

# FSSC22000认证意义及内容介绍

2015.01.26

WHEN YOU NEED TO BE SURE

**SGS**

- FSSC22000认证背景及发展
- 推行认证的意义
- 食品安全危害
- 认证内容要求：ISO22000及ISO/TS 22001-1
- 认证流程

- *FSSC22000*认证背景及发展
- 推行认证的意义
- 食品安全危害
- 认证内容要求：ISO22000及ISO/TS 22001-1
- 认证流程

## ■ GFSI:全球食品安全倡议

- 2000年5月，食品商业论坛（CIES）协助成立并日常管理
  - 不建立新标准，对现有的食品安全标准进行认可
  - 专家组成员：零售商质量安全管理经理，来自世界范围内的大型食品零售公司，销售额占全球食品零售额65%
  - 在欧洲超级市场占有75%的份额
  - 代表主要由欧洲零售商组成，部分来自南非、日本、澳大利亚、美国、加拿大、以色列等
  - 是世界领先的零售、生产等供应链服务商的食品安全高层合作平台
  - 目前已逐步扩展到全球范围
  - 对供应商遵循食品安全标准的有力证明
- 全球有超过30000家食品制造商至少符合以下一种被GFSI认可的标准
- FSSC 22000/BRC/IFS/SQF/Global-GAP etc.

- 1938 美国FDA强制执行GMP
- 上世纪60年代HACCP
- 1998 BRC标准第一次引用（现为GFSI认可）
- 上世纪90年代Global-GAP发布（现为GFSI认可）
- 1995年 SQF标准颁布（现为GFSI认可）
- 2000年5月GFSI成立
- 2005年 ISO22000颁布，由于PRP内容欠缺未获得GFSI认可
- 2007年世界7家顶尖零售商认可GFSI认可的所有标准，包括有IFS、BRC、SQF、Global-GAP
- 2008年 PAS220：2008发布（BSI）
- 2009年5月 GFSI通过 FSSC22000内容

- 2005年 ISO22000颁布，由于前提方案PRP内容欠缺未获得GFSI认可
- 2008年英国标准协会BSI PAS220：2008发布，补充PRP细节要求
  - PAS220:2008对PRP做了详细规定，协同控制食品安全危害
  - PAS220与ISO22000配套使用
  - 2012年03月PAS 220 被ISO/TS 22002-1替代，FSSC 22000 已接受ISO/TS 22002-1，在技术上，ISO/TS 22002-1与PAS 220保持一致
- 荷兰独立非营利机构**食品安全认证基金会**The Foundation for Food Safety Certification基于ISO 22000、PAS 220发布FSSC 22000《食品安全体系认证22000》标准，用于食品制造业的食品安全管理体系
- 2009年5月GFSI通过 FSSC22000内容
- 2010年2月FSSC22000获得GFSI 的完全批准
- 得到欧盟食品饮料行业联盟（CIAA）支持

FSSC 22000 certification scheme for food safety systems in compliance with ISO22000:2005 and technical specifications for sector PRP's

《食品安全体系认证22000》



## ■ Additional requirements

### ● 组织适用法规的目录

- 食品安全有关的国内、国外（包括港澳台）法规要求，包括原材料、提供的服务、制造和交付的终产品等；
- 食品安全有关的法典、客户要求以及组织确定的其他要求；
- 食品安全管理体系应能确保与这些要求保持一致性。



## ■ Additional requirements

### ● 服务技术规范

- 食品链中的所有组织，应确保所有提供影响食品安全的服务 (包括公共设施、运输和维护等)：
  - » 有详细规定的要求,
  - » 在文件中进行描述，详略程度足以实施危害分析,
  - » 按照PRP的要求被有效的管理。
  
- Reference: ISO 22000, clauses 7.2.3.f and 7.3.3

## ■ Additional requirements

### ● 食品安全应用中的人员监督

- 食品链中的组织应确保，食品安全应用的人员被有效监督，并确保有效监督其是否相称于他们的活动。
- Reference: ISO 22000, clause 6.2.2

- FSSC22000认证背景及发展
- *推行认证的意义*
- 食品安全危害
- 认证内容要求：ISO22000及ISO/TS 22001-1
- 认证流程

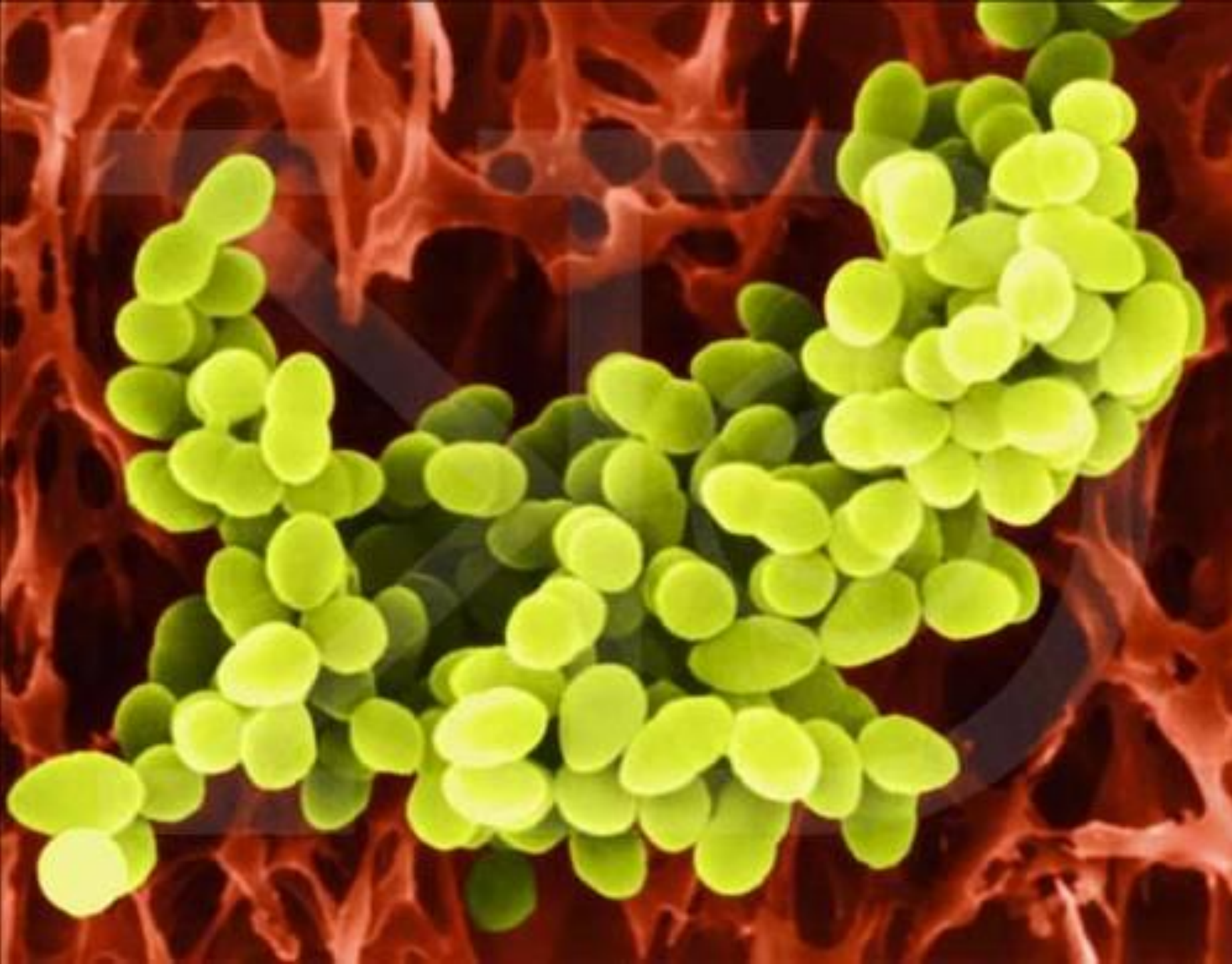
- 客户需求
  - 全球采购
  - 集团采购
  - 品牌效应
- 贸易需要
- 提升内部食品安全管理
  - 体系+细节
- 细节性管理
  - PRP15个方面
- 食品供应链安全保障

- FSSC22000认证背景及发展
- 推行认证的意义
- *食品安全危害*
- 认证内容要求：ISO22000及ISO/TS 22001-1
- 认证流程

## 生物性危害：细菌、病毒、寄生虫

- 细 菌： 时间/温度控制，20-40度，37度  
    冷却和冷冻  
    发酵/PH值  
    干燥
- 病 毒： 蒸煮，高压
- 寄生虫： 失活/去除，饮食控制
- 微生物存在条件：温度、湿度、氧气、PH值、辐射、时间













## ■ 产芽孢的微生物

- 肉毒梭菌 **Clostridium botulinum**
- 产气夹膜杆菌 **Perfingenes**
- 蜡状芽孢杆菌 **Bacillus Cereus**

## ■ 不产芽孢的微生物

- 空肠弯曲杆菌 **Campylobacter Jejuni**
- 致病性大肠杆菌 **Escherichia Coli**
- 沙门氏菌属 **Salmonella**
- 李斯特菌 **Listeria**
- 志贺氏菌属 **Shigella**

## 化学性危害

- 天然
- 重金属、农兽药残留
- 清洁剂、杀虫剂
- 在食品加工过程中添加：GB 2760
- 食品接触材料成份特定迁移：塑化剂
- 控制：地域、供方、使用选择、用量
- 急性食源性疾病——高浓度有害化学物质  
慢性疾病——低浓度有害化学物质

## 物理性危害

- 由污染物引起，收获到消费者过程中不良操作产生
- 食品中尖锐异物导致疾病或伤害
  - 玻璃
  - 金属
  - 石头
  - 木片
  - 首饰
  - 塑料
  - 毛发

- 自然生成的蛋白质
- 极少的量便可引起过敏反应
  - 只要有5-10ppm就可引起反应
  - 几分钟内便产生症状，几小时内会导致死亡
- 有些反应是致命的
  - 花生、坚果和海产品过敏
  - 有1-2%的人对食物过敏

# 过敏原 Allergens

- 食物过敏，尤其是花生过敏，对社会的影响巨大
- 对于食物过敏，目前还没有有效的治疗手段
- 从这个意义上说，它是一种“不治之症”
- 患者只能通过严格避免过敏源来避免症状的发生



- FSSC22000认证背景及发展
- 推行认证的意义
- 食品安全危害
- *认证内容要求: ISO22000及ISO/TS 22001-1*
- 认证流程

## ISO 22000的结构

### GB/T 22000-2006 idt ISO 22000:2005

### 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求

- 前言
- ISO 前言
- 引言
- 1 范围
- 2 规范性引用文件
- 3 术语和定义
- 4 食品安全管理体系
  - 4.1 总要求
  - 4.2 文件要求

## ISO 22000的结构

- 5 管理职责
  - 5.1 管理承诺
  - 5.2 食品安全方针
  - 5.3 食品安全管理体系策划
  - 5.4 职责和权限
  - 5.5 食品安全小组组长
  - 5.6 沟通
  - 5.7 应急准备和响应
  - 5.8 管理评审
- 6 资源管理
  - 6.1 资源提供
  - 6.2 人力资源
  - 6.3 基础设施
  - 6.4 工作环境

## ■ 7 安全产品的策划和实现

- 7.1 总则
- 7.2 前提方案（PRPs）
- 7.3 实施危害分析的预备步骤
- 7.4 危害分析
- 7.5 操作性前提方案（PRPs）的建立
- 7.6 HACCP计划的建立
- 7.7 预备信息的更新、规定前提方案和HACCP计划文件的更新
- 7.8 验证策划
- 7.9 可追溯性系统
- 7.10 不符合控制

## ISO 22000的结构

- 8 食品安全管理体系的确认、验证和改进
  - 8.1 总则
  - 8.2 控制措施组合的确认
  - 8.3 监视和测量的控制
  - 8.4 食品安全管理体系的验证
  - 8.5 改进

## 目录:

1. 范围
2. 规范性引用文件
3. 术语和定义
4. 建筑物和相关设施的构造与布局
5. 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局
6. 空气、水、能源和其他基础条件的供给
7. 废弃物处理
8. 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性
9. 采购材料的管理
10. 交叉污染的预防措施
11. 清洁和消毒
12. 虫害控制
13. 人员卫生和培训
14. 返工
15. 产品召回程序
16. 仓库管理
17. 产品信息和消费者意识
18. 食品防护、生物警报和生物恐慌

ISO 22000:2005 7.2.3		ISO 22002-1	
建筑物和相关设施的构造与布局	a)	4	建筑物和相关设施的构造与布局
包括工作空间和员工设施在内的厂房布局	b)	5	包括工作空间和员工设施在内的厂房布局
空气、水、能源和其他基础条件的供给	c)	6	空气、水、能源和其他基础条件的供给
包括废弃物和污水处理在内的支持性服务	d)	7	废弃物处理
设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性	e)	8	设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性
供应商和采购材料的管理和产品贮存、运输和处理（包括过敏源处理）	f)	9	采购材料的管理
交叉污染的预防措施	g)	10	交叉污染的预防措施

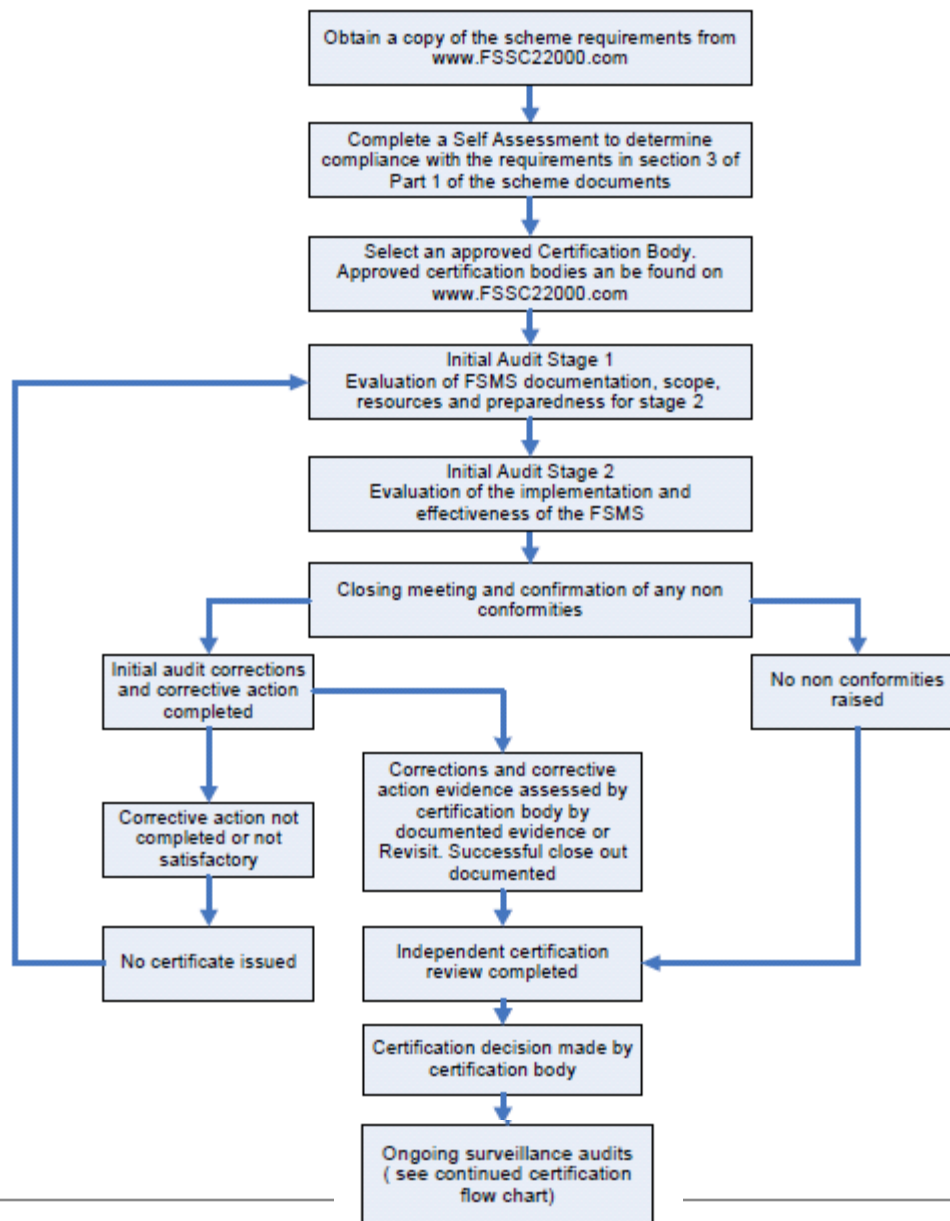
ISO 22000:2005 7.2.3		ISO 22002-1	
清洁和消毒	h)	11	清洁和消毒
虫害控制	i)	12	虫害控制
人员卫生	j)	13	人员卫生和培训
其他有关方面	k)	14	返工
		15	产品召回程序
		16	仓库管理
		17	产品信息和消费者意识
		18	食品防护、生物警报和生物反恐



- 除CCP及工艺要求外，全方位进行风险控制，例如：
- 13.4 – 工作服和防护服
  - 员工在工作或进入处理暴露的产品或原料的区域应穿工作服，工作服应保持良好的状态以符合使用目的、保持清洁和良好状态 (例如无裂缝、撕破或材料碎屑)
  - 用于食品防护或卫生管理的工作服不得用于其它目的
  - 工作服不应有纽扣，腰部以上不应有外口袋 (拉链和按钮扣是可接受的)
  - 应按一定的标准和时间间隔清洗工作服，不得与个人衣物混放
  - 工作服应充分覆盖，以确保如头发和汗水等不能污染产品

- FSSC22000认证背景及发展
- 推行认证的意义
- 食品安全危害
- 认证内容要求：ISO22000及ISO/TS 22001-1
- *认证流程*

### How to gain certification



- 企业申请
- SGS受理
- 产品范围确认
- 安排审核
- 现场审核
- 关闭不符合
- 颁证
- 每年监督审核
- 三年再认证审核



Thank you!

WHEN YOU NEED TO BE SURE

**SGS**