

แนวทางการดำเนินการในการปรับเปลี่ยนการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

สู่มาตรฐาน ISO 22000:2018

สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ

.....

1. การให้การรับรองหลังจากประกาศใช้มาตรฐาน ISO 22000:2018

1.1 กำหนดเริ่มประกาศใช้มาตรฐานใหม่

มาตรฐาน ISO 22000:2018 เริ่มประกาศใช้ตั้งแต่วันที่ **19 มิถุนายน 2561**

1.2 วันสิ้นสุดการให้การรับรองมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005)

ระยะเวลาในการปรับเปลี่ยนการรับรองสู่มาตรฐาน ISO 22000:2018 เป็น 3 ปี และวันสิ้นสุดการให้การรับรองมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) หลังจากวันที่ ISO ประกาศใช้มาตรฐาน ISO 22000:2018 คือ **วันที่ 28 มิถุนายน 2564**

1.3 การให้การรับรองตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005)

สถาบันฯ ยังให้การรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) สำหรับลูกค้าที่จัดทำระบบมาตรฐานดังกล่าวต่อไปอีก 2 ปีนับจากวันที่ประกาศใช้มาตรฐาน ISO 22000:2018 (สถาบันฯ ยังเปิดให้บริการรับคำขอตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) ถึงวันที่ **18 มิถุนายน 2563**) ทั้งนี้ใบรับรองที่ออกให้ตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) ระหว่างนี้ทุกฉบับจะมีอายุสิ้นสุดในวันที่ **28 มิถุนายน 2564** (ซึ่งเป็นไปตามมติการประชุมขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (IAF : International Accreditation Forum, Inc., IAF Resolution 2017-16 - Transition Arrangement for revision of ISO 22000:2005 และ IAF Resolution 2018-15 - Transition Arrangement for ISO 22000:2018)

1.4 การให้การรับรองตามมาตรฐาน ISO 22000:2018

1.4.1 สถาบันฯ ให้บริการรับรองระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 แก่ลูกค้าที่จัดทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานใหม่ **ตั้งแต่วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2562 เป็นต้นไป** ทั้งนี้สถาบันฯ จะระบุมาตรฐาน ISO 22000:2018 เป็นเกณฑ์การตรวจประเมิน และการอ้างอิงมาตรฐานการรับรองในใบรับรอง

1.4.2 สำหรับลูกค้าที่ยื่นขอรับการรับรองและได้รับการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) แล้ว แต่มีความประสงค์จะขอรับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 ให้แจ้งความจำนงเป็นลายลักษณ์อักษรต่อสถาบันฯ โดยสถาบันฯ อาจดำเนินการประเมินเอกสารตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 หรือดำเนินการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานที่ประกอบการของลูกค้าใหม่ (สถาบันฯ จะมีการพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป)

1.4.3 สำหรับลูกค้าที่เคยได้รับการรับรองตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) แล้ว และใบรับรองหมดอายุไม่เกิน 6 เดือน มีความประสงค์จะขอรับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 สถาบันฯ อาจดำเนินการประเมินเอกสารตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 หรือดำเนินการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานที่ประกอบการของลูกค้าใหม่ (สถาบันฯ จะมีการพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป)

2. แนวทางสำหรับลูกค้าที่ได้รับการรับรอง มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) แล้ว

2.1 การตรวจติดตามผล (Surveillance) หลังการประกาศใช้มาตรฐาน ISO 22000:2018

สถาบันฯ จะดำเนินการตรวจติดตามผลการรักษาระบบตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 เพิ่มเติม ตั้งแต่วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2562 เป็นต้นไป ซึ่งหากพบข้อบกพร่อง (Nonconformity-NC) ในส่วนที่เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่ สถาบันฯ จะพิจารณาดำเนินการดังนี้

การตรวจติดตามผล พร้อมกับการตรวจประเมินส่วนที่ เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติม ตามมาตรฐาน ISO 22000:2018	ระดับการตัดสิน ข้อบกพร่อง (Nonconformity- NC)	หมายเหตุ
การตรวจติดตามผลครั้งที่ 1 <ul style="list-style-type: none">● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่	Observation	- NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/ หรือ Major NC - ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่อ ร้ายแรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุด ช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการ รับรอง
การตรวจติดตามผลครั้งที่ 2 <ul style="list-style-type: none">● ตรวจพบว่า Observation ที่พบจากการ ตรวจติดตามผลครั้งที่ 1 ตามมาตรฐาน ใหม่ ยังไม่ได้รับการแก้ไข● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่	Minor NC	- NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/ หรือ Major NC - ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่อ ร้ายแรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุด ช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการ รับรอง
การตรวจติดตามผลครั้งที่ 3 <ul style="list-style-type: none">● ตรวจพบว่า Observation ที่พบจากการ ตรวจติดตามผลครั้งที่ 2 ตามมาตรฐาน ใหม่ ยังไม่ได้รับการแก้ไข● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่ม เต็มตามมาตรฐานใหม่	Minor NC	- NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/ หรือ Major NC - ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่อ ร้ายแรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุด ช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการ รับรอง

2.2 การตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ (Reassessment)

สถาบันฯ จะตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ และออกใบรับรองตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) ตามเงื่อนไขเวลาในข้อ 1.3 สำหรับลูกค้าที่ยังมีความประสงค์จะขอให้ตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005)

ในกรณีที่ลูกค้าได้รับการรับรองตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) ประสงค์จะขอรับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 สามารถยื่นคำขอใหม่ต่อสถาบันฯ ในกรณี 1) โดยไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมในการยื่นคำขอใหม่แต่อย่างใด หรือแจ้งความประสงค์ต่อสถาบันฯ ในกรณี 2) ดังต่อไปนี้

- 1) ใบรับรองฉบับใหม่มีอายุการรับรอง 3 ปี นับจากวันที่ได้รับอนุมัติให้การรับรองตามมาตรฐานใหม่ การตรวจประเมินจะตรวจประเมินทุกข้อกำหนดของมาตรฐานใหม่ และอาจลดระยะเวลาในการตรวจประเมินได้ไม่เกินร้อยละ 30 ของระยะเวลาในการตรวจประเมินปกติตามที่สถาบันฯ กำหนด โดยสถาบันฯ จะพิจารณาค่าธรรมเนียมใบรับรองตามอัตราส่วน (จำนวนปี) ที่เพิ่มจากระยะเวลาที่ได้รับการรับรองเดิม
- 2) ใบรับรองฉบับใหม่ออกให้ ณ วันที่ได้รับการอนุมัติการรับรองตามมาตรฐานใหม่ โดยมีอายุเท่ากับระยะเวลาที่เหลืออยู่ของใบรับรองฉบับเดิม

สถาบันฯ จะพิจารณาเก็บค่าธรรมเนียมใบรับรองตามอัตราค่าธรรมเนียมการแก้ไข/ปรับเปลี่ยนใบรับรอง โดยกำหนดแนวทางการตรวจประเมินดังนี้

กรณี	ข้อกำหนดที่ตรวจประเมิน
1. ผู้ที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) ยังไม่ถึงรอบหรือยังไม่เคยรับการตรวจติดตามผลการรักษาระบบ	<ul style="list-style-type: none">- ตรวจประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000:2018 ที่แตกต่าง/เพิ่มเติมจากข้อกำหนดของมาตรฐานเดิม- สุ่มตรวจประเมินเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบของสถาบันฯ
2. ผู้ที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน มอก. 22000-2548 (ISO 22000:2005) ได้รับการตรวจติดตามผลการรักษาระบบแล้ว	<ul style="list-style-type: none">- ตรวจประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000:2018 ที่แตกต่าง/เพิ่มเติมจากข้อกำหนดของมาตรฐานเดิม- สุ่มตรวจประเมินเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบของสถาบันฯ โดยพิจารณารายงานการตรวจติดตามผลการรักษาระบบครั้งที่ผ่านมาประกอบ

ISO 22000:2018 to ISO 22000:2005

Correlation Matrix

ISO 22000:2018		ISO 22000:2005	
Clause number	Clause title	Clause number	Clause title
4	Context of the organization	New	
4.1	Understanding the organization and its context	New	
4.2	Understanding the needs and expectations of interested parties	New	
4.3	Determining the scope of the food safety management system	4.1 New	General requirements
4.4	Food safety management system	4.1	General requirements
5	Leadership	New	
5.1	Leadership and commitment	5.1 7.4.3 New	Management commitment Hazard assessment
5.2	Policy	5.2 New	Food safety policy
5.3	Organizational roles, responsibilities and authorities	5.4 5.5 7.3.2 New	Responsibility and authority Food safety team leader Food safety team
6	Planning	New	
6.1	Actions to address risks and opportunities	New	
6.2	Objectives of the food safety management system and planning to achieve them	5.3 New	Food safety management system planning
6.3	Planning of changes	5.3 New	Food safety management system planning
7	Support	New	
7.1	Resources	6	Resource management
7.1.1	General	6.1	Provision of resources
7.1.2	People	6.2 6.2.2 New	Human resources Competence, awareness and training
7.1.3	Infrastructure	6.3	Infrastructure
7.1.4	Work Environment	6.4	Work Environment
7.1.5	Externally developed elements of the food safety management system	1 New	Scope

ISO 22000:2018		ISO 22000:2005	
Clause number	Clause title	Clause number	Clause title
7.1.6	Control of externally provided processes, products or services	4.1 New	General requirements
7.2	Competence	6.2.1 6.2.2 7.3.2 New	General Competence, awareness and training Food safety team
7.3	Awareness	6.2.2	Competence, awareness and training
7.4	Communication	5.6	Communication
7.4.1	General	6.2.2 New	Competence, awareness and training
7.4.2	External communication	5.6.1	External communication
7.4.3	Internal communication	5.6.2	Internal communication
7.5	Documented information	4.2	Documentation requirements
7.5.1	General	4.2.1	General
7.5.2	Creating and updating	4.2.2	Control of documents
7.5.3	Control of documented information	4.2.2 4.2.3 New	Control of documents Control of records
8	Operation	New	
8.1	Operational planning and control	7.1 New	General
8.2	Prerequisite programmes (PRPs)	7.2	Prerequisite programmes (PRPs)
8.3	Traceability system	7.9 New	Traceability system
8.4	Emergency preparedness and response	5.7	Emergency preparedness and response
8.4.1	General	5.7	Emergency preparedness and response
8.4.2	Handling of emergencies and incidents	New	
8.5	Hazard control	New	
8.5.1	Preliminary steps to enable hazard analysis	7.3	Preliminary steps to enable hazard analysis
8.5.1.1	General	7.3.1	General
8.5.1.2	Characteristics of raw materials, ingredients and product contact materials	7.3.3.1	Raw materials, ingredients and product contact materials
8.5.1.3	Characteristics of end products	7.3.3.2	Characteristics of end products
8.5.1.4	Intended use	7.3.4	Intended use
8.5.1.5	Flow diagrams and description of processes	7.3.5.1	Flow diagrams

ISO 22000:2018		ISO 22000:2005	
Clause number	Clause title	Clause number	Clause title
8.5.1.5.1	Preparation of the flow diagrams	7.3.5.1	Flow diagrams
8.5.1.5.2	On-site confirmation of flow diagrams	7.3.5.1	Flow diagrams
8.5.1.5.3	Description of processes and process environment	7.3.5.2	Description of processes steps and control measure
8.5.2	Hazard analysis	7.4	Hazard analysis
8.5.2.1	General	7.4.1	General
8.5.2.2	Hazard identification and determination of acceptable levels	7.4.2	Hazard identification and determination of acceptable levels
8.5.2.3	Hazard assessment	7.4.3	Hazard assessment
		7.6.2	Identification of critical control points (CCPs)
8.5.2.4	Selection and categorization of control measure(s)	7.3.5.2	Description of processes steps and control measure
			Selection and assessment of control measures
		7.4.4	
8.5.3	Validation of control measure(s) and combinations of control measures	8.2	Validation of control measure combinations
8.5.4	Hazard control plan (HACCP/OPRP plan)	New	
8.5.4.1	General	7.5	Establishing the operational prerequisite programmes (PRPs)
		7.6.1	HACCP plan
8.5.4.2	Determination of critical limits and action criteria	7.6.3	Determination of critical limits for critical control points
		& New	
8.5.4.3	Monitoring systems at CCPs and for OPRPs	7.6.3	Determination of critical limits for critical control points
			System for the monitoring of critical control points
		7.6.4	
		New	
8.5.4.4	Actions when critical limits or action criteria are not met	7.6.5	Actions when monitoring results exceed critical limits
8.5.4.5	Implementation of the hazard control plan	New	
8.6	Updating the information specifying the PRPs and the hazard control plan	7.7	Updating of preliminary information and documents specifying the PRPs and the HACCP plan
8.7	Control of monitoring and measuring	8.3	Control of monitoring and measuring
8.8	Verification related to PRPs and the hazard control plan	New	
8.8.1	Verification	7.8	Verification planning
		8.4.2	Evaluation of individual verification results
8.8.2	Analysis of results of verification activities	8.4.3	Analysis of results of verification activities

ISO 22000:2018		ISO 22000:2005	
Clause number	Clause title	Clause number	Clause title
8.9	Control of product and process nonconformities	7.10	Control of nonconformity
8.9.1	General	7.10.1	Corrections
		7.10.2	Corrective actions
8.9.2	Corrections	7.10.1	Corrections
8.9.3	Corrective actions	7.10.2	Corrective actions
8.9.4	Handling of potentially unsafe products	7.10.3	Handling of potentially unsafe products
8.9.4.1	General	7.10.3.1	General
8.9.4.2	Evaluation for release	7.10.3.2	Evaluation for release
8.9.4.3	Disposition of nonconforming products	7.10.3.3	Disposition of nonconforming products
8.9.5	Withdrawal / recall	7.10.4	Withdrawals
9	Performance evaluation	New	
9.1	Monitoring, measurement, analysis and evaluation	New	
9.1.1	General	New	
9.1.2	Analysis and evaluation	8.4.2	Evaluation of individual verification results
		8.4.3	Analysis of results of verification activities
9.2	Internal audit	8.4.1	Internal audit
9.3	Management review	5.8	Management review
		New	
9.3.1	General	5.2	Food safety policy
		5.8.1	General
9.3.2	Management review input	5.8.2	Review input
		New	
9.3.3	Management review output	5.8.1	General
		5.8.3	Review output
10	Improvement	New	
10.1	Nonconformity and corrective action	New	
10.2	Continual improvement	8.1	General
		8.5.1	Continual improvement
10.3	Update of the food safety management system	8.5.2	Updating the food safety management system