

FSSC 22000



FSSC 22000

指导文件：食品安全和质量文化

目录

- 1. 介绍 2
- 2. GFSI 要求 2
- 3. FSSC 22000 附加要求 2.5.8 2
- 4. GFSI 指导性问题 3
- 5. FSSC 22000 指南 3
- 6. 实施食品安全和质量文化指南 4
- 7. 基于 PAS 320 的附加指南：建立和保持成熟的食品安全文化指南 17
- 8. 参考文献 19

翻译

请注意，即使 FSSC 22000 指导文件存在翻译版本，英文版是赖以为准且有约束力的版本。

修订历史记录

出版日期	发布	变更
2020 年 11 月	1	首次出版
2023 年 7 月	2	根据 FSSC 22000 方案第 6 版更新，包括参考 PAS 320:2023。

1. 介绍

GFSI 将食品安全文化定义为“影响食品安全意识和行为存在于组织内部横跨组织各部门并贯穿于整个组织的共同价值观、信念和规范”（GFSI 2020.1）。

该定义源于现有的关于组织和食品安全文化的文献，并通过小组的工作变得切实可行。

成熟的食品安全文化是指公司愿景和使命已经分解为对整个组织中每个部门和每个人的期望的细节。

2. GFSI 要求

GFSI 基准文件包含以下要求，GFSI 批准的认证方案所有者（CPO）应执行这些要求，并纳入现场审核。

要求：应提供高级管理层致力于建立、实施、维护和持续改进食品安全管理体系的证据。这应包括食品安全文化的要素，至少包括：

- 沟通，
- 培训，
- 来自员工的反馈和
- 食品安全相关活动的绩效测量。

3. FSSC 22000 附加要求 2.5.8

在 FSSC 22000 第 6 版中，该方案的第 2 部分包含了关于食品安全和质量文化的附加要求 2.5.8。这一要求适用于所有食物链行业类别。该要求与 GFSI 的要求一致。附加要求 2.5.8 指出：

- a) 按照 ISO 22000:2018 第 5.1 条并在其基础上，作为组织培养积极的食品安全和质量文化承诺的一部分，高级管理层应建立、实施和保持食品安全和质量文化目标作为管理体系的组成部分。至少应规定以下要素：
- 沟通，
 - 培训，
 - 员工反馈和参与，以及
 - 涵盖影响食品安全和质量的所有部门的规定活动的绩效测量。
- b) 这些目标应得到文件化的食品安全和质量文化计划的支持，有目标和时间表并包括在管理体系的管理评审和持续改进过程中。

4. GFSI 指导性问题

GFSI 起草了一套指导性问题，可用于根据 GFSI 批准的认证方案审核组织。

5. FSSC 22000 指南

这份 FSSC 22000 指导文件包括了面向审核员和组织根据 FSSC 22000 附加要求 2.5.8 评估组织内部食品安全和质量文化的指南，以及 GFSI 指导性问题如何与 ISO 22000:2018 和整个 FSMS 相关联的内容。

6. 实施食品安全和质量文化指南

FSSC 22000 第 6 版附加要求 2.5.8

与 ISO 22000:2018 第 5.1 条一致且有所补充，作为组织培养积极的食品安全和质量文化承诺的一部分，高级管理层应建立、实施和维护食品安全和质量文化目标，作为管理体系的一部分。至少应强调以下要素：

- 沟通，
- 培训，
- 员工反馈和参与度，以及
- 涵盖影响食品安全和质量的所有部门的规定活动的绩效测量。

审核沟通要素的指南

- 高级管理层可以通过建立对整个组织中每个部门和每个人在食品安全和质量文化方面的期望来证明他们对食品安全的参与，例如，确定这是否包括在工作描述中。
- 验证食品安全和质量文化方面如何在整个组织内进行沟通，例如，确定组织是否有沟通政策和沟通矩阵。
- 验证最高管理层如何验证所有员工，例如，理解食品安全和质量文化期望，验证这是否包括在员工的入职和年度培训中，以及是否包括对员工理解的评估。
- 采访车间人员，以确定员工是否知道他们的职责，以及他们在食品安全和质量相关任务中的职责。核实员工如何收到关于生产绩效和食品安全/质量问题的反馈，例如，核实是否有每周或每月的生产会议，并包括关于生产绩效和食品安全/质量问题的反馈。
- 在与最高管理层的面谈中，评估他们是否能够解释组织的食品安全和质量期望，以及如何在决策过程中使用这些期望。

- 在与车间员工面谈时，评估员工对食品安全和质量期望的了解程度。例如，检查当被问及期望时，被审核方解释或回答的舒适和轻松程度，如当不符合发生时，他们是否知道该做什么。他们能描述他们的工作部分/领域的不符合是什么吗？
- 评估最高管理层及时有效地应对客户投诉或供应商问题的能力，同时确保做出正确的决策。这可以在与最高管理层的面谈中以及在对客户投诉和纠正措施进行抽样调查时进行评估。
- 评估食品安全和质量相关的期望是否以车间员工理解的语言进行了沟通。例如，留意张贴在员工工作的墙壁或其他区域（如餐厅墙壁）的翻译材料示例。
- 验证培训材料是否可用，是否翻译为当地语言，如果使用笔试来验证能力，则抽样检查答题卡。

沟通		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
您的高层领导如何参与食品安全工作？	第 5.1 条, d) 最高管理层应通过传达有效食品安全管理的重要性、遵守 FSMS 要求、适用的法律法规要求以及双方同意的与食品安全相关的客户要求，展示其在 FSMS 方面的领导力和承诺。	对 ISO 22000 条款的评估还应包括对整个组织中每个部门和每个人在食品安全文化方面的期望。
您的信息如何用于向所有员工传达食品安全期望？	第 5.2.2 条, a) 和 b) 食品安全方针应为： <ul style="list-style-type: none"> a) 以书面信息形式可获取并维护； b) 在组织内的各个层面得到沟通、理解和应用； 	对本 ISO 22000 条款的评估还应包括对食品安全文化各方面如何在整个组织内进行沟通的详细评估。
您公司的愿景和使命表达清楚了吗，所有员工都明白了吗？	第 5.2.2 条, b) 食品安全方针应在组织的各个层次上得到传达、理解和应用；	对 ISO 22000 条款的评估还应包括最高管理者如何验证所有员工理解食品安全文化期望。

沟通		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
<p>您是否确信所有员工都知道自己的职责，并对自己的食品安全相关任务负责，而且责任之间有很好的联系？</p>	<p>第 5.3.1 条 最高管理者应确保在组织内指定了相关角色的职责和权限并已沟通和理解。</p> <p>第 7.4.3 条 组织应建立、实施并保持一个有效的系统，以沟通对食品安全有影响的问题。为保持 FSMS 的有效性，组织应确保食品安全小组及时获知以下方面的变化：a) -m) 。</p>	<p>评估应包括在与车间员工的面谈中。寻找员工收到的关于生产绩效和食品安全问题的反馈证据。</p>
<p>您能清楚地说明您公司的食品安全期望，以及它们是如何应用到每个决策中的吗？</p>	<p>第 4.2 条 为确保组织有能力持续提供符合适用的法律、法规和客户对食品安全要求的产品和服务，组织应确定：</p> <ul style="list-style-type: none"> c) 与 FSMS 相关的利益方； d) FSMS 利害关系方的有关要求。 <p>组织应对与相关方及其要求有关的信息进行识别、评审和更新。</p> <p>第 6.2 条 组织应在相关职能和层次上确立 FSMS 的目标。</p>	<p>这一点应在采访最高管理层时予以说明。</p> <p>此外，在车间采访员工时，检查员工对食品安全期望的了解程度。</p>

沟通		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
<p>您的策略是否能让您在适当的监督下快速有效地做出反应，以确保做出正确的决策？</p>	<p>第 4.1 条 组织应确定与其宗旨相关并影响其实现 FSMS 预期结果能力的外部 and 内部问题。 组织应识别、评审和更新与这些外部和内部问题有关的信息。</p> <p>第 6.3 条 当组织确定需要对 FSMS 进行变更时，包括人员的变更，这些变更必须有计划地进行和沟通。 组织应考虑：</p> <ul style="list-style-type: none"> e) 变更的目的及其潜在后果； f) FSMS 的持续完整； g) 有效实施变革的资源的可用性； h) 责任和权限的分配或再分配。 <p>第 9.3 条 最高管理者应按计划的时间间隔评审组织的 FSMS，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性。</p>	<p>最高管理层的决策过程决定了这一点，应该在最高管理层的访谈中提出。具体而言，考察最高管理层对客户投诉或供应商问题做出反应的能力。</p>

<p>您能否举例说明行业资讯在哪些方面有助于识别您企业的潜在危险或风险？</p>	<p>第 4.1 条</p> <p>组织应确定与其宗旨相关并影响其实现 FSMS 预期结果能力的外部 and 内部问题。</p> <p>组织应识别、评审和更新与这些外部和内部问题有关的信息。</p>	<p>具体来说，在采访高层管理人员时，请注意本条款的注 2。行业资讯也是理解背景的一部分。</p>
--	--	---

FSSC 22000 第 6 版附加要求 2.5.8

与 ISO 22000:2018 第 5.1 条一致且有所补充，作为组织培养积极的食品安全和质量文化承诺的一部分，高级管理层应建立、实施和保持食品安全和质量文化目标，作为管理体系的一部分。至少应强调以下要素：

- 沟通，
- 培训，
- 员工反馈和参与度，以及
- 涵盖影响食品安全和质量的所有部门的规定活动的绩效测量。

审核培训元素的指南

- 评估组织的整体培训计划，包括内容，例如，评估组织的培训程序、培训矩阵和培训记录，并确定其是否涉及相关主题。
- 在车间员工面试期间进行能力评估。例如，针对生产线上的任何人，而不仅仅是团队领导或主管，检查就该主题进行对话的舒适度。
- 核实人员参加过食品安全培训的证据，包括从事与 CCP 和 OPRP 相关活动的人员是否接受过这方面的培训，以及他们是否经过评估并被认为有能力。例如，要求保留培训证据，如出勤登记和书面测试/在岗观察的签字记录，并在生产过程中留出足够的时间观察员工的工作情况，寻找良好的实践。这也适用于质量控制参数的培训。
- 验证组织的培训计划是否涉及人员工作领域的危险和风险管理控制，以及在不遵守这些计划的情况下将采取的措施。评估已开展此培训的书面证据。

培训		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
您最近一次食品安全培训是什么时候，您学到了什么？	<p>第 7.2 条, b)</p> <p>基于适当的教育、培训和/或经验，组织应确保这些人员，包括食品安全小组和那些负责危害控制计划运行的人员，能够胜任工作。</p>	<p>评估组织的整体培训计划。</p> <p>评估还应包括在与车间员工的面谈中。寻找员工参加过食品安全培训的证据。</p>
您如何教育员工理解为什么危险和风险管理控制在他们的领域是如此重要，不遵守会有什么后果？	<p>第 7.3 条</p> <p>组织应确保所有在组织控制下工作的相关人员意识到他们对 FSMS 有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处和不符合 FSMS 要求的影响。</p>	<p>这应该在组织的培训计划中解决。评估培训计划和培训的内容。</p>

FSSC 22000 第 6 版附加要求 2.5.8

与 ISO 22000:2018 第 5.1 条一致且有所补充，作为组织培养积极的食品安全和质量文化承诺的一部分，高级管理层应建立、实施和保持食品安全和质量文化目标，作为管理体系的一部分。至少应强调以下要素：

- 沟通，
- 培训，
- **员工反馈和参与度，以及**
- 涵盖影响食品安全和质量的所有部门的规定活动的绩效测量。

审核员工要素反馈的指南

- 在采访食品安全团队（领导）和/或车间员工时，探询组织上一次出现食品安全或质量问题是什么时间？。例如，照参他们定义的有关食品安全和质量问题的内部沟通流程，并使用它来检查是否遵循了该流程，确认目标接收者以及从他们那里收到了什么反馈。
- 评估工作人员曾提出的具体食品安全和质量问题，以及食品安全团队和最高管理层是如何处理这些问题的，包括对记录证据的审查。确定组织是否建立了保密报告系统，以便员工以保密方式沟通这些问题。例如，检查组织建立了哪些平台，以确保通过专门为食品安全相关问题创建的在线聊天平台、供员工使用的匿名举报电子邮件或电话号码等保持畅通的沟通渠道。
- 采访车间员工时，评估员工如何为组织的食品安全和质量做出贡献。例如，询问人员他们如何传达建议、他们向谁以及何时建议。
- 评估员工是否积极参与保障食品安全。例如，对自己的工作领域感到自豪，对自己和他人负责，并通过在审核过程中观察，关注遵守为每个部门或工作场所设定的规则的情况。
- 观察员工在车间时是否致力于并遵守组织的食品安全和质量期望，例如，观察进入工厂的员工并评估他们是否遵循了正确的进入程序，包括洗手和正确穿戴个人防护设备。
- 评估 FSMS 文件是否旨在支持员工的食品安全和质量决策和行为。例如，检查指示是否可及并且是否为清晰的简明逐步指南/形式，并且检查使用时是否更新了最新的信息。
- 评估人员是否参与食品安全和质量相关协议和说明的设计和改进。验证食品安全团队是否参与此过程，以及食品安全团队和最高管理层是否在此过程中包括人员。评估他们的反馈是如何被接受和评估的。

<ul style="list-style-type: none"> 评估协议和指示如何在车间确认。 		
员工的反馈		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
您或您团队中的某个人上一次提出食品安全问题是什么时候？	第 5.3.3 条 所有人都有责任向指定人员报告与 FSMS 相关的问题。	评估应在采访食品安全团队（领导）和/或车间人员时进行。特别注意员工提出的食品安全问题，以及食品安全团队和最高管理层是如何处理的。
您如何在您的组织中为食品安全做出贡献？	第 7.3 条, c) 组织应确保在组织控制下工作的所有相关人员意识到他们对 FSMS 有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处。	评估应包括在与车间员工的面谈中。寻找员工积极参与保障食品安全的证据。
人们在多大程度上承诺并按照食品安全期望行事？	第 7.1.2 条 组织应确保运行和保持有效 FSMS 所必需的人员具备相应的能力。（参见 7.2）。	评估应通过采访车间人员来完成。寻找员工积极参与保障食品安全的证据。
您的文档是否旨在支持员工的食品安全决策和行为？	第 7.5.1 条, b) 组织的 FSMS 应包括组织确定的对于 FSMS 的有效性所必需的形成文件的信息；	具体来说，在评估时注意本条款。 注：由于以下原因，不同组织的 FSMS 记录信息的范围可能有所不同： <ul style="list-style-type: none"> 组织的规模及其活动、过程、产品和服务的类型； 过程及其相互作用的复杂性； 人的能力。

员工的反馈		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
员工是否参与食品安全相关协议和说明的设计和改进行？	<p>第 5.3.2 条</p> <p>食品安全团队负责人应负责：</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 确保 FSMS 得到建立、实施、维护和更新； j) 管理和组织食品安全团队的工作； k) 确保食品安全团队的相关培训和能力（参见 7.2）； l) 向最高管理层报告 FSMS 的有效性和适用性。 	<p>原则上，员工由食品安全团队代表。</p> <p>寻找食品安全团队和最高管理层在制定协议和指示时如何让员工或员工代表小组参与的证据。</p> <p>协议和指示如何在车间确认？</p>

FSSC 22000 第 6 版附加要求 2.5.8

与 ISO 22000:2018 第 5.1 条一致且有所补充，作为组织培养积极的食品安全和质量文化承诺的一部分，高级管理层应建立、实施和保持食品安全和质量文化目标，作为管理体系的一部分。至少应强调以下要素：

- 沟通，
- 培训，
- 员工反馈和参与度，以及
- 涵盖影响食品安全和质量的所有部门的规定活动的绩效测量。

审核绩效测量要素的指南

- 评估组织的食品安全和质量绩效是如何测量的，例如，是否建立和监控食品安全和质量绩效目标？
- 评估应包括在与车间员工的面谈中，例如，检查是否设定了部门目标，询问如何监控这些目标以及多久报告一次，并要求提供证据。
- 验证员工如何收到关于生产绩效和食品安全/质量问题的反馈，例如，清楚显示公司整体食品安全/质量绩效的指示板/表格。
- 评估最高管理层如何评价食品安全/质量绩效。例如定期进行的员工调查，特别是与食品安全/质量有关的调查，包括组织的食品安全和质量文化。
- 评估组织和最高管理层如何管理投诉和不合格问题，包括对纠正措施报告的审查。例如，检查是否确定了类似投诉的趋势，并选择一些报告来跟踪已采取的措施，验证原因分析的水平和对纠正每个问题而采取的措施的充分性，通过询问是否收到任何进一步的投诉或类似性质的不符合项来验证所采取措施的有效性。
- 评估生产率的提高如何影响组织的食品安全和质量文化。例如，生产高峰期是否有更多的不合格品？
- 评价组织如何计划变更和管理变更，包括评审相关的书面证据。通过对顾客投诉和不符合项进行抽样，评估最高管理者做出反应的能力，如对顾客投诉或供应商问题。
- 评价组织如何根据趋势结果实施变更，例如，验证管理评审的输出。
- 评估组织对险兆事件的管理以及因险兆事件采取推动持续改进的措施，例如，在趋势数据表明结果正接近不可接受水平的情况下，在超出限制之前组织采取了什么措施？

食品安全相关活动的绩效测量		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
如何衡量您的食品安全绩效？	<p>第 9.1.2 条</p> <p>组织应分析和评价来自监视和测量的适当数据和信息，包括与 PRP 和危害控制计划（参见 8.8 和 8.5.4）、内部审核（参见 9.2）和外部审核有关的验证活动的结果。</p> <p>第 9.3.2 条</p> <p>管理评审输入。</p>	<p>评估应包括在与车间员工的面谈中。寻找员工收到的关于生产绩效和食品安全问题的反馈的证据。例如，清楚地显示整个公司食品安全表现的指示板。</p> <p>此外，评估最高管理层如何评价食品安全绩效。例如定期执行的员工调查。</p>
您如何预测、管理和应对变化？您如何从过去学习？为未来做准备？	<p>第 6.1.1 条</p> <p>在策划 FSMS 时，组织应考虑 4.1 中提到的问题和 4.2、4.3 中提到的要求，并确定需要应对的风险和机会：</p> <ul style="list-style-type: none"> m) 保证 FSMS 能够实现其预期结果； n) 增强理想效果； o) 防止或减少不良影响； <p>实现持续改进。</p>	<p>最高管理层的决策过程决定了这一点，应该在与最高管理层的面谈中涉及。具体而言，考察最高管理层的应对能力，例如，对客户投诉或供应商问题。</p>

食品安全相关活动的绩效测量		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
<p>您测量的内容（例如，客户投诉、程序合规性、生产率等）如何影响您的食品安全文化？</p> <p>您的与产量/效率相关的测量是否以牺牲食品安全措施为代价？</p>	<p>第 9.1.2 条</p> <p>组织应分析和评价来自监视和测量的适当数据和信息，包括与 PRP 和危害控制计划（参见 8.8 和 8.5.4）、内部审核（参见 9.2）和外部审核有关的验证活动的结果。</p> <p>第 10.2 条</p> <p>组织应持续改进 FSMS 的适宜性、充分性和有效性。</p> <p>最高管理者应确保组织通过使用沟通（参见 7.4）、管理评审（参见 9.3）、内部审核（参见 9.2）、验证活动结果分析（参见 8.8.2）、确认控制措施和控制措施组合（参见 8.5.3）、纠正措施（参见 8.9.3）和 FSMS 更新（参见 10.3），持续改进 FSMS 的有效性。</p>	<p>评估组织和最高管理层如何管理投诉和不符合问题。</p>

食品安全相关活动的绩效测量		
GFSI 指导性问题	ISO 22000:2018	指导
<p>您如何审查您的“险兆事件”，并利用这些信息来改进您的食品安全体系？</p>	<p>第 8.9.1 条</p> <p>组织应确保从 OPRP 和 CCP 的监控中获得的数据由有资格并有权采取纠正和纠正措施的指定人员进行评价。</p> <p>第 10.3 条</p> <p>最高管理者应确保 FSMS 持续更新。为实现这一目标，食品安全团队应定期评价 FSMS。团队应考虑是否有必要审查危害分析（参见 8.5.2）、已制定的危害控制计划（见 8.5.4）和已制定的 PRP（参见 8.2）。更新活动应基于：</p> <ul style="list-style-type: none"> p) 来自外部和内部沟通的输入（参见 7.4）； q) 来自有关 FSMS 适宜性、充分性和有效性的其他信息的输入； r) 验证活动结果分析的输出（参见 9.1.2）； s) 管理评审的输出（参见 9.3）。 <p>系统更新活动应作为形成文件的信息予以保留，并作为管理评审的输入进行报告（参见 9.3）。</p>	<p>本条款评估中还包括险兆事件的管理。</p>

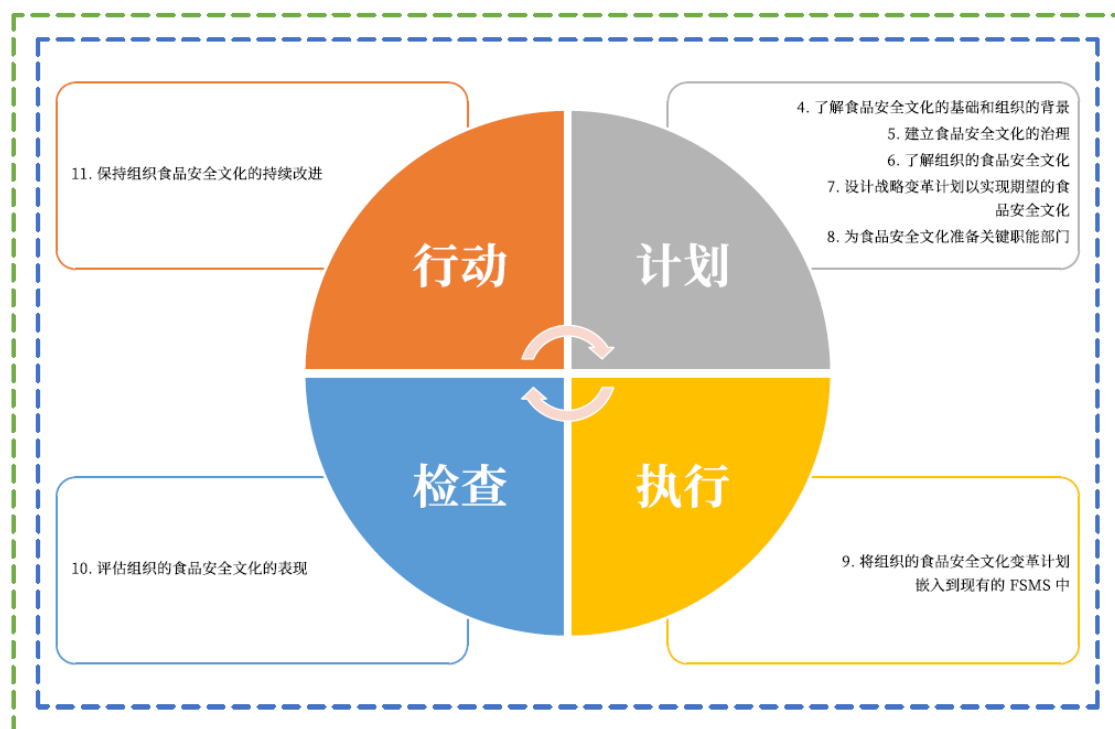
7. 基于 PAS 320 的附加指南：建立和保持成熟的食品安全文化指南

英国标准协会（BSI）已经制定了一个公开可用的标准，用作指导和咨询建议，进一步明确了食品安全和质量文化的实施。

以下是 PAS 320³ 确立的需要考虑的方面，但是，此外，以下还指出了这些方面可以通过交叉引用相关的 ISO 22000:2018 条款和纳入质量来整合到您的 FSMS 中：

- 理解食品安全（和质量）文化的基础和组织的背景：（与 ISO 22000:2018 第 4 条整合）
 - 定义食品安全（和质量）文化的概念
 - 建立食品安全（和质量）文化与组织文化之间的关系
 - 了解组织的内部和外部问题
- 建立食品安全（和质量）文化的治理：（与 ISO 22000:2018 第 5 条整合）
 - 最高管理层的承诺、责任和一致性；
 - 定义组织的愿景、使命和价值观；
 - 制定食品安全（和质量）文化的方针政策；
 - 建立和管理组织结构、职责、责任和权限。
- 了解组织的食品安全（和质量）文化：（与 ISO 22000:2018 第 4 条整合）
 - 确定组织的食品安全（和质量）文化当前的成熟水平，
 - 确定期望的食品安全（和质量）文化。
- 设计战略变革计划以实现期望的食品安全（和质量）文化：（与 ISO 22000:2018 第 6 条整合）
 - 确定变革的驱动因素，
 - 树立组织推动变革的就绪状态，以实现期望的食品安全（和质量）文化；
 - 对照文化成熟度差距，排列需求、行为、期望和对现有 FSMS 的变更，
 - 确定食品安全（和质量）风险和机会，
 - 为积极的食品安全（和质量）文化变革设定优先级，
 - 为组织的食品安全（和质量）文化制定变革计划。
- 为食品安全（和质量）文化准备关键职能：（与 ISO 22000:2018 第 7 条整合）
 - 资源，
 - 发展能力和意识，
 - 沟通和推动，
 - 文档。

- 将组织的食品安全（和质量）文化变革计划嵌入到现有的 FSMS 中：（与 ISO 22000:2018 第 8.1 条整合）
 - 管理和嵌入变更
 - 管理干扰和危机
- 评价组织食品安全（和质量）文化的绩效：（与 ISO 22000:2018 第 9 条整合）
 - 监视和测量
 - 验证
 - 分析、评价和报告
 - 管理评论
- 保持组织食品安全（和质量）文化的持续改进：（与 ISO 22000:2018 第 10 条整合）
 - 持续改进
 - 报告险兆事件
 - 应用干预措施
 - 表扬员工及庆祝成绩
 - 更新



注：图中的过程根据本 PAS 中讨论它们的条款进行编号。

关键

- 组织文化及其背景
- 食品安全文化

图 1 - 食品安全文化的 PDCA（计划 - 执行 - 检查 - 行动）循环 3

PAS 320 可从 [BSI 网站](#)免费下载。

8. 参考文献

1. FSSC 22000 V6 附加要求
2. ISO 22000:2018 食品安全管理体系 - 对食物链中任何组织的要求
3. PAS 320:2023 发展和维持成熟的食品安全文化-指南。