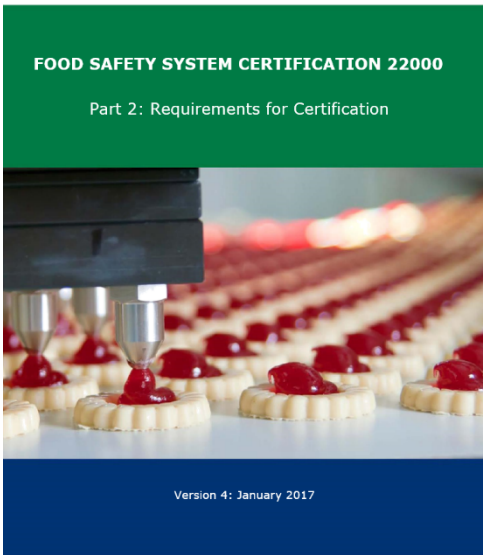
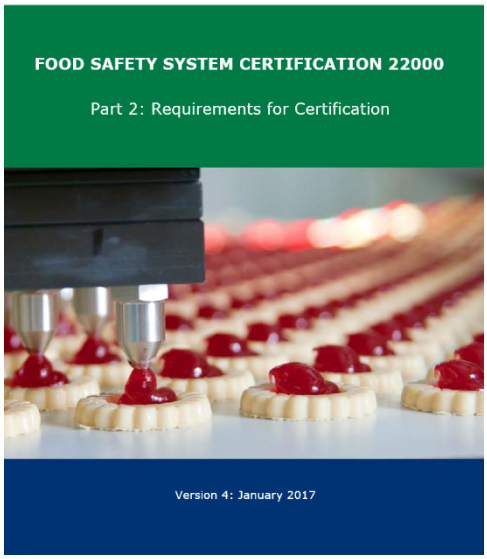
ÖVERSÄTTNING AV KRAVEN I FSSC 22 000 VER. 4



Nedanstående översättning är gjord efter bästa förmåga men det är viktigt att komma ihåg att detta INTE är någon officiell översättning utan det är alltid den engelska originaltexten som gäller och den svenska texten skall endast ses som en hjälp till att förstå standarden

1 SYFTE
1.1 Livsmedelskategorier och branscher
1,2 Användningsområde
2 BESKRIVNING AV SYSTEMETs KRAV
2.1 HUVUDKOMPONENTER
2.1.1 ISO 22000
2.1.2 ISO 9001
2.1.3 Grundförutsättningar (PRP)
2.1.4 Tilläggskrav
2.1.4.1 Styrning av tjänster
2.1.4.2 Tillsyn av personal
2.1.4.3 Styrning av mottaget material
2.1.4.4 Styrning av naturresurser (endast för animalieproduktion)
2.1.4.5 Hot och Sabotage
2.1.4.6 Skydd mot Förfalskning
2.1.4.7 Utformning av produkter (endast för hund- och kattmat)
2.1.4.8 Styrning av allergener
2.1.4.9 Märkning av produkter
2.1.4.10 Övervakning av processmiljön
2.1.4.11 Användning av Logotyp

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB



1 PURPOSE	1 SYFTE
This document states the requirements to be included in the design and implementation of the Food Safety Management System claimed to conform with the requirements of the Scheme by an applicant/certified organization seeking to be included in the FSSC 22000 Register of Certified Organizations.	Detta dokument anger vilka krav som ska ingå i utformningen och införandet av ett Ledningssystem för livsmedelssäkerhet för en sökande / certifierad organisation som gör anspråk att uppfylla systemkraven i FSSC 22000 och som syftar till att ingå i registret över FSSC 22000 certifierade organisationer.
1.1 FOOD CATEGORIES AND SECTORS	1.1 LIVSMEDELSKATEGORIER OCH BRANSCHER
The following food chain categories fall within the Scheme scope of certification. Table 1: Food chain categories, ISO 22000 and PRP standards. Additional requirements apply to all categories.	Följande kategorier i livsmedelskedjan omfattas inom ramen för certifiering enligt systemet. Tabell 1: Kategorier i livsmedelskedjan, ISO 22000 och PRP standarder. ”Tilläggskraven” gäller för alla kategorier.

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

Category	Sub-category	Description	ISO 22000/ ISO 9001	PRP	Additional requirements
A	**AI**	Farming of animals for meat/milk/eggs/honey	Applicable	ISO/TS 22002-3	Applicable
	AII	Farming of fish and seafood	Applicable	ISO/TS 22002-3	Applicable
C	**CI**	Processing of perishable animal products	Applicable	ISO/TS 22002- 1	Applicable
	CII	Processing of perishable plant products	Applicable	ISO/TS 22002- 1	Applicable
	CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)	Applicable	ISO/TS 22002- 1	Applicable
	CIV	Processing of ambient stable products	Applicable	ISO/TS 22002- 1	Applicable
D	**DI**	Production of animal feed	Applicable	PAS 222	Applicable
				ISO/TS 22002-6	Applicable
	DII	Production of pet food for other pets than dogs and cats	Applicable	PAS 222	Applicable
				ISO/TS 22002-6	Applicable
	DII	Production of pet food for dogs and cats	Applicable	ISO/TS 22002- 1	Applicable
E	**Catering**		Applicable	ISO/TS 22002-2	Applicable
FI	**Retail**		Applicable	PAS 221	Applicable
G	**GI**	Provision of Transport and Storage Services for Perishable Food and feed	Applicable	NTA 8069	Applicable
	GII	Provision of Transport and Storage Services for Ambient Food and feed	Applicable	NTA 8069	Applicable
I		Production of food packaging and packaging material	Applicable	ISO/TS 22002-4	Applicable
K		Production of (bio)chemicals	Applicable	ISO/TS 22002-1	Applicable

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

1.2 FIELD OF APPLICATION	1,2 ANVÄNDNINGSOMRÅDE
The Scheme requirements are global in nature, applicable to organizations in the food and feed supply chain regardless of their size and complexity, whether profit-making or not and whether public or private	Systemets krav är globala till sin karaktär och är tillämplig på organisationer i livsmedels- och foderkedjan oavsett storlek och komplexitet, om det är vinstsyfte eller ej och för privat eller offentlig verksamhet
2 OUTLINE OF SCHEME REQUIREMENTS	**2 BESKRIVNING AV SYSTEMETS KRAV**
This section provides an outline of the Scheme requirements to be met in order to achieve certification.	Detta avsnitt ger en översikt av systemets krav som ska uppfyllas för att uppnå certifiering.
2.1 MAIN COMPONENTS	**2.1 HUVUDKOMPONENTER**
The Scheme requirements consist of separate components that shall be audited as a single system. 1) ISO 22000 food safety management system requirements. 2) ISO 9001 quality management systems requirements – when selected (FSSC Quality). 3) Sector specific pre-requisite programs (PRPs) requirements. 4) Additional Scheme requirements. The following clauses provide a brief commentary on each component and state the high level requirements to be met for each.	Systemkraven består av separata komponenter som ska granskas som ett enda system. 1) ISO 22000 krav på. ledningssystem för livsmedelssäkerhet 2) ISO 9001 krav på kvalitetsledningssystem - när den väljs (FSSC Quality). 3) Branschspecifika krav på program för grundförutsättningar (PRP). 4) Tilläggskrav till systemet Följande paragrafer ge en kort kommentar om varje komponent och anger den höga nivå som skall uppfyllas för varje krav.
2.1.1 ISO 22000	**2.1.1 ISO 22000**
The requirements for the development, implementation and maintenance of the food safety management system are laid down in the standard ISO 22000 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain". In order to facilitate the successful implementation of a food safety management system, the operational conditions of the food safety management system shall be specified, documented and verified.	Kraven för utveckling, införande och underhåll av ledningssystem för livsmedelssäkerhet fastställs i standarden ISO 22000 "Ledningssystem för livsmedelssäkerhet - Krav för alla organisationer i livsmedelskedjan ". För att underlätta ett framgångsrikt införande av ett ledningssystem för livsmedelssäkerhet, skall de operativa villkoren för ledningssystem för livsmedelssäkerhet specificeras, dokumenteras och verifieras.

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

2.1.2 ISO 9001	2.1.2 ISO 9001
For FSSC 22000-Q certification, ISO 9001 is needed in addition to the ISO 22000 management system requirements.	För FSSC 22000-Q certifiering behövs ISO 9001 i tillägg till de krav som ingår i ledningssystemet för ISO 22000.
2.1.3 PREREQUISITE PROGRAMS (PRP)	**2.1.3 GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR (PRP)**
ISO 22000 requires in clause 7.2 that organizations shall select and implement specific PRPs for basic hygiene conditions. Organizations establishing, implementing and maintaining these PRPs shall consider other appropriate information and utilize it accordingly. Such information shall include: a) regulatory requirements; b) recognized sector or product group codes of practices and guidelines; c) customer requirements. In order to facilitate the successful implementation of the food safety management system, the conditions of the PRPs shall be; a) specified, b) documented, c) validated and d) verified. ISO 22000 does not specify these requirements as the standard is applicable to the whole food chain and the basic hygiene requirements may vary considerably between sectors. In order to clarify the requirements for PRPs and to allow for a benchmark of ISO 22000 based certification schemes by the Global Food Safety Initiative (GFSI) of the Consumer Goods Forum, industry stakeholders have developed detailed technical specifications covering sector pre-requisite programs (PRPs). These technical specifications are used in addition to ISO 22000 to provide an agreed interpretation. Exceptions shall be justified and documented where PRP requirements	ISO 22000 kräver i paragraf 7.2 att organisationer skall välja och införa specifika PRP (grundförutsättningar) för grundläggande hygieniska förhållanden. Organisationer som upprättar, inför och underhåller dessa PRP ska överväga annan lämplig information och använda den i enlighet med detta. Sådan information skall omfatta följande: a) lagstadgade krav b) erkända branschriktlinjer eller praxis för produktgrupper c) kundkrav. För att underlätta ett framgångsrikt införande av ledningssystem för livsmedelssäkerhet, skall villkoren i PRP vara; a) specificerade, b) dokumenterade, c) validerade och d) verifierade. ISO 22000 specificerar inte dessa krav eftersom standarden är tillämplig på hela livsmedelskedjan och de grundläggande hygienkraven kan variera väsentligt mellan olika sektorer. För att tydliggöra kraven för PRP och möjliggöra ett riktmärke för ISO 22000 baserade certifieringssystem från Global Food Safety Initiative (GFSI), har branschens aktörer i Consumer Goods Forum, utvecklat detaljerade tekniska specifikationer som täcker branschspecifika grundförutsättningar (PRP:er). Dessa tekniska specifikationer används förutom ISO 22000 för att tillhandahålla en överenskommen tolkning. Undantag ska motiveras och dokumenteras där PRP krav inte

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

are deemed not to be applicable and verified during an audit. FSSC 22000 provides a certification Scheme for sectors where such a technical specification for sector PRPs has been integrated as described in the scope (see table 1 above).	anses vara tillämpliga och verifieras vid en revision. FSSC 22000 tillhandahåller ett certifierings-system för sektorer där en sådan teknisk specifikation för branschvisa PRP har integrerats som beskrivs under avsnitt omfattning (se tabell 1 ovan).
2.1.4 ADDITIONAL REQUIREMENTS	**2.1.4 TILLÄGGSKRAV**
To meet the needs of the key stakeholders and to ensure an adequate control of food safety, specific additional FSSC requirements for the food safety management system are included in the Scheme. These may be elaborations of the clauses in ISO 22000 and technical specifications for sector PRPs or additional requirements as outlined below. The additional Scheme requirements are: 1) Management of services 2) Supervision of personnel 3) Management of supplied materials 4) Management of natural resources (for animal production only) 5) Food defense 6) Food fraud prevention 7) Formulation of products (only for pet food for dogs and cats) 8) Management of allergens 9) Product labelling 10) Environmental monitoring 11) Logo use.	För att möta behoven hos de viktigaste aktörerna och för att säkerställa en tillräcklig styrning av livsmedelssäkerhet, ingår även specifika tilläggskrav i programmet för FSSC ledningssystem för livsmedelssäkerhet Dessa kan vara utökningar av paragraferna i ISO 22000 och i tekniska specifikationer för branschens PRP eller tilläggskrav som anges nedan. Tilläggskraven för systemet är: 1) Styrning av tjänster 2) Tillsyn av personal 3) Styrning av mottaget material 4) Styrning av naturresurser (endast för animalieproduktion) 5) Hot och sabotage 6) Förebygga förfalskning 7) Utformning av produkter (endast för hund- och kattmat) 8) Styrning av allergener 9) Märkning av produkter 10) Övervakning av processmiljön 11) Användning av FSSC logotyp
2.1.4.1 MANAGEMENT OF SERVICES	**2.1.4.1 STYRNING AV TJÄNSTER**
The organization in the food chain shall ensure that all services that are provided and may have an impact on food safety: a) have specified requirements,	Organisationen i livsmedelskedjan skall se till att alla tjänster som tillhandahålls och som kan ha en inverkan på livsmedelssäkerheten: a) har specificerade krav,

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

b) are described in documents to the extent needed to conduct hazard analysis, c) are managed in conformance with the requirements of technical specification for sector PRPs, d) are monitored. The services referred to in 1) above shall include at least: a) utilities, b) transport, c) maintenance, and d) outsourced activities.	b) beskrivs i dokument i den omfattning som behövs för att genomföra faroanalys, c) styrs i överensstämmelse med kraven i den tekniska specifikationen för branschens PRP, d) övervakas. De tjänster som avses i 1) ovan skall omfatta åtminstone: e) media, f) transport, g) underhåll och h) utlagd verksamhet.
2.1.4.2 SUPERVISION OF PERSONNEL	2.1.4.2 TILLSYN AV PERSONAL
The organization in the food chain shall ensure the effective supervision of the personnel in the correct application of the food safety principles and practices commensurate with their activity.	Organisationen i livsmedelskedjan ska säkerställa en effektiv tillsyn av personalen avseende en korrekt tillämpning av de principer och praxis för livsmedelssäkerhet som motsvarar deras verksamhet.
2.1.4.3 MANAGEMENT OF SUPPLIED MATERIALS	2.1.4.3 STYRNING AV MOTTAGET MATERIAL
The organization shall ensure that all inputs (supplied materials) that may have an impact on food safety: a) have specified requirements, b) are described in documents to the extent needed to conduct hazard analysis. c) comply with any applicable regulatory requirements (e.g. control of prohibited substances). The organization shall implement a system to assure that analysis of all inputs critical to the verification of product safety is undertaken. The analyses shall be performed according to ISO 17025 or equivalent. (Equivalent systems shall include at least participation to proficiency testing).	Organisationen skall se till att alla råvaror (mottaget material) som kan ha en betydelse för livsmedelssäkerheten: a) har specificerade krav, b) beskrivs i dokument i den omfattning som behövs för att genomföra faroanalys. c) följer gällande myndighetskrav (till exempel kontroll av förbjudna ämnen). Organisationen ska införa ett system för att säkerställa att analysen av alla råvaror som är kritiska för att verifiera produktsäkerheten genomförs. Analyserna ska utföras i enlighet med ISO 17025 eller motsvarande. (Likvärdiga system skall åtminstone innehålla deltagande i kompetenstestning).

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

2.1.4.4 MANAGEMENT OF NATURAL RESOURCES (FOR ANIMAL PRODUCTION ONLY)	2.1.4.4 STYRNING AV NATURRESURSER (ENDAST FÖR ANIMALIEPRODUKTION)
a) The organization (animal farm) shall: a) Identify the risks it exposes from animal production to both, i) animal health, and ii) public health. b) Assess the hazards that expose these risks derived from on-farm used natural resources (e.g. water and soil, to include water for animals, water for irrigation, on farm feed production for own animals). Put in place appropriate protective and control measures to protect public and animal health.	1) Organisationen (lantbruket) skall: a) identifiera de risker som organisationen utsätter djurproduktionen för avseende både, i) djurhälsa, och ii) folkhälsan. b) bedöma riskerna för farorna som härrör från naturresurser som används på gården (t.ex. vatten och mark, inklusive vatten för djur, vatten för bevattning, på gården foderproduktion för egna djur). Införa lämpliga förebyggande- och styrande åtgärder för att skydda människors och djurs hälsa.
2.1.4.5 FOOD DEFENSE	2.1.4.5 HOT OCH SABOTAGE
2.1.4.5.1 THREAT ASSESSMENT	2.1.4.5.1 BEDÖMNING AV HOT
1) The organization shall document, establish and maintain a documented procedure for food defense threat assessment that: a) identifies potential threats, b) develops preventive measures, and c) prioritises them against the threats. 2) In order to identify the threats, the organization shall assess the susceptibility of its products to potential acts of: a) sabotage, b) vandalism, and/or c) terrorism.	1) Organisationen skall dokumentera, upprätta och underhålla en dokumenterad rutin för bedömning av hot och sabotage för att: a) identifierar potentiella hot, b) utvecklar förebyggande åtgärder, och c) prioriterar dem mot hoten. 2) För att identifiera hot, skall organisationen bedöma känsligheten hos dess produkter för potentiella handlingar avseende: a) sabotage, b) skadegörelse, och / eller c) terrorism.

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

2.1.4.5.2 PREVENTIVE MEASURES	2.1.4.5.2 FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER
The organization shall put in place appropriate preventive measures to protect consumer health impacts. These processes shall; a) be controlled within the scope of the food safety management system; b) be in compliance with applicable legislation.	Organisationen ska införa lämpliga förebyggande åtgärder för att skydda konsumenternas hälsa. Dessa processer ska; a) styras inom ramen för ledningssystemet för livsmedelssäkerhet; b) vara förenliga med gällande lagstiftning.
2.1.4.5.3 ANNUAL REVIEW	**2.1.4.5.3 ÅRLIG ÖVERSYN**
1) The food defense procedure shall be reviewed: a) after each actual or potential failure of a preventive measure, and b) at least annually.	1) Rutinen för försvar mot hot och sabotage ska ses över: a) efter varje verkligt fall eller potentiella fara för en förebyggande åtgärd, och b) minst årligen.
2.1.4.6 FOOD FRAUD PREVENTION	**2.1.4.6 SKYDD MOT FÖRFALSKNING**
2.1.4.6.1 VULNERABILITY ASSESSMENT	**2.1.4.6.1 SÅRBARHETSANALYS**
1) The organization shall document, establish and maintain a documented procedure for food fraud vulnerability assessment that: a) identifies potential vulnerabilities, b) develops preventive measures, and c) prioritises them against the vulnerabilities. 2) In order to identify the vulnerabilities, the organization shall assess the susceptibility of its products to potential acts of food fraud.	1) Organisationen skall dokumentera, upprätta och underhålla en dokumenterad rutin för bedömning av förfalskning för att: a) identifierar potentiella sårbarheter, b) utvecklar förebyggande åtgärder, och c) prioriterar dem mot sårbarheterna. 2) För att identifiera sårbarheter, skall organisationen bedöma känsligheten hos dess produkter för potentiella förfalskningar
2.1.4.6.2 PREVENTIVE MEASURES	**2.1.4.6.2 FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER**
1) The organization shall put in place appropriate preventive measures to protect consumer health. These processes shall; a) be controlled within the scope of the food safety management system; b) be in compliance with applicable legislation.	Organisationen ska införa lämpliga förebyggande åtgärder för att skydda konsumenternas hälsa. Dessa processer ska; a) styras inom ramen för ledningssystemet för livsmedelssäkerhet; b) vara förenliga med gällande lagstiftning.

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

2.1.4.6.3 ANNUAL REVIEW	2.1.4.6.3 ÅRLIG ÖVERSYN
2) The food fraud prevention procedure shall be reviewed; a) after each actual or potential failure of a preventive measure, and b) at least annually.	2) Rutinen för försvar mot förfalskning ska ses över: a) efter varje verkligt fall eller potentiella fara för en förebyggande åtgärd, och b) minst årligen.
2.1.4.7 FORMULATION OF PRODUCTS (ONLY FOR PET FOOD FOR DOGS AND CATS)	**2.1.4.7 UTFORMNING AV PRODUKTER (ENDAST FÖR HUND- OCH KATTMAT)**
Compounded pet food for dogs and cats shall be formulated in a manner that is consistent with the intended use of the product. Formulation procedures shall be in place to manage the use of ingredients that contain nutrients that can have adverse animal health impact.	Färdigblandad djurmat för hundar och katter ska utformas på ett sätt som är förenligt med den avsedda användningen av produkten. Formulerings förfaranden skall vara på plats för att hantera användningen av ingredienser som innehåller näringsämnen som kan ha negativ inverkan på djurhälsan.
2.1.4.8 MANAGEMENT OF ALLERGENS	**2.1.4.8 STYRNING AV ALLERGENER**
1) A documented allergen management procedure shall be in place that includes: a) risk assessment identifying potential allergen cross contamination; b) controls to reduce or eliminate the risk of cross contact; c) validation and verification of effective implementation. 2) All finished products intentionally or potentially containing allergenic materials are labeled according to the allergen labelling regulations in the country of destination.	1) Ett dokumenterat förfarande för styrning av allergener skall finnas på plats som omfattar: a) riskbedömning som identifierar eventuell potential för korskontaminering med allergener; b) styrning för att minska eller eliminera risken för korskontaminering c) validering och verifiering av ett effektivt införande. 2) Alla färdiga produkter som avsiktligt eller potentiellt innehåller allergiframkallande material är märkta enligt märkningsregler för allergener i destinationslandet.
2.1.4.9 PRODUCT LABELLING	**2.1.4.9 MÄRKNING AV PRODUKTER**
The standard shall ensure that the finished product is labelled according to the applicable food regulations in the country of intended sale.	Standarden skall säkerställa att den färdiga produkten är märkt enligt gällande lagstiftning i landet för den avsedda försäljningen.

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB

2.1.4.10 ENVIRONMENTAL MONITORING	2.1.4.10 ÖVERVAKNING AV PROCESSMILJÖN
The standard shall ensure that an environmental monitoring program is in place validating and verifying the microbiological hygiene of the site demonstrating the effectiveness of cleaning and sanitation programs.	Standarden ska se till att ett det finns ett program på plats för övervakning av processmiljön för validering och verifiering av den mikrobiologiska hygienstatusen på anläggningen och som visar effektiviteten av rengörings- och desinfektionsprogrammen.
2.1.4.11 LOGO USE	**2.1.4.11 ANVÄNDNING AV LOGOTYP**
Certified organizations are entitled to use the FSSC 22000 logo. The FSSC 22000 logo may be used on the organization's printed matter, website and other promotional material subject to the following design specifications:	Certifierade organisationer har rätt att använda logotypen för FSSC 22000. FSSC 22000 logotypen kan användas på organisationens trycksaker, hemsida och annat reklammaterial under beaktande av följande designspecifikationer:

Colour	PMS	CMYK	RGB	#
Green	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Grey	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a

Use of the logo in black and white is permitted when all other text and imagines are in black and white. In order to avoid any suggestion that the CB has certified or approved any product, process or service supplied by the certified organization the FSSC 22000 logo is not allowed to be used on: • a product, • its labelling, • its packaging, • in any other manner that implies FSSC 22000 approves a product, process or service.	Användning av logotypen i svart och vitt är tillåtet när all annan text och bilder är i svartvitt. För att undvika varje antydan om att CB (certifieringsbolaget) har certifierat eller godkänt någon produkt, process eller tjänst som tillhandahålls av den certifierade organisationen så är det inte tillåtet att använda FSSC 22000 logotypen på: • en produkt, • dess etikett, • dess förpackning, • på något annat sätt som antyder att FSSC 22000 godkänner en produkt, process eller tjänst.

ooo0ooo

OBS ingår i utbildningsmaterial och ENDAST FÖR INTERNT BRUK inom företaget och får ej kopieras och distribueras utanför företaget utan tillstånd av JSK Data, Miljö & Kvalitet AB