:

- Externe en interne belangrijke punten (issues) die relevant zijn voor het doel van de organisatie
- Behoeften en verwachtingen van stakeholders (belanghebbenden)

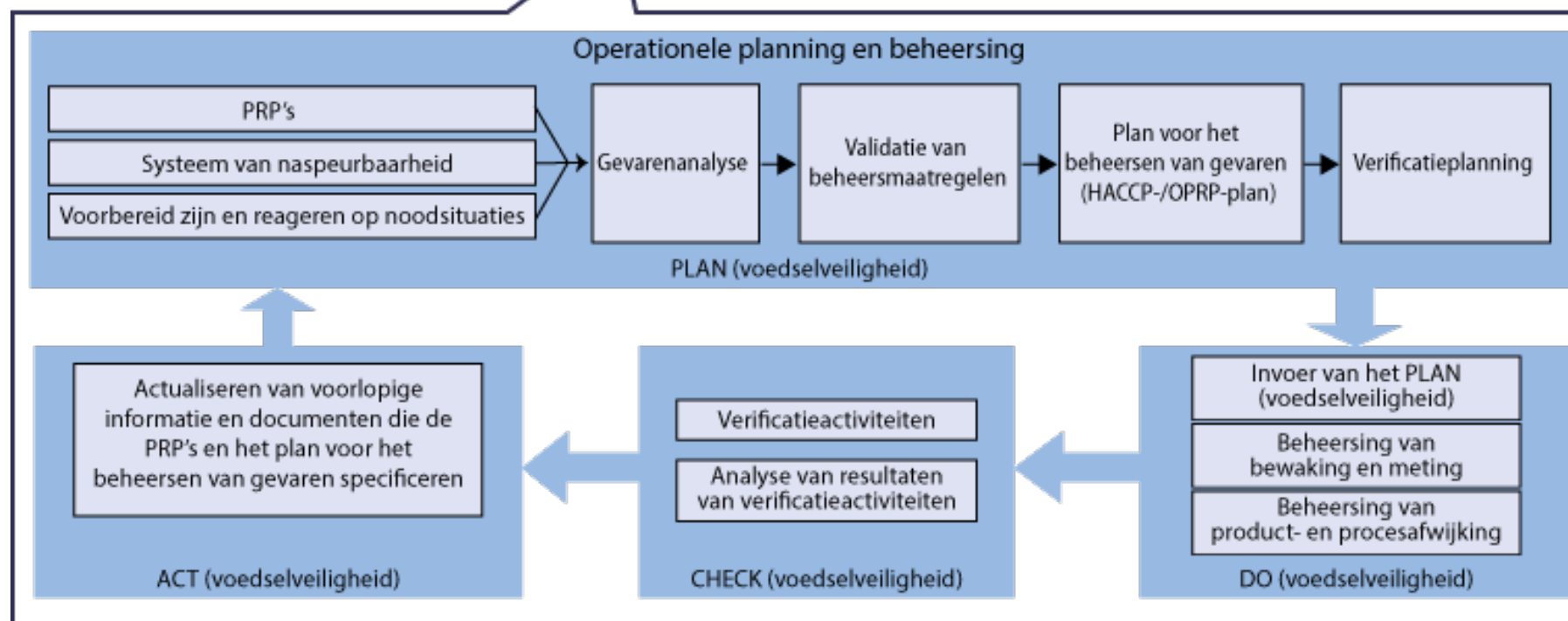
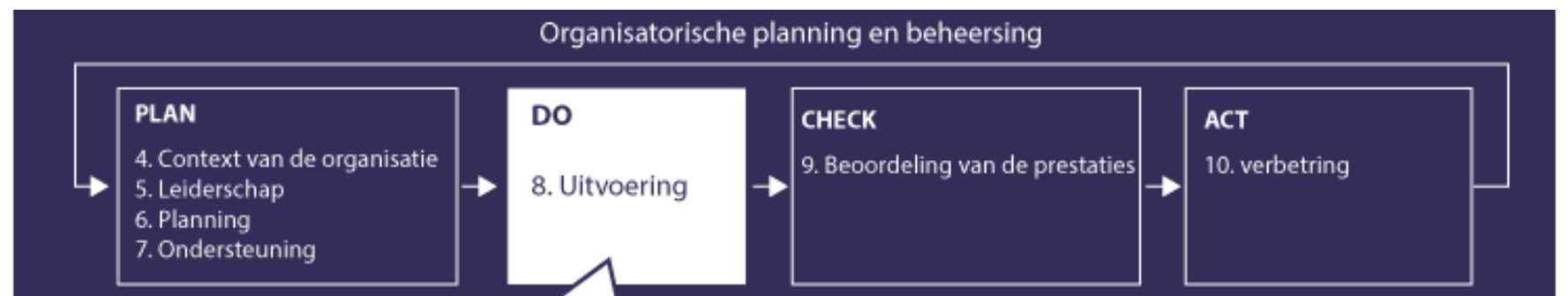
High Level Structure



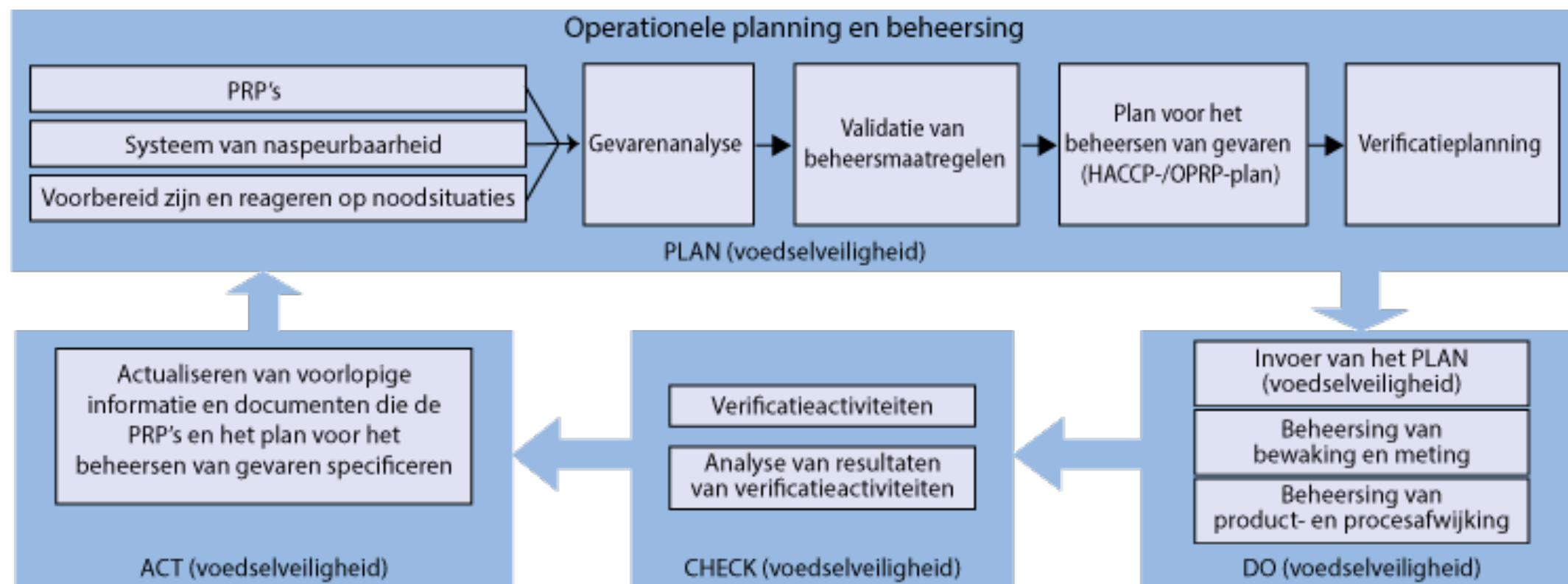
High Level Structure



High Level Structure



Operationele planning



ISO 22000:2018

8 Uitvoering

8.6 De informatie actualiseren die de PRP's en het plan voor het beheersen van gevaren specificeert

8.7 Beheersing van monitoring en meting

8.8 Verificatie met betrekking tot PRP's en het plan voor het beheersen van gevaren

8.9 Beheersing van product- en procesafwijkingen

ISO 22000:2018

8 Uitvoering

Belangrijkste wijzigingen:

- Rekening gehouden met risico's en bedreigingen
- Traceerbaarheidssysteem getest op effectiviteit & doeltreffendheid
- Hazard control plan
- Actiecriteria OPRP's
- Significante voedselveiligheidsgevaren en eliminatie van gevaren
- Methode van categoriseren van OPRP/CCP
- Validatie en verificatie formulering gewijzigd
- Kalibratie, validatie van software

Definitie CCP

Stap in het proces waarbij beheersmaatregel (en) wordt (worden) toegepast om een significant gevaar voor de voedselveiligheid te voorkomen of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen, met een gedefinieerde kritische limiet (en) en meting maakt het de toepassing van correcties mogelijk.

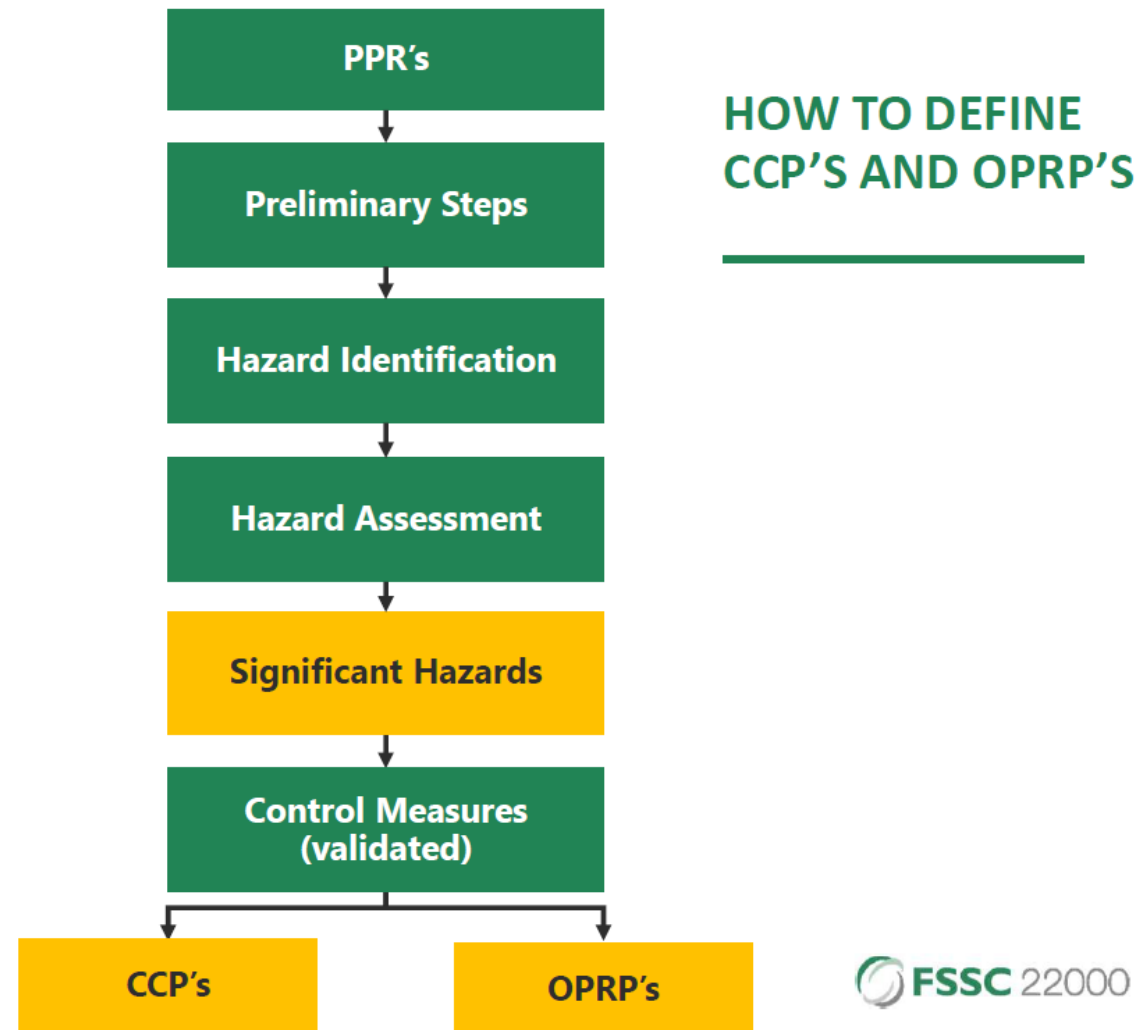
Definitie OPRP

Beheersmaatregel of combinatie van beheersmaatregelen die worden toegepast om een significant gevaar voor de voedselveiligheid te voorkomen of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen, met actie criteria en meting of observatie waardoor effectieve controle van het proces en / of product mogelijk is.

CCP's en OPRP's

CCP	OPRP
Significant gevaar	
Beheersmaatregel(en)	Beheersmaatregelen of combinatie van toegepaste beheersmaatregelen
Kritische limiet	Actie criteria
Meting	Meting of observatie
Toepassing van correcties	Effectieve controle van het proces/product mogelijk

Beslisboom CCP en OPRP



8.5.2.4 Selectie en indeling van (een) beheersmaatregel(en)

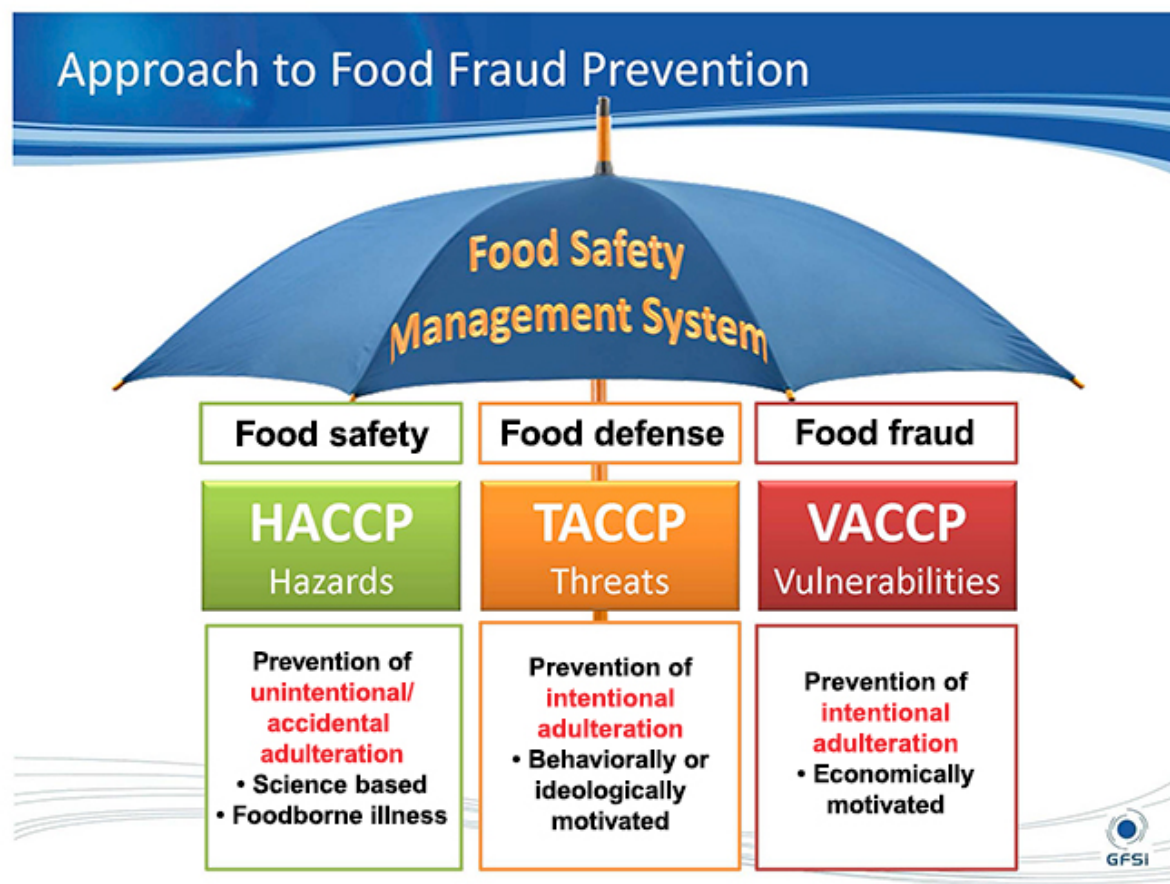
8.5.2.4.1 Op basis van de gevarenbeoordeling moet de organisatie een geschikte beheersmaatregel of combinatie van beheersmaatregelen selecteren die het mogelijk maakt de geïdentificeerde **significante** gevaren voor de voedselveiligheid te voorkomen of tot gedefinieerde aanvaardbare niveaus terug te brengen.

De organisatie moet de geselecteerde geïdentificeerde beheersmaatregel(en) indelen als maatregel(en) die moet(en) worden beheerd als OPRP('s) (zie 3.30) of bij CCP's (zie 3.11).

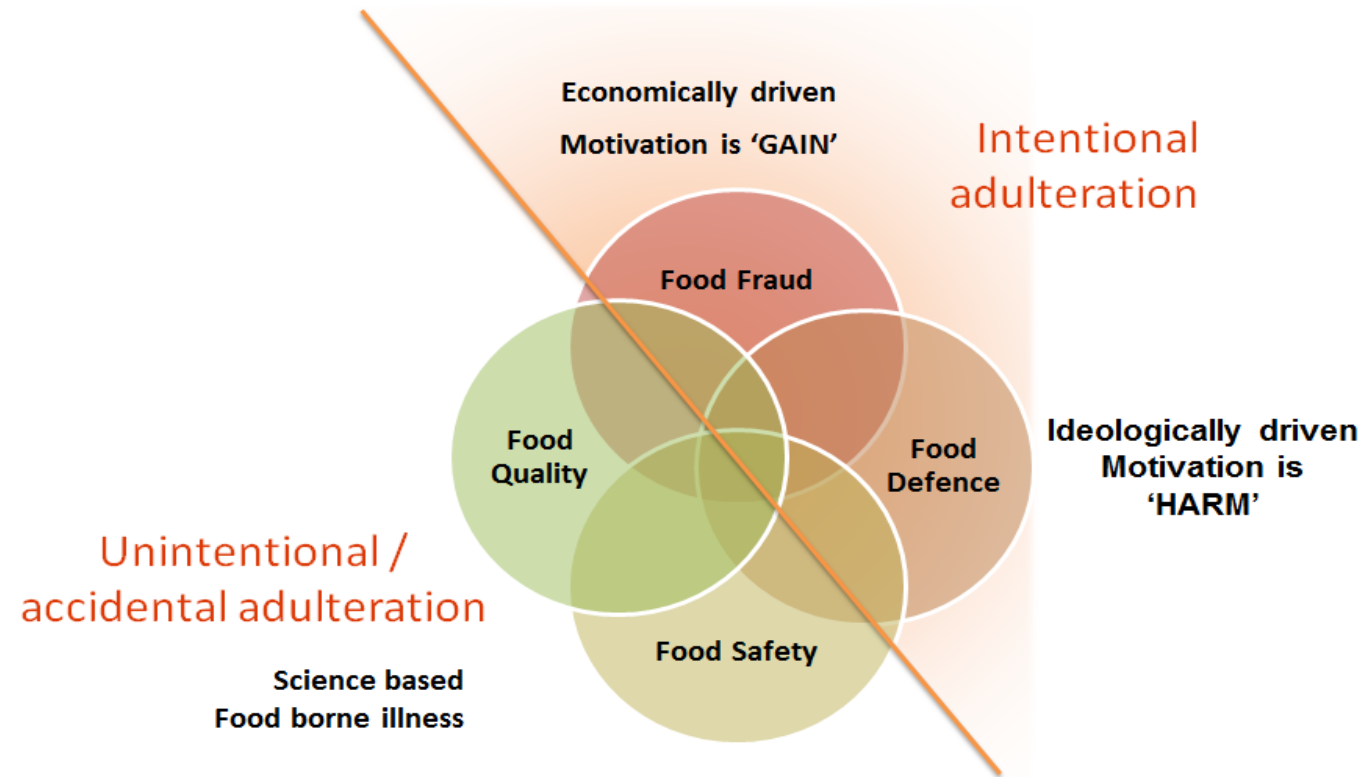
Guidance documents

- Guidance Food Defense
 - 2.5.3 FOOD DEFENSE
- Guidance Food Fraud Mitigation
 - 2.5.4 FOOD FRAUD MITIGATION

VACCP / TACCP / HACCP



VACCP / TACCP / HACCP



Aanvullende eisen FSSC 22000 Versie 5

- Part 2: Eisen aan organisaties die zich willen certificeren

1. Purpose	22
2. Requirements	22
<i>2.1 General</i>	<i>22</i>
<i>2.2 ISO 22000.....</i>	<i>22</i>
<i>2.3 ISO 9001.....</i>	<i>22</i>
<i>2.4 Pre-requisite programs.....</i>	<i>22</i>
<i>2.5 FSSC 22000 Additional Requirements</i>	<i>23</i>

Aanvullende eisen FSSC 22000 Versie 5

- Indeling van de norm paragrafen

Versie 5:

- 2.5.1 Management of services
- 2.5.2 Product labelling
- 2.5.3 Food defense
- 2.5.4 Food fraud mitigation
- 2.5.5 Logo use
- 2.5.6 Management of allergens
- 2.5.7 Environmental monitoring
- 2.5.8 Formulations of products
- 2.5.9 Transport and delivery
(Nieuw)

- Indeling van de norm paragrafen

Versie 4.1

- 2.1.4.1 Management of services
- 2.1.4.2 Product labelling
- 2.1.4.3 Food defense
- 2.1.4.4 Food Fraud prevention
- 2.1.4.5 Logo use
- 2.1.4.6 Management of allergens
- 2.1.4.7 Environmental monitoring
- 2.1.4.8 Formulation of products
- 2.1.4.9 Management of natural resources

Samenvatting

ISO 22000:2018 – Overgangperiode tot 30 juni 2021

FSSC 22000 versie 5 - Verplicht vanaf januari 2020

Werken volgens High Level Structure

CCP en OPRP interpretatie gewijzigd

Vragen?

