



BUSINESS ASSURANCE

ISO 22000

**KRAV TIL LEDELSESYSTEMER
FOR FØDEVARESikkerhed**

Vejledning

INDLEDNING

Denne DNV GL-vejledning giver et overblik over standarden ISO 22000:2018 om fødevarer sikkerhed, som erstatter den tidligere udgave, ISO 22000:2005. Hensigten med vejledningen er ikke at give en udtømmende og detaljeret forklaring af samtlige krav i standarden eller krav i andre relaterede standarder og vejledninger. Dog bliver hvert kapitel i standarden gennemgået med fokus på de vigtigste pointer, man bør være opmærksom på.



ISO 22000:2018 blev formelt lanceret den 19. juni 2018. Denne dato markerer starten på en 3-årig overgangsperiode til at skifte fra 2005 til 2018-certificering. Virksomheder, der er certificeret efter ISO 22000:2005, skal være overgået til den nye udgave inden den 19. juni 2021, når den gamle udgave trækkes tilbage.

Vi anbefaler kraftigt, at I påbegynder et gradvist skift så hurtigt som muligt for at få en forståelse af, hvad det vil betyde for jer, og gennemgår, hvilke ændringer der er behov for at sikre, at jeres ledelsessystem for fødevarer sikkerhed lever op til kravene i den nye udgave af standarden.

ISO 22000:2018 er omskrevet for at følge ISO's High Level Structure (HLS). Da den følger samme struktur som andre ISO-standarder, f.eks. ISO 9001, vil det være lettere at integrere den med andre ledelsessystemer. Nogle af ændringerne i ISO 22000:2018 er afledt af HLS, men derudover er nogle af dem specifikke for fødevarer sikkerhedsledelse og de nuværende forretningsvilkår.

Efter hvert hovedpunkt i denne vejledning følger "DNV GL's vigtige tips til overgangsfasen". Disse fungerer som nyttige pejlemærker for overgangsfasen og afspejler samtidig, at mange organisationer allerede efterlever ISO 9001:2015 og/eller ISO 14001:2015. Hvis det er første gang I tager hul på et gradvist skift til en ISO-standard med HLS, er DNV GL's tips til overgangen meget relevante og nyttige.

Hvordan hjælper vi

DNV GL støtter jer i overgangsfasen gennem:

- Direkte kontakt, fx med din ledende auditor, som del af planlagte audit.
- Åbne webinarer og uddannelse relateret til overgangsfasen.
- Kurser relateret til overgangsfasen, som er tilpasset dine behov.
- Gapanalyse, enten som en særskilt aktivitet eller kombineret med planlagt auditaktivitet.
- Tjeklister til egenvurdering.
- En kombination af uddannelse og gapanalyse.
- Planlægning og gennemførelse af audit i overgangen på en hensigtsmæssig og omkostningseffektiv måde.

Opbygning af ISO 22000: 2018

1	Anvendelsesområde
2	Normative referencer
3	Termer og definitioner
4	Organisationens rammer og vilkår
4.1	Forståelse af organisationen og dens rammer og vilkår
4.2	Forståelse af interessenters behov og forventninger
4.3	Fastlæggelse af omfanget af ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed
4.4	Ledelsessystem for fødevarer sikkerhed
5	Lederskab
5.1	Lederskab og forpligtelse
5.2	Fødevarer sikkerhedspolitik
5.3	Roller, ansvar og beføjelser i organisationen
6	Planlægning
6.1	Handlinger til adressering af risici og muligheder
6.2	Mål for ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed og planlægning af, hvordan de nås
6.3	Planlægning af ændringer
7	Støtteaktiviteter og -funktioner
7.1	Ressourcer
7.2	Kompetencer
7.3	Bevidsthed
7.4	Kommunikation
7.5	Dokumenteret information
8	Drift
8.1	Driftsplanlægning og -styring
8.2	Basisprogrammer (PRP'er)
8.3	Sporbarhedssystem
8.4	Kriseberedskab og afværgeforanstaltninger
8.5	Styring af risikofaktorer
8.6	Opdatering af de informationer, der specificerer PRP'erne og planen for risikofaktorstyring
8.7	Styring af overvågning og måling
8.8	Verifikation relateret til PRP'er og planen for risikofaktorstyring
8.9	Styring af produkt- og procesafvigelser
9	Præstationsevaluering
9.1	Overvågning, måling, analyse og evaluering
9.2	Intern audit
9.3	Ledelsens evaluering
10	Forbedring
10.1	Afvigelse og korrigerende handling
10.2	Løbende forbedring
10.3	Opdatering af ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed

1. ANVENDELSESOMRÅDE

Dette punkt forklarer standardens anvendelsesområde, dvs. hvad formålet med den er, og hvad den omfatter. Her introduceres kravene i et ledelsessystem for fødevarer sikkerhed, som understøtter det grundlæggende mål om at sørge for sikre fødevarer gennem hele fødevarekæden sammen med de vigtigste tilsigtede resultater i et ledelsessystem, herunder:

- En forbedret præstation
- Overholdelse af bindende forpligtelser
- Opfyldelse af mål

Det gøres også klart, at alle organisationer, som hævder at overholde den reviderede standard, bør have alle standardens krav indarbejdet i deres ledelsessystem for fødevarer sikkerhed.

Henvisningen til "konsum" er slettet, mens eksemplerne på organisationer i fødevarekæden nu udtrykkeligt omfatter dyremadproducenter, som laver mad til dyr, der ikke skal bruges som fødevarer, som fx kæledyr og trækdyr. Derfor skal de risikofaktorer, som selve dyrene udsættes for, adresseres, når der er tale om mad til dyr, som ikke er slagtedyr eller fødevarerproducerende dyr. Desuden er der lavet udtrykkelig henvisning til vilde planter.

2. NORMATIVE REFERENCER

Der er ingen normative referencer knyttet til ISO 22000. Punktet er udelukkende medtaget for at overholde ISO High Level Structure.

3. TERMER OG DEFINITIONER

Dette punkt indeholder en liste over de termer og definitioner, der gælder for standarden. Hvor det er nødvendigt, henvises der i forbindelse med disse termer og definitioner til andre relevante ISO-standarder og -vejledninger. For at dække de mere specifikke termer og definitioner, som er forbundet med ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed, udvider ISO 22000 listen over termer og definitioner under HLS.

Definitionerne har ændret sig på mange områder, og mange af ændringerne præciserer definitionernes formål eller omdefinierer deres ordlyd.

Termen 'acceptabelt niveau' er defineret for at bekræfte, at risikofaktorvurderingens fokus er på slutproduktet: enhver styrende foranstaltning er effektiv, hvis den kan holde den pågældende risikofaktor under det acceptable niveau i slutproduktet.

Standarden indfører eftertrykkeligt et nyt begreb, 'aktionskriterie', som ofte er blevet benyttet i praksis for at sikre passende styring af operationelle basisprogrammer (OPRP'er). Begrebet adskiller sig fra "kritisk grænse", idet manglende opfyldelse af kriteriet kræver handling, men ikke nødvendigvis bortskaffelse af produktet.

Definitionen af 'kontaminering' vedrører ikke nødvendigvis kun fødevarer sikkerhed, men f.eks. også fødevarerfordærv og fødevarer svindel.

Hvor den tidligere udgave krævede "fjernelse" af risikofaktorer, som oftest ikke var realistisk, tager definitionen nu højde for forebyggelse og/eller reduktion af væsentlige risikofaktorer til et acceptabelt niveau gennem styrende foranstaltninger i forbindelse med de kritiske styringspunkter (CCP'er) eller OPRP'er.

Udover anerkendelsen af at forventningen om at "fjerne" en risikofaktor skabte manglende overensstemmelse, adskiller definitionen af 'kritisk styringspunkt' sig ikke væsentligt fra den tidligere definition, men flere aspekter som kan misforstås præciseres, f.eks. omfatter styrende foranstaltninger, det som er nødvendigt i forhold til væsentlige risikofaktorer. Den praktisk anvendte definition specificerer, at definitionen på kritiske grænser og muligheden for at foretage måling er afgørende for at kunne fastlægge et CCP.

Begrebet "kritisk grænse" er afgrænset betragteligt til "målbar værdi". Ethvert kriterie, der ikke kan måles, kan ikke relateres til noget CCP (kriteriet "observerbar" forbindes nu med OPRP-konceptet). Som det er angivet i punktet 'anvendelsesområde', indeholder standarden også definitioner af fødevarer (til mennesker og/eller dyr), foder (til fødevarerproducerende dyr) og dyremad (til ikke-fødevarerproducerende dyr).

Definitionen af 'risiko' under HLS anvendes uden yderligere ændringer/tilføjelser. Definitionen forklarer forbindelsen til fødevarer sikkerhedsrisiko.

I ISO 22000:2018 anvendes termen "risiko" i overensstemmelse med HLS kun på ledelsessystemniveau. Se den "ydre PDCA-cyklus" om styring af organisatoriske risici beskrevet i standarden.

I den "indre PDCA-cyklus" (standardens pkt. 8) er termen 'risiko' slet ikke benyttet i forbindelse med driftsplanlægning og -styring, som sikrer styring af processer: styring er baseret på risikofaktoranalyse, CCP og OPRP, som omhandler "risikofaktorer".

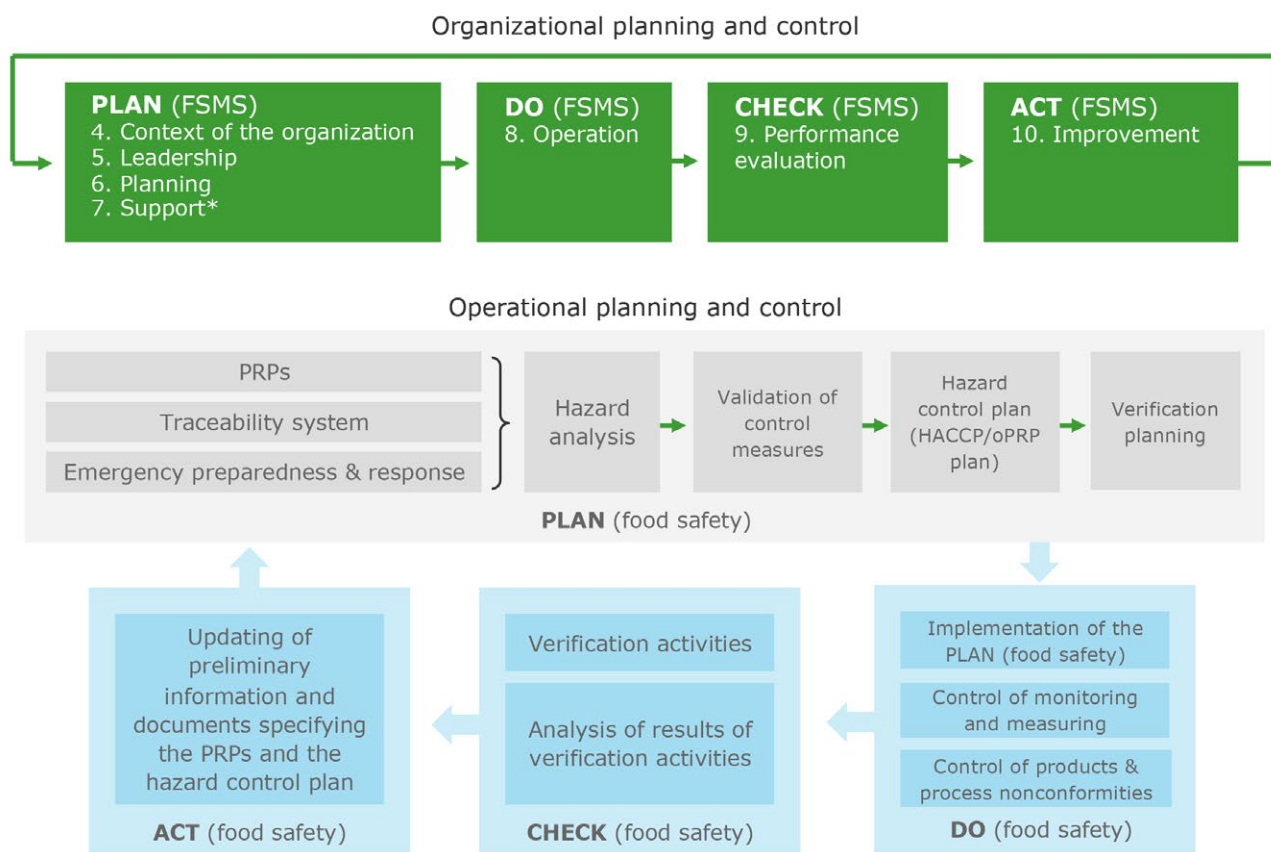
DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

Pkt. 3 indeholder nogle meget nyttige definitioner og ændringer til definitionerne i forhold til 2005-udgaven, hvor nogle af dem primært ændrer måden standarden fortolkes på - sørg derfor for at læse dem grundigt og brug dem!

Anneks B indeholder nyttig og målrettet vejledning til de punkter i standarden, som indeholder de væsentligste ændringer fra ISO 22000:2005 til ISO 22000:2018.

ISO 22000:2018 benytter en indlejret Plan-Do-Check-Act-metode

Standarden præciserer plan-do-check-act-cyklussen ved at have to særskilte cyklusser, som arbejder sammen: én, der dækker ledelsessystemet, og en anden, der dækker HACCP-principperne.



*Herunder styring af processer, produkter og ydelser fra eksterne udbydere

4. ORGANISATIONENS RAMMER OG VILKÅR

Dette punkt beskriver kravene til en organisation om at tage hensyn til de vigtigste interne og eksterne faktorer, der påvirker organisationen, og hvordan den bør reagere på disse faktorer, når den opbygger, tilpasser og styrer sit ledelsessystem for fødevarer sikkerhed.

4.1 FORSTÅELSE AF ORGANISATIONEN OG DENS RAMMER OG VILKÅR

I dette punkt stilles der krav om, at organisationen tager højde for en lang række potentielle faktorer, som kan påvirke ledelsessystemet i forhold til dets opbygning, omfang, implementering og drift. Standarden angiver vidtrækkende områder, der skal tages højde for, herunder:

- Retslige, teknologiske, konkurrencemæssige, markedsmæssige, kulturelle, samfundsmæssige, økonomiske miljøer, cybersikkerhed og fødevarer vindel, fødevarer forsvar og bevidst kontaminering, organisationens viden og præstation, både internationalt, nationalt, regionalt og lokalt.

4.2 FORSTÅELSE AF INTERESSENTERS BEHOV OG FORVENTNINGER

I dette punkt stilles der krav til organisationen om at definere "interessenter" - både eksterne og interne - behov og forventninger

Interessenter kan omfatte:

- Medarbejdere
- Outsourcingpartnere
- Klienter/Kunder
- Leverandører
- Tilsynsmyndigheder
- Aktionærer
- Naboer
- Ikke-statslige organisationer (ngo'er),
- Brancheorganisationer
- Moderorganisationer

De fleste organisationer eller enkeltstående entiteter har ikke en generisk, statisk og udtømmende liste over interessenter, da disse ændrer sig med tiden på grund af for eksempel: nye forretningsstrategier, ændringer i markedet og kunderne, nye processer, ændringer i forretningsmiljøet og ændrede forskrifter osv.

Fastlæggelse af, hvem der er organisationens interessenter, kan kræve ressourcer på tværs af funktioner og gentagen opmærksomhed for at sikre, at det er relevante interessenter og disses krav, der tages i betragtning.

Inden for HLS rammer udpeger standarden offentlige myndigheder (der repræsenterer forbrugeren) og kunder som hovedinteressenter. Derfor er opfyldelse af gældende lov-, myndigheds- og kundekrav et vigtigt mål for ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed (FSMS).

Det står klart, at mens overvejelser om rammer og vilkår samt interessenter skal være relevante i forhold til ledelsessystemets og standardens anvendelsesområde, skal vurderingen være hensigtsmæssig og passende.

Der er forskellige metoder til at samle disse input. For at sikre en vellykket proces er det vigtigt at inddrage personale med en bred forståelse af virksomheden og afgørende personale med indgående kendskab til kritiske forhold og interessenter, og hvorledes disse kan påvirke fødevarer sikkerhedsledelsen i organisationen. Nogle aktuelle eksempler på metoder og erfaringer er:

Interne og eksterne forhold

- Afgørende økonomisk og markedsmæssig udvikling, som kan påvirke organisationen. Jeres organisation er formentlig meget bevidst om, hvad der foregår på det marked, I opererer på, men håndteringen risikerer at blive meget ad hoc;
- Teknologisk innovation og udvikling er også afgørende for jeres forretningsmæssige succes;
- Lovgivningsmæssig udvikling - der er et stort antal eksterne love og regler, som overvåges af jeres organisation. Hvis I går glip af udviklingen, kan det udgøre en risiko for jeres virksomhed. Hvis I er opmærksomme på udviklingen på et tidligt tidspunkt, kan I styre potentielle risici mere effektivt;
- Organisationskultur og holdninger - en effektiv og motiveret arbejdsstyrke har positive virkninger, og mange organisationer konsulterer medarbejderne og fremmer medarbejderinddragelse.

Interne og eksterne interessenter

- Interessentinddragelse er allerede almindeligt anvendt til at konsultere interessenter og kortlægge bekymringer og spørgsmål. Oftest benyttes denne tilgang af større organisationer, som iværksætter fødevarer sikkerhedsinitiativer;

- Møder og anden interaktion med myndigheder kan omhandle overholdelse af og arbejde med overholdelse af nye krav og standarder;
- Leverandørevaluering - mange organisationer prøver at opnå gensidige fordele af leverandør-klient-forholdet, som er afgørende for gensidig succes og samarbejde om fødevarerikkerhedsledelse;
- Klient- og kundeevaluering og styring af relationer er en grundpille i alle standarder og en nøgle til succes.

Når I reflekterer over, hvordan I skal indsamle oplysninger om vigtige forhold, og hvor mange interessenter I allerede har et aktivt engagement med, kan I blive positivt overrasket. Det er muligt, at I kun har et engagement med et begrænset antal interne og eksterne interessenter, men det er tid til at overveje, om det er nok, eller om I går glip af nogle gode muligheder.

Der er mange måder at håndtere dette på - og forhåbentlig kommer der nye og forbedrede metoder i takt med, at erfaringen med HLS vokser.

Metoder kan omfatte:

- Sammenfatte oplysninger fra rækken af metoder oplistet ovenfor (fx en kortfattet rapport).
- Sammenfattede oplysninger som er del af inputtene til allerede anvendte registre over risici og muligheder.
- Registreret i et simpelt regneark.
- Logget og vedligeholdt i en database.
- Indsamlet og registreret på vigtige møder.

I disse punkter bliver organisationer bedt om tydeligt og logisk at definere, hvad der internt og eksternt kan påvirke deres ledelsessystemer, og være i stand til at vise, at disse oplysninger overvåges og gennemgås. Der stilles ligeledes krav om, at organisationer skal bringe drøftelserne til det øverste ledelsesniveau, da det er svært at indsamle ovenstående omfang af oplysninger uden afgørende inddragelse af den øverste ledelse samt af personer med omfattende viden om virksomheden og dens centrale aspekter.

4.3 FASTLÆGGELSE AF OMFANGET AF LEDELSESYSTEMET FOR FØDEVARE-SIKKERHED

I ISO 22000 er kravene til fastlæggelse af omfanget blevet tydeligere og skarpere, og organisationen bedes om at overveje input fra punkt 4.1 og 4.2 i forbindelse med leverede produkter og ydelser, som kan have indflydelse på fødevarerikkerheden.

Disse yderligere krav bør tilskynde til en mere klar og logisk tilgang til at fastlægge ledelsessystemets omfang, drevet af interne og eksterne krav. De bør ikke benyttes til at omgå aktiviteter, processer eller lokaliteter, som ud fra et fødevarerikkerhedsperspektiv har betydning, og bør ikke anvendes til at undgå områder med tydelige bindende forpligtelser.

Disse tydeligere krav til fastlæggelsen af omfanget vil gøre arbejdet med det lettere og mere overskueligt for organisationer. Certificeringsorganerne vil som tidligere se på, hvordan en organisation har defineret ledelsessystemets omfang, både om det er passende, og om ledelsessystemet og et eventuelt udstedt certifikat afspejler det nøjagtigt.

4.4 LEDELSESYSTEM FOR FØDEVARE-SIKKERHED

I dette punkt anføres det, at organisationen skal etablere, implementere, vedligeholde og løbende forbedre et ledelsessystem. Dette driver indirekte standardens overordnede målsætninger, dvs. opnåelse af de tilsigtede resultater, herunder forbedring af præstationen i relation til fødevarerikkerhed, opfyldelse af lovkrav og andre krav samt opnåelse af målene for ledelsessystemet for fødevarerikkerhed.

Dette bør allerede være kendt for organisationer, som implementerer ledelsessystemer med henblik på at opnå overensstemmelse og forbedringer.

Punktet fokuserer mere på kravet om, at organisationer til fulde forstår rækken af nødvendige processer (defineret som "et sæt af indbyrdes forbundne eller samspillende aktiviteter, som omsættes til input eller output") og disses samspil.

For dem, som er forpligtet til et ledelsessystem, der er en del af kernen i virksomheden, vil dette sandsynligvis være en integreret del af ledelsessystemet. Der kan dog være behov for at gennemgå, hvor effektivt I forbinder disse processer og forstår processernes indflydelse og påvirkning både indbyrdes og på virksomheden. Dette kan også styrke systemet i forhold til betydning og værdi for virksomheden, fordi en sådan gennemgang er årsag til mere meningsfuld analyse af virksomhedens kerneprocesser og kritiske aspekter af disse processer. Rent praktisk vil det kræve, at organisationen analyserer sine processer mere i dybden og sikrer, at der er en god forståelse af, hvordan processernes indbyrdes samspil er, og at de ikke fungerer som isolerede procedurer uden overlap.

DNV GL BEMÆRKNINGER

Pkt. 4 introducerer væsentlig nytænkning på ledelsessystemområdet, som kan være en udfordring for visse organisationer, som ikke har set ledelsessystemet som væsentligt for virksomheden. Formålet er at løfte ledelsessystemer til et højere niveau, og at det skal være mere centralt for organisationens måde at arbejde på - en tilgang, som er helt rigtig og logisk.

Kravene om at overveje organisationens rammer og vilkår samt interessenters og andre forholds påvirkning af organisationen er afgørende for behovet for, at topledelsen inddrages i processen. Og husk på, at vurderingen ikke er enkeltstående. Den skal gentages for at afspejle ændringen af det landskab, hvori I styrer risiciene og mulighederne forbundet med ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- Sørg for at inddrage centrale medarbejdere i organisationen ved gennemgangen af jeres rammer og vilkår.
- Overkomplicer ikke processen: viden og bevidsthed bør 'sidde med ved bordet'.
- Prøv så vidt muligt at brainstorme for at indsamle hele rækken af forhold til drøftelse.
- Vedligehold og opdater gennemgangene for at reagere på afgørende ændringer.

5. LEDERSKAB

Dette punkt introducerer også nogle væsentlige ændringer i forhold til generelt lederskab og forpligtelse og forventningen om, at topledelsen engagerer sig mere dybdegående i de kritiske aspekter af ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed. Dette er én del af den konsekvente og meget nyttige nytænkning i HLS på tværs af alle ISO's ledelsessystemstandarder.

5.1 LEDERSKAB OG FORPLIGTELSE

Dette punkt omfatter en række nøgleaktiviteter, hvorved topledelsen skal "udvise lederskab og forpligtelse, hvad angår ledelsessystemet". Heri ligger der én del af nytænkningen leveret af den fælles HLS - topledelsen skal udvise lederskab fremfor kun at udvise deres forpligtelse. Standarden er drivkraften bag tilsynet med ledelsessystemet fra det øverste ledelsesniveau og gør ledelsessystemet til en afgørende del af organisationen og dennes kerneforretningsprocesser og -aktiviteter.

Det betyder ikke, at lederskabet skal prædike politikken eller recitere mål og målsætninger - det betyder, at en intern eller ekstern interessent bør føle en ret til at drøfte centrale og afgørende aspekter for virksomheden med lederskabet, fordi disse aspekter er en central del af ledelsessystemet.

ISO 22000 tilføjer også yderligere punkter til HLS, som topledelsen skal tage ansvar og ejerskab for i forhold til udarbejdelsen af politikker og mål for fødevarer sikkerheden.

Dette underpunkt er væsentlig nytænkning i ledelsessystemstrukturen, men bør betragtes som en 'positiv udfordring' for organisationer og en mulighed for at styrke ledelsessystemets rolle ved at anbringe det i virksomhedens kerne.

5.2 FØDEVARESikkerhedSPOLITIK

Fødevarer sikkerhedspolitikken er et vigtigt dokument, fordi den fungerer som organisationens motivation. Den sætter retningen og fastlægger formelt mål og forpligtelser. Den nye standard udbygger indholdet i fødevarer sikkerhedspolitikken.

Topledelsen bør sikre, at politikken er hensigtsmæssig og forenelig med den strategiske retning og ikke en intetsigende erklæring, som kunne gælde for enhver virksomhed. Politikken bør være grundlag for en tydelig retning, som gør det muligt at etablere meningsfulde mål i overensstemmelse hermed.

Politikken skal kommunikeres til alle ansatte, og de skal forstå deres rolle i at udbrede den. Politikken skal være dokumenteret og eksternt tilgængelig.

5.3 ROLLER, ANSVAR OG BEFØJELSER I ORGANISATIONEN

Hvis et system skal fungere effektivt, skal de involverede være fuldt ud klar over, hvad deres rolle er. Topledelsen skal sikre, at vigtige ansvarsområder og beføjelser er tydeligt defineret, og at alle involverede forstår deres roller.

Definitionen af roller skal medtages under planlægningen, idet der sørges for, at der opnås bevidsthed gennem kommunikation og uddannelse af medarbejderne. Det er almindeligt for organisationer at benytte jobbeskrivelser eller procedurer til at definere ansvar og beføjelser.

I ISO 22000 er topledelsen mere direkte udpeget til at være ansvarlig for at sikre, at disse aspekter af systemet uddelegeres, kommunikeres og forstås korrekt.

Under HLS indebærer den specifikke rolle for teamlederen for fødevarer sikkerhed stadig alle nøgleaktiviteterne og ansvarsområderne, som tidligere er identificeret for rollen. Det hele ligger nu blot direkte inden for organisationens kerne, herunder topledelsen. Dette har en positiv virkning for ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed, idet der er en tydelig forventning om konsekvent og passende ejerskab fra top til bund i en organisation.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- Punktet omfatter nogle kritiske ændringer af ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed.
- De vigtigste krav til lederskab omfatter både indholdet fra HLS og adskillige vigtige tilføjelser i ISO 22000.
- Bemærk også flere tilføjelser til HLS vedrørende fødevarer sikkerhedspolitikken.

6. PLANLÆGNING

Sammenlignet med ISO 22000:2005 indeholder dette punkt væsentlige ændringer i en række afgørende henseender. Hvor ISO 22000:2005 sporadisk henviser til risiko, gør 2018-udgaven det til et centralt emne under HLS.

DNV GL har stor erfaring med risici og risikostyring som en vigtig del af auditprocessen. I 2004 indførte vi vores risikobaserede certificeringsmetodik, som sikrer, at alle audit centrerer sig om risiko-områder for organisationens forretning. Audit går i dybden for at vurdere, hvorvidt organisationen håndterer disse risici effektivt.

I standarden er de risici, der skal tages i betragtning, de organisatoriske risici forbundet med ledelsessystemets effektivitet, IKKE fødevarer sikkerhedsrisiciene forbundet med driftsstyringen (hvis betegnelse er 'risikofaktor'). Driftsstyringen handler om risikofaktorer, ikke risici. Desuden er det blevet endeligt besluttet at holde alle HACCP-relaterede forhold inden for samme punkt, nemlig punkt 8, for at sikre sammenhængen i den overordnede struktur med de 7 principper/12 trin i Codex Alimentarius.

6.1 HANDLINGER TIL ADRESSERING AF RISICI OG MULIGHEDER

Grundlæggende stilles der i dette punkt krav om, at organisationen

- Tager hensyn til organisationens rammer og vilkår og systemets omfang ved planlægningen af ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed (6.1.1).
- Vurderer risici og muligheder vedrørende aktiviteter, processer og andre faktorer (6.1.2), lovkrav og andre krav (6.1.3) samt andre identificerede forhold og krav i 4.1 og 4.2 (6.1.1)
- Tager hensyn til alle bindende forpligtelser, der gælder for organisationen, og hvordan disse kan udgøre trusler eller muligheder (6.1.3).
- Overvejer passende handlinger til at adressere risici og mulighederne (6.1.2), lovkrav og andre krav (6.1.3) og krisesituationer (8.2).

6.2 MÅL FOR LEDELSESYSTEMET FOR FØDEVARESIKKERHED OG PLANLÆGNING AF, HVORDAN DE NÅS

I dette punkt stilles der krav om, at organisationen etablerer fødevarer sikkerhedsmål og -planer, og at det sikres, at disse er tydelige og målbare, at de overvåges, kommunikeres, opdateres, overholder lovgivningen og tilføres de nødvendige ressourcer.

Som del af planlægningsprocessen skal topledelsen fastlægge fødevarer sikkerhedsmål på baggrund af outputtene fra risikoenalysen (risici og muligheder, dvs. rækken af aktiviteter beskrevet i 6.1) med det formål at sørge for overensstemmelse, forbedring af præstationer og effektiv risikoleddelse. Målene bør være i overensstemmelse med fødevarer sikkerhedspolitikken og skal kunne måles.

Der skal føres dokumenteret information om målene, og der vil være behov for vidnesbyrd for overvågning og præstation.

Det bør være meget tydeligt, at dette punkt omhandler målene for LEDELSESYSTEMET for fødevarer sikkerhed og IKKE fødevarer sikkerhedsmålene.

HLS giver en tydelig definition af, hvad en handlingsplan skal indeholde for at sikre, at de forventede resultater opnås. Det er vigtigt at bemærke, at der ud over det typiske "hvad-hvem-hvornår" også er inkluderet et "hvordan evalueres der". Dette bør være del af enhver planlægningsproces, når løbende forbedring er målet.

6.3 PLANLÆGNING AF ÆNDRINGER

Dette punkt stiller krav om, at organisationen tager højde for virkningerne af ændringer, og hvordan ændringsstyring kan påvirke risici og muligheder (6.1.1). Et vigtigt aspekt er sikkerhed for, at ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed bevarer sin gyldighed under og efter en eventuel ændring.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- I lighed med punkt 4 stilles der også her krav om, at organisationen får vigtige input fra medarbejderne, da det er afgørende for analyse og bestemmelse af risici og muligheder.
- Meget af indholdet i pkt. 6 ligner indholdet i 2005-versionen. Det er dog vigtigt at bemærke, at 2018-udgaven udbygger analysen og løfter til ledelsesniveauet i organisationen.

7. STØTTEAKTIVITETER OG -FUNKTIONER

Dette punkt følger HLS og samler alle områder, der vedrører person-, sted- og procedureaspekter i ledelsessystemet. De grundlæggende punkter under HLS dækker følgende:

- 7.1 Ressourcer
- 7.2 Kompetencer
- 7.3 Bevidsthed
- 7.4 Kommunikation
- 7.5 Dokumenteret information

7.1 RESSOURCER

Den primære hensigt med dette generelle krav er, at organisationen skal fastlægge og tildele de nødvendige ressourcer til etablering, implementering, vedligeholdelse og løbende forbedring af ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed – således at alle aspekter af menneskelige ressourcer og infrastruktur dækkes.

I ISO 22000 kræves det, at organisationer tager ansvar for at sikre overensstemmelse med standarden i forhold til eksternt udarbejdede elementer som f.eks. PRP'er og risikofaktoranalyse, hvorved implementering af generelle kvalitets-håndbøger forhindres.

Det nye punkt 7.1.6 introducerer behovet for at styre leverandørerne af produkter, processer og ydelser (herunder outsourcete processer) og at sikre passende formidling af relevante krav, så man er sikker på at leve op til kravene i ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed. Relevant dokumenteret information skal opbevares.

Det er tydeligt, at fødevarer sikkerheden på tidspunktet for indtagelse af produktet eller brug er ydelser er resultatet af bidrag fra alle aktører i leverandørkæden, og at aktiviteterne/processerne, som er nødvendige på hvert trin, er afhængige af både det ønskede output (kunde krav) og det faktiske input (leverandørens evne til at leve op til kravene). Dette gælder også for serviceudbydere, som direkte eller indirekte kan påvirke effektiviteten af ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed.

Alle potentielle problemer bør identificeres og håndteres konsekvent med den pågældende leverandør (fx vask af arbejdstøj, skadedyrsbekæmpelse, vedligeholdelse af udstyr osv.).

Modsat ISO 22000 indeholder ISO 9001:2015 et meget interessant yderligere krav betegnet "organisatorisk viden", som handler om at sikre, at organisationen forstår behovene for intern og ekstern viden og kan vise, hvordan denne viden håndteres. Dette indebærer også vidensstyring i relation til ressourcer og en sikring af, at der er en effektiv plan for generationsskifte og processer for indsamling af individuel viden og gruppeviden. Det er ikke et krav i ISO 22000, men det er relevant og nyttigt som generelt princip.

7.2 KOMPETENCER

For at bestemme kompetencer skal der fastlægges kompetencekriterier for hver funktion og rolle, som er relevant for ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed. Efterfølgende kan dette bruges til at vurdere eksisterende kompetencer og bestemme behov i fremtiden. Hvis kriterierne ikke er opfyldt, er korrigerende handling påkrævet.

Kravet gælder ikke kun egne medarbejdere, men også underleverandører og/eller andre personer, der udfører arbejde på vegne af organisationen.

Uddannelse eller omfordeling af opgaver kan endda være nødvendigt. Dokumenteret information kan være nødvendig for at kunne påvise kompetencerne. Dette kan for eksempel være; rekrutterings- og introduktionsprogrammer, uddannelsesplaner,

færdighedstests og personalevurderinger. Kompetencekrav indgår ofte i stillingsopslag og job-beskrivelser.

Standarden stiller tydelige krav om dokumenteret information som vidnesbyrd for kompetencerne.

7.3 BEVIDSTHED

Kompetencer og bevidsthed er anerkendte vigtige faktorer i ethvert ledelsessystem for fødevarer-sikkerhed. I flere dele af standarden stilles der krav om "forståelse", herunder forståelse af fødevarer-sikkerhedspolitikken. Kravet fra den tidligere udgave af standarden er styrket og udvidet til at omfatte bevidsthed om politikken, målene, individuelle bidrag og konsekvenserne af manglende overensstemmelse. Begrebet "bevidsthed" er et yderligere skridt fra forståelse til personlig adfærd.

Endnu engang anvendes udtrykket "sikre", og derfor forventes det, at overvågnings- og verifikationsprocesser som minimum er på plads.

7.4 KOMMUNIKATION

Effektiv kommunikation er afgørende for et ledelsessystem. Toplevelsen skal sikre, at der findes mekanismer, som letter kommunikationen. Det bør anerkendes, at kommunikation er tovejs, og emnet skal ikke kun dække det, som kræves, men også det, som er opnået.

Vigtigheden af intern og ekstern kommunikation understreges, og at der i kommunikationsprocesser skal tages højde for interessenter, mangfoldighed og lovkrav og andre krav.

Dette er i overensstemmelse med andre standarder for virksomhedsrapportering. Behovet for at planlægge og implementere en proces for kommunikation sammen med de velkendte principper om 'hvem, hvad, hvornår og hvordan' understreges også.

7.5 DOKUMENTERET INFORMATION

Dette underpunkt følger nøje HLS, som indebærer en bredere tilgang for at omfatte elektronik og webbaserede medier. Det er værd at understrege, at standarden kraftigt reducerer kravene om obligatoriske dokumenterede procedurer - det er op til organisationen at beslutte, hvad der er behov for. Den påpeger dog behovet for at vedligeholde

og opbevare dokumenteret information i en række tilfælde for at synliggøre, at systemet vedligeholdes og er effektivt. Udtrykket "at vedligeholde dokumenteret information" erstatter nu det tidligere benyttede udtryk "dokumenteret procedure", og udtrykket "at bevare dokumenteret information" erstatter det tidligere benyttede udtryk "registreringer".

På de fleste områder vil dette punkt ikke kræve væsentlige ændringer af ledelsessystemet, men nogle af de yderligere krav vil kræve gentænkning. Det, at den nye udgave ikke specifikt kræver dokumenterede procedurer er en konsekvens af HLS, og er i realiteten ikke et væsentligt forhold. Organisationer skal stadig se på, hvor dokumenteret information (fx processer, procedurer, data, registreringer) er kritiske for ledelsessystemet og dets effektivitet.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- Dette punkt indeholder ikke lige så mange væsentlige ændringer som mange af de andre punkter, men I bør gennemgå indholdet og sikre, at jeres nuværende system omfatter forskellene og ændringerne indført med den nye ISO 22000.
- Sørg for, at emnet "bevidsthed" dækkes helt, herunder støtte til medarbejdere ved reaktioner på fødevarer-sikkerhedsforhold.

8. DRIFT

Dette punkt omhandler afsnittene om driftstyring og beredskabsplanlægning i den aktuelle standard - maskinrummet for produktion og styring.

8.1 DRIFTSPLANLÆGNING OG -STYRING

at de opfylder kravene i ledelsessystemet for fødevarer-sikkerhed, og at sørge for, at handlingerne, som fastlægges under punkt 6, gennemføres. Punkt 8 er den "indre PDCA-cyklus" som beskrevet i standarden: Det omfatter Codex Alimentarius' 7 principper/12 trin (undtagen "nedsæt et HACCP-team", som hører under 5.3.1 og 7.2 c). Her udarbejdes den risikobaserede tankegang, som er integreret på fødevarer-sikkerhedsområdet gennem HACCP-metodikken. Som allerede nævnt ovenfor er det vigtigt at huske på, at driftstyringen drejer sig om risikofaktorer, der skal forebygges eller reduceres til under det acceptable niveau.

8.2 BASISPROGRAMMER (PRP'ER)

Vigtigheden af processer til leverandørgodkendelse er fremhævet ved at udvide kravet om at inkludere sådanne aktiviteter.

Yderligere gøres det klart i punktet, at dokumentation i relation til PRP'er, som tidligere var en anbefaling (bør), nu er et krav (skal). Det er ligeledes blevet tydeligere, hvad dokumenterne forventes at indeholde, fx overvågnings- og verifikationsinstruktioner og/eller -procedurer.

Det er vigtigt at bemærke, at definitionen på "kontaminering" i 3.6 indebærer, at punktet ikke kun vedrører risikofaktorerne. Derfor bør der tages hensyn til andre forhold, der potentielt vedrører, eller som er direkte relateret til fødevarer sikkerhed "i snæver forstand" som f.eks. fødevarerfordærv og fødevarer vindel

8.3 SPORBARHEDSSYSTEM

Dette punkt er nu mere nøjagtigt, hvad angår specifikationen, f.eks. i forhold til entydig identifikation, behovet for at tage højde for genbearbejdning og minimumperioden for opbevaring af dokumenteret information (registreringer), som er i overensstemmelse med produktets holdbarhed. I en note tilføjes et forslag om at overveje massebalancen som vidnesbyrd om effektiviteten. Det vil sige en afstemning af mængden af slutprodukter med mængden af ingredienser som vidnesbyrd om effektiviteten.

8.4 KRISEBEREDSKAB OG AFVÆRGEFORANSTALTNINGER

Af dette punkt fremgår det tydeligt, at organisationen skal etablere, implementere og vedligeholde de processer, der er nødvendige for at håndtere potentielle krisesituationer.

De mere detaljerede krav dækker behovet for at sikre:

- At organisationen har planlagte afværgeforanstaltninger i krisesituationer.
- At organisationen reagerer på faktiske krisesituationer.
- At der foretages regelmæssig afprøvning af alle procedurer og planer medtaget i kriseberedskabet.
- At der foretages regelmæssig gennemgang og opdatering af procedurer og planer baseret på afprøvning og efter faktiske krisesituationer.

- At der tages hensyn til input fra og kommunikation med interessenter, herunder leverandører, kunder, relevante myndigheder og medier.

8.5 STYRING AF RISIKOFAKTORER

Organisationen skal identificere alle risikofaktorer og trinene i processen, hvor en risikofaktor er til stede, øges eller varer ved. Det acceptable niveau skal bestemmes, hver risikofaktor skal vurderes for at identificere de væsentlige risikofaktorer, og styrende foranstaltninger skal indføres for at styre disse væsentlige risikofaktorer. Disse foranstaltninger skal kategoriseres som OPRP'er eller CCP'er. Grænser, overvågning og korrektioner skal fastlægges.

Der er eksplicitte henvisninger til de lov-, myndigheds- og kundekrav, der skal tages i betragtning, og til behovet for at identificere risikofaktoren korrekt. Hvad angår risikofaktoren "patogener", er det ikke relevant at vurdere effektiviteten af den styrende foranstaltning "køling 4°C" eller "pasteurisering 72°C x 2 min", da forskellige patogener har forskellige fysiologiske karakteristika.

Det er vigtigt at understrege, at OPRP'er og HACCP-planer er del af samme plan for risikofaktorstyring, baseret på samme risikofaktorvurdering med det fælles mål at styre væsentlige risikofaktorer for fødevarer sikkerheden.

I forbindelse med overvågningen af både CCP'er og OPRP'er er der behov for at bestemme status på de relevante styrende foranstaltninger og handle, hvis det er nødvendigt. Disse kriterier er den kritiske grænse for CCP'et (målbare) og aktionskriteriet for OPRP'et (målbare eller observerbare). Dette er en afgørende ændring i standarden, idet forskellen mellem CCP og OPRP og deres fælles struktur og mål gøres tydelig. Det bør anerkendes, at aktionskriteriet i visse tilfælde kan have selve OPRP'et på plads.

Overvågningssystemet skal være etableret for de styrende foranstaltninger, både ved CCP'erne og for OPRP'erne. Behovet for at dokumentere overvågningsresultaterne er nu udtrykkeligt. Kravet vedrørende overvågning baseret på observation, som f.eks. visuel inspektion, hører nu specifikt under OPRP'erne, da denne type kriterie kun accepteres som aktionskriterie (ikke som kritisk styringspunkt).

8.6 OPDATERING AF DE INFORMATIONER, DER SPECIFICERER PRP'ERNE OG PLANEN FOR RISIKOFAKTORSTYRING

Som i den tidligere udgave skal produkt- og materialekarakteristika, tilsigtet anvendelse og flowdiagrammer holdes ajour.

8.7 STYRING AF OVERVÅGNING OG MÅLING

Overvågnings- og målemetoder skal kalibreres og tilpasses. Kravet om anvendelse af software, som skal valideres, er nyt.

8.8 VERIFIKATION RELATERET TIL PRP'ER OG PLANEN FOR RISIKOFAKTORSTYRING

PRP-verifikationen skal ikke kun bekræfte, at PRP'et er implementeret, men også at det er effektivt. Dog er det i nogle tilfælde muligt, at PRP'ets effektivitet udmøntes i selve implementeringen (f.eks. er effektiviteten af at bære beskyttelsesbeklædning i en lavrisikoaktivitet selve det at have beklædningen på). For at sikre uafhængighed/upartiskhed skal verifikationsaktiviteter udføres af en person, som IKKE er involveret i overvågningen.

Underpunktet: "Analyse af resultater af verifikationsaktiviteter" er forbindelsen mellem de data, der indsamles og analyseres på operationelt niveau, og FSMS-systemets præstation.

8.9 STYRING AF PRODUKT- OG PROCES-AFVIGELSER

Dette punkt kræver, at organisationen sørger for en fast struktur for håndtering af de situationer, hvor grænser for OPRP eller CCP under 8.9.1 ikke opfyldes, og produkterne bliver potentielt usikre.

Bemærk, at punktet nu gør det helt tydeligt, at når afvigelsen vedrører kritiske grænser og CCP'er, er produktet usikkert og kan ikke frigives.

Kun afvigelser vedrørende aktionskriterier og OPRP kan medføre frigivelse af produkter, forudsat at betingelsen i punktet er opfyldt.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- Sørg for at afprøve beredskabsprocedurer jævnlige og tag højde for alle scenarier, der kan gælde for jeres organisation.

- Kravene i 8.2 og frem gælder særligt og kun for ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed.
- Underpunkterne omhandler kernen i et ledelsessystem for fødevarer sikkerhed (risikofaktoranalysen) trin for trin. Sammenlignet med den tidligere udgave er der foretaget afklaring og præcisering, som kan være meget nyttig, når jeres ledelsessystem revideres.
- Sørg for at I i forhold til kriseberedskab har taget højde for alle interessenter - interne og eksterne.
- Kravene vedrørende OPRP og CCP er præciseret, hvilket kan være en god anledning til at gennemgå jeres plan og rette eventuelle fortolkninger, der afviger fra de nye fortolkninger.

9. VURDERING AF PRÆSTATIONER

9.1 OVERVÅGNING, MÅLING, ANALYSE OG EVALUERING

Dette punkt dækker to hovedområder:

- Overvågning, måling, analyse og vurdering af FSMS-systemets præstation og effektivitet.
- Vurdering af overholdelse af alle relevante lovkrav og andre forpligtelser.

Det krævede område for overvågning og måling skal bestemmes for de processer og aktiviteter, der vedrører væsentlige risici og mål for ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed, og for at vurdere, om jeres bindende forpligtelser er overholdt.

For at overvågning og måling bestemmes ifølge kravene, skal organisationen også fastlægge de vigtigste kriterier og krav, herunder:

- Metoder til overvågning, måling, analyse og evaluering;
- Centrale præstationsindikatorer og målinger for præstationsvurdering;
- Hvornår, hvor, hvordan og af hvem udføres overvågning, måling, vurdering og analyse;
- Specifikation, styring og vedligeholdelse af vigtigt overvågningsudstyr og datahåndteringsprocesser.

PDCA-cyklussen på niveauer skal overvejes omhyggeligt, da dette punkt vedrører organisationens ledelsessystem for fødevarer sikkerhed og dets effektivitet og ikke blot den rent driftsmæssige del. Overvågningen og verifikationen af CCP/OPRP er defineret i standardens punkt 8 og er ikke relevant

for punkt 9. I stedet er resultaterne af dataanalyse under punkt 8 relevante, da de er en nøgleindikator for ledelsessystemets præstation (se 8.8.2 for yderligere oplysninger).

Mulige punkter til overvågning og anvendelse i vurderingen af ledelsessystemets præstation udover analysen af driftsdata kan f.eks. være FSMS-målene, niveauet af overholdelse af lovkrav, det interne/eksterne kommunikationsniveau, personalets kompetencer og/eller de tilgængelige ressourcer.

Outputtet fra disse aktiviteter vil være centrale input til en række andre elementer i ledelsessystemet, herunder ledelsens evaluering, og ved bestemmelse af intern og ekstern kommunikation, som er krævet i henhold til ledelsessystemet for fødevarer-sikkerhed og dets resultat.

Andre vigtige aspekter i dette punkt er bl.a., at organisationen skal vise, hvordan den vurderer overholdelsen af andre krav. De fleste organisationer opfylder kravene i dette punkt gennem deres interne auditprocesser, men andre overensstemmelsesaudit, kontroller og gennemgange kan også anvendes.

Organisationen bør definere sine processer for vurdering af overholdelse af lovkrav og andre krav og skal vedligeholde dokumenteret information om disse aktiviteter. Processen skal dække:

- Vurderingshyppighed
- Vurderingsmetode
- Vedligeholdelse af viden om overholdelsesstatussen

9.2 INTERN AUDIT

Interne audit har altid været et centralt element i ledelsessystemstandarder som metode til at vurdere ledelsessystemets effektivitet.

Der skal etableres et auditprogram for at sikre, at alle processer auditeres i de nødvendige intervaller, idet fokus skal være på de mest kritiske. For at sikre at interne audit er konsistente og grundige, bør der være tydelige mål og omfang for hver audit.

For at opnå de bedste resultater bør auditorerne have en praktisk viden om, hvad der skal auditeres, og ledelsen skal handle på auditresultaterne. Dette er ofte begrænset til korrigerende handlinger i relation til eventuelle afvigelser, men I skal

også tages hensyn til de bagvedliggende årsager og mere omfattende handlinger til at imødegå eller fjerne risici.

Der bør gennemføres opfølgende aktiviteter for at sikre, at handling, der er iværksat som resultat af en audit, er effektiv.

9.3 LEDELSENS EVALUERING

Det primære formål med ledelsens evaluering er at sikre, at ledelsessystemet for fødevarer-sikkerhed fortsat er egnet, fyldestgørende og effektivt. Du kan kun opnå dette mål ved at gennemføre evalueringen med jævne mellemrum, sørge for tilstrækkelig information og sikre, at de rigtige personer er inddraget.

Standarden specificerer minimumskrav til evalueringsprocessen. Topledelsen bør også bruge evalueringen som mulighed for at identificere forbedringer, der kan foretages, og/eller eventuelle behov for ændringer, idet de nødvendige ressourcer indtænkes.

Input til ledelsens evaluering bør indeholde oplysninger om:

- Status på tidligere handlinger fra ledelsesevalueringer;
- Ændringer i interne/eksterne input, væsentlige risici og bindende forpligtelser;
- Fremgang og fremdrift på fødevarer-sikkerhedsmål;
- Information om præstation i relation til fødevarer-sikkerheden;
- Kommunikation fra eksterne interessenter;
- Muligheder for løbende forbedring;
- Tilstrækkeligheden af ressourcer.

Outputtet fra ledelsens evaluering bør omfatte beslutninger og handlinger i relation til:

- Konklusioner om ledelsessystemets egnethed, tilstrækkelighed og effektivitet.
- Muligheder for løbende forbedring.
- Ændringer i ledelsessystemet for fødevarer-sikkerhed, herunder ressourcer.
- Handlinger vedrørende mål, der ikke er nået.
- Betydning for organisationens strategiske retning.

Der skal opbevares dokumenteret information om ledelsens evaluering.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- Sørg for at foretage et tilstrækkeligt antal interne audit til at kunne vurdere effektiviteten af de ændringer, I har foretaget for at opfylde kravene i ISO 22000:2018.
- Sørg for, at I fortsat fører en effektiv overordnet plan for interne audit.
- Gennemgå jeres fremgangsmåde for evaluering af overholdelse, og sørg for, at den dækker alle vigtige lovkrav og andre krav.

10. FORBEDRING**10.1 AFVIGELSE OG KORRIGERENDE HANDLING**

Her slås det fast, at organisationen skal fastlægge muligheder for forbedring og implementere nødvendige handlinger for at nå de resultater, der tilsigtes med ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed.

10.2 LØBENDE FORBEDRING

Hovedsigtet med processen med de korrigerende handlinger er at fjerne årsagerne til de faktiske problemer for at undgå, at de samme problemer opstår igen. Det er en reaktiv proces, idet den udløses efter en uønsket hændelse.

I denne proces benyttes principperne for årsagsanalyse. En grundlæggende metode til problemløsning er "årsag" og "virkning", og det er årsagen, der skal fjernes. Den iværksatte handling skal passe til og stå i forhold til konsekvenserne af afvigelsen. Som del af processen med de korrigerende handlinger skal handlingernes effektivitet kontrolleres for at sikre, at de virkelig er effektive.

I skal være opmærksomme på den korrekte vurdering af de to indlejrede PDCA-cykler. Dette punkt vedrører ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed, den ydre PDCA-cyklus, og ikke produktafvigelser omhandlet i punkt 8. En kundefølge hører under punkt 8, hvor utilstrækkelig håndtering af klagen hører under punkt 10.

Begrebet "forebyggende handling" anvendes ikke i standarden. Dette er fordi, den nye HLS bygger på de grundlæggende principper for risikoleddelse, som inkorporerer behovet for at identificere risici og styre disse risici med det formål at fjerne dem. Den overordnede fremgangsmåde er at imødegå og, hvor det er muligt, fjerne risici, idet korrige-

rende handlinger iværksættes for at håndtere konsekvenserne af de realiserede risici.

10.3 OPDATERING AF LEDELSESYSTEMET FOR FØDEVARESIKKERHED

Fødevarer sikkerhedsteamet har ansvaret for konstant at holde ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed opdateret med henblik på at sikre egnetheden, tilstrækkeligheden og effektiviteten af risikofaktoranalysen, planen for risikofaktorstyring og de fastlagte PRP'er. Topledelsen skal overvåge de relevante processer for at sikre, at målet nås.

Behovet for at opdatere ledelsessystemet vurderes med planlagte mellemrum. Som minimum skal næste vurdering planlægges ved udførelsen af den vurdering, der er i gang. Perioden mellem hver vurdering afhænger af de specifikke betingelser. I bør dog mindst planlægge én vurdering om året. Udover de planlagte vurderinger bør der udføres en vurdering, når forholdene kræver det. De udløsende faktorer er input fra intern og ekstern kommunikation og input fra andre informationer, der vedrører ledelsessystemets egnethed, tilstrækkelighed og effektivitet, outputtet fra analysen af resultater fra verifikationsaktiviteter samt outputtet fra ledelsens evaluering. Registreringer fra opdateringsaktiviteter skal vedligeholdes og tilvejebringes som input til ledelsens evaluering.

DNV GL'S VIGTIGE TIPS TIL OVERGANGSFASEN

- Som med andre punkter udfordrer denne del af standarden en organisation til at forstå sit ledelsessystem for fødevarer sikkerhed, samt hvor effektivt systemet er.



DNV GL - Business Assurance

assurance.dnvgl.com

business.assurance@dnvgl.com

DNV GL er en af verdens førende certificeringsorganer. Vi hjælper virksomhederne til at styre risici og sikre deres præstation, produkter, medarbejdere, faciliteter og forsyningskæder gennem certificering, verifikation, vurdering og uddannelse på tværs af mange brancher.

I fødevarer- og levnedsmiddelindustrien hjælper vi kunder over hele verden med at opnå udmærkelse i fødevarerens sikkerhed og kvalitet, miljøledelse, leverandørstyring og produktbæredygtighed.

Vi kombinerer teknisk, digital og industriel ekspertise for at styrke virksomhedernes beslutninger og handlinger. I samarbejde med vores kunder skaber vi bæredygtige resultater for virksomhederne og tillid for interessenter.

Med DNV GL's oprindelse helt tilbage i 1864 og operationer i mere end 100 lande kan vores eksperter hjælpe kunderne til at gøre verden til et sikrere, smartere og grønnere sted.