FSSC 22000 Versiyon 6 – Ek Gerekliliklerdeki Değişiklikler

FSSC 22000 Versiyon 6 için ek gerekliliklerin sıralaması aşağıdaki gibidir. Bölüm 2.5.'in alt maddeleridir. Bu maddelerde dikkat edilmesi gereken önemli hususlar olup sistemde gerekli uyarlamalar yapılmalıdır.

1. Hizmetlerin ve Satın Alınan Malzemenin Yönetimi
2. Ürün Etiketleme ve Baskılı Malzemeler
3. Gıda Savunma
4. Gıda Sahteciliği
5. Logo Kullanımı
6. Alerjen Yönetimi
7. Çevresel İzleme
8. Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürü **[YENİ]**
9. Kalite Kontrol **[YENİ]**
10. Sevkiyat ve Depolama
11. Tehlike Kontrolü ve Çapraz Bulaşma Önlemleri
12. Ön Gereksinim Programlarının Doğrulanması
13. Ürün Tasarımı ve Ürün Geliştirme
14. Sağlık Durumu (Kategori D)
15. Ekipman Yönetimi **[YENİ]**
16. Gıda Kaybı ve Atıklar **[YENİ]**
17. İletişim Gereklilikleri **[YENİ]**
18. Çoklu Saha Belgelendirmesi İçin Gereklilikler

2.5.1. Hizmetlerin ve Satın Alınan Malzemenin Yönetimi

İlgili Madde	Değişiklik
e) (Kategori I – Paketleme Malzemelerinin Üretimi) için;	**[YENİ]** Bitmiş ambalaj malzemesi üretiminde hammadde girdisi olarak geri dönüştürülmüş ambalaj kullanımına ilişkin kriterler oluşturmalı ve ilgili yasal ve müşteri gerekliliklerinin karşılanmasını sağlamalıdır.

2.5.2.Ürün Etiketleme ve Baskılı Malzemeler

İlgili Madde	Değişiklik
c)	**[YENİ]** Ürün etiketinde bir beyan yapıldığında (alerjen, beslenme beyani, üretim metodu vb.) beyan geçerli kılınmalı, izlenebilirlik ve kütle denkliği de dahil olmak üzere doğrulama sistemleri olmalıdır.

d) (Kategori I – Paketleme Malzemelerinin Üretimi) için;	Basılı materyalin müşteri şartları ve yasal gereklilikleri karşılamasını sağlamak için "artwork" yönetimi ve baskı kontrol prosedürleri oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.

2.5.3.Gıda Savunma

İlgili Madde	Değişiklik
	Şu konular madde içerisinde vurgulandı: – Tanımlanmış metodoloji – Tehditlerin kapsamdaki ürün ve proseslerle ilişkisi – Önlemlerin doğrulanması
d) (Kategori FII – Aracı ve Acenteler) için;	Kuruluşun tedarikçileri bir gıda savunma planına sahip olmalıdır.

2.5.4.Gıda Sahteciliği

İlgili Madde	Değişiklik
	Şu konular madde içerisinde vurgulandı: – Tanımlanmış metodoloji – Tehditlerin kapsamdaki ürün ve proseslerle ilişkisi – Önlemlerin doğrulanması

2.5.5.Logo Kullanımı

İlgili Madde	Değişiklik
	Şu konular madde içerisine eklendi: – Logo analiz sertifikalarında ve uygunluk beyanlarında kullanılamaz – Kapsam dışı ürünler varsa (pazarlama amaçlı da kullanılamaz)

2.5.6.Alerjen Yönetimi [YENİ]

İlgili Madde	Değişiklik
a)	İşletmedeki tüm alerjen gıdaların listesi
d)	Kontrol önlemlerinin geçerli kılınması, doğrulanması ve kaydı. Aynı üretim alanında farklı alerjen ürünler üretildiğinde, riske göre doğrulama testleri yapılmalıdır. (örneğin yüzey veya ürün testleri)
e)	Etiketle alerjen uyarısı yapılması, kuruluşu gerekli alerjen kontrol önlemlerini uygulamaktan veya doğrulama testi yapmaktan muaf tutmaz. Tüm kontrol önlemleri alınmış olmasına rağmen, risk analizine göre tüketici için bir risk oluştuğunda kullanılmalıdır.

f)	Tüm personel için alerjen farkındalık eğitimi, kontrol önlemleri uygulanan bölgedekiler için spesifik eğitim.
g)	Alerjen yönetim planının en az yılda 1 kez (veya değişikliklerde) gözden geçirilmesi
h)	(Kategori D – Hayvan Yemleri) için, yasal bir gereklilik veya beyan yoksa, bu madde uygulanmayabilir.

2.5.7. Çevresel İzleme

İlgili Madde	Değişiklik
d)	**[YENİ]** Planın en az yılda 1 gözden geçirilmesi (veya değişiklik ve vaka durumlarında)

2.5.8.Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürü [YENİ]

İlgili Madde	Değişiklik
a)	Üst yönetim, yönetim sisteminin bir parçası olarak bir gıda güvenliği ve kalite kültürü hedef(ler)i oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir. Asgari olarak aşağıdaki konular ele alınacaktır: – İletişim – Eğitim – Çalışan katılımı ve geri bildirimi – Belirlenen aktivitelerin performans ölçümü
b)	Hedefleri ve zamanlamayı içeren dokümante edilmiş aktivite planı. Yönetim gözden geçirme ve sürekli gelişim proseslerine dahil edilmeli.

2.5.9.Kalite Kontrol [YENİ]

İlgili Madde	Değişiklik
a)	ISO 22000:2018, madde 5.2. ve 6.2'ye ilave olarak; – Kalite politikası ve kalite hedefleri oluşturulmalıdır. – Tüm ürün ve/veya ürün grupları için kalite parametrelerinin belirlenmesi – Kalite kontrol parametrelerinin sonuçlarının değerlendirilmesi ve yönetim gözden geçirme için girdi – Bu konuların iç denetim kapsamında olması
b)	Kalite kontrol prosedürleri, müşteri şartları ve yasal gereklilikleri karşılamalı (ürün ağırlığı, hacmi vb) Program, kalite kontrol amaçlı ekipmanların kalibrasyon ve doğrulamalarını içermeli.
b)	Üretim başlangıç kontrolleri ve ürün değişim prosedürleri oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Önceki üretimlerden kalan etiket ve paketleme malzemeleri üretim hattından uzaklaştırılmış olmalı.

2.5.10. Sevkiyat ve Depolama

İlgili Madde	Değişiklik
d)	**[YENİ]** Transport tankerlerinin kullanılması durumunda: – Risk bazlı tanker temizliği, geçerli kılma ve kontroller – Tankerle hammadde alınması durumunda, ürün güvenliği ve bulaşma konuları tedarikçi anlaşmalarına dahil edilmeli.

2.5.11. Tehlike Kontrolü ve Çapraz Bulaşma Önlemleri

İlgili Madde	Değişiklik
d)	**[YENİ]** Riske göre yabancı madde ayırma ekipmanı ihtiyacı belirlenmelidir. Metal dedektör, X-ray, filtre, elek gibi yabancı madde ayırma ekipmanları kullanılmalıdır. Yabancı madde ayırma ekipmanı kullanılmadığı durumda, gerekçesi dokümante edilmelidir. – Yabancı madde ayırma ekipmanının yönetimi dokümante edilmiş olmalıdır. – Potansiyel yabancı madde bulaşmalarının kontrolü sağlanmalıdır.

2.5.12. Ön Gereksinim Programlarının

İlgili Madde	Değişiklik
	Programların etkinliğinin düzenli aralıklarla doğrulanması gereklidir.

2.5.13. Ürün Tasarımı ve Ürün Geliştirme

İlgili Madde	Değişiklik
f)	**[YENİ]** Ürün ambalajında pişirme talimatı verilmesi durumunda, gıda güvenliğinin sağlanmış olması için geçerli kılınmalıdır.

2.5.14. Sağlık Durumu

İlgili Madde	Değişiklik
	Çalışanların sağlık durumunun düzenli kontrollerle izlenmesi sağlanmalıdır. Sağlık ve hijyen standartlarına uygun çalışma koşulları oluşturulmalıdır.

2.5.15. Ekipman Yönetimi [YENİ]

İlgili Madde	Değişiklik
a)	Ekipmanlar için satın alma spesifikasyonu, – Hijyenik tasarım – Yasal gereklilikler – Amaçlanan kullanım
	Ekipman tedarikçisi, kurulum öncesi spesifikasyon/şartname şartlarını sağladığını kanıtlamalı.
b)	Yeni ekipman ve/veya mevcut ekipmanda yapılan herhangi bir değişiklik için, devreye alma kanıtı da dahil olmak üzere dokümante edilmiş, riske dayalı bir değişiklik yönetimi süreci oluşturulmalı.

2.5.16. Gıda Kaybı ve Atıklar [YENİ]

İlgili Madde	Değişiklik
a)	Organizasyon içinde ve tedarik zincirinde gıda kayıpları ve atıklarının önlenmesine yönelik dokümante edilmiş politika ve hedefler.
b)	Kâr amacı gütmeyen kuruluşlara, çalışanlara ve diğer kuruluşlara bağışlanan ürünlerin güvenli olması sağlanmalıdır.
c)	Hayvan yemi / gıdası olabilecek yan ürünler veya çıktılar kontaminasyondan korunmalıdır.
d)	Bu süreçler ilgili mevzuata uygun olacak, güncel tutulacak ve gıda güvenliğini olumsuz etkilemeyecektir.

2.5.17. İletişim Gereklilikleri [YENİ]

İlgili Madde	Değişiklik
a)	Belgelendirme kuruluşuna 3 iş günü içinde bilgi verilecektir: – Gıda güvenliği üzerinde etkisi olan önemli olaylar (savaş, grev, terör, sel, deprem, bilgi sistemlerinin ele geçirilmesi vb.)
b)	Sertifikanın geçerliliğinin risk altında olduğu ve/veya kuruluşun (FSSC) itibarının zedelenebileceği ciddi durumlarda: – Gıda güvenliği vakaları, geri çekme, geri çağırma – Gıda güvenliği nedeniyle, yasal otoriteler tarafından aksiyon talebi veya kapatma – Hukuki işlemler, kovuşturmalar, görevi kötüye kullanma ve ihmal, – Hileli faaliyetler ve yolsuzluk

2.5.18. Çoklu Saha Belgelendirmesi İçin

Önemli bir değişiklik yok.