



KAB-SR-FSMS

ISO 22000 식품안전경영시스템 인증스킴 요구사항

Issue **2.3**

2024. 08. 28. 발행

2024. 08. 28. 시행

ISO 22003-1:2022

이 문서는 ISO가 발행하고 IAF가 승인한 ISO 22003-1:2022 - Food safety - Part 1 : Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems 문서의 요구사항을 변경 없이 반영한 것으로, ISO 22000 식품안전경영시스템 인증서비스를 제공하는 인증기관이 준수하여야 할 인증스킴 요구사항이다.

KAB-SR-FSMS

ISO 22000 식품안전경영시스템 인증스킴 요구사항

목차

	쪽
1. 적용범위	3
2. 인용표준	3
3. 용어의 정의	3
4. 원칙	4
5. 일반 요구사항	4
6. 조직구조 요구사항	4
7. 자원 요구사항	4
8. 정보 요구사항	6
9. 프로세스 요구사항	6
10. 인증기관 경영시스템 요구사항	10
부속서 A (필수) 식품사슬범주의 분류	12
부속서 B (필수) 최소심사기간	15
부속서 C (필수) 적격성 결정을 위한 식품안전경영시스템(FSMS) 지식 및 스킬 요구사항	19
부속서 D (참고) 일반적인 인증업무기능에 대한 지침	22

1 적용범위

이 문서는 **ISO 22000**(또는 기타 특정 식품안전경영시스템 요구사항)에서 주어진 요구사항에 적합한 식품안전경영시스템(이하 FSMS)을 심사하고 인증하는 데 적용되어야 할 요구사항을 명시한다. 이를 통해 고객에게 그들의 공급자를 인증한 방법에 대해 필요한 정보와 신뢰를 제공한다.

FSMS 인증은 (**ISO/IEC 17000:2020, 4.3**에 기술된 바와 같이) 제 3자 적합성평가활동이며, 이 활동을 수행하는 기관은 제 3자 적합성평가기관이다.

비고 1 이 문서에서 (**ISO/IEC 17000**의 “제품”의 정의와는 다르게) “제품”과 “서비스”는 구분하여 사용한다.

비고 2 이 문서는 FSMS가 **ISO 22000** 또는 기타 특정 FSMS 요구사항을 준수하는지를 인증하는 인증기관으로서 적격함을 승인 받고자 하는 인증기관의 인정 및 동등성평가 기준문서로 활용할 수 있다. 이 문서는 또한 **ISO 22000**을 준수하는 FSMS를 인증하는 인증기관을 직접 승인하는 데에 관여하는 규제당국이나 산업단체도 기준문서로 활용할 수 있도록 의도되었다. 이 문서의 일부 요구사항은 이러한 인증기관의 적합성평가에 관여하는 다른 이해관계자에게도 유용할 수 있으며, **ISO 22000**의 요구사항에 추가되거나 다른 기준에 따르는 FSMS에의 준수 여부를 인증하는 적합성평가기관에게도 유용할 수 있다.

FSMS 인증은 식품사슬 내의 조직의 제품의 안전성이나 적절성을 평가하지는 않는다. 그러나 FSMS는 조직이 식품안전과 관련된 모든 법규 및 규제 요구사항을 조직의 경영시스템을 통해 준수할 것을 요구하고 있다.

비고 3 **ISO 22000** FSMS 인증은 경영시스템인증이며 제품인증이 아니다.

여타의 FSMS 사용자도 요구사항이 적절하게 적용된다면 이 문서의 개념이나 요구사항을 활용할 수 있다.

2 인용표준

다음의 표준들은 내용의 일부 또는 전체가 이 문서의 요구사항을 구성하는 방식으로 문서에 인용되어 있다. 발행연도가 표시된 표준은 해당 판이 적용된다. 발행연도가 표시되지 않은 표준(모든 수정사항 포함)은 최신판을 적용한다.

ISO/IEC 17000 적합성평가 - 용어 및 일반 원칙

KAB-R-MSCB, 경영시스템 인증기관 요구사항

ISO 22000, 식품안전경영시스템 - 식품사슬상의 모든 조직에 대한 요구사항

3 용어의 정의

이 문서의 목적에 따라 **ISO/IEC 17000**, **KAB-R-MSCB**, **ISO 22000**과 다음에 주어진 용어와 정의를 적용한다.

ISO 및 IEC가 표준화에 사용하는 용어의 데이터베이스는 다음의 웹사이트에서 찾아볼 수 있다.

- ISO 온라인 검색 플랫폼 (<http://www.iso.org/obp>)
- IEC 일렉트로피디아 (<http://www.electropedia.org/>)

3.1 식품안전경영시스템(FSMS)

food safety management system (FSMS)

식품안전경영시스템 목적을 달성하기 위하여, 식품안전과 관련하여 방침, 목표와 프로세스를 세우는 조직의 관련 작용 또는 상호작용 요소들의 집합

비고 1 이 문서에서 ‘식품안전경영시스템’은 **KAB-R-MSCB** 에서 사용하는 용어 ‘경영시스템’을 대체한다.

3.2 위해요소중점관리기준(HACCP) 연구

hazard analysis and critical control point (HACCP) study

유사한 위해요소, 유사한 프로세스 및 기술(예: 생산, 포장, 저장 또는 서비스의 이행)을 포함하는 제품/프로세스/서비스 군(family)에 대한 위해요소 분석

4 원칙

KAB-R-MSCB, 4 절에 기술된 원칙들은 이 기준의 후속조항에 대한 구체적인 실행 및 이 기준의 서술적인 요구사항의 근거가 된다. 이 문서가 심사 및 인증프로세스와 관련된 모든 이슈를 다루기 위한 구체적인 요구사항을 제시하지는 않는다. 이들 원칙은 때때로 예상치 못한 상황에 대한 결정을 내려야 하는 경우 지침으로 적용되어야 할 것이다. 원칙은 요구사항이 아니다.

5 일반 요구사항

KAB-R-MSCB, 5 절에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

6 조직구조 요구사항

KAB-R-MSCB, 6 절에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

7 자원 요구사항

7.1 인원의 적격성

7.1.1 일반 고려사항

KAB-R-MSCB, 7.1.1 에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다..

적격성이 파악되어야 하는 인증업무기능은 **부속서 C** 에 명시되어 있다.

7.1.2 적격성 기준의 결정

KAB-R-MSCB, 7.1.2에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

부속서 A를 활용하여 기술분야를 정의하여야 한다.

부속서 C의 필요한 지식과 스킬을 규정하는 적격성 기준이 적용되어야 한다.

비고 1 부속서 D는 KAB-R-MSCB의 부속서 A에서 식별한 일반적인 인증업무기능의 다수에 관한 지침을 제공하고, 이러한 인증업무기능에 대한 적격성 기준은 FSMS 심사 및 인증에 참여하는 인원에게 대하여 결정될 필요가 있다.

비고 2 자격과 경험이 적격성 기준의 일부로 사용될 수 있다. 그러나 적격성은 자격과 경험에만 기초할 수 없다. 인원이 자격과정을 수료하거나 일정량의 산업분야 경험을 갖춘 후에 갖고 있을 것이라고 기대되는 특정 지식과 스킬을 실제로 적용할 수 있는 능력을 입증할 수 있는 것이 중요하기 때문이다.

7.1.3 평가프로세스

KAB-R-MSCB, 7.1.3에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

인증기관은 특히 식품안전과 관련된 개인의 지식을 평가해야 하며, 이 지식에는 인증기관의 인원이 운영하는 중분류 내에서 연관된 특정 선행요건프로그램(PRPs), 식품안전위해요소 및 관리수단에 관련된 지식이 포함된다.

7.1.2의 요구사항에 따라 이러한 중분류들에 대한 평가프로세스가 파악되어야 한다.

적격성을 평가하는 자는 (하나 이상의) 평가방법(KAB-R-MSCB 부속서 B 참조)에 대한 지식을 보유해야 하고, 이러한 방법을 적용하는 능력을 입증해야 한다.

비고 KAB-R-MSCB, 7.1.3은 인증기관이 식별된 적격성 기준에 대하여 인원을 평가하는데 활용되는 평가 방법의 효과성을 입증할 것을 요구한다.

7.1.4 기타 고려사항

KAB-R-MSCB, 7.1.4에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

7.2 인증활동에 관여하는 인원

KAB-R-MSCB, 7.2에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

7.3 개별 외부심사원 및 외부 기술전문가의 활용

KAB-R-MSCB, 7.3에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

7.4 인원에 대한 기록

KAB-R-MSCB, 7.4에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

7.5 외주처리

KAB-R-MSCB, 7.5에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

8

정보 요구사항

- 8.1 8.2, 8.3 및 8.4에서 수정된 부분을 제외하고, KAB-R-MSCB, 8절에 규정된 요구사항을 적용한다.
- 8.2 인증서에서는 FSMS가 적용되는 표 A.1의 중분류와 소분류를 상세하게 식별하여야 한다.
- 8.3 인증기관은 FSMS 인증마크가 제품이나 제품포장에 사용되는 것을 승인해서는 안 된다. 이 문서의 맥락상, KAB-R-MSCB 8.3에서 인용된 제품포장은 (제품을 담고 있는) 일차포장 또는 모든 외장용기나 이차포장 모두를 포함하는 모든 제품포장을 다루어야 한다.
- 8.4 인증기관은 클라이언트가 FSMS로 인증 받았음을 나타내는 문구를 제품포장에 사용할 것을 허용해서는 안 된다. 여기에는 (제품을 담고 있는) 일차포장 또는 모든 외장용기나 이차포장 모두를 다루는 모든 제품포장을 포함한다.

9

프로세스 요구사항

9.1 인증 이전의 활동

9.1.1 신청

KAB-R-MSCB, 9.1.1에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

인증기관은 신청조직에 **부속서 A**와 **B**에 따라 심사기간 결정과 관련이 있는 제품 및 프로세스와 관련된 정보를 제공할 것을 요구해야 한다.

9.1.2 신청서 검토

9.1.2.1 KAB-R-MSCB, 9.1.2에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.1.2.2 인증기관은 인증신청조직의 적절한 인증범위를 정의하기 위해 **부속서 A**를 활용해야 한다. 범위 기술은 다음과 같아야 한다.

- 개별 사업장이나 사업장(들)에 대한 인증 범위의 중분류 또는 소분류 식별
- 인증기관에 의해 심사가 되는 제품 및/또는 서비스의 활동/프로세스의 주요 유형을 간략하게 기술

9.1.2.3 결정된 인증범위는 다음과 같아서는 안 된다.

- 오해의 소지가 있음
- 조직의 활동에 대한 결정된 법적 책임 내의 활동, 프로세스, 제품 또는 서비스가 식품안전에 영향을 줄 수 있는 경우에, 이러한 활동, 프로세스, 제품 및 서비스를 인증범위에서 제외함
- 홍보성 문구, 브랜드 또는 주장(claim)을 포함함

9.1.3 심사프로그램

9.1.3.1 **KAB-R-MSCB, 9.1.3**에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.1.3.2 추가로, 인증기관은 조직이 인증범위에 포함된 생산라인 및/또는 서비스의 대표적인 수를 운영하고 있을 때 심사팀이 심사할 기회를 갖도록 심사시간 및 계절을 선정하는 프로세스를 갖춰야 한다.

9.1.4 심사시간 결정

9.1.4.1 **KAB-R-MSCB, 9.1.4**에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.1.4.2 인증기관은 심사시간을 결정하는 문서화된 절차를 갖추어야 하며, 각 클라이언트 별로 식품안전경영시스템에 대한 완전하고 효과적인 심사를 계획 및 완료하는데 필요한 시간을 결정해야 한다. 심사시간 결정 시, 인증기관은 **부속서 B**에 기술된 방법론을 활용하여야 한다. 모든 감소 또는 추가에 대한 타당성을 포함하여, 인증기관이 결정한 심사시간 및 이 결정에 대한 타당성은 기록해야 한다.

9.1.4.3 필요한 심사시간을 결정하고 문서화할 때, 인증기관은 다음을 결정하여야 한다.

- a) 심사준비 시간
- b) **B.1, B.2, B.3** 및 **표 B.1**에 명시된 현장 또는 원격심사를 위한 사업장 별 최소 심사기간
- c) 보고서 작성 시간 및 적용가능한 경우, 심사 후 활동 수행 시간
- d) 추가 회의가 필요한 경우(예: 검토 회의, 협의, 심사팀 회의), 심사시간 증가가 요구될 수 있음
- e) 적용가능하고 합의된 경우, 효과적인 원격심사 또는 정보통신기술(ICT)의 활용을 보장하기 위해 필요한 시간

9.1.5 복수사업장 샘플링

9.1.5.1 **KAB-R-MSCB, 9.1.5**에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

비고 세부조항 **9.1.5** 전체는 인증범위에 명시된 활동이 수행되는 운영에 대해서만 적용하도록 의도되었다.

9.1.5.2 복수사업장 조직은 특정 FSMS 활동을 기획, 통제 또는 관리하는 파악된 중앙기능을 가지고 있으며, 이러한 활동의 전부 또는 일부분을 수행하는 다른 사업장들의 네트워크를 가진 조직을 말한다. 복수사업장 조직의 예는 다음과 같다.

- 프랜차이즈를 운영하는 조직
- 생산 그룹(중분류 A와 B에 해당)
- 하나 이상의 생산사업장과 영업사업장들의 네트워크를 보유한 제조회사
- 여러 장소에서 유사한 서비스를 제공하는 서비스 조직
- 여러 개의 지사를 보유한 조직

복수사업장 조직의 샘플링은 모든 활동을 다루어야 한다. (**9.1.5.3**의 기준 참조)

9.1.5.3 인증기관은 사업장의 샘플링이 효과적인 심사를 해치지 않는다는 것을 입증하여야 한다. 복수사업장 샘플링이 착수될 때, 인증기관은 다음의 조건에 근거하여 그 이유를 정당화하고 문서화하여야 한다.

- a) 사업장이 중앙에서 통제되고 관리되는 하나의 FSMS 아래에서 운영됨
- b) 샘플링의 대상이 되는 사업장이 유사함 (식품사슬 소분류, 지리적 위치, 프로세스 및 기술, 규모 및 복잡도, 규제적 및 법적 요구사항, 고객 요구사항, 식품안전 위해요소 및 관리수단)
- c) 중앙기능이 조직의 일부이고, 분명하게 식별되어 있으며 외부 조직에 위탁처리 되지 않음
- d) 모든 사업장은 중앙기능과 법적 또는 계약적 관계를 보유
- e) 중앙조직은 FSMS를 정의하고, 수립하며, 유지하기 위한 조직적 권한을 보유

- f) 모든 사업장은 조직의 내부심사 프로그램 대상이며 심사됨
- g) 사업장에서의 심사 발견사항이 전체 시스템을 나타내는 것으로 간주되고, 이에 따른 시정이 실행됨
- h) 중앙기능은 모든 사업장으로부터 성과평가에 대한 결과와 고객 불만이 수집되고 분석됨을 보장하는 데 책임이 있음
- i) 조직의 FSMS 가 중앙 경영검토의 대상임
- j) 중앙기능은 FSMS 의 지속적 개선을 시작하기 위한 권한을 보유

비고 중앙기능은 운영관리 및 조직의 최고경영자로부터의 권한이 각 사업장에 행사되는 곳이다.

중앙기능이 단일 사업장에 위치해야 한다는 요구사항은 없다.

- 9.1.5.4** 복수사업장 샘플링은 중분류 A 와 B 에 허용된다. 샘플링은 전체 사업장 수의 제곱근에 해당하는 최소 샘플 사이즈를 보유한 복수사업장 조직에 적용될 수도 있을 것이다. 이 때, 제곱근의 값(\sqrt{x})은 높은 정수로 반올림한다. 제곱근 샘플은 사업장의 생산 복잡성(예: 개방형 공장 생산, 반복되는 공장 생산, 실내형 생산, 개방형 축산, 실내형 축산)을 근거로 하여 리스크 분류에 따라 계산되어야 한다.

복수사업장 샘플링은 중분류 F 와 G 에 허용되고, 중분류 E 는 재가열유형의 시설(예: 행사 케이터링(event catering), 커피숍, 술집(pub))만, **그리고** 제한된 준비 또는 취사(예: 재가열, 튀기기)를 하는 시설에만 허용된다(**표 A.1** 참조). 20 개 이하의 사업장을 가진 조직은 모든 사업장이 심사되어야 한다. 20 개를 초과하는 사업장을 가지는 조직의 경우, 최소로 샘플링 되어야 할 사업장 수는 20 에 그 외 모든 사업장의 수를 제곱근한 값을 더한 값이다. $y = 20 + \sqrt{(x-20)}$ 이며, 높은 정수로 반올림한다. 이는 최초인증, 사후관리 및 갱신심사에 적용된다.

복수사업장 샘플링은 **부속서 A**에 제시된 기타 모든 중분류에 허용되지 않는다.

- 9.1.5.5** 복수사업장 샘플링이 허용되는 경우, 인증기관은 (예를 들어, 계약을 통해) 조직이 인증 이전의 1 년 이내에 사업장 별로 내부심사를 시행했음을 보장하여야 하고, 적용가능한 경우, 시정조치의 효과성이 유효하여야 한다. 인증 이후에, 연간 내부심사는 복수사업장 조직의 인증범위에 포함된 조직의 모든 사업장이 다루어져야 하며, 시정조치의 지속적인 효과성이 입증되어야 한다.

- 9.1.5.6** 복수사업장 샘플링이 허용될 경우, 인증기관은 FSMS 에 대한 효과적인 심사를 보장하기 위한 샘플링 프로그램을 규정하고 활용하여야 한다. 이 때 다음 조건이 적용된다.

- a) 최소한 매년, 인증기관은 샘플링 된 사업장의 심사 이전에 중앙사무소의 FSMS 를 심사해야 한다.
- b) 최소한 매년, 인증기관은 요구되는 샘플 수만큼의 사업장에 대해 심사를 수행하여야 한다.
- c) 샘플링 된 사업장에 대한 심사 발견사항은 전반적인 FSMS 의 결함을 나타내고, 따라서 다른 사업장 일부 또는 전체에 적용될 수 있는지를 확인하기 위해 평가되어야 한다.
- d) 샘플링 된 사업장에 대한 심사 발견사항이 전체 FSMS 를 나타내는 것으로 간주되는 경우, 이에 따른 시정이 실행되어야 한다.
- e) 사업장 20 개 이하인 조직의 경우 모든 사업장을 심사해야 한다.

인증기관은 인증의 대상인 FSMS 가 의도된 결과를 달성하는 능력을 나타내지 않는 경우 샘플의 사이즈를 증가시키거나 사업장 샘플링을 종료하여야 한다.

- 9.1.5.7** 샘플의 일부는 직접 선택하고 일부는 무작위로 선정해야 하며, 인증범위 내의 모든 프로세스가 심사될 것임을 보장하면서 선정된 서로 다른 사업장의 대표성을 포함하는 결과로 이어져야 한다.

최소한 샘플의 25%가 무작위로 선정되어야 한다. 나머지는 인증이 유효한 기간 동안 선정된 사업장 간의 차이가 가능한 크도록 선정되어야 한다.

사업장 선정은 다음의 측면을 고려해야 한다.

- a) 내부심사, 경영검토 또는 이전 심사의 결과

- b) 불만, 제품 취소/철회 및 시정조치 관련 기타 측면의 기록
- c) 사업장 특성의 차이
- d) 지난 심사 이후 기타 관련 변경사항

9.1.5.8 사업장 중 한 곳이라도 중부적합이 발생하고, 합의된 기한 내에 만족스러운 시정조치가 이행되지 않는다면, 만족스러운 시정조치가 이루어질 때까지 전체 복수사업장 조직에 대한 인증이 승인되거나 유지되어서는 안 된다.

9.1.5.9 인증기관은 샘플링 된 각 사업장에서 이행된 FSMS의 프로세스를 식별하고 인증범위에 포함해야 한다.

9.1.6 복수사업장 샘플링

KAB-R-MSCB, 9.1.6에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.2 심사계획

KAB-R-MSCB, 9.2에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.3 최초인증

9.3.1 KAB-R-MSCB, 9.3에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.3.2 1 단계 심사의 목적은 다음을 검토함으로써 조직의 FSMS에 대한 이해도와 2 단계 심사의 준비상태를 파악하여 최초 2 단계 심사를 계획할 때의 중점사항을 제공하는 것이다.

- a) 조직이 비즈니스에 적합한 PRP(예: 법규, 규제, 고객 및 인증스킴 요구사항)를 파악함
- b) FSMS가 조직의 식품안전위해요소를 식별 및 평가하고, 후속적인 관리수단(의 조합)을 선정하고 분류하기에 적합한 프로세스와 방법을 포함함
- c) FSMS가 관련된 식품안전법규를 식별하고 실행하기에 적합한 프로세스와 방법을 포함함
- d) FSMS가 조직의 식품안전 방침을 달성할 수 있도록 설계됨
- e) FSMS 실행 프로그램이 2 단계 심사의 진행을 정당화함
- f) 관리수단의 타당성 평가와 활동 및 개선 프로그램의 검증이 FSMS 표준의 요구사항에 적합함
- g) FSMS 문서와 협약서가 조직 내부와 관련된 공급자, 고객 및 이해관계자와 의사소통 되도록 수립됨
- h) 검토가 필요한 추가적인 모든 문서 및/또는 사전에 확보할 필요가 있는 정보가 확보됨

9.3.3 조직이 외부에서 개발한 FSMS 요인을 실행하는 경우, 이 관리수단의 조합이 그 조직에 적합하고, **ISO 22000**의 요구사항과 기타 특정 식품안전경영시스템 요구사항에 따라 개발되고 최신화되고 있는지를 판단하기 위해, 1 단계 심사 시 FSMS에 포함된 문서화된 정보를 검토해야 한다.

9.3.4 법규와 관련된 측면의 준수와 관련된 정보를 수집할 경우에는 관련 인허가의 입수가능성을 확인해야 한다.

9.3.5 FSMS 1 단계 심사는 위에 명시된 목적을 달성하기 위하여 고객의 구내에서 수행되어야 한다. 예외적인 경우 또는 사건으로, 1 단계 심사의 전체 또는 일부는 고객의 사업장 밖이나 ICT를 활용한 원격으로 수행될 수 있으며, 충분한 타당성이 있어야 한다. 1 단계 심사의 목표가 모두 달성되었음을 입증하는 증거가 제공되어야 한다.

비고 1 예외적인 경우에는 매우 멀리 떨어진 위치, 짧은 기간 동안의 계절성 제품 생산 등이 포함될 수 있다.

비고 2 1 단계 심사 수행과정에서 심사가 이루어져 요구사항에 적합하고 효과적이며 완전하게 실행되는 것으로 결정된 FSMS의 모든 부분은 2 단계 심사과정에서 반드시 다시 심사할 필요가 없다. 이 경우, 심사보고서는 그 확인결과를 포함하고, 1 단계 심사과정에서 적합성이 확인되었음을 명확하게 명시한다.

9.3.6 1 단계와 2 단계 심사 간의 간격은 6 개월을 초과할 수 없다. 이 보다 긴 간격이 필요하다면 1 단계 심사를 반복해야 한다.

9.3.7 KAB-R-MSCB, 9.3.1.3 및 9.3.1.4에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.4 심사수행

KAB-R-MSCB, 9.4에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.5 인증결정

KAB-R-MSCB, 9.5에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.6 인증 유지

9.6.1 KAB-R-MSCB, 9.6에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.6.2 인증기관이 사후관리 활동의 일부로 불시심사를 수행하는 경우, 인증기관은 이러한 심사가 계획되고 시행되는 조건을 인증한 클라이언트에게 사전에 설명하고 알려야 한다.

9.7 이의제기

KAB-R-MSCB, 9.7에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.8 불만

KAB-R-MSCB, 9.8에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

9.9 클라이언트에 대한 기록

KAB-R-MSCB, 9.9에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

10

인증기관 경영시스템 요구사항

KAB-R-MSCB, 10 절에 규정된 요구사항이 적용되어야 한다.

부속서 A

(필수) 식품사슬범주

인증기관은 다음 목적을 위하여 표 A.1 을 적용하여야 한다.

- 인증업무의 소분류 (또는 소분류가 없는 경우 중분류)를 규정
- 클라이언트의 범위가 심사되고 인증될 소분류 (또는 소분류가 없는 경우 중분류)를 식별
- 표 A.1 에 제시된 특정 중분류에 속한 심사원 및 심사팀의 적격성을 평가, 해당 적격성은 부속서 C 에 제시됨
- 이 문서의 부속서 B 에 따라 심사기간을 결정
- 적용 가능한 경우, 적절한 PRP 식별

하나의 클라이언트 조직의 인증범위가 둘 이상의 중분류나 소분류를 포괄할 수도 있다.

비고 ‘서비스’ 범주(H)에 관련된 활동:

식품사슬상에 있는 운영자에게 여러 가지 다른 형태의 서비스가 제공되거나 요청될 수 있다. 이 서비스의 일부가 식품안전경영시스템의 적용범위를 벗어날 수 있다. 해당 조직/서비스가 식품사슬 내의 식품안전 위해요소를 적용하기에 용이하다면, 서비스 제공자와 그 운영자는 적용범위에 속하는 것으로 간주할 수 있다.

스킴오너가 중분류/소분류 결정에 대한 규정을 수립한 경우, 이 부속서가 기본으로 요구하는 요구사항보다 더 낮지 않다면, 스킴 규정의 결과를 적용하여야 한다.

표 A.1 식품사슬범주

대분류 ^a	중분류		소분류		포함되는 활동의 예
1 차 생산	A	축산업/수산업	A I	정육/우유/계란/꿀 생산을 위한 동물사육	정육, 계란, 우유 또는 꿀 등을 생산하기 위한 동물의 사육(생선과 해물 제외) 생육, 가둠, 포획 및 사냥(사냥한 장소에서 도살) 제품의 변형 및 가공을 하지 않는 관련 임시포장
			A II	생선과 수산물의 양식	어육 생산을 위한 생선과 수산물 양식 양식, 어망 설치 및 낚시(포획 장소에서 도살) 제품의 변형 및 가공을 하지 않는 관련 임시포장
	B	농업	B I	재배 - 식물 (곡류와 두류 제외)	식물의 재배 또는 수확(곡류와 두류 제외): 원예 농산물(과일, 채소, 향신료, 버섯 등) 및 식용 수생식물 원예 농산물 및 식용 수생식물을 포함한 식물의 농가저장(곡류와 두류 제외)
			B II	재배 - 곡물 및 두류	식용 곡물과 두류의 재배 또는 수확 식용 곡물과 두류의 농가저장
			B III	식물의 가공 전 처리	원예 농산물 및 식용 수생식물을 포함한 기존의 전체 형태에서 제품을 변형하지 않는 수확된 식물과 관련한 활동. 이 활동에는 닦기, 세척, 행굼, 플러밍(fluming), 선별, 등급 분류, 손질, 묶음, 냉각, 냉수냉각, 왁스 바르기, 불리기, 에어레이션, 저장 또는 가공을 위한 준비, 포장, 재포장, 진열, 저장 및 적재가 포함됨

표 A.1 식품사슬범주 (계속)

대분류 ^a	중분류	소분류	포함되는 활동의 예
사람 및 동물용 식품 가공	C 식품, 성분재료 및 반려동물 먹이의 가공	C 0 동물 - 1차 변환	도축될 동물의 계류(lairage), 도축, 내장적출, 대량 냉각, 대량 냉동, 동물과 제거된 내장의 대량 저장, 생선의 대량냉각 및 포획된 생선의 저장을 포함하여 추가적인 공정을 목적으로 한 동물 사체의 전환
		C I 부패하기 쉬운 동물성 제품의 가공	냉각의 또는 냉동 온도 관리가 필요한 생선, 생선가공품, 수산물, 육류, 계란, 유제품을 포함하여 가공 및 포장 동물성 제품으로만 이루어진 반려동물 먹이의 가공
		C II 부패하기 쉬운 식물성 제품의 가공	과일과 신선한 주스, 채소, 곡물, 견과류, 두류, 물 기반의 냉동제품, 식물성 육류 및 유제품 대체제를 포함하여 가공 및 포장 식물성 제품으로만 구성된 반려동물 먹이의 가공
		C III 부패하기 쉬운 동물성 및 식물성 제품의 가공(혼합 식품)	피자, 라자냐, 샌드위치, 만두, 즉석 식품을 포함하여 가공 및 포장 출장뷔페(off-site catering) 포함 즉석에서 섭취되지 않는 공장형 주방의 제품 포함 혼합 식품으로 구성된 부패하기 쉬운 애완동물 반려동물 먹이의 가공
		C IV 상온에서 유통되는 제품의 가공	통조림, 비스킷, 스낵, 식용유, 식수, 음료, 파스타, 밀가루, 설탕, 식용소금 등을 포함한 상온에서 유통되는 모든 종류의 식품의 생산 상온 애완동물 반려동물 먹이의 가공
	D	사료 및 동물용 먹이의 가공	가정에서 키우지 않는 육류를 생산하는 동물 및 육류를 생산하지 않는 동물에게 사용할 목적으로 한 사료의 재료 가공. 예: 곡류, 종자기름, 식품 생산의 부산물에서 추출한 사료 육류를 생산하는 동물에게 사용할 목적으로 한 첨가물을 넣거나 넣지 않은 사료 혼합물의 가공. 예: 프리믹스, 약제가 든 사료, 복합 사료
케이터링/음식 서비스	E	케이터링/음식 서비스	조리, 배합, 혼합 및 재료와 같은 개방된 식품 활동과 현장에서 고객이 바로 섭취하거나 포장하는 식품. 예를 들어, 식당, 호텔, 푸드트럭, 단체, 직장(학교 또는 공장의 식당)과 현장 준비가 필요한 소매(예: 로티세리 치킨)를 포함. 음식의 재가열, 행사 케이터링(event catering), 커피샵 및 술집(pub)을 포함
소매, 운송 및 보관	F 거래, 소매 및 전자상거래	F I 소매/도매	식품 완제품을 고객에게 저장 및 공급 (소매점, 상점, 도매상). 썰기, 분배, 재가열과 같은 간단한 처리를 포함
		F II 식품 증개/거래	식품사슬에 진입하는 모든 식품을 자신이 직접 물리적인 처리 없이 또는 다른 사람을 위한 증개인으로서 구매하고 판매
	G	운송 및 보관 서비스	일정한 온도가 유지되어야 하는 부패성 식품과 사료의 저장시설 및 유통차량 상온에서 유통되는 식품과 사료의 저장시설 및 유통차량 개봉 노출된 제품 원재료를 제외한 리라벨링(relabelling)/재포장 식품 포장재료의 저장시설 및 유통차량

보조서비스	H	서비스	용수공급, 해충 방제, 세척 서비스, 폐기물 처리를 포함한 식품 및 사료의 안전한 생산과 관련된 공급되는 서비스
포장재	I	포장재 생산	식품, 사료 및 동물용 먹이에 닿는 식품 포장재의 생산 가공 시 사용하기 위하여 현장에서 생성되는 포장 포함 가능
보조 장비	J	장비	장비와 시설의 기기, 여과기, 위생적 설계를 처리하는 식품, 사료 또는 포장 처리, 자판기 및 주방용품에 대한 장비
화학/생물학	K	화학제품 및 생화학제품	식품과 사료용 가공보조제, 첨가제(향료, 비타민), 가스, 미네랄의 생산 배양액 및 효소의 생산
<p>a “대분류”는 인정된 인증기관의 인정범위와 인정기관의 인증기관 입회심사 시에 활용될 수 있다. 비교 “부패하기 쉬운”은 식품이 상할 수 있거나 온도가 관리되는 환경에 보존되어야 하는 유형이나 조건을 가진 식품으로 고려될 수 있다.</p>			

부속서 B

(필수) 최소심사기간

B.1 심사결과 요구사항

심사기간은 다음의 심사결과를 달성하기 위해서 그 타당성을 제공해야 한다.

- a) 스킴에서 정의한 바와 같이 식품안전 위해요소(여기에는 위해요소중점관리기준(HACCP)과 PRP 를 포함한다) 관리의 효과적 실행(허용되는 경우, 식별 및 선정)을 평가
- b) FSMS 내 상호관련이 있는 프로세스의 효과적 관리를 평가
- c) 적용 가능한 법적 및 규제적 요구사항을 충족할 수 있는 시스템 능력을 평가
- d) 제품, 프로세스 및 변경관리에 대한 효과적인 리스크기반 접근을 조직이 사용하는지 평가
- e) 스킴이나 조직의 요구사항이 있다면, 그 요구사항을 충족하는지 여부를 평가
- f) 인증범위가 조직의 활동에 대하여 적절하고, 심사 샘플링이 대표성을 가짐을 검증

B.2 심사기간의 결정

심사기간 결정 시, 인증기관은 다음의 측면을 고려해야 한다.

- a) 심사기간에 포함되거나 추가될 수 있는 관련 표준 또는 스킴의 요구사항
- b) 표 A.1 에 명시된 중분류 및 소분류 (조직의 범위가 하나 이상의 중분류를 다룬다면, 심사기간 계산은 가장 높게 측정된 기본 심사기간에서부터 이루어져야 한다.)
- c) 클라이언트 활동의 복잡성 (예: 제품 및 프로세스 유형의 수, 제품 라인의 수, 인원 수, 또는 식품안전에 영향을 미치는 작업의 종류 및 다양성, 식품 개발, 자체시험소, 위생)과 클라이언트의 FSMS
- d) 조직의 제품, 프로세스 및 서비스와 연관된 위해요소
- e) 법적 및 규제적 맥락
- f) 인증 범위에 포함된 모든 활동에 대한 외주처리 여부
- g) FSMS 의 성숙도 및 효과성, 심사유형(예: 최초, 사후관리, 불시, 확인) 및 이전 심사의 결과
- h) 사업장 규모, 기반시설 및 사업장 수, 사업장의 지리적 위치와 계절성
- i) 복수사업장 고려
- j) 결합심사, 공동심사 또는 통합심사 진행 여부
- k) 심사 전달 기법 (예: ICT 및 활용 정도)
- l) FSMS 가 중앙 통제된 수준
- m) 자동화, 폐쇄형 생산시스템, 기술의 활용, 기계화 및 노동 강도의 수준
- n) 언어 또는 통역 필요성

B.3 최소 심사기간 계산

B.3.1 일반사항

FSMS 심사는 **부속서 A** 와 **B** 의 요구사항을 활용하여 **B.3.2** 에 제시된 최소 심사기간 계산을 충족해야 한다. FSMS 스킴은 **부속서 B** 를 초과하는 스킴 자체 분류와 심사기간 계산법을 설정할 수도 있다. 인증기관은 **부속서 A** 와 **B** 의 요구사항에 인용된 스킴의 분류와 심사기간 계산법을 따라야 한다. 최소 심사기간은 최초 인증의 1 단계 및 2 단계 심사를 포함한다.

식품안전의 모든 측면과 관련된 종업원의 수를 결정할 때, 이는 상근상당 종업원(FTE)의 수로 나타내야 한다. 조직이 근로자들을 교대조로 운영하고 있으며, 제품 및/또는 프로세스가 유사한 경우, FTE 수는

주간근무조(계절근로자 포함)에 식품안전에 영향을 미치는 비생산 근로자를 더한 인원수에 기초하여 산정될 것이다.

상당히 높은 수준으로 반복적인 교대조나 프로세스의 경우, 논리적이고 일관성 있는 감소가 인증 범위 내에 있는 회사 별로 적용될 수 있다. 인증기관의 결정과 그에 대한 타당성은 기록되어야 한다.

심사기간은 심사계획, 심사준비, 사업장 왕복, 부적합이 발생한 경우 심사 후속활동, 또는 심사원으로 배정되지 않은 팀원(예: 기술전문가, 번역가, 통역사, 관찰자, 훈련 중인 심사원, 및 보고서 작성자)에 소요되는 시간을 포함하지 않는다.

스킴오너가 심사기간 결정을 위한 자체 규정을 수립한 경우, 이 부속서에서 공통의 최소 사항으로 요구되고 있는 것보다 적지 않다면 스킴 규정의 결과를 적용하여야 한다.

B.3.2 최초 심사기간 계산

FSMS 인증심사에 대한 최소 최초심사 기간은 D_S 이며 일수로 나타낸다. 이는 표 B.1을 고려하여 다음과 같이 계산한다..

$$D_S = (T_D + T_H + T_{FTE})$$

여기에서

- D_S 총 심사기간
 T_D 일수로 표시한 인증범위와 소/중분류에 대한 기본심사기간 (하나의 HACCP 연구를 포함)
 T_H 추가적인 HACCP 연구에 대한 심사일수
 T_{FTE} 상근상당종업원 수에 따른 심사일수

표 B.1 최소심사기간 결정을 위한 변수

중분류 또는 소분류	기본 현장심사기간 (심사일수)	추가 HACCP 연구 1건당 심사일수	상근상당 종업원 수의 범위 별 심사일수
	T_D	T_H	T_{FTE}
A I	1.0	0.25	1 ~ 5 = 0 6 ~ 49 = 0.5 50 ~ 99 = 1.0 100 ~ 199 = 1.5 200 ~ 499 = 2.0 500 ~ 999 = 2.5 > 1000 = 3
A II	1.0	0.25	
B I	1.0	0.25	
B II	1.0	0.25	
B III	1.0	0.25	
C 0	2.0	0.50	
C I	2.0	0.50	
C II	2.0	0.50	
C III	2.0	0.50	
C IV	2.0	0.50	
D	1.0	0.50	

표 B.1 최소심사기간 결정을 위한 변수 (계속)

중분류 또는 소분류	기본 현장심사기간 (심사일수)	추가 HACCP 연구 1건당 심사일수	상근상당 종업원 수의 범위 별 심사일수
	T_D	T_H	T_{FTE}
E	1.5	0.50	$1 \sim 5 = 0$ $6 \sim 49 = 0.5$ $50 \sim 99 = 1.0$ $100 \sim 199 = 1.5$ $200 \sim 499 = 2.0$ $500 \sim 999 = 2.5$ $> 1000 = 3$
F I	1.0	0.50	
F II	1.0	0.50	
G	1.5	0.25	
H	1.5	0.25	
I	1.5	0.50	
J	1.5	0.50	
K	2.0	0.50	

다수의 중분류 또는 소분류가 있는 경우, D_S 를 결정하기 위해서 가장 큰 T_D 값을 가지는 중분류 또는 소분류를 활용하여야 한다. 모든 중분류/소분류에 대한 결합된 변수(HACCP 연구, FTE)는 심사기간 계산 시 활용되어야 한다.

스킵 요구사항이 심사가 되는 FSMS와 상호 관련된 요소(예: 농산물우수관리제도(GAP), 작물학)를 포함할 때, 이는 최소심사 기간에 포함되어야 한다.

B.2와 **표 B.1**의 요인을 활용하여 심사기간을 도출하는 것은 그 타당성이 제공되고 문서화되어야 한다.

총 심사기간의 최소 50%가 운영상의 식품안전 계획과 PRP 및 관리수단의 시행에 소요되어야 한다.

비고 1 운영상의 식품안전 계획은 FSMS 개발, 교육훈련, 내부심사, 경영검토 및 개선과 관련된 활동을 포함하지 않는다.

다른 관련 경영시스템 또는 식품안전시스템(FSS)과 FSMS가 통합된 경우, 심사기간의 감축이 가능하다. 결합된 심사기간은 다음과 같이 결정되고 기록되어야 한다.

- 스킵 별로 심사기간을 별도로 계산 (스킵 제한 사항 및 허용된 감소 포함)
- 총 심사기간 합산
- 결합된 기간에 대하여 최대 20% 감축이 가능함을 고려해 감축 정도 결정. 전반적인 비즈니스 전략, 경영검토, 방침에 대한 접근, 목적, 시스템, 프로세스, 내부심사 및 재발 방지를 위한 효과적인 시정조치의 통합 수준으로 결정된 통합에 근거하여 감축의 범위는 0%에서 20%까지임.

비고 2 ‘관련된 경영시스템’이란 동일한 프로세스, 제품 및 서비스를 다루는 품질이나 식품안전시스템을 뜻한다.

경영시스템의 성숙도, 클라이언트 프로세스 및 시스템에 대한 선행 지식(예: 동일한 인증기관에 다른 스킵으로 이미 인증을 획득함), 클라이언트의 준비도(예: 관련 제 3 자 스킵으로 이미 인증을 획득함) 및 높은 수준의 자동화와 같은 요인에 의해서 결정된 **표 B.1** 과의 차이는 이에 대한 타당성이 제공될 수 있어야 하며, 기록되어야 한다.

B.3.3 복수사업장 인증

중앙기능의 사업장 심사기간은 D_S 와 같거나 또는 D_S 보다 커야 한다.

사업장 별 심사기간은 해당 사업장의 D_S 의 절반과 같거나 또는 그 보다 커야 한다.

B.3.4 사후관리 및 갱신인증 최소심사기간 계산

최소 사후관리 심사기간은 최초 인증심사 시간의 1/3 로서, 최소 1 일을 적용한다(중분류 A와 B의 경우 0.5 일).

최소 갱신인증 심사기간은 최초인증심사시간의 2/3 로서, 최소 1 일을 적용한다(중분류 A와 B의 경우 0.5 일).

부속서 C

(필수) 적격성 결정을 위한 식품안전경영시스템(FSMS) 지식 및 스킬 요구사항

표 C.1 에는 특정 인증업무기능에 대하여 인증기관이 규정해야하는 지식 및 기술이 명시되어 있다. “○”는 인증기관이 지식 및 스킬의 기준과 깊이를 규정해야 함을 의미한다.

표 C.1 지식 및 스킬

지식 및 스킬	인증업무기능		
	심사팀에 요구되는 적격성 결정, 심사팀원 선정 및 심사시간 결정을 위한 인증신청 검토 신청검토	심사 및 심사팀 통솔	심사보고서 검토 및 인증결정
1. 다음을 포함한 이 문서, 특정 스킴 규정 및 인증기관 절차에서 신청검토 요구사항을 적용하는 능력 <ul style="list-style-type: none"> 부속서 A 에 따라 조직을 식품 중분류 범주와 소분류 범주로 분류 조직 활동의 복잡성 결정 복수사업장 샘플링 심사기간 계산^a 	○		
2. 식품사슬 범주와 조직에 관련된 다음 사항을 파악하고 결정하는 능력 <ul style="list-style-type: none"> PRP 식품안전위해요소 법적 및 규제적 요구사항 조직 및 식품중분류 또는 제품과 관련된 모든 구체적인 계절성 요인 평가가 될 중분류 및 지역과 관련된 모든 문화적 및 사회적 관습 FSMS, 식품, 식품 프로세스 또는 식품 서비스를 심사하기 위해 요구되는 특정 요인 	○	○	○
3. 표 A.1 및 인증기관 절차에 따라 중분류 및 소분류에 요구되는 심사원 적격성을 식별하는 능력	○	○	○
4. 이 문서에서 기술한 바와 같이, 인증심사를 수행하고 내부심사 프로세스를 평가하기에 충분한 일반적인 심사원칙, 관행 및 기술을 적용하는 능력		○	○
5. 합의된 시간 내에 심사목적을 달성하기 위해 심사를 수행하고 관리하는 능력 <p>심사팀장의 경우, 효과적인 정보 교환을 위한 회의 촉진, 업무 배정이나 필요 시 업무를 재배정하는 능력</p>		○	

6. 표준/스킴 또는 기타 필수 적용 문서의 맥락에서 해당 분야의 전망을 이해하기에 충분한, 조직의 비즈니스 분야에 일반적인 용어, 관행 및 프로세스에 대한 지식		○	○
7. 일반적인 조직의 유형, 규모, 지배구조, 구조, 사업장 관행, 정보 및 데이터 시스템, 문서화 시스템 및 정보 기술에 대한 지식		○	○
8. 조직의 리더십에 대한 역할과 영향에 대한 지식, 그리고 심사를 받는 조직의 최고 경영자가 충분한 자원을 제공하고 의도된 결과를 달성하여 FSMS 에 대한 의지를 표명했는지 여부를 평가할 수 있는 능력		○	
9. 인증범위와 심사기간이 적절한지 여부와 스킴/표준이 요구사항을 효과적으로 시행하고 준수함을 입증하기에 충분한, 인증을 위해 규정된 필수 문서를 적용할 능력		○	○
10. 조직의 운영 방식과 조직이 표준/스킴 또는 기타 관련 필수 문서를 적용하는 방식을 이해하기에 충분한, 제품의 유형 또는 클라이언트 프로세스와 관련한 지식	○	○	
11. 다음을 식별할 수 있는 능력 ^b — 생물학적 위해요소 — 화학적 위해요소 — 물리적 위해요소 — 알레르기 유발물질 — 식품안전 라벨링 요구사항 — 식품사슬 중분류(부속서 A 참조)와 관련된 식품안전 규제사항과 규제사항의 승인된 관리 메커니즘 적용가능한 (생산 국가 또는 도착 국가의) 식품안전 규제사항과 라벨링 요구사항을 식별하고 충족하는 조직의 능력을 평가하는 능력		○	○
12. 식품사슬 중분류 및 소분류의 식품안전, HACCP, 위해요소 평가 및 분석의 원리를 적용하는 능력 ^b 스킴 요구사항을 적용하는 능력은 다음을 포함하지만 한정되지는 않음 — 외주처리 프로세스 — 식품방어 — 식품사기		○	○
13. 다음과 관련된 식품사슬 중분류 및 소분류의 관행 및 용어를 적용하는 능력 — 식품사슬 관계 — PRP 및 관리수단에 대한 모범관행(best practice) — 공통의 식품사슬 프로세스 — 생산 기술 및 프로세스 용어 — 공동 장비 — 시설 설계 — 포장 유형 및 특성 — 미생물학 용어 및 명칭 — 화학 용어 및 명칭		○	

— 우수실험실운영기준 — 지역의 용어			
14. 조직과 외부 의사소통에 대한 조직의 책임에 대한 이해^b 조직의 구조, 문화, 의사소통 방법에 대한 이해 조직이 요구되는 의사소통 목표를 충족하는지 여부를 평가하는 능력		○	○
15. 인증결정 시 필요한 심사보고서, 시정조치 문서화 및 기타 정보를 평가할 수 있는 능력			○
16. 인증 프로세스 내에서 업무기능을 효과적으로 충족하기 위한 의사소통 능력 심사팀원의 경우, 적절한 용어, 표현 및 언어 능력을 활용하여 최고경영자를 포함한 조직의 모든 계층의 인원과 효과적으로 의사소통하는 능력	○	○	○
17. 인증 프로세스 내에서 업무기능을 충족하기 위한 읽기 및 쓰기 능력 심사팀원의 경우, 충분한 속도, 정확도 및 기록에 대한 이해를 바탕으로 한 읽기 및 쓰기 능력, 메모 능력, 심사발견사항 및 결론을 효과적으로 의사소통하는 능력	○	○	○
18. 심사 발견사항 및 결론이 쉽게 이해되도록 표현하는 능력 공개 토의(예: 종료 회의)에서 심사 발견사항, 결론 및 권고사항을 발표할 때 청중에서 적절히 발표		○	
19. 인증 프로세스 내의 업무기능과 관련한 정보를 얻기 위하여 인터뷰를 하는 능력. 주관식으로 잘 설계된 질문을 하고 답변을 이해하고 평가하는 것을 경청하며 인터뷰 하는 능력		○	
a 심사팀장의 경우, 주요 변경사항이 발생했을 때, 인증기관에 알리기 위하여 심사기간 계산의 원칙을 이해하는 능력 b 인증결정기능이 식품사슬 중분류에 특정한 적격성을 요구한다고 기대되지 않는다.			

부속서 D

(참고) 일반적인 인증업무기능에 대한 지침

D.1 일반사항

식품안전경영시스템의 심사 및 인증과 관련된 인원의 적격성 기준이 결정되어야 하므로, 이 부속서는 KAB-R-MSCB의 부속서 A에 명시된 일반적인 인증업무기능 중 다수에 대해 유용한 지침을 제공한다.

D.2 신청검토

- 제안된 인증(계약)이 인증기관이 운영하는 범위 내에 있는지를 확인(예: 인정, 법률적 권한부여 등)
- 고려할 특정 이슈(지역, 산업, 법률, 조직 등과 관련된 특정 이슈)가 있는지 확인
- 복수사업장 이슈가 있는지 확인
- 계절성 이슈가 있는지 확인
- 심사기간, 결합심사기간 또는 통합심사기간의 계산
- 인증협약/계약의 체결
- 고객과 인증협약/계약을 마무리

D.3 심사팀 선정

- 필요한 자원을 결정(예: 적격성, 심사기간 및 범주 수에 근거한 심사원수, 기술전문가, 통역사)
- 적격성을 갖춘 자원(예: 심사원, 기술전문가)이 이용가능한지 확인
- 자원(예: 심사원) 선정의 공정성에 대한 검토

D.4 심사활동 계획

- 심사범위의 검증
- 심사 대상 설비의 이력 검토
- 필요한 자원의 확인
- 출장계획 확인
- 심사 전략과 방법을 개발하거나 확인
- 심사팀의 역할, 책임 및 활동을 부여
- 샘플링 계획을 포함한 심사계획을 개발
- 심사를 위한 이동계획을 검토
- 과거의 모든 심사 및 시정조치 결과를 고려
- 모든 규제 요구사항을 고려
- 심사팀 회의를 계획

D.5 심사

D.5.1 문서검토 실시

- 프로그램 문서를 확보
- 요구사항에 대한 문서화를 검토
- 조직의 경영시스템을 검증
- 조직의 문서가 요구사항을 충족하는지를 결정하거나 또는 부적합사항을 식별
- 2단계 심사를 위한 조사경로 수립
- 2단계 심사를 위한 준비상태를 확인

D.5.2 시작회의 실시

- 인증범위를 확인
- 심사기준/방법 검토 및 결과 설명(예: 샘플링 및 프로세스 접근방법에 따른 심사)
- 의사소통 채널 확인
- 안내자 확인
- 보고 방법 확인
- 식품안전 및 식품안보 요구사항 확인
- 심사계획을 확인
- 종료회의 시간을 재확인
- 회의기록 완성

D.5.3 정보 수집 및 검증

- 프로세스 흐름도의 검증
- 관리수단 및 프로세스의 실행 효과성 평가
- 이전 부적합사항/결함에 대한 시정조치의 효과성 검증
- 프로세스 접근방법에 의한 심사 수행

D.5.4 종료회의 준비

- 사전 심사팀 회의 개최(필요한 경우)
- 심사 발견사항의 분석 및 요구사항과의 비교
- 심사계획의 완료 여부를 확인
- 모든 부적합사항 및 개선을 위한 기회를 분류, 검토, 결정하고 해당 프로세스 및 시스템과 연결지음
- 심사보고서 초안을 준비

D.5.5 종료회의 실시

- 심사 발견사항(부적합사항 및/또는 개선을 위한 기회) 발표 및 검토
- 심사목표 달성 여부 확인
- 긍정적 피드백 제공
- 종료회의 이후 절차 설명(예: 이의제기, 심사 이후의 프로세스, 인증결과와 관련된 일정)
- 부적합사항에 대한 서면 동의서 확보
- 회의기록 완성

D.5.6 심사보고서

- 인증표준의 요구사항 대비한 발견사항을 기술(예: 부적합사항 및 개선을 위한 기회)
- 적격성과 적합성에 대한 의견을 포함
- 최종 심사결론을 기술
- 시정조치의 효과성을 판단
- 심사보고서를 최종 완성

D.5.7 심사 후 활동 실시

- 심사보고서를 전달
- 부적합사항의 해결 시점과 관련된 정보를 의사소통
- 심사 중 발생한 모든 특이사항을 보고
- 시정조치가 적절한지 검토
- 시정조치의 검증을 위한 요구사항을 결정
- 시정조치 이행의 효과성 검증
- 심사프로그램에 필요한 모든 조정사항을 적절하게 보고

D.6 인증결정

- 인증결정을 위하여 보고서 및 필요한 기타 관련 정보 검토
- 심사 발견사항과 관련하여 심사팀과 소통(필요한 경우)
- 수행된 심사와 관련된 문제를 해당 심사팀과 해결(필요한 경우)
- 가용한 증거가 인증서 발행에 충분한지 확인
- 결정사항을 문서화
- 심사팀에게 피드백 제공(필요한 경우)

D.7 전문적인 적격성 개발

D.7.1 개발이 필요한 사항을 확인

- 심사
- 기술적 사항
- 경영시스템
- 스킬

D.7.2 적격성 확대

- 전문성 개발활동에 참여
- 인증기관 내에서, 또는 다른 심사원과의 조율활동에 참여
- 스스로 학습하거나 훈련활동을 수행



한국인정지원센터
Korea Accreditation Board

KAB-SR-FSMS

ISO 22000 식품안전경영시스템 인증스킴 요구사항

Issue 2.3