

〈ISO 22000 식품안전경영시스템 인증스킴 요구사항(KAB-SR-FSMS) 신구조문 대비표〉

현행(Issue No.2.2, 2024.03.28.)			개정(안) (Issue No.2.3, 2024.08.28.)			개정 사유
1 적용범위			1 적용범위			
이 문서는 ISO 22000(또는 기타 특정 식품안전경영시스템 요구사항)에서 주어진 요구사항에 적합한 식품안전경영시스템(FSMS)을 심사하고 인증하는 데 적용되어야 할 요구사항을 명시한다. 이를 통해 고객에게 그들의 공급자를 인증한 방법에 대해 필요한 정보와 신뢰를 제공한다.			이 문서는 ISO 22000(또는 기타 특정 식품안전경영시스템 요구사항)에서 주어진 요구사항에 적합한 식품안전경영시스템(<u>이하</u> FSMS)을 심사하고 인증하는 데 적용되어야 할 요구사항을 명시한다. 이를 통해 고객에게 그들의 공급자를 인증한 방법에 대해 필요한 정보와 신뢰를 제공한다.			- 의미 명확화
9 프로세스 요구사항			9 프로세스 요구사항			
9.1 인증 이전의 활동			9.1 인증 이전의 활동			
복수사업장 샘플링은 중분류F와G에 허용되고, 중분류E는 재가열유형의 시설(예: 행사 케이터링, 커피숍, 술집(pub))만, 제한된 준비 또는 취사(예: 재가열, 튀기기)를 하는 시설에만 허용된다(표A.1참조). 20개 이하의 사업장을 가진 조직은 모든 사업장이 심사되어야 한다. 20개를 초과하는 사업장을 가지는 조직의 경우, 최소로 샘플링 되어야 할 사업장 수는 20에 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 중분류F와G에 허용되고, 중분류E는 재가열유형의 시설(예: 행사 케이터링(<u>event catering</u>), 커피숍, 술집(pub))만, <u>그리고</u> 제한된 준비 또는 취사(예: 재가열, 튀기기)를 하는 시설에만 허용된다(표A.1참조). 20개 이하의 사업장을 가진 조직은 모든 사업장이 심사되어야 한다. 20개를 초과하는 사업장을 가지는 조직의 경우, 최소로 샘플링 되어야 할 사업장 수는 20에 그 외 모든 사업장의 수를 제곱근한 값을 더한 값이다. $y = 20 + \sqrt{(x-20)}$ 이며, 높은 정수로 반올림한다. 이는 최초인증, 사후관리 및 갱신심사에 적용된다.			- 의미 명확화를 위한 영문 병기 - 번역 추가
부속서 A (필수) 식품사슬범주			부속서 A (필수) 식품사슬범주			
인증기관은 다음 목적을 위하여 표A.1을 적용하여야 한다. a)~d) (생략) e) <u>적용되는 경우</u> , 적절한 PRP 식별			인증기관은 다음 목적을 위하여 표A.1을 적용하여야 한다. a)~d) (현행과 같음) e) <u>적용 가능한 경우</u> , 적절한 PRP 식별			
표 A.1 식품사슬범주			표 A.1 식품사슬범주			
(생략)	소분류	포함되는 활동의 예	(생략)	소분류	포함되는 활동의 예	
	C III 부패하기 쉬운 동물성 및 식물성 제품의 가공(혼합 식품)	피자, 라자냐, 샌드위치, 만두, 즉석 식품을 포함하여 가공 및 포장 출장뷔페 포함 즉석에서 섭취되지 않는 공장형 주방의 제품 포함 혼합 식품으로 구성		C III 부패하기 쉬운 동물성 및 식물성 제품의 가공(혼합 식품)	피자, 라자냐, 샌드위치, 만두, 즉석 식품을 포함하여 가공 및 포장 출장뷔페(<u>off-site catering</u>) 포함 즉석에서 섭취되지 않는 공장형 주방의 제품 포함	- 의미 명확화를 위한 영문 병기

현행(Issue No.2.2, 2024.03.28.)				개정(안) (Issue No.2.3, 2024.08.28.)				개정 사유
			된 부패하기 쉬운 애완동물 반려동물 먹이의 가공				혼합 식품으로 구성된 부패하기 쉬운 애완동물 반려동물 먹이의 가공	- 의미 명확화를 위한 영문 병기
	케 이터 링 / 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, 커피샵 및 술집(pub)을 포함		케 이터 링 / 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	
부속서 B (필수) 최소심사일수				부속서 B (필수) 최소심사기간				- 번역 통일
B.2 심사시간의 결정				B.2 심사기간의 결정				- 번역 통일
(생략)				(현행과 같음)				
B.3 최소 심사기간 계산				B.3 최소 심사기간 계산				
B.3.2 최초 심사기간 계산				B.3.2 최초 심사기간 계산				
다수의 중분류 또는 소분류가 있는 경우, 를 결정하기 위해서 가장 큰 값을 가지는 중분류 또는 소분류를 활용하여야 한다. 모든 중분류/소분류에 대한 결합된 변수(HACCP, FTE)는 심사기간 계산 시 활용되어야 한다.				다수의 중분류 또는 소분류가 있는 경우, 를 결정하기 위해서 가장 큰 값을 가지는 중분류 또는 소분류를 활용하여야 한다. 모든 중분류/소분류에 대한 결합된 변수(HACCP 연구, FTE)는 심사기간 계산 시 활용되어야 한다.				- 번역 통일
부속서 C (필수) 적격성 결정을 위한 식품안전경영시스템(FSMS) 지식 및 스킬 요구사항				부속서 C (필수) 적격성 결정을 위한 식품안전경영시스템(FSMS) 지식 및 스킬 요구사항				
표 C.1 지식 및 스킬				표 C.1 지식 및 스킬				
지식 및 스킬		(생략)		지식 및 스킬		(생략)		- 추가 번역
2. 식품사슬 범주와 조직에 관련된 다음 사항을 파악하고 결정하는 능력 - PRP - 식품안전위해요소 - 법적 요구사항 - 조직 및 식품중분류 또는 제품과 관련된 모든 구체적인		(생략)		2. 식품사슬 범주와 조직에 관련된 다음 사항을 파악하고 결정하는 능력 - PRP - 식품안전위해요소 - 법적 및 규제적 요구사항 - 조직 및 식품중분류 또는 제품과 관련된 모든 구체적인		(생략)		

현행(Issue No.2.2, 2024.03.28.)		개정(안) (Issue No.2.3, 2024.08.28.)		개정 사유
<div>인 계절성 요인</div> <div>- 평가가 될 중분류 및 지역과 관련된 모든 문화적 및 사회적 관습</div> <div>- FSMS, 식품, 식품 프로세스 또는 식품 서비스를 심사하기 위해 요구되는 특정 요인</div>		<div>인 계절성 요인</div> <div>- 평가가 될 중분류 및 지역과 관련된 모든 문화적 및 사회적 관습</div> <div>- FSMS, 식품, 식품 프로세스 또는 식품 서비스를 심사하기 위해 요구되는 특정 요인</div>		<div>- 용어 통일</div> <div>- 용어 통일</div>
(생략)		(생략)		
<div>합의된 시간 내에 심사목적을 달성하기 위해 심사를 수행하고 관리하는 능력</div> <div>심사반장의 경우, 효과적인 정보 교환을 위한 회의 촉진, 업무 배정이나 필요 시 업무를 재배정하는 능력</div>		<div>합의된 시간 내에 심사목적을 달성하기 위해 심사를 수행하고 관리하는 능력</div> <div>심사팀장의 경우, 효과적인 정보 교환을 위한 회의 촉진, 업무 배정이나 필요 시 업무를 재배정하는 능력</div>		
(생략)		(생략)		
<div>a 심사반장의 경우, 주요 변경사항이 발생했을 때, 인증기관에 알리기 위하여 심사기간 계산의 원칙을 이해하는 능력</div> <div>b 인증결정기능이 식품사슬 중분류에 특정한 적격성을 요구한다고 기대되지 않는다.</div>		<div>a 심사팀장의 경우, 주요 변경사항이 발생했을 때, 인증기관에 알리기 위하여 심사기간 계산의 원칙을 이해하는 능력</div> <div>b 인증결정기능이 식품사슬 중분류에 특정한 적격성을 요구한다고 기대되지 않는다.</div>		
부속서 D (참고) 일반적인 인증업무기능에 대한 지침		부속서 D (참고) 일반적인 인증업무기능에 대한 지침		
D.2 신청검토		D.2 신청검토		
<div>- 제안된 인증(계약)이 인증기관이 운영하는 범위 내에 있는지를 확인(예: 인정, 법률적 권한부여 등)</div> <div>- 고려할 특정 이슈(지역, 산업, 법률, 조직 등과 관련된 특정 이슈)가 있는지 확인</div> <div>- 복수사업장 이슈가 있는지 확인</div> <div>- 계절성 이슈가 있는지 확인</div> <div>- 심사일수, 결합심사일수 또는 통합심사일수의 계산</div> <div>- 인증협약/계약의 체결</div> <div>- 고객과 인증협약/계약을 마무리</div>		<div>- 제안된 인증(계약)이 인증기관이 운영하는 범위 내에 있는지를 확인(예: 인정, 법률적 권한부여 등)</div> <div>- 고려할 특정 이슈(지역, 산업, 법률, 조직 등과 관련된 특정 이슈)가 있는지 확인</div> <div>- 복수사업장 이슈가 있는지 확인</div> <div>- 계절성 이슈가 있는지 확인</div> <div>- 심사기간, 결합심사기간 또는 통합심사기간의 계산</div> <div>- 인증협약/계약의 체결</div> <div>- 고객과 인증협약/계약을 마무리</div>		<div>- 용어 통일</div>