



Food Safety

FSSC 22000 ver. 6.0

개정 안내 웨비나



로이드인증원

김무성 심사원



Contents/Agenda

01 | 개정 이유 및 이점

02 | 주요 제.개정 내용

03 | 실행 및 전환 일정

1. 개정 이유

- FSSC 22000과 ISO 22003-1:2022의 일치
- UN 지속 가능한 개발 목표(SDGs)를 충족하기 위한 조직의 기여를 지원하기 위한 요구 사항 강화
- 이해관계자 피드백 대응
- 지속적인 개선 프로세스 보장

1. 개정 이점

- 식품 손실 및 폐기물 요구 사항은 지속 가능성 목표에 기여
- 품질 관리 매개변수 통합
- 식품안전 및 품질문화 지원
- QR코드를 통한 인증서 무결성 보호 강화
- 계획 세부 사항 및 지침 문서의 추가 지원

2. 주요 개정내용 - ISO 22003-1:2022에 따른 식품 사슬 범주 재배열

Category	Sub category	Description
A	AI	Farming of animals for meat/milk/ eggs/honey
	AII	Farming of Fish and seafood
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	DI	Production of feed
	DIa	Production of pet food (only for dogs and cats).
	DIb	Production of pet food (for other pets).
E	EI	Catering
F	FI	Retail /Wholesale
G	GI	Provision of transport and storage services for perishable food and feed.
	GII	Provision of transport and storage services for ambient stable food and feed.
I	I	Production of food packaging and packaging materials.
K	K	Production of Bio-chemicals

- **Realigned Scope categories with ISO 22003-1:2022**
 - **Added C0 (Animal Conversion); New**
 - **Added BIII (Pre-process of plant products); New**
 - **Moved Pet Food to Category C; New**
- **Scope changes:**
 - **Added FII (Trading and Brokering)**
 - **Removed Category A & FSSC 22000-Quality**
- BIII -원에 제품 및 식용 수생 식물을 포함하여 원래의 제품을 변형시키지 않는 수확된 식물에 대한 활동 (예. 포도의 선별, 포장 및 냉장보관)
- CO - 수산/축산 냉동보관, 1차 가공제품
- 결과적으로 일부 회사는 FSSC22000 v6.0에 대한 인증 중에 다른 식품 안전 범주로 변경해야 할 수 있음.

2. 주요 제.개정내용 - FSSC22000 ver.6.0

FSSC 22000 규격	제.개정 여부
ISO 22000:2018 : 식품안전경영시스템	X
ISO/TS 22002-1 또는 ISO/TS 22002-4: 식품안전에 대한 선행요건 프로그램	X
FSSC 추가요구사항	O

2. 주요 제.개정내용 - 추가요구사항(New)

요구번호	요구사항	BIII	C	D	E	F	G	I	K
2.5.1	서비스 및 구매자재 관리(개정)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.2	제품 라벨링과 색인(표시)된 제품(개정)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.3	식품방어	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.4	식품사기	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.5	로고 사용	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.6	알레르기 유발물질 관리(개정)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.7	환경 모니터링(개정)	0	0	X	X	X	X	0	0
2.5.8	식품안전과 품질 문화 (NEW)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.9	품질관리 (NEW)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.10	운송, 보관 및 창고 관리(개정)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.11	교차오염 방지를 위한 위해요소 관리 및 조치	0	0	0	0	X	0	0	0
2.5.12	선행요건프로그램(PRP) 검증	0	0	0	X	X	0	0	0
2.5.13	제품 디자인 및 개발(개정)	0	0	0	0	0	X	0	0
2.5.14	건강 상태	X	X	0	X	X	X	X	X
2.5.15	설비관리 (NEW)	0	0	0	0	X	0	0	0
2.5.16	식품 손실과 폐기물 (NEW)	0	0	0	0	0	0	X	0
2,5.17	의사소통 (NEW)	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.18	복수 사업장 인증 조직에 대한 요구사항	X	X	X	0	0	0	X	X

2. 주요 제.개정내용(New) - 식품안전 및 품질문화(2.5.8)

a) ISO 22000:2018의 5.1절에 따라 긍정적인 식품안전 및 품질 문화를 육성하기 위한 조직의 노력의 일환으로 최고 경영자는 식품안전 및 품질 문화 목표를 설정, 실행 및 유지해야 한다.

최소한 다음 요소가 다루어야 한다.

- 의사소통
- 훈련
- 직원 피드백 및 참여 식품안전 및 품질에 영향을 미치는 조직의 모든 섹션을 포괄하는 정의된 활동의 성과 측정

b) 목표는 문서화된 식품안전 및 품질문화 계획, 목표 및 일정에 의해 뒷받침되어야 하며, 경영검토 및 경영 시스템의 지속적인 개선 프로세스에 포함되어야 한다.

2. 주요 제.개정내용(New) - 품질관리(2.5.9)

a) 조직은 해야 한다:

- I. ISO 22000:2018의 5.2 및 6.2에 추가하여 품질방침 및 품질목표를 수립, 실행 및 유지
- II. 품질관리 및 테스트를 다루는 제품 출하를 포함하여 인증범위 내의 모든 제품 및/또는 제품 그룹에 대해 완제품 사양에 따라 품질 매개변수를 설정, 실행 및 유지한다.
- III. ISO 22000:2018의 9.1 및 9.3에 추가하여 위 2.5.9(a)(ii) 위에 정의된 대로 품질관리 매개변수의 결과에 대한 분석 및 평가를 수행하고 경영검토 입력항목으로 포함한다.
- iv. ISO 22000:2018의 9.2에 추가하여 내부심사 범위에 이 절에 정의된 품질요소를 포함한다.

b) 제품이 해당 고객 및 법적요구사항을 충족하는지 확인하기 위해 단위, 중량 및 부피를 포함한 수량 관리 절차를 수립하고, 실행해야 한다. 여기에는 품질 및 수량관리에 사용되는 장비의 교정 및 검증 프로그램이 포함되어야 한다.

c) 포장 및 라벨링을 포함한 제품이 해당 고객 및 법적 요구사항에 충족하도록 라인 시작 및 전환 절차를 수립하고 실행해야 한다. 여기에는 이전 실행의 라벨링 및 포장이 라인에서 제거되었는지 확인하기 위한 관리가 포함되어야 한다.

2. 주요 제.개정내용(New) - 설비관리(2.5.15)

ISO 22000:2018의 8.2.4에 추가하여 조직은 다음을 수행해야 한다.

- a) 위생설계, 해당법률 및 고객 요구사항, 취급 제품을 포함하여 장비의 의도된 용도를 다루는 문서화된 구매 사양서를 갖추어야 한다. 공급업체는 설치 전에 구매 사양에 충족하다는 증거를 제공해야 한다.
- b) 성공적인 시운전의 증거를 포함하여 적절하게 문서화되어야 하는 새 장비 및 /또는 기존 장비의 변경에 대해 리스크 기반한 변경관리 프로세스를 수립하고 실행해야 한다. 기존 시스템에 미칠 수 있는 영향을 평가하고 적절한 통제 수단을 결정 및 실행해야 한다.

2. 주요 제.개정내용(New) - 식품 로스와 폐기물(2.5.16)

ISO 22000:2018의 8항에 추가하여 조직은 다음을 수행해야 한다.

- a) 조직 및 관련 공급망 내에서 식품 로스 및 낭비를 줄이기 위한 조직의 전략을 세부적으로 설명하는 방침 및 목표를 문서화 해야 한다.
- b) 비영리 조직, 직원 및 기타 조직에 기부된 제품을 관리하기 위한 통제 수단을 수립. 이러한 제품이 소비하기에 안전한지 여부를 확인해야 한다.
- c) 동물사료/식품으로 사용되는 잉여 제품 또는 부산물은 제품의 오염을 방지하기 위해 관리해야 한다.
- d) 이러한 프로세스는 해당 법률을 준수하고 최신 상태로 유지되어야 하며 식품안전에 부정적인 영향을 미치지 않아야 한다.

2. 주요 제.개정내용(New) - 의사소통(2.5.17)

ISO 22000:2018의 8.4.2에 추가하여 조직은 아래의 사건 또는 상황이 시작된 후 3일 이내에 인증기관에 알리고 비상 대비 및 대응 프로세스의 일부로 적절한 조치를 실행해야 한다.

- a) 불가항력, 자연재해 또는 인재(예, 전쟁, 파업, 테러, 범죄, 홍수, 지진, 악성 컴퓨터 해킹 등)
- b) 인증의 무결성이 위험에 처하거나 재단의 평판이 나빠질 수 있는 심각한 상황
 - 공개적인 식품안전사고 (예, 리콜, 회수, 재앙, 식품안전 붕괴 등)
 - 추가 모니터링 또는 강제 생산중단이 필요한 식품안전 문제의 결과로 규제 당국이 부과한 조치
 - 법적 절차, 기소, 과실 및 태만
 - 사기행위 및 부패

2. 주요 제.개정내용(개정) - 서비스 및 구매자재(2.5.1)

기존(V5.1)	개정(V6.0)
<ul style="list-style-type: none">a) 내부 및 외부 실험실에 대한 요구사항b) 비상 상황 조달에 대한 절차 문서화c) 금지 물질과 관련하여 동물, 어류 및 수산물의 특정 조달 요구사항(이는 이미 FSSCv4.1부터 요구사항이었음)d) 제품 사양 프로세스를 검토하고 최신 상태로 유지	<ul style="list-style-type: none">e) 식품포장재에 한함(카테고리 I)<ul style="list-style-type: none">- 조직은 완제품 포장재 생산에 투입되는 재활용 원료 재사용과 관련된 기준을 수립하고 관련 법적 요구사항을 충족하여야 한다.

2. 주요 제.개정내용(개정) - 제품 라벨링과 색인(표시)된 제품(2.5.2)

기존(V5.1)	개정(V6.0)
<p>a) ISO 22000:2018의 8.5.1.3에 추가하여, 조직은 완제품이 알레르기 및 고객 특정 요구사항을 포함하여 의도된 판매 국가의 모든 적용 가능한 법적 및 규제적 요구사항에 따라 라벨링 되었음을 보장해야 한다.</p> <p>a) 제품에 라벨이 없는 경우 고객 또는 소비자가 식품을 안전하게 사용할 수 있도록 모든 관련 제품 정보를 제공해야 한다.</p>	<p>c) 제품 라벨 또는 포장 시 요구(예. 알레르기, 영양성분, 생산방법, 관리사슬, 원재료 상태 등)위한 검증 증거를 유지해야 하며, 제품의 온전성을 유지하기 위해 추적성 및 균일한 중량 확보를 포함한 검증 시스템을 갖추어야 함.</p>

2. 주요 제.개정내용(개정) - 제품 라벨링과 색인(표시)된 제품(2.5.2)

기존(V5.1)	개정(V6.0)
<p>a) ISO 22000:2018의 8.5.1.3에 추가하여, 조직은 완제품이 알레르기 및 고객 특정 요구사항을 포함하여 의도된 판매 국가의 모든 적용 가능한 법적 및 규제적 요구사항에 따라 라벨링 되었음을 보장해야 한다.</p> <p>b) 제품에 라벨이 없는 경우 고객 또는 소비자가 식품을 안전하게 사용할 수 있도록 모든 관련 제품 정보를 제공해야 한다.</p>	<p>d) 식품포장재(카테고리 I)의 경우 인쇄물이 해당 고객 및 법적 요구사항을 충족하는지 확인하기 위해 삽화 관리 및 인쇄 제어 절차를 수립하고 실행해야 한다. 절차는 다음을 다루어야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none">i. 아트워크 표준 또는 마스터 샘플 승인ii. 아트워크 및 인쇄 사양에 대한 변경 사항을 관리하고 사용되지 않는 아트워크 및 인쇄 자료를 관리하는 프로세스iii. 합의된 표준 또는 마스터 샘플에 대한 개별 인쇄 실행 승인iv. 생산(가동) 중 인쇄 오류를 감지하고 식별하는 프로세스v. 서로 다른 인쇄물의 효과적인 분리를 보장하는 프로세스vi. 사용하지 않는 인쇄된 제품에 대한 처리 절차

2. 주요 제.개정내용(개정) - 알레르기 관리(2.5.6)

기존(V5.1)

조직은 다음을 포함하는 문서화된 알레르기 물질 관리 계획을 가져야 한다:

- a) 알레르기 교차오염의 모든 잠재적 원인을 포함하는 리스크 평가
- b) 교차 오염의 리스크를 줄이거나 제거하기 위한 관리 수단

개정(V6.0)

- a) 원자재 및 완제품을 포함하여 제조 현장에서 취급되는 알레르기 물질 목록
- b), c)
- d) 관리수단의 유효성 평가 및 검증 이러한 관리 조치의 검증이 수행되고 문서화된 정보로 유지해야 한다. 동일한 라인에서 서로 다른 알레르기 물질을 가진 하나 또는 여러 제품을 생산하는 경우, 리스크 기반한 빈도로 검증 테스트를 실시하여야 한다. 예. 표면 오염도, 공기 샘플링 또는 제품 검사
- e) 사전예방 또는 경고 라벨은 필요한 모든 통제 조치가 효과적으로 실행되었음에도 불구하고 리스크 평가결과 알레르기 교차오염이 소비자애 대한 리스크로 확인된 경우에만 사용해야 한다. 경고 라벨을 적용한다고 해서 조직이 필요한 알레르기 통제조치가 실행되거나 검증 테스트를 수행하는 것이 면제되지는 않는다.
- f) 모든 직원은 자신의 작업과 연관된 알레르기 인식 및 통제조치에 대한 특정교육을 받아야 한다.
- g) 식품안전에 영향을 미치는 중대한 변화, 알레르기로 인한 조직의 공개 리콜 또는 제품회수, 또는 알레르기와 연관된 유사한 제품의 오염일 경우 등에 대해 알레르기 관리계획은 적어도 매년 검토되어야 한다. 검토에는 기존 통제조치의 효과성 및 추가 조치의 필요성에 대한 평가가 포함하여야 한다. 검증 데이터는 동향을 파악하고 검토를 위한 입력사항으로 이용해야 한다.
- f) 식품사슬 카테고리 D의 경우: 동물사료와 관련하여 판매국가에 대한 알레르기 관련법률이 없는 경우, 알레르기 상태와 관련된 요구가 다음과 같은 경우가 아니면 체계 요구사항의 이 섹션은 “해당없음”으로 표시될 수 있다.

2. 주요 제.개정내용(개정) - 환경모니터링 관리(2.5.7)

기존(V5.1)	개정(V6.0)
<p>조직은 다음과 같은 역량을 갖추어야 한다:</p> <ul style="list-style-type: none">a) 리스크 기반 환경 모니터링 프로그램b) 제조 환경으로부터 오염 방지를 위한 모든 통제의 효과 평가를 위한 문서화된 절차로서, 최소한 존재하는 미생물학적 및 알레르기 유발물질 관리의 평가를 포함해야 한다.c) 정기적인 트렌드 분석을 포함한 모니터링 활동 데이터	<p>d) 환경 모니터링 프로그램은 다음 트리거가 발생하는 경우를 포함하여 최소 1년에 한번, 필요한 경우 더 자주 지속적인 효과성과 적합성에 대해 검토해야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none">i. 제품, 프로세스 또는 법률과 관련된 중요한 변경사항ii. 장기간에 걸쳐 긍정적인 검사 결과를 얻지 못한 경우iii. 환경모니터링과 관련된 중간제품 및 완제품 모두 관련된 규격의 미생물학적 결과 이탈의 추세iv. 계획된 환경 모니터링 검사에서 병원균의 반복적인 검출v. 조직에서 생산한 제품과 관련하여 경고, 리콜 또는 회수가 있는 경우

2. 주요 제.개정내용(개정) - 운송, 보관 및 창고 관리(2.5.10)

기존(V5.1)	개정(V6.0)
<p>a) 조직은 FIFO 요구사항과 함께 FEFO원칙을 포함하는 절차 및 특정 재고순환 시스템을 수립, 실현 및 유지해야 합니다.</p> <p>b) 식품사슬 범주 CO의 경우 ISO/TS22002-1:2009 16.2 추가하여 조직은 제품의 냉각 또는 냉동과 관련하여 도살 후 시간 및 온도를 정의하는 특정 요구사항을 갖추어야 한다.</p>	<p>c) 식품 체인 카테고리 F1의 경우 BSI/PAS221:2013 조항 9.3에 추가하여 조직은 제품이 오염 가능성이 최소화하는 조건에서 운송 및 배송되도록 해야 한다.</p> <p>d) 운송탱크가 사용되는 경우 ISO22000:2018의 8.2.4항에 추가하여 다음을 적용해야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none">i. 최종 제품의 운송을 위해 탱크를 사용하는 조직은 리스크 기반의 운송 탱크 청소를 다루기 계획을 가지고 있어야 한다. 잠재적인 교차 오염원과 세척의 유효성 확인을 포함한 적절한 통제조치를 고려해야 한다. 선적 전 빈 탱크의 인입지점에서 탱크의 청결도 평가를 하기 위한 조치를 취해야 한다.ii. 탱크에서 원료를 수령하는 조직의 경우 제품의 안전을 보장하고 교차오염을 방지하기 위해 최소한 공급업체 계약에 다음 사항 (탱크 청소의 유효성, 사용 이전에 제한조치, 이송된 제품과 관련된 적용 가능한 통제조치)이 포함되어야 한다.

2. 주요 제.개정내용(개정) - 제품 디자인 및 개발(2.5.13)

기존(V5.1)

제품설계 및 개발절차는 안전하고 합법적인 제품을 생산을 보장하기 위해 새로운 제품과 제품 또는 제조공정의 변경에 대해 수립, 실행 및 유지되어야 한다. 여기에는

- a) FSMS(알레르기 유발 물질 포함)에 대한 평가 및 영향 그리고 위해 요소 분석 업데이트,
- b) 신규 제품 및 기존 제품과 공정에 대한 프로세스 흐름에 대한 영향 고려
- c) 자원 및 교육 니즈
- d) 장비 및 유지보수 요구사항
- e) 안전한 제품을 생산 할 수 있고 고객 요구사항을 충족할 수 있는 제품 제형 및 공정을 검증하기 위해 생산 및 유통 기한 실험을 수행해야 할 필요성

개정(V6.0)

e) 안전한 제품을 생산 할 수 있고 고객 요구사항을 충족할 수 있는 제품 제형 및 공정을 검증하기 위해 생산 및 유통 기한 실험을 수행해야 할 필요성.

지속적인 유통기한 검증 절차는 리스크 기반에 따른 빈도에 맞게 수립되어야 한다.

f) 즉석조리 제품을 생산하는 경우 제품라벨 또는 포장에 제공된 조리지침을 확인하여 식품안전이 유지되도록 해야 한다.

2. 주요 제.개정내용(개정) - 기타 요구사항 개정

심사일수 변경(Audit times)

- FSSC 22000 v6 심사에는 새로운 심사 일수 계산이 필요하며, 대부분의 회사에서는 심사시간이 늘어남.
- 심사 보고서 형식도 변경되며, 심사보고서 작성 시간은 0.5일에서 1.0일로 늘어남.

2. 주요 제.개정내용(개정) - 기타 요구사항 개정

중부적합 후속조치(Follow up on major non-conformities)

- 중부적합은 심사 마지막 날로부터 28일 이내에 인증기관에 의해 종결되어야 함. 이것이 가능하지 않은 경우 시정 조치 완료에 더 많은 시간이 소요될 수 있는 경우 시정 조치 계획(CAP)에는 영구적인 시정 조치가 구현될 때까지 위험을 완화하는 데 필요한 임시 조치 또는 통제가 포함되어야 함.
- 이 정보를 기반으로 인증 결정을 내림. 또한 임시 조치가 허용되는 경우 인증기관은 조직과 적절한 기간을 합의하여 영구적인 시정 조치의 효과적인 이행을 확인해야 하지만 심사 마지막 날로부터 6개월을 초과하지 않아야 함.

2. 주요 제.개정내용(개정) - 기타 요구사항 개정

추가적인 심사문서(Additional audit documentation)

- 심사 보고서 외에 회사 대표와 심사 수행에 대한 서명한 출석부를 작성해야 함. 이 문서에는 심사 시작 및 종료 시간과 점심 시간이 포함. 또한 각 심사 중에 조직의 고위 대표가 무결성 선언에 서명해야 함.

3. 실행 및 전환일정

- 2023년 3월 31일 FSSC 22000 V6.0 개정.
- 2024년 3월 31이후 Ver. 6 심사 시작.
- 2025년 3월 31일까지 모든 업그레이드 완료.
- Ref. : Ver6 업그레이드 프로세스 확인 링크 / www.FSSC.com



Any questions?

Please contact

- <https://www.lrqa.com/ko-kr/business-assurance-enquiry/>
- Korea-marketing@lrqa.com

YOUR FUTURE. OUR FOCUS.

The LRQA logo consists of the letters "LRQA" in a bold, sans-serif font. The letter "A" is stylized with a blue diagonal line through it. The logo is enclosed in a blue square border.

LRQA