



## BUSINESS ASSURANCE

# FSSC 22000 VERSION 5

## ENSURING FOOD SAFETY THROUGHOUT THE SUPPLY CHAIN.

FSSC 22000 Version5를 통해 이해관계자들의 식품안전 문제에 대응하십시오. 새롭게 업데이트 된 scheme에는 국제 표준의 요구사항과 GFSI(Global Food Safety Initiative) 요구사항이 포함됩니다.

### FSSC 22000 표준이란?

FSSC 22000은 식품, 사료 및 포장 제조분야 뿐만 아니라 판매, 케이터링, 운송, 보관 및 유통 서비스 등을 대상으로 하는 식품 안전 인증 표준입니다. 이는 ISO 22000 및 ISO/TS 22003을 기반으로, 식품 제조를 위한 ISO/TS 22002-1, 포장 제조를 위한 ISO/TS 22002-4와 같은 세부 기술 표준과 연관되어 있습니다. FSSC 22000 Version5는 이러한 표준 모범 사례를 활용하여, 식품안전경영시스템 프레임워크 전반과 제조 과정의 위험을 통제하기 위한 구체적인 기준을 제공합니다.

GFSI(The Global Food Safety Initiative)는 식품 산업 전체에 적합한 식품안전 인증 시스템을 정의하기 위해 널리 사용되는 기준을 설정해왔습니다. FSSC 22000 Version 5는 GFSI의 격차 분석을 고려하며, ISO 22000에서 누락된 선행요건 프로그램의 세부적 정의로서의 역할을 합니다.

갱신된 표준은 계속해서 요구사항을 수정하고 향상시킵니다. FSSC 22000 Version 5는 다음 사항을 포함합니다.

- 서비스 경영 (개정사항)
- 제품 표시 (개정사항)
- 알레르기 유발물질 관리 (강화사항)
- 환경적 모니터링 (개정사항)
- 운송 및 배송 (신규사항)

본 인증의 특징은 식품 제조에 대한 ISO/TS 22002-1:2009와 같은 기술 표준을 사용한다는 것입니다. 또한 제조, 물류 및 식품 공급망 거래 프로세스에서 식품안전 표준을 관리하는 데 필요한 선행요건 프로그램에 대한 요구사항을 명시하고 있습니다.

- **상호 의사소통:** 리스크 관리를 위한 혁신적이고 필수적인 요소. 다방면에서 구조적인 정보 흐름, 내·외부적 위험을 효과적으로 제어.
- **시스템 경영:** 시스템 요소 간의 상호작용을 관리하여 시스템의 효율성과 효과성을 보장. 시스템의 효과성을 더하는 지속적 개선을 위한 내부 심사 및 리더십에 의한 검토.
- **선행 요건 프로그램:** 해충관리 프로그램뿐만 아니라 장비, 유지 프로그램 설비 및 수리를 포함한 우수 제조 기준과 우수 위생 기준. HACCP(Hazard Analysis of Critical Control Points)시스템을 기반으로 함.
- **HACCP 원칙:** 모든 개별 기업에 적합한 안전생산 프로세스를 계획으로 하는 기본적인 방법론.
- **식품 방어 및 식품 사기:** 조직에 대한 위험 요소를 결정하기 위한 위험 평가 요구사항

### FSSC 22000 version 5 전환 및 인증 준비방법

- 소비자에게 직·간접적으로 피해를 줄 수 있는 식품 안전 위해요소를 식별, 통제 및 확인
- 식품 사슬을 통해 제품 안전 문제에 관한 적절한 정보 전달
- 식품안전경영시스템의 개발, 구현 및 갱신에 대한 조직 전체의 의사소통
- 비즈니스 상황 (외부 및 내부 이슈), 이해관계자의 요구 및 기대에 대한 체계적인 결정 및 모니터링: 경영시스템에 잠재적으로 영향을 끼치는 요소를 식별하고 이해
- 경영시스템의 효과성에 대한 적극적 참여 및 책임과 같은 리더십과 의지 표명의 중요성 강조
- 의도한 결과를 도출할 수 있는 능력에 영향을 끼치는 리스크를 다루는 조치 및 관리
- 식품안전 위해요소에 대한 최근 정보 및 회사의 실제 활동을 포함한 식품 경영시스템의 정기 평가 및 갱신
- 식품안전경영시스템의 개발, 이행 및 인증은 전체 평가 프로세스의 한 요소를 대표하는 독립적인 심사 과정의 연속적 과정

### 인증을 통한 혜택

FSSC 22000 인증을 통해 조직은 다음의 내용이 가능합니다:

- ISO 22000:2018의 변경사항들과 ISO 9001, ISO 14001 및 ISO 45001 이 일관되게 회사 전체 시스템에 통합되는 강력한 경영시스템 프레임워크
- HACCP 원칙과 식품안전 효과성 및 효율성을 개선하는 능력을 기반으로 한 강력한 위해요소 분석 및 리스크 관리 방법론
- 현장에서 개발된 선행요건 프로그램에 관한 세부 가이드 라인으로, ISO 22000에서 요구한 활동 및 리스크에 대응

식품 제조업자에서 판매업자 및 인증기관에 이르기까지 여러 이해관계자가 FSSC 22000 V5의 개발 및 재정비에 참여해온 결과, 이 표준이 산업 전반에 수용되었습니다.

### 왜 DNV GL인가?

- DNV GL은 FSSC 22000 Version5 및 ISO 22000:2018에 대한 교육을 제공합니다.
- FSSC 22000 Version5에 따라 인증에 가장 적합한 경로로 인증활동을 수행합니다.

DNV GL은 글로벌 선도 인증기관으로서, 기업들이 그들의 조직, 제품, 사람, 시설 및 공급망에 대하여 인증, 검증, 평가, 교육 서비스를 통해 성과를 입증하는 것을 돕고 있습니다.

식품 및 음료 산업 내에서, 전세계의 다양한 기업들을 지원하여 식품 안전과 품질, 환경 경영, 공급망 관리 그리고 제품의 지속 가능성을 향상시키도록 돕고 있습니다. 고객과의 파트너십을 통해 비즈니스의 지속가능한 성과를 마련하고 이해관계자들의 신뢰를 높이도록 함께 노력하고 있습니다.

DNV GL 그룹은 100여개 국가에 지사를 운영하고 있으며, 약 14,000여명 이상의 전문가들을 통해 고객들이 보다 안전하고, 스마트하고, 친환경적인 세상을 만들 수 있도록 돕고 있습니다.

DNV GL은 국내 전문 심사원을 보유하여 원활한 심사 진행 및 인증 획득이 가능합니다.

### FSSC 22000 Version5 관련 문의

김유정 실장 / 김윤구 책임

Tel. 02-724-8422

E. yu.jeong.kim@dnvgl.com / yun.gu.kim@dnvgl.com

### Training Center

Tel. 02-724-8433

E. training.korea@dnvgl.com

카카오 채널: 디엔브이제일교육센터