

FSSC 22000 V.6.0

Reference : FSSC 22000 (ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + Additional Requirement of FSSC 22000 version 6.0)

FSSC 22000 V6.0		MAKNA
FSSC 22000 ADDITIONAL REQUIREMENTS		
2.5.1	MANAGEMENT OF SERVICES AND PURCHASED MATERIALS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES) MANAJEMEN JASA DAN BARANG YANG DIBELI (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)	
2.5.1 – a)	<p><i>In addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that where laboratory analysis services are used for the verification and/or validation of food safety, these shall be conducted by a competent laboratory (including both internal and external laboratories as applicable) that has the capability to produce precise and repeatable test results using validated test methods and best practices (e.g. successful participation in proficiency testing programs, regulatory approved programs or accreditation to international standards such as ISO 17025).</i></p> <p>Selain klausul 7.1.6 ISO 22000:2018, organisasi harus memastikan bahwa jika layanan analisis laboratorium digunakan untuk verifikasi dan/atau validasi keamanan pangan, layanan tersebut harus dilakukan oleh laboratorium yang kompeten (termasuk laboratorium internal dan laboratorium). laboratorium eksternal sebagaimana berlaku) yang memiliki kemampuan untuk menghasilkan hasil pengujian yang tepat dan dapat diulang menggunakan metode pengujian yang tervalidasi dan praktik terbaik (misalnya keberhasilan partisipasi dalam program pengujian profesiensi, program yang disetujui peraturan, atau akreditasi terhadap standar internasional seperti ISO 17025).</p>	Laboratorium analisis yang digunakan untuk verifikasi dan / atau validasi keamanan pangan, harus dilakukan oleh laboratorium yang kompeten (termasuk laboratorium internal dan eksternal sebagaimana berlaku) yang memiliki kemampuan untuk menghasilkan pengujian yang tepat dan berulang. hasil menggunakan metode tes yang divalidasi dan praktik terbaik (misalnya partisipasi yang berhasil dalam program uji profesiensi, program yang disetujui oleh peraturan atau akreditasi dengan standar internasional seperti ISO 17025).
2.5.1 – b)	<p><i>For food chain categories C, D, I, FII, G and K, the following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 7.1.6: The organization shall have a documented procedure for procurement in emergency situations to ensure that products still conform to specified requirements and the supplier has been evaluated.</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan C, D, I, FII, G dan K, persyaratan tambahan berikut ini berlaku pada ISO 22000:2018 klausul 7.1.6: Organisasi harus memiliki prosedur terdokumentasi untuk pengadaan dalam situasi darurat untuk memastikan bahwa produk masih memenuhi persyaratan yang ditentukan dan pemasok telah dievaluasi.</p>	Tersedia prosedur untuk pembelian dalam situasi darurat untuk memastikan produk masih sesuai dengan persyaratan yang ditentukan dan pemasok telah dievaluasi.

2.5.1 – c)	<p><i>For food chain categories C0, C1, CIII and CIV: In addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 9.2, the organization shall have a policy for the procurement of animals, fish and seafood that are subject to control of prohibited substances (e.g., pharmaceuticals, veterinary medicines, heavy metals, and pesticides).</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan C0, C1, CIII dan CIV: Selain ISO/TS 22002-1:2009 klausul 9.2, organisasi harus memiliki kebijakan untuk pengadaan hewan, ikan, dan makanan laut yang tunduk pada pengawasan terhadap produk terlarang. zat (misalnya obat-obatan, obat-obatan hewan, logam berat, dan pestisida).</p>	Tersedia kebijakan untuk pembelian hewan, ikan dan seafood untuk mengendalikan penggunaan bahan yang dilarang (misalnya, obat manusia, obat hewan, logam berat dan pestisida);
2.5.1 – d)	<p><i>For food chain categories C, D, I, FII, G and K, the following additional requirement applies: The organization shall establish, implement, and maintain a review process for raw material and finished product specifications to ensure continued compliance with food safety, quality, legal and customer requirements.</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan C, D, I, FII, G dan K, persyaratan tambahan berikut ini berlaku: Organisasi harus menetapkan, menerapkan, dan memelihara proses peninjauan untuk spesifikasi bahan mentah dan produk jadi untuk memastikan kepatuhan berkelanjutan terhadap keamanan pangan, kualitas, hukum dan persyaratan pelanggan.</p>	Tersedia SOP dan hasil tinjauan spesifikasi bahan baku dan produk akhir untuk memastikan kepatuhan berkelanjutan terhadap persyaratan keamanan pangan, mutu, hukum dan pelanggan.
2.5.1 – e)	<p><i>For food chain category I, in addition to clause 7.1.6 of ISO 22000:2018, the organization shall establish criteria related to the use of recycled packaging as a raw material input into the production of finished packaging material and ensure that relevant legal and customer requirements are being met.</i></p> <p>Untuk rantai makanan kategori I, selain klausul 7.1.6 ISO 22000:2018, organisasi harus menetapkan kriteria terkait penggunaan kemasan daur ulang sebagai masukan bahan mentah ke dalam produksi bahan kemasan jadi dan memastikan bahwa peraturan hukum yang relevan dan kebutuhan pelanggan terpenuhi.</p>	<p>Khusus untuk rantai pangan kategori I :</p> <p>Tersedia kriteria/standar penggunaan kemasan daur ulang yang akan digunakan kembali sebagai bahan baku proses produksi.</p>
2.5.2	<p>PRODUCT LABELING AND PRINTED MATERIALS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>PELABELAN PRODUK DAN BAHAN CETAKAN (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)</p>	
2.5.2 – a)	<p><i>a) In addition to clause 8.5.1.3 of ISO 22000:2018, the organization shall ensure that finished products are labelled according to all applicable statutory and regulatory requirements in the country of intended sale, including allergen and customer specific requirements.</i></p> <p>Selain klausul 8.5.1.3 ISO 22000:2018, organisasi harus memastikan bahwa produk jadi diberi label sesuai dengan semua persyaratan undang-undang dan peraturan yang berlaku di negara tujuan penjualan, termasuk persyaratan alergen dan spesifik pelanggan.</p>	Produk akhir diberi label sesuai dengan persyaratan peraturan regulasi yang berlaku di negara tujuan distribusi, termasuk alergen dan persyaratan khusus pelanggan.
2.5.2 – b)	<p><i>Where a product is unlabeled, all relevant product information shall be made available to ensure the safe use of the food by the customer or consumer.</i></p> <p>Jika produk tidak diberi label, semua informasi produk yang relevan harus tersedia untuk memastikan keamanan penggunaan makanan oleh pelanggan atau konsumen.</p>	Jika produk tidak diberi label, semua informasi produk yang relevan harus tersedia untuk memastikan keamanan penggunaan makanan oleh pelanggan atau konsumen.

2.5.2 – c)	<p><i>Where a claim (e.g., allergen, nutritional, method of production, chain of custody, raw material status, etc.) is made on the product label or packaging, the organization shall maintain evidence of validation to support the claim and shall have verification systems in place, including traceability and mass balance, to ensure product integrity is maintained.</i></p> <p>Jika klaim (misalnya alergen, nutrisi, metode produksi, lacak balak, status bahan mentah, dll.) dibuat pada label atau kemasan produk, organisasi harus menyimpan bukti validasi untuk mendukung klaim tersebut dan harus memiliki sistem verifikasi yang ada, termasuk ketertelusuran dan keseimbangan massa, untuk memastikan integritas produk tetap terjaga.</p>	Jika terdapat klaim pada label maka harus tersedia bukti validasi untuk mendukung klaim dan harus tersedia sistem verifikasi
2.5.2 – d)	<p><i>For food chain category I, artwork management and print control procedures shall be established and implemented to ensure the printed material meets applicable customer and legal requirements. The procedure shall address the following as a minimum:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>i. Approval of artwork standard or master sample;</i> <i>ii. Process to manage changes to artwork and print specifications, and to manage obsolete artwork and printing materials;</i> <i>iii. Approval of each print run against the agreed standard or master sample;</i> <i>iv. Process to detect and identify printing errors during the run;</i> <i>v. Process to ensure effective segregation of differing print variants; and</i> <i>vi. Process to account for any unused printed product.</i> <p>Untuk kategori rantai makanan I, prosedur manajemen karya seni dan pengendalian pencetakan harus ditetapkan dan diterapkan untuk memastikan materi cetakan memenuhi persyaratan pelanggan dan hukum yang berlaku. Prosedur tersebut minimal harus membahas hal-hal berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Persetujuan standar karya seni atau sampel induk; ii. Proses untuk mengelola perubahan pada karya seni dan spesifikasi cetakan, serta mengelola karya seni dan bahan cetakan yang sudah usang; iii. Persetujuan setiap pencetakan terhadap standar atau sampel induk yang disepakati; iv. Proses untuk mendeteksi dan mengidentifikasi kesalahan pencetakan selama proses; v. Proses untuk memastikan pemisahan varian cetakan yang berbeda secara efektif; dan vi. Proses untuk memperhitungkan produk cetakan yang tidak terpakai. 	<p>Khusus untuk rantai pangan kategori I :</p> <p>Prosedur manajemen karya seni dan pengendalian pencetakan harus ditetapkan dan diterapkan untuk memastikan materi cetakan memenuhi persyaratan pelanggan dan hukum yang berlaku. Prosedur tersebut minimal harus membahas hal-hal berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Persetujuan standar karya seni atau sampel induk; ii. Proses untuk mengelola perubahan pada karya seni dan spesifikasi cetakan, serta mengelola karya seni dan bahan cetakan yang sudah usang; iii. Persetujuan setiap pencetakan terhadap standar atau sampel induk yang disepakati; iv. Proses untuk mendeteksi dan mengidentifikasi kesalahan pencetakan selama proses; v. Proses untuk memastikan pemisahan varian cetakan yang berbeda secara efektif; dan vi. Proses untuk memperhitungkan produk cetakan yang tidak terpakai.
2.5.3	FOOD DEFENSE (TACCP) (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)	
2.5.3.1	Threat Assesment Penilaian Ancaman	
2.5.3.1	<p><i>The organization shall:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>a) Conduct and document the food defense threat assessment, based on a defined methodology, to identify and evaluate potential threats linked to the processes and products within the scope of the organization; and</i> <i>b) Develop and implement appropriate mitigation measures for significant threats.</i> <p>Organisasi harus:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Melakukan dan mendokumentasikan penilaian ancaman pertahanan pangan, berdasarkan metodologi yang ditetapkan, untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi potensi ancaman yang terkait dengan proses dan produk dalam lingkup organisasi; dan b) Mengembangkan dan menerapkan langkah-langkah mitigasi yang tepat untuk ancaman signifikan. 	<p>Tersedia :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) SOP dan penilaian ancaman food defense b) Langkah-langkah mitigasi untuk ancaman yang signifikan dan menerapkannya

2.5.3.2	Plan Perencanaan	
2.5.3.2 – a)	<i>The organization shall have a documented food defense plan, based on the threat assessment, specifying the mitigation measures and verification procedures.</i> Organisasi harus memiliki rencana pertahanan pangan yang terdokumentasi, berdasarkan penilaian ancaman, yang merinci langkah-langkah mitigasi dan prosedur verifikasi.	Tersedia rencana food defense terdokumentasi berdasarkan penilaian ancaman, yang menentukan tindakan mitigasi dan SOP serta bukti verifikasi.
2.5.3.2 – b)	<i>The food defense plan shall be implemented and supported by the organization's FSMS.</i> Rencana pertahanan pangan harus dilaksanakan dan didukung oleh FSMS organisasi.	Rencana food defence harus diimplementasikan dan mendukung FSMS organisasi.
2.5.3.2 – c)	<i>The plan shall comply with applicable legislation, cover the processes and products within the scope of the organization and be kept up to date.</i> Rencana tersebut harus mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku, mencakup proses dan produk dalam lingkup organisasi dan selalu diperbarui.	Rencana food defense harus memenuhi regulasi yang berlaku, mencakup proses dan produk dalam lingkup organisasi dan dipastikan up to date.
2.5.3.2 – d)	<i>For food chain category FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a food defense plan in place.</i> Untuk kategori rantai makanan FII, selain hal-hal di atas, organisasi harus memastikan bahwa pemasoknya mempunyai rencana pertahanan pangan.	Untuk kategori rantai makanan FII, selain hal-hal di atas, organisasi harus memastikan bahwa pemasoknya mempunyai rencana pertahanan pangan.
2.5.4	FOOD FRAUD MITIGATION (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES) MITIGASI FOOD FRAUD (VACCP) (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)	
2.5.4.1	Vulnerability Assessment Penilaian Kerentanan	
2.5.4.1	<i>The organization shall:</i> <i>a) Conduct and document the food fraud vulnerability assessment, based on a defined methodology, to identify and assess potential vulnerabilities; and</i> <i>b) Develop and implement appropriate mitigation measures for significant vulnerabilities. The assessment shall cover the processes and products within the scope of the organization.</i> Organisasi harus: a) Melakukan dan mendokumentasikan penilaian kerentanan penipuan pangan, berdasarkan metodologi yang ditentukan, untuk mengidentifikasi dan menilai potensi kerentanan; dan b) Mengembangkan dan menerapkan langkah-langkah mitigasi yang tepat untuk kerentanan yang signifikan. Penilaian harus mencakup proses dan produk dalam lingkup organisasi.	Tersedia : a) SOP dan penilaian kerentanan food fraud; b) Langkah-langkah mitigasi untuk kerentanan yang signifikan dan menerapkannya. Penilaian harus mencakup proses dan produk dalam lingkup organisasi.
2.5.4.2	Plan Perencanaan	
2.5.4.2 – a)	<i>The organization shall have a documented food fraud mitigation plan, based on the output of the vulnerability assessment, specifying the mitigation measures and verification procedures.</i> Organisasi harus memiliki rencana mitigasi penipuan pangan yang terdokumentasi, berdasarkan hasil penilaian kerentanan, yang merinci langkah-langkah mitigasi dan prosedur verifikasi.	Tersedia rencana food fraud terdokumentasi berdasarkan penilaian ancaman, yang menentukan tindakan mitigasi dan SOP serta bukti verifikasi.
2.5.4.2 – b)	<i>The food fraud mitigation plan shall be implemented and supported by the organization's FSMS.</i> Rencana mitigasi penipuan makanan harus dilaksanakan dan didukung oleh FSMS organisasi.	Rencana food fraud harus diimplementasikan dan mendukung FSMS organisasi.
2.5.4.2 – c)	<i>The plan shall comply with the applicable legislation, cover the processes and products within the scope of the organization and be kept up to date.</i> Rencana tersebut harus mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku, mencakup proses dan produk dalam lingkup organisasi dan selalu diperbarui.	Rencana food fraud harus memenuhi regulasi yang berlaku, mencakup proses dan produk dalam lingkup organisasi dan dipastikan up to date.

2.5.4.2 – d)	<p><i>For food chain category FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a food fraud mitigation plan in place.</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan FII, selain hal-hal di atas, organisasi harus memastikan bahwa pemasoknya mempunyai rencana mitigasi penipuan makanan.</p>	Untuk kategori rantai makanan FII, selain hal-hal di atas, organisasi harus memastikan bahwa pemasoknya mempunyai rencana mitigasi penipuan makanan.															
2.5.5	LOGO USE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES) PENGUNAAN LOGO (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)																
2.5.5 – a)	<p><i>Certified organizations shall use the FSSC 22000 logo only for marketing activities such as the organization's printed matter, website, and other promotional material.</i></p> <p>Organisasi tersertifikasi harus menggunakan logo FSSC 22000 hanya untuk aktivitas pemasaran seperti materi cetakan organisasi, situs web, dan materi promosi lainnya.</p>	Organisasi tersertifikasi harus hanya menggunakan logo FSSC 22000 untuk aktivitas pemasaran seperti materi cetak organisasi, situs web, dan materi promosi lainnya.															
2.5.5 – b)	<p><i>In case of using the logo, the certified organization shall request a copy of the latest FSSC logo from their Certification Body, and comply with the following specifications:</i></p> <p>Dalam hal penggunaan logo, organisasi yang disertifikasi harus meminta salinan logo FSSC terbaru dari Badan Sertifikasi mereka, dan memenuhi spesifikasi berikut:</p> <table><tr><td>Color</td><td>PMS</td><td>CMYK</td><td>RGB</td><td>#</td></tr><tr><td>Green</td><td>348 U</td><td>82/25/76/7</td><td>33/132/85</td><td>218455</td></tr><tr><td>Grey</td><td>60% black</td><td>0/0/0/60</td><td>135/136/138</td><td>87888a</td></tr></table> <p><i>Use of the logo in black and white is permitted when all other text and images are in black and white.</i></p> <p>Penggunaan logo dalam warna hitam putih diperbolehkan jika semua teks dan gambar lainnya berwarna hitam dan putih</p>	Color	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	Dalam hal penggunaan logo, organisasi tersertifikasi harus meminta salinan logo FSSC terbaru dari Lembaga Sertifikasi dan harus memenuhi spesifikasi di tabel. Penggunaan logo warna hitam dan putih diizinkan jika semua teks dan gambar juga berwarna hitam dan putih.
Color	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													
2.5.5 – c)	<p><i>The certified organization is not allowed to use the FSSC 22000 logo, any statement or make reference to its certified status on:</i></p> <p><i>i. a product;</i></p> <p><i>ii. its labelling;</i></p> <p><i>iii. its packaging (primary, secondary or any other form);</i></p> <p><i>iv. certificates of analysis or certificates of conformance (CoA's or CoC's);</i></p> <p><i>v. in any other manner that implies FSSC 22000 approves a product, process, or service and</i></p> <p><i>vi. where exclusions to the scope of certification apply.</i></p> <p>Organisasi yang disertifikasi tidak diperbolehkan menggunakan logo FSSC 22000, pernyataan apa pun, atau merujuk pada status sertifikasinya pada:</p> <p>i. produk;</p> <p>ii. pelabelannya;</p> <p>iii. kemasannya (primer, sekunder atau bentuk lainnya);</p> <p>iv. sertifikat analisis atau sertifikat kesesuaian (CoA atau CoC);</p> <p>v. dengan cara lain apa pun yang menyiratkan FSSC 22000 menyetujui suatu produk, proses, atau layanan dan</p> <p>vi. apabila pengecualian terhadap ruang lingkup sertifikasi berlaku.</p>	Organisasi bersertifikasi tidak diperbolehkan menggunakan logo FSSC 22000, pernyataan apapun atau membuat referensi terkait status sertifikasi pada : <p>1. Produk;</p> <p>2. Label produk;</p> <p>3. Kemasan produk (primer, sekunder atau bentuk lainnya);</p> <p>4. COA atau COC</p> <p>5. Bentuk lain yang menyiratkan FSSC 22000 menyetujui produk, proses atau jasa, dan</p> <p>6. Dimana pengecualian untuk lingkup sertifikasi diterapkan</p>															
2.5.6	MANAGEMENT OF ALLERGENS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES) MANAJEMEN ALLERGEN (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)																

2.5.6	<i>The organization shall have a documented allergen management plan that includes :</i> Organisasi harus memiliki rencana pengelolaan alergen yang terdokumentasi yang mencakup:	Tersedia rencana manajemen alergen terdokumentasi yang mencakup :
2.5.6 – a)	<i>A list of all the allergens handled on site, including in raw materials and finished products;</i> Daftar semua alergen yang ditangani di lokasi, termasuk bahan mentah dan produk jadi;	Daftar alergen yang ditangani di area proses, mencakup pada bahan baku dan produk akhir;
2.5.6 – b)	<i>Risk assessment covering all potential sources of allergen cross-contamination;</i> Penilaian risiko yang mencakup semua sumber potensial kontaminasi silang alergen;	Penilaian risiko yang mencakup semua sumber potensial kontaminasi silang alergen;
2.5.6 – c)	<i>Identification and implementation of control measures to reduce or eliminate the risk of cross-contamination, based on the outcome of the risk assessment;</i> Identifikasi dan penerapan langkah-langkah pengendalian untuk mengurangi atau menghilangkan risiko kontaminasi silang, berdasarkan hasil penilaian risiko	Identifikasi dan implementasi tindakan pengendalian untuk mengurangi atau menghilangkan risiko kontaminasi silang, berdasarkan hasil penilaian risiko;
2.5.6 – d)	<i>Validation and verification of these control measures shall be implemented and maintained as documented information. Where more than one product is produced in the same production area that have different allergen profiles, verification testing shall be conducted at a frequency based on risk, e.g., surface testing, air sampling and/or product testing;</i> Validasi dan verifikasi tindakan pengendalian ini harus diterapkan dan dipelihara sebagai informasi terdokumentasi. Apabila lebih dari satu produk diproduksi di area produksi yang sama dan memiliki profil alergen berbeda, pengujian verifikasi harus dilakukan pada frekuensi berdasarkan risiko, misalnya pengujian permukaan, pengambilan sampel udara dan/atau pengujian produk;	Validasi dan verifikasi tindakan pengendalian harus diimplementasikan dan dipelihara sebagai informasi terdokumentasi. Jika lebih dari satu produk dengan profil alergen berbeda diproduksi di area produksi yang sama, pengujian verifikasi harus dilakukan pada frekuensi berdasarkan risiko, misalnya pengujian permukaan, sampling udara dan/atau pengujian produk
2.5.6 – e)	<i>Precautionary or warning labels shall only be used where the outcome of the risk assessment identifies allergen cross contamination as a risk to the consumer, even though all the necessary control measures have been effectively implemented. Applying warning labels does not exempt the organization from implementing the necessary allergen control measures or undertaking verification testing;</i> Label kehati-hatian atau peringatan hanya boleh digunakan jika hasil penilaian risiko mengidentifikasi kontaminasi silang alergen sebagai risiko bagi konsumen, meskipun semua tindakan pengendalian yang diperlukan telah diterapkan secara efektif. Penerapan label peringatan tidak membebaskan organisasi dari penerapan tindakan pengendalian alergen yang diperlukan atau melakukan pengujian verifikasi;	Tersedia label peringatan atau pencegahan.
2.5.6 – f)	<i>All personnel shall receive training in allergen awareness and specific training on allergen control measures associated with their area of work;</i> Semua personel harus menerima pelatihan kesadaran alergen dan pelatihan khusus mengenai tindakan pengendalian alergen yang terkait dengan area kerja mereka;	Semua karyawan harus mendapatkan pelatihan terkait awareness alergen dan pelatihan spesifik terkait pengendalian allergen di area kerja terkait.

2.5.6 – g)	<p><i>The allergen management plan shall be reviewed at least annually, and following any significant change that impacts food safety, a public recall or a product withdrawal by the organization as a result of an allergen/s, or when trends in industry show contamination of similar products relating to allergens. The review shall include an evaluation of the effectiveness of existing control measures and the need for additional measures. Verification data shall be trended and used as input for the review.</i></p> <p>Rencana pengelolaan alergen harus ditinjau setidaknya setiap tahun, dan setelah adanya perubahan signifikan yang berdampak pada keamanan pangan, penarikan produk oleh masyarakat atau penarikan produk oleh organisasi karena adanya alergen, atau ketika tren dalam industri menunjukkan kontaminasi terhadap alergen. produk serupa yang berkaitan dengan alergen. Tinjauan tersebut harus mencakup evaluasi efektivitas tindakan pengendalian yang ada dan perlunya tindakan tambahan. Data verifikasi harus dijadikan tren dan digunakan sebagai masukan untuk peninjauan.</p>	<p>Dilakukan review allergen minimal setahun sekali, dan ketika terdapat perubahan signifikan apapun yang berdampak pada keamanan pangan, product recall terkait allergen, atau ketika tren di industri menunjukkan kontaminasi produk serupa terkait allergen.</p> <p>Review mencakup efektifitas tindakan pengendalian yang ada. Data verifikasi harus dibuat tren dan digunakan sebagai masukan untuk review</p>
2.5.6 – h)	<p><i>For Food Chain Category D: Where there is no allergen-related legislation for the country of sale pertaining to animal feed, this section of the Scheme requirements may be indicated as 'Not Applicable,' unless a claim relating to an allergen status has been made on the animal feed.</i></p> <p>Untuk Rantai Makanan Kategori D: Jika tidak ada undang-undang terkait allergen di negara penjualan pakan ternak, bagian persyaratan Skema ini dapat diindikasikan sebagai 'Tidak Berlaku', kecuali klaim terkait status allergen telah diajukan. telah dibuat pada pakan ternak.</p>	<p>Untuk Rantai Makanan Kategori D: Jika tidak ada undang-undang terkait allergen di negara penjualan pakan ternak, bagian persyaratan Skema ini dapat diindikasikan sebagai 'Tidak Berlaku', kecuali klaim terkait status allergen telah diajukan. telah dibuat pada pakan ternak.</p>
2.5.7	ENVIRONMENTAL MONITORING (FOOD CHAIN CATEGORIES BIII, C, I & K)	
	PEMANTAUAN LINGKUNGAN (KATEGORI RANTAI PANGAN BIII, C, I, K)	
2.5.7	<p><i>The organization shall have in place:</i></p> <p>Organisasi harus mempunyai:</p>	
2.5.7 – a)	<p><i>A risk-based environmental monitoring program for the relevant pathogens, spoilage, and indicator organisms;</i></p> <p>Program pemantauan lingkungan berbasis risiko untuk patogen, pembusukan, dan organisme indikator yang relevan;</p>	<p>Tersedia :</p> <p>Program pemantauan lingkungan berbasis risiko untuk organisme patogen, pembusuk dan indikator yang relevan</p>
2.5.7 – b)	<p><i>A documented procedure for the evaluation of the effectiveness of all controls on preventing contamination from the manufacturing environment and this shall include, at a minimum, the evaluation of microbiological controls present; and shall comply with legal and customer requirements.</i></p> <p>Prosedur terdokumentasi untuk evaluasi efektivitas seluruh pengendalian dalam mencegah kontaminasi dari lingkungan produksi dan ini harus mencakup, paling tidak, evaluasi pengendalian mikrobiologi yang ada; dan harus mematuhi persyaratan hukum dan pelanggan.</p>	<p>Prosedur terdokumentasi untuk evaluasi efektivitas semua pengendalian dalam pencegahan kontaminasi dari lingkungan produksi dan hal ini minimal harus mencakup minimal evaluasi pengendalian mikrobiologis tersedia; dan harus memenuhi persyaratan legal dan pelanggan</p>
2.5.7 – c)	<p><i>Data of the environmental monitoring activities, including regular trend analysis;</i></p> <p>Data kegiatan pemantauan lingkungan, termasuk analisis tren berkala;</p>	<p>Data kegiatan pemantauan lingkungan, mencakup analisis tren berkala.</p>

2.5.7 – d)	<p><i>The environmental monitoring program shall be reviewed for continued effectiveness and suitability, at least annually, and more often if required, including when the following triggers occur:</i></p> <p><i>i. Significant changes related to products, processes, or legislation;</i></p> <p><i>ii. When no positive testing results have been obtained over an extended period of time;</i></p> <p><i>iii. Trend in out of specification microbiological results, related to both intermediate and finished products, linked to environmental monitoring;</i></p> <p><i>iv. A repeat detection of pathogens during routine environmental monitoring; and</i></p> <p><i>v. When there are alerts, recalls or withdrawals relating to product/s produced by the organization.</i></p> <p>Program pemantauan lingkungan harus ditinjau ulang efektivitas dan kesesuaiannya secara berkelanjutan, setidaknya setiap tahun, dan lebih sering jika diperlukan, termasuk ketika pemicu berikut terjadi:</p> <p>i. Perubahan signifikan terkait produk, proses, atau peraturan perundang-undangan;</p> <p>ii. Ketika tidak ada hasil tes positif yang diperoleh selama jangka waktu tertentu;</p> <p>iii. Tren hasil mikrobiologi yang tidak sesuai spesifikasi, terkait dengan produk setengah jadi dan produk jadi, terkait dengan pemantauan lingkungan;</p> <p>iv. Deteksi berulang terhadap patogen selama pemantauan lingkungan rutin; Dan</p> <p>v. Ketika ada peringatan, penarikan kembali atau penarikan sehubungan dengan produk yang diproduksi oleh organisasi.</p>	<p>Program pemantauan lingkungan ditinjau untuk efektifitas dan kesesuaian berkelanjutan, setidaknya tahunan, dan lebih sering jika dipersyaratkan, mencakup munculnya pemicu berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perubahan signifikan terkait produk, proses atau regulasi; - Ketika tidak ada hasil pengujian positif yang diperoleh dalam jangka waktu yang panjang; - Tren hasil mikrobiologi yang diluar spesifikasi, terkait produk intermediet maupun produk jadi, terkait pemantauan lingkungan; - Deteksi pathigen berulang selama pemantauan lingkungan rutin; - Ketika ada peringatan, recall atau withdrawal terkait produk yang diproduksi
2.5.8	<p>FOOD SAFETY AND QUALITY CULTURE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>BUDAYA MUTU DAN KEAMANAN PANGAN (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)</p>	
2.5.8 – a)	<p><i>In accordance with and in addition to clause 5.1 of ISO 22000:2018, as part of the organizations' commitment to cultivating a positive food safety and quality culture, senior management shall establish, implement, and maintain a food safety and quality culture objective(s) as part of the management system. The following elements shall be addressed as a minimum:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Communication,</i> • <i>Training,</i> • <i>Employee feedback and engagement, and</i> • <i>Performance measurement of defined activities covering all sections of the organization impacting on food safety and quality.</i> <p>Sesuai dengan dan sebagai tambahan dari klausul 5.1 ISO 22000:2018, sebagai bagian dari komitmen organisasi untuk menumbuhkan budaya keamanan dan mutu pangan yang positif, manajemen senior harus menetapkan, menerapkan, dan memelihara tujuan budaya keamanan dan mutu pangan.) sebagai bagian dari sistem manajemen. Elemen-elemen berikut harus ditangani minimal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi, • Pelatihan, • Umpan balik dan keterlibatan karyawan, dan • Pengukuran kinerja aktivitas yang ditetapkan yang mencakup seluruh bagian organisasi yang berdampak pada keamanan dan kualitas pangan. 	<p>Manajemen senior harus menetapkan, mengimplementasikan, dan memelihara <u>sasaran budaya mutu dan keamanan pangan</u> sebagai bagian dari sistem manajemen. Elemen berikut harus ditangani seminimalnya mencakup :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Komunikasi; b. Pelatihan; c. Feedback dan engagement karyawan; dan d. KPI semua bagian dari organisasi yang berdampak pada mutu dan keamanan pangan

2.5.8 – b)	<p><i>The objective(s) shall be supported by a documented food safety and quality culture plan, with targets and timelines and included in the management review and continuous improvement processes of the management system.</i></p> <p>Tujuan tersebut harus didukung oleh rencana budaya keamanan dan mutu pangan yang terdokumentasi, dengan target dan jangka waktu serta disertakan dalam tinjauan manajemen dan proses perbaikan berkelanjutan pada sistem manajemen.</p>	<p>Sasaran budaya mutu dan keamanan pangan harus didukung oleh rencana budaya mutu dan keamanan pangan terdokumentasi, dengan target dan timeline</p> <p>Serta mencakup tinjauan manajemen dan proses peningkatan berkelanjutan dari sistem manajemen</p>
2.5.9	<p>QUALITY CONTROL (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>PENGENDALIAN MUTU (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)</p>	
2.5.9 – a)	<p><i>The organization shall:</i></p> <p><i>i. In addition to, and aligned with, clauses 5.2 and 6.2 of ISO 22000:2018, establish, implement, and maintain a quality policy and quality objectives.</i></p> <p><i>ii. Establish, implement and maintain quality parameters in line with finished product specifications, for all products and/or product groups within the scope of certification, including product release that addresses quality control and testing.</i></p> <p><i>iii. In addition to, and aligned with, clauses 9.1 and 9.3 of ISO 22000:2018, undertake analysis and evaluation of the results of the quality control parameters, as defined under 2.5.9 (a)(ii) above, and include it as an input for the management review; and</i></p> <p><i>iv. In addition to, and aligned with, clause 9.2 of ISO 22000:2018, include quality elements as defined in this clause, within the scope of the internal audit.</i></p> <p>a) Organisasi harus:</p> <p>i. Selain, dan selaras dengan, klausul 5.2 dan 6.2 ISO 22000:2018, menetapkan, menerapkan, dan memelihara kebijakan mutu dan sasaran mutu.</p> <p>ii. Menetapkan, menerapkan, dan memelihara parameter kualitas sejalan dengan spesifikasi produk jadi, untuk semua produk dan/atau kelompok produk dalam lingkup sertifikasi, termasuk pelepasan produk yang membahas pengendalian dan pengujian kualitas.</p> <p>iii. Selain, dan selaras dengan, klausul 9.1 dan 9.3 ISO 22000:2018, melakukan analisis dan evaluasi hasil parameter kendali mutu, sebagaimana didefinisikan dalam 2.5.9 (a)(ii) di atas, dan memasukkannya sebagai masukan untuk tinjauan manajemen; Dan</p> <p>iv. Selain, dan selaras dengan, klausul 9.2 ISO 22000:2018, sertakan elemen kualitas sebagaimana didefinisikan dalam klausul ini, dalam lingkup audit internal.</p>	<p>Tersedia :</p> <p>a. Kebijakan mutu dan sasaran mutu</p> <p>b. Parameter mutu sesuai dengan spesifikasi produk akhir, untuk semua produk lingkup sertifikasi, mencakup parameter mutu release produk</p> <p>c. Hasil analisa dan evaluasi hasil parameter mutu serta menjadikannya bagian dari pembahasan tinjauan manajemen</p> <p>d. Elemen mutu dalam lingkup audit internal</p>
2.5.9 – b)	<p><i>Quantity control procedures, including for unit, weight, and volume, shall be established, and implemented, to ensure products meet the applicable customer and legal requirements. This shall include a program for calibration and verification of equipment used for quality and quantity control.</i></p> <p>Prosedur pengendalian kuantitas, termasuk satuan, berat, dan volume, harus ditetapkan, dan diterapkan, untuk memastikan produk memenuhi persyaratan pelanggan dan hukum yang berlaku. Hal ini harus mencakup program kalibrasi dan verifikasi peralatan yang digunakan untuk pengendalian kualitas dan kuantitas.</p>	<p>Tersedia SOP pengendalian kuantitas, mencakup unit, berat dan volume.</p> <p>Hal ini mencakup program kalibrasi dan verifikasi peralatan yang digunakan untuk pengendalian mutu dan kuantitas</p>

2.5.9 – c)	<p><i>Line start-up and change-over procedures shall be established and implemented to ensure products, including packaging and labelling, meet applicable customer and legal requirements. This shall include having controls in place to ensure labelling and packaging from the previous run have been removed from the line.</i></p> <p>Prosedur permulaan dan pergantian lini harus ditetapkan dan diterapkan untuk memastikan produk, termasuk pengemasan dan pelabelan, memenuhi persyaratan pelanggan dan hukum yang berlaku. Hal ini mencakup pengendalian untuk memastikan pelabelan dan pengemasan dari produksi sebelumnya telah dihilangkan dari lini produksi.</p>	<p>Tersedia SOP line start-up dan change-over yang memastikan produk (termasuk kemasan label) memenuhi persyaratan pelanggan dan label yang sesuai.</p> <p>Mencakup pengendalian pelabelan dan pengemasan dari proses sebelumnya sudah dibersihkan dari line</p>
2.5.10	<p>TRANSPORT, STORAGE AND WAREHOUSING (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)</p> <p>TRANSPORTASI, PENYIMPANAN DAN PENGGUDANGAN (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)</p>	
2.5.10 - a)	<p><i>The organization shall establish, implement, and maintain a procedure and specified stock rotation system that includes FEFO principles in conjunction with the FIFO requirements.</i></p> <p>Organisasi harus menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur dan sistem rotasi stok tertentu yang mencakup prinsip FEFO bersamaan dengan persyaratan FIFO.</p>	<p>Tersedia SOP dan sistem rotasi stok yang ditentukan, mencakup prinsip FEFO sehubungan dengan persyaratan FIFO.</p>
2.5.10 - b)	<p><i>For food chain category C0, in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 16.2, the organization shall have specified requirements in place that define post-slaughter time and temperature in relation to chilling or freezing of the products.</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan C0, selain ISO/TS 22002-1:2009 klausul 16.2, organisasi harus menerapkan persyaratan khusus yang menentukan waktu dan suhu pasca pemotongan sehubungan dengan pendinginan atau pembekuan produk.</p>	<p>Khusus kategori C0 :</p> <p>Tersedia persyaratan khusus yang menentukan waktu dan suhu pasca penyembelihan dalam kaitannya dengan pendinginan atau pembekuan produk</p>
2.5.10 - c)	<p><i>For food chain category FI, in addition to BSI/PAS 221:2013 clause 9.3, the organization shall ensure that product is transported and delivered under conditions which minimize the potential for contamination.</i></p> <p>Untuk rantai makanan kategori FI, selain BSI/PAS 221:2013 klausul 9.3, organisasi harus memastikan bahwa produk diangkut dan dikirim dalam kondisi yang meminimalkan potensi kontaminasi.</p>	<p>Untuk rantai makanan kategori FI, selain BSI/PAS 221:2013 klausul 9.3, organisasi harus memastikan bahwa produk diangkut dan dikirim dalam kondisi yang meminimalkan potensi kontaminasi.</p>

2.5.10 - d)	<p><i>Where transport tankers are used, the following shall apply in addition to clause 8.2.4 of ISO 22000:2018:</i></p> <p><i>i. Organizations that use tankers for transportation of their final product shall have a documented risk-based plan to address transport tank cleaning. It shall consider potential sources of cross-contamination, and appropriate control measures, including cleaning validation. Measures shall be in place to assess cleanliness of the tanker at the point of reception of the empty tanker, prior to loading.</i></p> <p><i>ii. For organizations receiving raw material in tankers, the following shall be included in the supplier agreement as a minimum to ensure product safety and prevent cross-contamination: tanker cleaning validation, restrictions linked to prior use and applicable control measures relevant to the product being transported.</i></p> <p>Jika kapal tanker pengangkut digunakan, hal berikut ini harus berlaku selain klausul 8.2.4 ISO 22000:2018:</p> <p>i. Organisasi yang menggunakan kapal tanker untuk mengangkut produk akhir mereka harus memiliki rencana berbasis risiko yang terdokumentasi untuk menangani pembersihan tangki pengangkutan. Hal ini harus mempertimbangkan potensi sumber kontaminasi silang, dan tindakan pengendalian yang tepat, termasuk validasi pembersihan. Tindakan harus dilakukan untuk menilai kebersihan kapal tanker di titik penerimaan kapal tanker yang kosong, sebelum pemuatan.</p> <p>ii. Untuk organisasi yang menerima bahan baku di kapal tanker, hal-hal berikut ini harus disertakan dalam perjanjian pemasok minimal untuk memastikan keamanan produk dan mencegah kontaminasi silang: validasi pembersihan kapal tanker, pembatasan terkait dengan penggunaan sebelumnya dan tindakan pengendalian yang berlaku terkait dengan produk yang diangkut.</p>	<p>Apabila menggunakan tanker pengangkut, maka :</p> <p>a. Organisasi yang menggunakan tanker untuk transportasi produk akhir harus memiliki rencana berbasis resiko terdokumentasi untuk menangani pembersihan tangki pengangkut. Hal ini harus mempertimbangkan sumber kontaminasi silang potensial dan tindakan pengendalian yang sesuai, termasuk validasi pembersihan. Tindakan harus tersedia untuk menilai kebersihan tanker/tangki pada titik penerimaan tangki kosong sebelum diisi.</p> <p>b. Untuk organisasi yang menerima bahan baku dalam tanker, hal - hal berikut harus tersedia perjanjian kontrak antara lain :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Validasi pembersihan tanker - Pembatasan muatan - Pengecekan kebersihan tanker kosong sebelum diisi (per pengiriman)
2.5.11	<p>HAZARD CONTROL AND MEASURES FOR PREVENTING CROSSCONTAMINATION (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES, EXCLUDING FII)</p> <p>PENGENDALIAN BAHAYA DAN TINDAKAN UNTUK MENCEGAH</p>	
2.5.11 - a)	<p><i>For food chain categories BIII, C and I, the following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 8.5.1.3: The organization shall have specific requirements in place where packaging is used to impart or provide a functional effect on food (e.g., shelf-life extension).</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan BIII, C dan I, persyaratan tambahan berikut ini berlaku pada ISO 22000:2018 klausul 8.5.1.3: Organisasi harus memiliki persyaratan khusus di mana kemasan digunakan untuk memberikan atau memberikan efek fungsional pada makanan (misalnya, , perpanjangan umur simpan).</p>	<p>Tersedia persyaratan khusus dimana kemasan yang digunakan memberi atau menyediakan efek fungsional pada pangan (misalnya memperpanjang umur simpan);</p>
2.5.11 - b)	<p><i>For food chain category C0, the following requirement applies in addition to ISO/TS 22002-1:2009 clause 10.1: The organization shall have specified requirements for an inspection process at lairage and/or at evisceration to ensure animals are fit for human consumption;</i></p> <p>Untuk kategori rantai makanan C0, persyaratan berikut ini berlaku selain ISO/TS 22002-1:2009 klausul 10.1: Organisasi harus memiliki persyaratan khusus untuk proses inspeksi di tempat penyimpanan dan/atau pengeluaran isi untuk memastikan hewan layak untuk dikonsumsi manusia. konsumsi;</p>	<p>Khusus kategori C0 :</p> <p>Tersedia proses inspeksi di kandang dan/atau pengeluaran jerohan untuk memastikan hewan layak dikonsumsi oleh manusia;</p>

2.5.11 - c)	<p><i>For food chain category D, the following requirement applies in addition to ISO/TS 22002-6:2016 clause 4.7: The organization shall have in place procedures to manage the use of ingredients/additives that contain components that can have an adverse animal health impact.</i></p> <p>Untuk rantai makanan kategori D, persyaratan berikut ini berlaku selain ISO/TS 22002-6:2016 klausul 4.7: Organisasi harus mempunyai prosedur untuk mengelola penggunaan bahan/bahan tambahan yang mengandung komponen yang dapat merugikan hewan kesehatan dampak.</p>	Untuk rantai makanan kategori D, persyaratan berikut ini berlaku selain ISO/TS 22002-6:2016 klausul 4.7: Organisasi harus mempunyai prosedur untuk mengelola penggunaan bahan/bahan tambahan yang mengandung komponen yang dapat merugikan hewan kesehatan dampak.
2.5.11 - d)	<p><i>For all food chain categories, excluding FII, the following requirements relating to foreign matter management apply, in addition to clause 8.2.4 (h) of ISO 22000:2018:</i></p> <p><i>i. The organization shall have a risk assessment in place to determine the need and type of foreign body detection equipment required. Where the organization deems no foreign body detection equipment is necessary, justification shall be maintained as documented information. Foreign body detection equipment includes equipment such as magnets, metal detectors, X-ray equipment, filters, and sieves.</i></p> <p><i>ii. A documented procedure shall be in place for the management and use of the equipment selected.</i></p> <p><i>iii. The organization shall have controls in place for foreign matter management including procedures for the management of all breakages linked to potential physical contamination (e.g., metal, ceramic, hard plastic).</i></p> <p>Untuk semua kategori rantai makanan, kecuali FII, berlaku persyaratan berikut terkait pengelolaan benda asing, selain klausul 8.2.4 (h) ISO 22000:2018:</p> <p>i. Organisasi harus mempunyai penilaian risiko untuk menentukan kebutuhan dan jenis peralatan deteksi benda asing yang diperlukan. Jika organisasi menganggap tidak diperlukan peralatan pendeteksi benda asing, justifikasinya harus disimpan sebagai informasi terdokumentasi. Peralatan deteksi benda asing meliputi peralatan seperti magnet, detektor logam, peralatan sinar-X, filter, dan saringan.</p> <p>ii. Prosedur terdokumentasi harus tersedia untuk pengelolaan dan penggunaan peralatan yang dipilih.</p> <p>iii. Organisasi harus mempunyai pengendalian terhadap pengelolaan benda asing termasuk prosedur pengelolaan semua kerusakan yang terkait dengan potensi kontaminasi fisik (misalnya logam, keramik, plastik keras).</p>	<p>Terkait pengendalian benda asing :</p> <p>a. Tersedia penilaian resiko kebutuhan dan tipe peralatan deteksi benda asing yang digunakan. Peralatan deteksi benda asing mencakup peralatan seperti magnet trap, metal detector, X-ray, filter dan saringan.</p> <p>b. Tersedia SOP pengelolaan dan penggunaan peralatan yang dipilih.</p> <p>c. Tersedia pengelolaan benda asing mencakup SOP pengelolaan semua kerusakan terkait kontaminasi fisik (misalnya logam, keramik dan plastik keras)</p>
2.5.12	PRP VERIFICATION (FOOD CHAIN CATEGORIES BIII, C, D, G, I & K) VERIFIKASI PRP (KATEGORI RANTAI PANGAN BIII, C, D, G, I, K)	
2.5.12	<p><i>The following additional requirement applies to ISO 22000:2018 clause 8.8.1:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>The organization shall establish, implement, and maintain routine (e.g., monthly) site inspections/PRP checks to verify that the site (internal and external), production environment and processing equipment are maintained in a suitable condition to ensure food safety. The frequency and content of the site inspections/PRP checks shall be based on risk with defined sampling criteria and linked to the relevant technical specification.</i> <p>Persyaratan tambahan berikut ini berlaku pada ISO 22000:2018 klausul 8.8.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisasi harus menetapkan, menerapkan, dan memelihara inspeksi lokasi/pemeriksaan PRP secara rutin (misalnya bulanan) untuk memverifikasi bahwa lokasi (internal dan eksternal), lingkungan produksi, dan peralatan pemrosesan dipelihara dalam kondisi yang sesuai untuk menjamin keamanan pangan. Frekuensi dan isi inspeksi lokasi/pemeriksaan PRP harus didasarkan pada risiko dengan kriteria pengambilan sampel yang ditentukan dan dikaitkan dengan spesifikasi teknis yang relevan. 	<p>Tersedia inspeksi lokasi rutin (misalnya, bulanan) / pemeriksaan PRP untuk memverifikasi bahwa lokasi (internal dan eksternal), lingkungan produksi, dan peralatan pemrosesan dipelihara dalam kondisi yang sesuai untuk memastikan keamanan pangan. Frekuensi dan konten inspeksi situs / pemeriksaan PRP harus didasarkan pada risiko dengan kriteria pengambilan sampel yang ditentukan dan dikaitkan dengan spesifikasi teknis yang relevan.</p>

2.3.13	PRODUCT DESIGN AND DEVELOPMENT (FOOD CHAIN CATEGORIES BIII, C, D, E, F, I & K) DESAIN & PENGEMBANGAN PRODUK (KATEGORI RANTAI PANGAN BIII, C, D, E, F, I & K)	
2.3.13	<i>A product design and development procedure shall be established, implemented, and maintained for new products and changes to product or manufacturing processes to ensure safe and legal products are produced. This shall include the following:</i> Prosedur desain dan pengembangan produk harus ditetapkan, diterapkan, dan dipelihara untuk produk baru dan perubahan pada produk atau proses manufaktur untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dan legal. Hal ini mencakup hal-hal berikut:	Tersedia SOP pengembangan produk baru dan perubahannya pada produk atau proses produksi untuk memastikan produk yang aman dan legal diproduksi. Mencakup sebagai berikut:
2.3.13 - a)	<i>Evaluation of the impact of the change on the FSMS taking into account any new food safety hazards (incl. allergens) introduced and updating the hazard analysis accordingly,</i> Evaluasi dampak perubahan terhadap FSMS dengan mempertimbangkan bahaya keamanan pangan baru (termasuk alergen) yang muncul dan memperbarui analisis bahaya,	Evaluasi dampak perubahan pada FSMS mempertimbangkan bahaya keamanan pangan baru yang diperkenalkan (misalnya alergen) dan termasuk memperbarui analisis bahaya.
2.3.13 - b)	<i>Consideration of the impact on the process flow for the new product and existing products and processes,</i>	Pertimbangan dampak pada aliran proses untuk produk baru, dan produk/proses yang sudah ada,
2.3.13 - c)	<i>Resource and training needs,</i> Kebutuhan sumber daya dan pelatihan,	Kebutuhan sumber daya dan pelatihan,
2.3.13 - d)	<i>Equipment and maintenance requirements,</i> Persyaratan peralatan dan pemeliharaan,	Peralatan dan persyaratan pemeliharaan,
2.3.13 - e)	<i>The need to conduct production and shelf-life trials to validate product formulation and processes are capable of producing a safe product and meet customer requirements. A process for on-going shelf-life verification shall be in place, at a frequency based on risk.</i> Perlunya melakukan uji produksi dan umur simpan untuk memvalidasi formulasi produk dan proses yang mampu menghasilkan produk yang aman dan memenuhi persyaratan pelanggan. Proses verifikasi umur simpan yang berkelanjutan harus dilakukan, dengan frekuensi berdasarkan risiko.	Kebutuhan untuk melakukan trial produksi dan masa simpan untuk memvalidasi formulasi produk dan proses yang mampu menghasilkan produk yang aman dan memenuhi persyaratan pelanggan. Proses untuk verifikasi masa simpan berjalan harus tersedia pada frekuensi berdasarkan risiko.
2.3.13 - f)	<i>Where a ready-to-cook product is produced, the cooking instructions provided on the product label or packaging shall be validated to ensure food safety is maintained.</i> Apabila produk siap masak diproduksi, petunjuk memasak yang tertera pada label atau kemasan produk harus divalidasi untuk memastikan keamanan pangan tetap terjaga.	Apabila produk siap masak diproduksi, petunjuk memasak yang tertera pada label atau kemasan produk harus divalidasi untuk memastikan keamanan pangan tetap terjaga.
2.3.14	HEALTH STATUS (FOOD CHAIN CATEGORY D) STATUS KESEHATAN (KATEGORI RANTAI PANGAN D)	
2.3.14	<i>In addition to ISO/TS 22002-6 clause 4.10.1, the organization shall have a procedure to ensure that the health of personnel does not have an adverse effect on the feed production operations. Subject to legal restrictions in the country of operation, employees shall undergo a medical screening prior to employment in feed contact operations, unless documented hazards or medical assessment indicates otherwise. Additional medical examinations, where permitted, shall be carried out as required and at intervals defined by the organization.</i> Selain ISO/TS 22002-6 klausul 4.10.1, organisasi harus memiliki prosedur untuk memastikan bahwa kesehatan personel tidak berdampak buruk pada operasi produksi pakan. Sesuai dengan batasan hukum di negara tempat beroperasi, karyawan harus menjalani pemeriksaan kesehatan sebelum bekerja di operasi kontak pakan, kecuali jika terdapat bahaya atau penilaian medis yang terdokumentasikan sebaliknya. Pemeriksaan kesehatan tambahan, jika diizinkan, harus dilakukan sesuai kebutuhan dan pada jangka waktu yang ditentukan oleh organisasi.	Selain ISO/TS 22002-6 klausul 4.10.1, organisasi harus memiliki prosedur untuk memastikan bahwa kesehatan personel tidak berdampak buruk pada operasi produksi pakan. Sesuai dengan batasan hukum di negara tempat beroperasi, karyawan harus menjalani pemeriksaan kesehatan sebelum bekerja di operasi kontak pakan, kecuali jika terdapat bahaya atau penilaian medis yang terdokumentasikan sebaliknya. Pemeriksaan kesehatan tambahan, jika diizinkan, harus dilakukan sesuai kebutuhan dan pada jangka waktu yang ditentukan oleh organisasi.

2.3.15	EQUIPMENT MANAGEMENT (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES, EXCLUDING FII) MANAJEMEN PERALATAN (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN, KECUALI FII)	
2.3.15	<i>In addition to clause 8.2.4 of ISO 22000:2018, the organization shall:</i> Selain klausul 8.2.4 ISO 22000:2018, organisasi harus:	
2.3.15 - a)	<i>Have a documented purchase specification in place, which addresses hygienic design, applicable legal and customer requirements, and the intended use of the equipment, including product handled. The supplier shall provide evidence of meeting the purchase specification prior to installation.</i> Memiliki spesifikasi pembelian yang terdokumentasi, yang membahas desain higienis, persyaratan hukum dan pelanggan yang berlaku, dan tujuan penggunaan peralatan, termasuk produk yang ditangani. Pemasok harus memberikan bukti pemenuhan spesifikasi pembelian sebelum pemasangan.	Tersedia spesifikasi pembelian di tempat (misalnya brosur) yang membahas desain higienis, persyaratan legal dan pelanggan yang sesuai, dan tujuan penggunaan peralatan. Supplier alat harus menyediakan bukti pemenuhan spesifikasi pembelian sebelum instalasi.
2.3.15 - b)	<i>Establish and implement a risk-based change management process for new equipment and/or any changes to existing equipment, which shall be adequately documented including evidence of successful commissioning. Possible effects on existing systems shall be assessed and adequate control measures determined and implemented.</i> Menetapkan dan menerapkan proses manajemen perubahan berbasis risiko untuk peralatan baru dan/atau setiap perubahan pada peralatan yang sudah ada, yang harus didokumentasikan secara memadai termasuk bukti keberhasilan commissioning. Kemungkinan dampak terhadap sistem yang ada harus dinilai dan tindakan pengendalian yang memadai harus ditentukan dan diterapkan.	Tersedia proses manajemen perubahan berbasis risiko untuk peralatan baru dan/atau perubahan apapun pada peralatan yang ada, dimana harus secara memadai terdokumentasi mencakup bukti bahwa commissioning berhasil. Jika perlu bentuk Tim Manajemen Peralatan yang mengevaluasi proses pra purchase hingga commissioning, serta buat checklist penilaian risiko peralatan.
2.3.16	FOOD LOSS AND WASTE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES, EXCLUDING I) KEHILANGAN & LIMBAH PANGAN (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN, KECUALI I)	
2.3.16	<i>In addition to clause 8 of ISO 22000:2018, the organization shall:</i> Selain klausul 8 ISO 22000:2018, organisasi harus:	
2.3.16 - a)	<i>Have a documented policy and objectives detailing the organization's strategy to reduce food loss and waste within their organization and the related supply chain.</i> Memiliki kebijakan dan tujuan terdokumentasi yang merinci strategi organisasi untuk mengurangi kehilangan dan limbah pangan dalam organisasinya dan rantai pasokan terkait.	Tersedia pengendalian untuk mengelola produk yang didonasikan untuk organisasi yang tidak mengambil keuntungan (not-for-profit) , karyawan dan organisasi lain; dan memastikan produk ini aman dikonsumsi
2.3.16 - b)	<i>Have controls in place to manage products donated to not-for-profit organizations, employees, and other organizations; and ensure that these products are safe to consume.</i> Memiliki kendali untuk mengelola produk yang disumbangkan ke organisasi nirlaba, karyawan, dan organisasi lain; dan memastikan bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi.	Tersedia pengendalian untuk mengelola produk yang didonasikan untuk organisasi yang tidak mengambil keuntungan (not-for-profit) , karyawan dan organisasi lain; dan memastikan produk ini aman dikonsumsi
2.3.16 - c)	<i>Manage surplus products or by-products intended as animal feed/food to prevent contamination of these products.</i> Mengelola kelebihan produk atau produk samping yang diperuntukkan sebagai pakan/makanan ternak untuk mencegah kontaminasi terhadap produk tersebut.	Mengelola kelebihan produk atau produk samping yang ditujukan untuk pakan ternak atau makanan hewan untuk mencegah kontaminasi produk ini.
2.3.16 - d)	<i>These processes shall comply with the applicable legislation, be kept up to date, and not have a negative impact on food safety.</i> Proses-proses ini harus mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku, selalu diperbarui, dan tidak menimbulkan dampak negatif terhadap keamanan pangan.	Proses ini harus memenuhi regulasi yang berlaku, dipastikan update dan tidak memiliki dampak negatif terhadap keamanan pangan
Note		Jika perlu susunlah penilaian/assesment food loss and waste
2.3.17	COMMUNICATION REQUIREMENTS (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES) PERSYARATAN KOMUNIKASI (SEMUA KATEGORI RANTAI PANGAN)	

2.3.17	<p><i>In addition to clause 8.4.2 of ISO 22000:2018, the organization shall inform the certification body within 3 working days of the commencement of the events or situations below and implement suitable measures as part of their emergency preparedness and response process:</i></p> <p>Selain klausul 8.4.2 ISO 22000:2018, organisasi harus memberi tahu lembaga sertifikasi dalam waktu 3 hari kerja sejak dimulainya kejadian atau situasi di bawah ini dan menerapkan tindakan yang sesuai sebagai bagian dari proses kesiapsiagaan dan tanggap darurat:</p>	Organisasi harus menginformasikan Lembaga Sertifikasi dalam 3 hari kerja pada awal kejadian atau situasi berikut dan mengimplementasikan tindakan yang sesuai sebagai bagian dari proses kesiapsiagaan dan tanggap darurat :
2.3.17 - A	<p><i>Serious events that impact the FSMS, legality and/or the integrity of the certification including situations that pose a threat to food safety, or certification integrity as a result of a Force majeure, natural or man-made disasters (e.g., war, strike, terrorism, crime, flood, earthquake, malicious computer hacking, etc.);</i></p> <p>Peristiwa serius yang berdampak pada FSMS, legalitas dan/atau integritas sertifikasi termasuk situasi yang mengancam keamanan pangan, atau integritas sertifikasi sebagai akibat dari Force majeure, bencana alam atau bencana akibat ulah manusia (misalnya perang, pemogokan, terorisme, kejahatan, banjir, gempa bumi, peretasan komputer yang berbahaya, dll.);</p>	Kejadian serius yang berdampak pada FSMS, legalitas dan/atau integritas sertifikasi mencakup situasi yang menimbulkan ancaman kepada keamanan pangan, atau integritas sertifikasi sebagai hasil force majeure, bencana alam atau buatan manusia (misalnya perang, serangan, terorisme, kejahatan, banjir, gempa bumi, peretasan komputer yang berbahaya, dsb)
2.3.17 - B	<p><i>Serious situations where the integrity of the certification is at risk and/or where the Foundation can be brought into disrepute. These include, but are not limited to:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Public food safety events (e.g., public recalls, withdrawals, calamities, food safety outbreaks, etc.);</i> • <i>Actions imposed by regulatory authorities as a result of a food safety issue(s), where additional monitoring or forced shutdown of production is required;</i> • <i>Legal proceedings, prosecutions, malpractice, and negligence;</i> • <i>Fraudulent activities and corruption.</i> <p>Situasi serius dimana integritas sertifikasi terancam dan/atau dimana Yayasan dapat dicemarkan. Ini termasuk, namun tidak terbatas pada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peristiwa keamanan pangan publik (misalnya penarikan kembali masyarakat, penarikan produk, bencana, wabah keamanan pangan, dll.); • Tindakan yang diberlakukan oleh otoritas pengatur sebagai akibat dari permasalahan keamanan pangan, yang memerlukan pemantauan tambahan atau penghentian produksi secara paksa; • Proses hukum, penuntutan, malpraktik, dan kelalaian; • Kegiatan penipuan dan korupsi. 	<p>Situasi serius dimana integritas sertifikasi dalam resiko dan/atau dimana nama baik Foundation menjadi buruk. Hal ini mencakup, tetapi tidak terbatas pada :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Kejadian keamanan pangan umum (recall, withdrawal, bencana, wabah keamanan pangan, dsb); b. Tindakan yang dikenakan otoritas regulasi sebagai hasil isu keamanan pangan, dimana pemantauan tambahan atau penutupan paksa produksi dipersyaratkan; c. Proses, tuntutan, malpraktik dan kelalaian hukum; dan d. Aktivitas penipuan dan korupsi.
2.3.18	PERSYARATN UNTUK ORGANISASI DENGAN SERTIFIKASI MULTISITE (Kategori Rantai Pangan E, F & G)	NA