

FSSC 22000 식품안전경영시스템 인증스킴 요구사항(KAB-SR-FSSC) 신규조문 대비표

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
제 2장 심사대상조직 요구사항	제 2장 심사대상조직 요구사항	
2.5 FSSC 추가 요구사항	2.5 FSSC 추가 요구사항	
2.5.1 서비스 및 구매품 관리(식품사슬범주 전체)	2.5.1 서비스 및 구매품 관리(식품사슬범주 전체)	
a) ISO 22000:2018 7.16항에 추가하여, 조직은 식품안전에 대한 검증 및/또는 <u>타당성 확인</u> 을 위해 실험 분석서비스를 이용하는 경우, 유효한 시험방법 및 <u>최적의 방법</u> 을 사용하여 정확하고 재현 가능한 시험결과를 산출할 수 있는 능력을 보유한 적절한 실험실(적용 가능한 경우 내부 및 외부 실험실 모두 포함)에 의해 이러한 분석 서비스가 수행됨을 보장하여야 한다. (예. 숙련도 시험 프로그램의 성공적 참여, 법적으로 승인된 프로그램 또는 ISO 17025와 같은 국제 표준에 대한 인정)	a) ISO 22000:2018 7.16항에 추가하여, 조직은 식품안전에 대한 검증 및/또는 <u>타당성 평가</u> 를 위해 실험 분석서비스를 이용하는 경우, 유효한 시험방법 및 <u>모범사례(best practice)</u> 을 사용하여 정확하고 재현 가능한 시험결과를 산출할 수 있는 능력을 보유한 적절한 실험실(적용 가능한 경우 내부 및 외부 실험실 모두 포함)에 의해 이러한 분석 서비스가 수행됨을 보장하여야 한다. (예. 숙련도 시험 프로그램의 성공적 참여, 법적으로 승인된 프로그램 또는 ISO 17025와 같은 국제 표준에 대한 인정)	- 용어 통일 (KAB-R-VVB) - 번역 수정
b) 식품사슬범주의 분류 C, D, I, FII, G, 및 K에는 다음과 같은 추가 요구사항이 ISO 22000:2018 7.1.6에 적용된다. “조직은 긴급상황에서도 제품이 특정 요구사항을 따르고 공급자도 평가를 받았다는 것을 보장할 수 있도록 긴급상황에서의 조달에 대한 문서화된 절차를 보유하고 있어야 한다.”	b) 식품사슬범주의 분류 C, D, I, FII, G, 및 K에는 다음과 같은 추가 요구사항이 ISO 22000:2018 7.1.6에 적용된다. “조직은 긴급상황에서도 제품이 <u>규정된</u> 요구사항을 따르고 공급자도 평가를 받았다는 것을 보장할 수 있도록 긴급상황에서의 조달에 대한 문서화된 절차를 보유하고 있어야 한다.”	
d) 식품사슬범주 C, D, I, FII, G 및 K에 대해서는 다음의 추가 요구사항이 적용 된다: 조직은 식품 안전, 품질, 법적 및 고객 요구사항의 <u>지속적 준수</u> 를 위해 원료 및 완제품 <u>설명서</u> 에 대한 검토 프로세스를 수립, 시행 및 유지해야 한다.	d) 식품사슬범주 C, D, I, FII, G 및 K에 대해서는 다음의 추가 요구사항이 적용 된다: 조직은 식품 안전, 품질, 법적 및 고객 요구사항의 <u>지속적 준수</u> 를 <u>보장하기</u> 위해 원료 및 완제품 <u>시방서</u> 에 대한 검토 프로세스를 수립, 시행 및 유지해야 한다.	- 용어 변경 및 의미 명확화
e) 식품사슬범주 분류 I의 경우, ISO 22000:2018의 7.1.6 에 추가하여, 조직은 완제품 포장재 생산에 투입되는 원료로 재활용 포장재 사용과 관련된 기준을 수립하고 관련 법적 및 고객 요구사항이 <u>충</u>	e) 식품사슬범주 분류 I의 경우, ISO 22000:2018의 7.1.6 에 추가하여, 조직은 완제품 포장재 생산에 투입되는 원료로 재활용 포장재 사용과 관련된 기준을 수립하고 관련 법적 및 고객 요구사항이 <u>충</u>	

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
족되도록 하여야 한다.	족되도록 보장하여야 한다.	
2.5.2 제품 라벨링 및 인쇄물 (식품사슬범주 전체)	2.5.2 제품 라벨링 및 인쇄물 (식품사슬범주 전체)	
a) ISO 22000:2018의 8.5.1.3의 추가 요구사항으로, 조직은 완제품이 알레르기 유발물질과 고객 특정 요구사항을 포함하여 판매 예정 국가의 모든 적용 가능한 법적 및 규제 요구사항에 따라 라벨링 되었음을 보장하여야 한다.	a) ISO 22000:2018의 8.5.1.3에 추가하여, 조직은 완제품이 알레르기 유발물질과 고객 특정 요구사항을 포함하여 판매 예정 국가의 모든 적용 가능한 법적 및 규제 요구사항에 따라 라벨링 되었음을 보장하여야 한다.	- 자구수정
c) 제품 라벨 또는 포장에 특정 주장(예: 알레르기 유발정보, 영양, 생산 방법, 관리 연속성, 원재료 상태 등)이 있는 경우, 조직은 주장을 뒷받침하는 검증 증거를 보유하여야 하며, 제품 완전성이 유지되도록 추적 가능성과 물질수지를 포함한 검증 시스템을 갖추어야 한다.	c) 제품 라벨 또는 포장에 특정 주장(예: 알레르기 유발정보, 영양, 생산 방법, 관리 연속성, 원재료 상태 등)이 있는 경우, 조직은 주장을 뒷받침하는 검증 증거를 보유하여야 하며, 제품 완전성이 유지됨을 보장하도록 추적 가능성과 물질수지를 포함한 검증 시스템을 갖추어야 한다.	- 의미 명확화
d) 식품사슬범주 분류 I의 경우, 인쇄물이 적용가능한 고객 요구사항과 법적 요구사항을 충족하는지 확인하기 위해 삽화 관리와 인쇄 제어 절차를 수립하고 수행하여야 한다. 절차는 최소한 다음을 다뤄야 한다.	d) 식품사슬범주 분류 I의 경우, 인쇄물이 적용가능한 고객 요구사항과 법적 요구사항을 충족함을 보장하기 위해 삽화 관리와 인쇄 제어 절차를 수립하고 수행하여야 한다. 절차는 최소한 다음을 다뤄야 한다.	- 자구 수정
2.5.3 식품방어	2.5.3 식품방어	
2.5.3.2 계획	2.5.3.2 계획	
a) 조직은 위협평가에 기반하여, 경감조치와 검증 절차를 구체적으로 명시한 문서화된 식품방어계획을 보유하여야 한다.	a) 조직은 위협요소 평가에 기반하여, 경감조치와 검증 절차를 구체적으로 명시한 문서화된 식품방어계획을 보유하여야 한다.	- 용어 통일 (소제목과 통일)
2.5.4 식품사기 경감(식품사슬범주 전체)	2.5.4 식품사기 경감(식품사슬범주 전체)	
2.5.4.2 계획	2.5.4.2 계획	
d) 식품사슬범주 FII의 경우, 조직이 공급업체가 식품사기 경감계획을 수립하도록 하여야 한다.	d) 식품사슬범주 FII의 경우, 조직은 공급업체가 식품사기 경감계획을 보유함을 보장하여야 한다.	- 의미 명확화

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
2.5.6 알레르기 유발물질 관리(식품사슬범주 전체)	2.5.6 알레르기 유발물질 관리(식품사슬범주 전체)	
이러한 방법의 타당성평가 및 검증은 시행되어야 하고 문서화된 정보로 유지되어야 한다. 다른 알레르기 유발물질을 <u>보유한</u> <u>하나 이상의 제품이 동일한 사업장에서</u> 생산되는 경우, 리스크 별 빈도로 표면 시험, <u>공기 샘플링</u> , <u>제품 시험</u> 과 같은 검증시험을 시행하여야 한다.	이러한 방법의 타당성평가 및 검증은 시행되어야 하고 문서화된 정보로 유지되어야 한다. 다른 알레르기 <u>유발물질을 보유한 동일한 사업장에서 하나 이상의 제품이</u> 생산되는 경우, 리스크 별 빈도로 표면 시험, <u>공기 샘플링 및/또는 제품 시험</u> 과 같은 검증시험을 시행하여야 한다.	- 의미 명확화 - 번역 추가
e) 사전예방 또는 경고 라벨은 필요한 모든 관리방법이 효과적으로 시행되었음에도 불구하고 리스크 평가 결과 알레르기 유발물질의 교차오염이 소비자에 대한 <u>위험으로</u> 확인된 경우에만 사용하여야 한다. 조직은 경고 라벨을 적용하여도 필요한 알레르기 유발물질 관리방법이나 검증시험은 그대로 시행하여야 한다.	e) 사전예방 또는 경고 라벨은 필요한 모든 관리방법이 효과적으로 시행되었음에도 불구하고 리스크 평가 결과 알레르기 유발물질의 교차오염이 소비자에 대한 <u>리스크로</u> 확인된 경우에만 사용하여야 한다. 조직은 경고 라벨을 적용하여도 필요한 알레르기 유발물질 관리방법이나 검증시험은 그대로 시행하여야 한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)
f) 모든 <u>직원</u> 은 자신의 작업 영역과 관련된 알레르기 유발물질 인식 제고 교육과 알레르기 유발물질 관리방법에 대한 구체적인 교육을 받아야 한다.	f) 모든 <u>인원</u> 은 자신의 작업 영역과 관련된 알레르기 유발물질 인식 제고 교육과 알레르기 유발물질 관리방법에 대한 구체적인 교육을 받아야 한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)
2.5.7 환경 모니터링 (식품사슬범주 BIII, C, I K)	2.5.7 환경 모니터링 (식품사슬범주 BIII, C, I K)	
b) 제조 환경으로부터 오염 방지를 위한 모든 관리의 효과성을 평가하는 문서화된 절차. 이 절차는 최소한 현재의 미생물학적 관리에 대한 평가를 포함하여야 하며 <u>법률</u> 및 고객 요구사항을 준수하여야 한다.	b) 제조 환경으로부터 오염 방지를 위한 모든 관리의 효과성을 평가하는 문서화된 절차. 이 절차는 최소한 현재의 미생물학적 관리에 대한 평가를 포함하여야 하며 <u>법적</u> 및 고객 요구사항을 준수하여야 한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)
2.5.9 품질관리 (식품사슬범주 전체)	2.5.9 품질관리 (식품사슬범주 전체)	
a) 조직은 다음을 하여야 한다. iii. ISO 22000:2018 9.1 및 9.3을 준수함과 동시에, 이에 추가하여, 위의 2.5.9(a)(ii)에 정의된 대로 품질 관리 파라미터의 결과에 대한 분석과 평가를 수행하고 이를 <u>관리검토</u> 자료로 포함한다.	a) 조직은 다음을 하여야 한다. iii. ISO 22000:2018 9.1 및 9.3을 준수함과 동시에, 이에 추가하여, 위의 2.5.9(a)(ii)에 정의된 대로 품질 관리 파라미터의 결과에 대한 분석과 평가를 수행하고 이를 <u>경영검토</u> 자료로 포함한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
2.5.10. 운송, 저장 및 창고(식품사슬범주 전체)	2.5.10. 운송, 저장 및 창고(식품사슬범주 전체)	
a) 조직은 FIFO 요구사항과 함께 FEFO 원칙을 포함하는 절차 및 지정된 재고 순환 시스템을 수립, <u>구현</u> 및 유지하여야 한다.	a) 조직은 FIFO 요구사항과 함께 FEFO 원칙을 포함하는 절차 및 지정된 재고 순환 시스템을 수립, <u>시행</u> 및 유지하여야 한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)
b) 식품사슬범주 F I 의 경우 BSI/PAS 221:2013 9.3에 추가하여, 조직은 제품이 오염 가능성을 최소화하는 조건에서 운송 및 <u>배송되</u> 도록 해야 한다.	b) 식품사슬범주 F I 의 경우 BSI/PAS 221:2013 9.3에 추가하여, 조직은 제품이 오염 가능성을 최소화하는 조건에서 운송 및 <u>배송될</u> 을 보장하여야 한다.	- 의미 명확화
d) (생략) ii. 탱커에서 원료를 수령하는 조직의 경우, 제품 안전을 보장하고 교차 오염을 방지하기 위해 최소한 공급업체 계약에 다음 사항이 포함되어야 한다. : 탱커 세척 유효성 확인, 사전 사용과 관련된 계약, 운송되는 제품과 관련된 적용 가능한 <u>관리 조치</u>	d) (생략) ii. 탱커에서 원료를 수령하는 조직의 경우, 제품 안전을 보장하고 교차 오염을 방지하기 위해 최소한 공급업체 계약에 다음 사항이 포함되어야 한다. : 탱커 세척 유효성 확인, 사전 사용과 관련된 계약, 운송되는 제품과 관련된 적용 가능한 <u>관리방법</u>	- 해당 문서에서 사용되는 용어로 통일
2.5.11 교차 오염 방지를 위한 위험 관리 및 조치(FII를 제외한 식품사슬범주 전체)	2.5.11 교차 오염 방지를 위한 위험 관리 및 조치(FII를 제외한 식품사슬범주 전체)	
b) 식품사슬범주 C0의 경우 다음의 추가 요구사항이 ISO/TS 22002-1:2009 10.1에 적용된다: 조직은 동물이 섭취에 적절함을 보장하기 위해 계류 또는 내장 적출 시의 검사 프로세스에 대한 구체적인 요구사항을 보유하여야 한다.	b) 식품사슬범주 C0의 경우 다음의 추가 요구사항이 ISO/TS 22002-1:2009 10.1에 적용된다: 조직은 동물이 섭취에 적절함을 보장하기 위해 계류 <u>및/또는</u> 내장 적출 시의 검사 프로세스에 대한 구체적인 요구사항을 보유하여야 한다.	- 누락된 부분 번역 추가
c) 식품사슬범주 D의 경우 다음의 추가 요구사항이 ISO/TS 22002-6:2016 4.7에 적용된다. : 조직은 동물의 건강에 해로운 영향을 미칠 수도 있는 요소를 포함한 <u>재료</u> /첨가제 사용에 대한 절차를 보유해야 한다.	c) 식품사슬범주 D의 경우 다음의 추가 요구사항이 ISO/TS 22002-6:2016 4.7에 적용된다. : 조직은 동물의 건강에 해로운 영향을 미칠 수도 있는 요소를 포함한 <u>성분재료</u> /첨가제 사용에 대한 절차를 보유해야 한다.	- 용어 통일(원문 상 pet food : 반려동물 먹이,

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
		animal food : 동물용 먹이, ingredients : 성분재료로 표기) (이하 동일 내용에 모두 적용)
2.5.12 PRP 검증 (식품사슬범주 BIII, C, D, G, I, K)	2.5.12 PRP 검증 (식품사슬범주 BIII, C, D, G, I, K)	
다음 추가 요구 사항은 ISO 22000:2018, 8.8.1에 적용된다. • 조직은 사업장(내부 및 외부), 생산 환경 및 공정 설비가 식품 안전을 보장하기 위한 적절한 조건에서 유지되고 있음을 검증하는 정기(예: 월 단위) 사업소 검사/PRP 검사 절차를 수립, 시행 및 유지하여야 한다. <u>빈도 및 사업장 검사/PRP 검사의 내용은 정의된 샘플링 기준과 함께 리스크에 기반해야 하고, 관련 기술적 설명과 연관되어야 한다.</u>	다음 추가 요구 사항은 ISO 22000:2018, 8.8.1에 적용된다. • 조직은 사업장(내부 및 외부), 생산 환경 및 공정 설비가 식품 안전을 보장하기 위한 적절한 조건에서 유지되고 있음을 검증하는 정기(예: 월 단위) 사업소 검사/PRP 검사 절차를 수립, 시행 및 유지하여야 한다. <u>사업장 검사/PRP 검사의 빈도 및 내용은 정의된 샘플링 기준과 함께 리스크에 기반해야 하고, 관련 기술적 설명과 연관되어야 한다.</u>	- 내용 명확화
2.5.13 제품 설계 및 개발 (식품 사슬 카테고리 BIII, C, D, E, F, I & K)	2.5.13 제품 설계 및 개발 (식품사슬범주 BIII, C, D, E, F, I, K)	- 용어 통일 (KAB-SR-FSMS)
제품 설계 및 개발 절차는 안전하고 합법적인 제품 생산을 보장하기 위해 새로운 제품과 제품 또는 제조 프로세스의 변경에 대해 수립, 구현 및 유지되어야 한다. 여기에는 <u>다음</u> 이 포함된다.	제품 설계 및 개발 절차는 안전하고 합법적인 제품 생산을 보장하기 위해 새로운 제품과 제품 또는 제조 프로세스의 변경에 대해 수립, 구현 및 유지되어야 한다. 여기에는 <u>다음</u> 이 포함되어야 한다.	- 내용 명확화
b) 신규 제품 및 기존 제품 및 <u>공정에 대한 공정 흐름에 대한 영향 고려</u>	b) 신규 제품 및 기존 제품 및 <u>프로세스에 대한 프로세스 흐름 (process flow)의 영향 고려,</u>	- 내용 명확화
c) 자원 및 교육 <u>요구</u>	c) 자원 및 교육 <u>수요</u>	- 내용 명확화
e) 안전한 제품을 생산하고 고객 요구 사항을 충족할 수 있는 제품 제형 및 프로세스를 검증하기 위해 생산 및 유효 기간 시험을 수행해야 할 필요성. 지속적인 유통기한 검증 절차는 <u>위험</u> 에 따라 빈	e) 안전한 제품을 생산하고 고객 요구 사항을 충족할 수 있는 제품 제형 및 프로세스를 검증하기 위해 생산 및 유효 기간 시험을 수행해야 할 필요성. 지속적인 유통기한 검증 절차는 <u>리스크</u> 에 따라	- 용어 통일

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
도수에 맞게 마련되어야 한다.	빈도수에 맞게 마련되어야 한다.	(KAB-R-MSCB)
2.5.15 장비 관리 (FII를 제외한 식품사슬범주 전체)	2.5.15 장비 관리 (FII를 제외한 식품사슬범주 전체)	
a) 위생 설계, 적용가능한 <u>법률</u> 및 고객 요구 사항, 취급 제품을 포함하여 장비의 의도된 용도를 다루는 문서화된 구매 <u>사양</u> 을 갖추어야 한다. 공급업체는 설치 전에 구매 <u>사양</u> 을 충족한다는 증거를 제공해야 한다.	a) 위생 설계, 적용가능한 <u>법적</u> 및 고객 요구 사항, 취급 제품을 포함하여 장비의 의도된 용도를 다루는 문서화된 구매 <u>시방서</u> 를 갖추어야 한다. 공급업체는 설치 전에 구매 <u>시방서</u> 를 충족한다는 증거를 제공해야 한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB) - 용어 통일 (KS 표준)
b) 새 장비 및/또는 기존 장비의 변경에 대한 리스크 기반 변경 관리 프로세스를 수립하고 시행하여야 하고, 이는 성공적인 시운전의 증거를 포함하여 적절하게 문서화되어야 한다. 현행 시스템에 미칠 수 있는 영향이 평가되고, 적절한 <u>제어 조치</u> 가 결정되고 시행되어야 한다.	b) 새 장비 및/또는 기존 장비의 변경에 대한 리스크 기반 변경 관리 프로세스를 수립하고 시행하여야 하고, 이는 성공적인 시운전의 증거를 포함하여 적절하게 문서화되어야 한다. 현행 시스템에 미칠 수 있는 영향이 평가되고, 적절한 <u>관리방법</u> 이 결정되고 시행되어야 한다.	- 용어 통일
2.5.16 식품 손실 및 낭비(I를 제외한 식품사슬범주 전체)	2.5.16 식품 손실 및 낭비(I를 제외한 식품사슬범주 전체)	
b) 비영리 조직, 직원 및 기타 조직에 기부된 제품을 관리하기 위한 <u>통제 수단</u> 을 마련하여야 한다. 이러한 제품이 소비하기에 안전함을 보장하여야 한다.	b) 비영리 조직, 직원 및 기타 조직에 기부된 제품을 관리하기 위한 <u>관리방법</u> 을 마련하여야 한다. 이러한 제품이 소비하기에 안전함을 보장하여야 한다.	- 해당 문서에서 사용되는 용어로 통일
c) 제품의 오염을 방지하기 위해 동물 사료/ <u>식품</u> 으로 사용되는 잉여 제품 또는 부산물을 관리하여야 한다.	c) 제품의 오염을 방지하기 위해 동물 사료/ <u>동물용 먹이</u> 로 사용되는 잉여 제품 또는 부산물을 관리하여야 한다.	- 용어 통일
2.5.17 의사소통 요구사항(식품사슬범주 전체)	2.5.17 의사소통 요구사항(식품사슬범주 전체)	
ISO 22000:2018 8.4.2에 추가하여, 조직은 아래의 <u>이벤트</u> 또는 상황이 시작된 후 3영업일 이내에 인증기관에 알리고 비상 대비 및 대응 프로세스의 일부로 적절한 조치를 시행하여야 한다.	ISO 22000:2018 8.4.2에 추가하여, 조직은 아래의 <u>사건</u> 또는 상황이 시작된 후 3영업일 이내에 인증기관에 알리고 비상 대비 및 대응 프로세스의 일부로 적절한 조치를 시행하여야 한다.	- 용어 통일 (ID 3 번역본)
a) 불가항력, 자연재해 또는 인재(예: 전쟁, 파업, 테러, 범죄, 홍수, 지진, 악성 컴퓨터 해킹 등);	a) 불가항력, 자연재해 또는 인재(예: 전쟁, 파업, 테러, 범죄, 홍수, 지진, 악성 컴퓨터 해킹 등)의 <u>결과</u> 로 식품안전이나 인증의 <u>완전성</u>	- 누락된 부분 추가 번역

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
	에 위협을 주는 상황을 포함하여, FSMS, 인증의 합법성 및/또는 인증의 완전성에 영향을 미치는 심각한 사건	
b) 인증의 완전성이 위협에 <u>처하거나 재단의</u> 평판이 나빠질 수 있는 심각한 상황. 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않는다. <ul style="list-style-type: none"> • 공개적 식품안전 사건(예: 공식 리콜, 제품 회수, 재난, 식품안전사고 발생 등) • <u>식품안전 이슈의 결과로 규제당국이 조치를 취하여, 추가적인 모니터링이나 강제 생산중단이 요구되는 경우</u> • 법적 소송, 고발, 부정행위 및 태만 • 부정행위 및 부패 	b) 인증의 완전성이 위협에 <u>처하는 심각한 상황 및/또는 재단의</u> 평판이 나빠질 수 있는 심각한 상황. 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않는다. <ul style="list-style-type: none"> • 공개적 식품안전 사건(예: 공식 리콜, 제품 회수, 재난, 식품안전사고 발생 등) • <u>추가적인 모니터링이나 강제 생산중단이 요구되는 경우, 식품안전 이슈의 결과로 규제당국이 취한 조치</u> • 법적 소송, 고발, 부정행위 및 태만 • 부정행위 및 부패 	- 누락된 부분 추가 번역 - 내용 명확화
2.5.18 다중 사이트 인증이 있는 조직에 대한 요구사항 (식품사슬법 주 E, F, G)	2.5.18 복수사업장 인증이 있는 조직에 대한 요구사항 (식품사슬법 주 E, F, G)	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)
2.5.18.1 중앙기능	2.5.18.1 중앙기능	
a) 중앙 기능의 경영진은 충분한 자원을 사용할 수 있고 경영진, 내부 심사인, 내부 심사를 검토하는 <u>기술 인력</u> 및 FSMS에 관련된 기타 핵심 <u>인력</u> 에 대해 역할, 책임 및 요구 사항이 명확하게 <u>정의</u> 되도록 해야 한다.	a) 중앙 기능의 경영진은 충분한 자원을 사용할 수 있고 경영진, 내부심사원, 내부 심사를 검토하는 <u>기술적 인원</u> 및 FSMS에 관련된 기타 핵심 <u>인원</u> 에 대해 역할, 책임 및 요구 사항이 명확하게 <u>규정</u> 됨을 보장하여야 한다.	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB) - 내용 명확화
2.5.18.2 내부심사 요구사항	2.5.18.2 내부심사 요구사항	
c) 내부심사원은 최소한 다음의 요구사항을 충족해야 하며, 이는 심사의 일부로 CB에 의해 매년 평가되어야 한다. 업무 경험: 조직에서의 최소 1년 근무 경험을 포함하여 식품 산업에서 정규직 2년 근무 <u>경험</u> 교육: 고등교육 과정 이수, 또는 공식 교육과정을 이수하지 않은	c) 내부심사원은 최소한 다음의 요구사항을 충족해야 하며, 이는 심사의 일부로 CB에 의해 매년 평가되어야 한다. 업무 경력: 조직에서의 최소 1년 근무 경험을 포함하여 식품 산업에서 정규직 2년 근무 <u>경력</u> 학력: 고등교육 과정 이수, 또는 공식 교육과정을 이수하지 않은	- 용어 통일 (KAB-R-MSCB) - 용어 통일

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
<p>경우 식품 생산 또는 제조, 운송 및 저장, 도매, 검사 또는 시행 분야에서의 5년 근무 <u>경험</u></p> <p>훈련:</p> <p>i. FSSC 22000 내부심사에 대해, 심사팀장은 40시간의 FSMS, QMS 또는 FSSC 22000 선임심사원 과정을 성공적으로 이수하여야 한다.</p> <p>ii. 내부심사팀에 속한 다른 심사원은 원칙, 사례 및 기술을 포함한 16시간의 내부 심사원 과정을 성공적으로 이수하여야 한다. 해당 교육과정은 자격을 갖춘 내부 선임심사원 또는 외부 교육기관을 통해 제공될 수 있다.</p> <p>iii. 최소한 ISO 22000, 섹터(예: ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) 기술 설명을 기반으로 한 관련 선행요건 프로그램 및 FSSC 추가 요구사항을 다루는 FSSC 스킵 교육 - 최소 8시간</p>	<p>경우 식품 생산 또는 제조, 운송 및 저장, 도매, 검사 또는 시행 분야에서의 5년 근무 <u>경력</u></p> <p>교육훈련:</p> <p>i. FSSC 22000 내부심사에 대해, 심사팀장은 40시간의 FSMS, QMS 또는 FSSC 22000 선임심사원 과정을 성공적으로 이수하여야 한다.</p> <p>ii. 내부심사팀에 속한 다른 심사원은 원칙, 사례 및 기술을 포함한 16시간의 내부 심사원 과정을 성공적으로 이수하여야 한다. 해당 교육과정은 자격을 갖춘 내부 선임심사원 또는 외부 교육기관을 통해 제공될 수 있다.</p> <p>iii. 최소한 ISO 22000, 섹터(예: ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) 기술 설명을 기반으로 한 관련 선행요건 프로그램 및 FSSC 추가 요구사항을 다루는 FSSC 스킵 교육 - 최소 8시간</p>	<p>(KAB-R-MSCB)</p> <p>- 용어 통일 (KAB-R-MSCB)</p>
제 3장 인증프로세스 요구사항	제 3장 인증프로세스 요구사항	
2. 일반사항	2. 일반사항	
스킵 및 인정 요구사항 준수에 대하여, 인증기관은 <u>인증된</u> 조직의 <u>적합성</u> 을 확인하는 인증절차를 보유하여야 한다.	스킵 및 인정 요구사항 준수에 대하여, 인증기관은 <u>인증받은</u> 조직의 <u>준수</u> 를 확인하는 인증절차를 보유하여야 한다.	- 용어 통일 (이후 “인증된 →인증받은 “으로 변경 및 대비표 생략)
4. 계약 프로세스	4. 계약 프로세스	
4.3 심사기간을 포함하는 심사시간	4.3 심사기간을 포함하는 심사시간	
f) 최소한 총 심사기간의 50%는 식품안전의 실행 기획, PRP의 실행 및 관리수단의 심사에 사용되어야 한다. 여기에는 설비의 심사, 추적관리관행의 수행 및 관련 기록을 검토하는 것이 포함된다. 식품안전의 실행 기획에는 FSMS 개발, 교육훈련, 내부심사, 경영검토	f) 최소한 총 심사기간의 50%는 식품안전의 실행 기획, PRP의 실행 및 관리방법의 심사에 사용되어야 한다. 여기에는 설비의 심사, 추적관리관행의 수행 및 관련 기록을 검토하는 것이 포함된다. 식품안전의 실행 기획에는 FSMS 개발, 교육훈련, 내부심사, 경영검토	- 용어 통일

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
및 개선과 관련된 활동이 포함되지 않는다.	및 개선과 관련된 활동이 포함되지 않는다.	
g) 인증기관은 조직에게 심사기간 및 심사시간 결정을 제공해야 하며, KAB와 FSSC 재단이 <u>요청할 경우</u> 제공할 수 있어야 한다.	g) 인증기관은 조직에게 심사기간 및 심사시간 결정을 제공해야 하며, KAB와 FSSC 재단에 제공할 수 있어야 한다.	- 영문 표현에 맞도록 국문 수정
4.3.1 기본 심사시간 계산 (단일 현장)	4.3.1 기본 심사시간 계산 (단일 현장)	
a) $D_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FSSC})$ 는 총 심사기간으로 KAB-SR-FSMS에 따라 계산된다.	a) $D_s = (T_D + T_H + T_{FTE})$ 는 총 심사기간으로 KAB-SR-FSMS에 따라 계산된다.	- 수식 변경
4.3.3 최소심사기간	4.3.3 최소심사기간	
위의 예외가 적용되는 경우에, <u>CB</u> 는 심사기간이 모든 FSSC 22000 요구사항을 다루면서 심사의 목적, 범위 및 특정 심사의 필요성에 따른 효과적인 심사를 허용한다는 것을 보장해야 한다.	위의 예외가 적용되는 경우에, <u>인증기관</u> 은 심사기간이 모든 FSSC 22000 요구사항을 다루면서 심사의 목적, 범위 및 특정 심사의 필요성에 따른 효과적인 심사를 허용한다는 것을 보장해야 한다.	- 해당 문서에서 사용되는 용어로 통일
4.4 계약	4.4 계약	
인증계약은 자세한 인증범위 및 <u>인증스킵</u> 요구사항을 언급하여 인증을 신청하는 조직과 인증기관 간에 체결되어야 한다.	인증계약은 자세한 인증범위 및 <u>모든 관련된 인증스킵</u> 요구사항을 언급하여 인증을 신청하는 조직과 인증기관 간에 체결되어야 한다.	- 내용 명확화
이 계약은 <u>상세히 작성되어야 하며 또는 조직과 인증기관 간에 다음사항을 포함하는 법적으로 집행 가능한 합의사항을 언급하여야 하며 이에 국한 되지 않는다.</u>	이 계약은 <u>법적으로 구속력있는 인증기관과 조직 간의 인증 계약사항을 상세히 기술하거나 언급하여야 하며, 다음사항을 포함하되 이에 국한 되지 않는다.</u>	- 내용 명확화
11) 다음과 관련하여 <u>인증된</u> 조직이 인증기관에게 3 근무일 내에 의사소통할 의무	11) 다음과 관련하여 <u>인증받은</u> 조직이 인증기관에게 3 근무일 내에 의사소통할 의무	
c) 인증의 완전성이 위협에 <u>처하거나 재단의 평판이 나빠질 수 있는 심각한 상황</u> . 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않는다. • 공개적 식품안전 사건(예: 공식 리콜, 제품 회수, 재난, 식품안	c) 인증의 완전성이 위협에 <u>처하는 심각한 상황 및/또는 재단의 평판이 나빠질 수 있는 심각한 상황</u> . 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않는다. • 공개적 식품안전 사건(예: 공식 리콜, 제품 회수, 재난, 식품안	- 누락된 부분 번역 추가

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
<p>전사고 발생 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>식품안전 이슈의 결과로 규제당국이 조치를 취하여, 추가적인 모니터링이나 강제 생산중단이 요구되는 경우</u> • 법적 소송, 고발, 부정행위 및 태만 • 부정행위 및 부패 	<p>전사고 발생 등)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>추가적인 모니터링이나 강제 생산중단이 요구되는 경우, 식품 안전 이슈의 결과로 규제당국이 취한 조치</u> • 법적 소송, 고발, 부정행위 및 태만 • 부정행위 및 부패 	- 내용 명확화
f) 식품안전경영시스템, 인증된 경영시스템에 포함되는 운용범위 및 제품범주에 대한 큰 폭의 변경 (예: 신제품, 신규 <u>생산라인</u> 등)	f) 식품안전경영시스템, 인증된 경영시스템에 포함되는 운용범위 및 제품범주에 대한 큰 폭의 변경 (예: 신제품, 신규 <u>프로세스 (processing)라인</u> 등)	- 번역 오류 수정
5. 심사의 계획 및 관리	5. 심사의 계획 및 관리	
5.1 일반사항	5.1 일반사항	
갱신심사는 적시에 수행되어야 하며, 인증서 만료 전에 인증프로세스가 완료될 수 있도록 충분한 시간을 갖기 위해 <u>인증서 만료일 3개월 전에</u> 수행하는 것을 권장한다. (이하 생략)	갱신심사는 적시에 수행되어야 하며, 인증서 만료 전에 인증프로세스가 완료될 수 있도록 충분한 시간을 갖기 위해 <u>최소 인증서 만료일 3개월 전에</u> 수행하는 것을 권장한다. (현행과 같음)	- 의미 명확화
5.2 2개 이상 사업장의 복수업무기능	5.2 2개 이상 사업장의 복수업무기능	
1) 본사 사무소(동일 법인의 일부분 또는 동일 모조직의 일부분)가 사업장 인증과 관련된 업무기능(조달, 제품 개발, 공급자 승인, 품질보증 등)을 통제하는 모든 경우, 스킴은 이 업무기능이 <u>심사하고</u> , 사업장 인증에 포함되며 이러한 업무기능들에 대한 (위임된) 책임과 권한을 갖고 있는 FSMS에 명시된 인원들을 인터뷰하도록 요구한다. (삭제) 사업장 인증에 포함되도록 요구한다. 본사 심사는 문서화되어야 한다.	1) 본사 사무소(동일 법인의 일부분 또는 동일 모조직의 일부분)가 사업장 인증과 관련된 업무기능(조달, 제품 개발, 공급자 승인, 품질보증 등)을 통제하는 모든 경우, 스킴은 이 업무기능이 <u>심사되고</u> , 사업장 인증에 포함되며 이러한 업무기능들에 대한 (위임된) 책임과 권한을 갖고 있는 FSMS에 명시된 인원들을 인터뷰하도록 요구한다. 본사 심사는 문서화되어야 한다.	- 의미 명확화 - 번역 오류 정정
2) 사업장 심사 동안 이러한 업무기능들의 심사가 불가능하고 정보에 접근할 수도 없을 경우에는, <u>별개의</u> 본사 심사가 사업장 심사 이전에 실시되어야 한다. (이하 생략)	2) 사업장 심사 동안 이러한 업무기능들의 심사가 불가능하고 정보에 접근할 수도 없을 경우에는, <u>별도의</u> 본사 심사가 사업장 심사 이전에 실시되어야 한다. (현행과 같음)	- 자구 수정

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
3) 사업장 심사보고서에는 본사의 업무기능과 관련된 수집한 정보와 뒷받침하는 객관적 증거를 포함하여, 본사에서 <u>심사한</u> FSMS 업무기능 및/또는 프로세스가 포함되어야 한다.	3) 사업장 심사보고서에는 본사의 업무기능과 관련된 수집한 정보와 뒷받침하는 객관적 증거를 포함하여, 본사에서 <u>심사된</u> FSMS 업무기능 및/또는 프로세스가 포함되어야 한다.	- 의미 명확화
부록 1 용어의 정의	부록 1 용어의 정의	
에이전트/브로커	에이전트/중개인	
모든 유형의 식품, 사료 및/또는 포장을 소유하지는 않으나 거래하는 조직 또는 개인. 이러한 활동은 생산, 저장 및 제품의 물리적 관리를 제외한다. 에이전트/브로커는 특정 고객 요구사항에 따라 수행할 수도 있다. (GFSI V2020.1)	모든 유형의 식품, 사료 및/또는 포장을 소유하지는 않으나 거래하는 조직 또는 개인. 이러한 활동은 생산, 저장 및 제품의 물리적 관리를 제외한다. 에이전트/중개인은 특정 고객 요구사항에 따라 수행할 수도 있다. (GFSI V2020.1)	- 용어 통일 (KAB-SR-FSMS)
크로스도킹	크로스도킹	
제품(식품, 사료, 동물 식품 및 포장)을 내리고, 분류하고, 통합하고, 적재하고, 다음 장소로 운반하는 프로세스 (ISO/TS 22002-5:2019).	제품(식품, 사료, 동물용 먹이 및 포장)을 내리고, 분류하고, 통합하고, 적재하고, 다음 장소로 운반하는 프로세스 (ISO/TS 22002-5:2019).	- 용어 통일
식품	식품	
가공되었거나 반 가공되었거나 또는 원료상태 여부에 상관없이 소비를 목적으로 하는 물질(성분)로 음료, 씹는 껌 및 식품의 제조, 준비 또는 처리에 사용되어온 모든 물질을 포함하나 화장품 또는 담배 또는 의약품에 사용되는 물질(성분)은 포함되지 않는다. (GFSI v2020.1 및 ISO 22000:2018). 식품은 인간과 동물이 소비하는 것을 목적으로 하며, 사료와 동물 식품은 다음을 포함한다. — 사료는 식품을 생산하는 동물에게 먹이를 주기 위한 것이다. — 동물식품은 애완용 동물같이 식품을 생산하지 않는 동물에게 먹이를 주기 위한 것이다.	가공되었거나 반 가공되었거나 또는 원료상태 여부에 상관없이 소비를 목적으로 하는 물질(성분)로 음료, 씹는 껌 및 식품의 제조, 준비 또는 처리에 사용되어온 모든 물질을 포함하나 화장품 또는 담배 또는 의약품에 사용되는 물질(성분)은 포함되지 않는다. (GFSI v2020.1 및 ISO 22000:2018). 식품은 인간과 동물이 소비하는 것을 목적으로 하며, 사료와 동물용 먹이는 다음을 포함한다. — 사료는 식품을 생산하는 동물에게 먹이를 주기 위한 것이다. — 동물식품은 애완용 동물같이 식품을 생산하지 않는 동물에게 먹이를 주기 위한 것이다.	
식품 첨가물	식품 첨가물	

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)	개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
통상적으로 그 자체가 식품으로 소비되지 않으며 식품의 일반적인 재료로 사용되지 않는 모든 물질, 영양적 가치와 상관없이 제조, 가공, 준비, 처리, 포장, 포장재, 운송 또는 식품상태의 유지 또는 의도하는 결과와 관련하여 기술(including organoleptic)적인 목적을 위해 의도적으로 식품에 첨가되는 물질, (직·간접적으로) 첨가제 또는 첨가제의 부산물이 식품의 구성요소가 되거나 또는 식품의 특성에 영향을 미치는 모든 물질. 이 용어는 오염물질, 또는 영양과 관련된 품질을 개선하거나 유지하기 위해 식품에 첨가되는 물질을 포함하지 않는다.	통상적으로 그 자체가 식품으로 소비되지 않으며 식품의 일반적인 재료로 사용되지 않는 모든 물질, 영양적 가치와 상관없이 제조, 가공, 준비, 처리, 포장, 포장재, 운송 또는 식품상태의 유지 또는 의도하는 결과와 관련하여 (<u>감각기관이 느낄 수 있는 것을 포함하는</u>) 기술적인 목적을 위해 의도적으로 식품에 첨가되는 물질, (직·간접적으로) 첨가제 또는 첨가제의 부산물이 식품의 구성요소가 되거나 또는 식품의 특성에 영향을 미치는 모든 물질. 이 용어는 오염물질, 또는 영양과 관련된 품질을 개선하거나 유지하기 위해 식품에 첨가되는 물질을 포함하지 않는다.	- 번역 오류 수정
식품방어	식품방어	
이념적 원인에 의한 공격을 포함하여 오염 또는 안전하지 않은 제품을 야기하는 의도적으로 악의 있는 모든 형태의 공격으로부터 식품, <u>식품성분</u> , 사료 또는 식품 포장의 안전을 보장하기 위한 프로세스 (GFSI V2020.1)	이념적 원인에 의한 공격을 포함하여 오염 또는 안전하지 않은 제품을 야기하는 의도적으로 악의 있는 모든 형태의 공격으로부터 식품, <u>식품 성분재료</u> , 사료 또는 식품 포장의 안전을 보장하기 위한 프로세스 (GFSI V2020.1)	
부속서 1 [인증기관] 인증서 인증범위 표기	부속서 1 [인증기관] 인증서 인증범위 표기	
4.2 식품사슬범주 C - 식품 제조	4.2 식품사슬범주 C - 식품 제조	
3) 식품 제조 프로세스의 부산물은 인증범위에 “사료용” 또는 동등한 문구를 추가하여 언급한다면 인증범위에 포함될 수 있다. 이는 식품 제조 프로세스의 결과로 (<u>식품사료에</u> 적합한) 폐기된 제품의 적은 양이 동물사료의 원료로서 제공되는 경우에 적용된다.	3) 식품 제조 프로세스의 부산물은 인증범위에 “사료용” 또는 동등한 문구를 추가하여 언급한다면 인증범위에 포함될 수 있다. 이는 식품 제조 프로세스의 결과로 (<u>동물사료에</u> 적합한) 폐기된 제품의 적은 양이 동물사료의 원료로서 제공되는 경우에 적용된다.	
4.3 식품 사슬 범주 E - 케이터링	4.3 식품 사슬 범주 D - 동물사료 제조	- 번역 오류 수정
부속서 4 [인정기관] 인정서	부속서 4 [인정기관] 인정서	
인정범위는 아래와 같다.		

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)		개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
의무문서 / Normative Documents	인증스킴 / Certification scheme	- 용어 통일 (KAB-AM-CAB)	
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, 추가 FSSC 22000 요구 사항 ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Additional FSSC 22000 requirements	다음의 대분류와 중분류에 대한 FSSC 22000 버전 6 Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 6 for the following cluster and categories: 대분류: 식품 및 사료가공 Cluster Processing food for humans and animals — 범주 C, 식품, 재료, 애완동물 사료의 가공 → 식품, 성분재료 및 반려동물 먹이의 가공 Category C, Food ingredient, and pet food processing 범주 C0, 동물의 일차전환 Category C0, Animal - primary conversion 범주 CI, 부패하기 쉬운 동물성 제품의 가공 Category CI, Processing of perishable animal products 범주 CII, 부패하기 쉬운 식물성 제품의 가공 Category CI, Processing of perishable plant-based products 범주 CIII, 부패하기 쉬운 동물성 제품과 식물성 제품의 가공(혼합 식품) Category CI, Processing of perishable animal and plant - Products(mixed products) KAB-R-MSCB 및 KAB-SR-FSMS에 따라 승인된 인정범위 Accreditation granted in accordance with ISO/IEC 17021-1:2015 and ISO 22003-1:2022.		
ISO 22000, ISO/TS 22002-6, 추가 FSSC 22000 요구 사항 ISO 22000, ISO/TS 22002-6, Additional FSSC 22000 requirements	다음의 대분류와 중분류에 대한 FSSC 22000 버전 6 Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 6 for the following cluster and categories: 대분류: 식품 및 사료가공 Cluster Processing food for humans and animals 범주 D, 동물사료의 가공 → 사료 및 동물용 먹이의 가공 Category D, Feed, and animal food processing KAB-R-MSCB 및 KAB-SR-FSMS에 따라 승인된 인정범위 Accreditation granted in accordance with ISO/IEC 17021-1:2015 and ISO 22003-1:2022.		
ISO 22000, ISO/TS 22002-4, 추가 FSSC 22000 요구 사항	다음의 대분류와 중분류에 대한 FSSC 22000 버전 6 Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 6 for the following cluster and categories: 대분류: 포장재료: → 포장재		

현행(Issue No.3.1, 2023.12.21.)		개정(안) (Issue No.3.2, 2024.03.28.)	개정 사유
ISO 22000, ISO/TS 22002-4, Additional FSSC 22000 requirements	Cluster Packaging Material: 범주 I, <u>포장재료</u> 의 생산 → <u>포장재</u> 의 생산 Category I, Production of packaging material KAB-R-MSCB 및 KAB-SR-FSMS에 따라 승인된 인정범위 Accreditation granted in accordance with ISO/IEC 17021-1:2015 and ISO 22003-1:2022.		
	ISO 22000, ISO/TS 22002-4, 추가 FSSC 22000 요구 사항 ISO 22000, ISO/TS 22002-4, Additional FSSC 22000 requirements		