



ISO 22000:2018

TRANSITION WITH CONFIDENCE

เพิ่มมูลค่าด้วยการปฏิบัติตามระบบมาตรฐาน
การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร



ประโยชน์



ปลอดภัย /

เพิ่มความมั่นใจด้วย
ความโปร่งใสยิ่งกว่าเดิม
และก้าวสู่การเป็น
ที่รู้จักในระดับสากล



ถูกต้องต้องแม่นยำ /

ตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน



ใช้จ่ายอย่างคุ้มค่า /

ทำระบบควบคุมไปกับระบบ
มาตรฐานการจัดการ ISO
อื่นด้วยการทำระบบมาตรฐาน
แบบบูรณาการ



ก้าวนำใครให้ไกลกว่าเดิม /

ด้วยการแสดงให้เห็นถึง
การปฏิบัติตามข้อกำหนด
ความปลอดภัยด้านอาหารสากล
สร้างจุดยืนทางธุรกิจที่ดีกว่า
ด้วยระบบมาตรฐานการจัดการ
ความปลอดภัยด้านอาหาร

ความท้าทายทางธุรกิจ

- ในโลกที่ความต้องการด้านความปลอดภัยและความยั่งยืนของอาหารจากผู้บริโภคเพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ อีกทั้งยังมีเรื่องความโปร่งใสของห่วงโซ่อุปทาน องค์กรมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนอย่างระมัดระวังเพื่อขึ้นเป็นแนวหน้าในแวดวงธุรกิจด้วยความมั่นใจด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ยังคงข้อกำหนดดั้งเดิมตั้งแต่ปี ค.ศ.2005 แม้ว่าอุตสาหกรรมอาหารจะเกิดความเปลี่ยนแปลงมากมายก็ตาม ดังนั้น ISO 22000 จึงถูกปรับปรุงใหม่ในปี ค.ศ.2018 องค์กรที่ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหารต่าง ๆ จึงมีโอกาที่จะพิสูจน์ว่าความได้เปรียบทางการแข่งขันขององค์กรมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานใหม่นี้

ทางเลือกจาก บูโร เเวอร์ริทัส

- บูโร เเวอร์ริทัส สามารถสร้างทางเลือกในการเปลี่ยนถ่ายการรับรองให้ต่อเนื่องตามมาตรฐาน ISO 22000 ให้กับองค์กรจาก version 2005 ไปเป็น version 2018 ในระหว่างการเปลี่ยนถ่าย บูโร เเวอร์ริทัส พร้อมสนับสนุนท่านด้วย Webinar, การสัมมนา, การฝึกอบรม, และการตรวจประเมินตามมาตรฐานฉบับใหม่ เป็นต้น

ข้อควรรู้อื่น ๆ เกี่ยวกับ ISO 22000: 2018

- ISO 22000: 2018 มุ่งเน้นที่ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับระบบมาตรฐานการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ระบบมาตรฐานประเภทนี้เอื้อให้องค์กรได้วางแผน, ดำเนินการ, ปฏิบัติการ, รักษามาตรฐาน, และอัปเดตข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ไม่เพียงเท่านั้น มาตรฐานสากลยังช่วยประเมินและตรวจสอบความสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึงแสดงให้เห็นให้ผู้บริโภคและบุคคลที่สนใจเห็นถึงการปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานขององค์กร

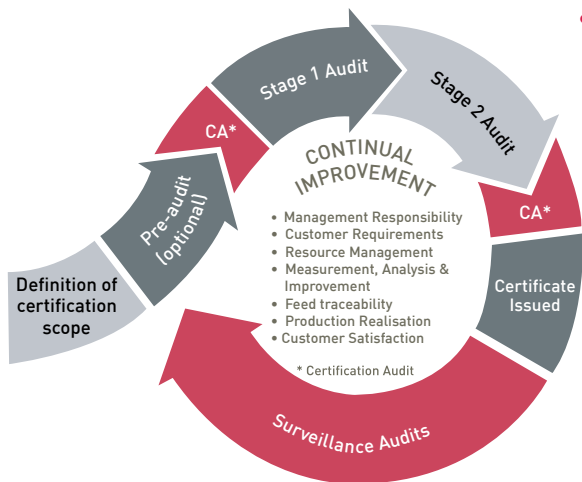
มาตรฐานนี้เหมาะสำหรับใคร

- ระบบมาตรฐาน ISO 22000 สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้กับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน



ทำงานร่วมกับองค์กรในทุกขั้นตอนการอัปเดต

- สัมมนา และหลักสูตรฝึกอบรม ช่วยอธิบายรายละเอียดของตัวบท, สิ่งที่เปลี่ยนแปลง, และขั้นตอนที่จำเป็น รวมถึงการฝึกอบรมพนักงาน
- Pre-audit วินิจฉัยภาวะปัจจุบันขององค์กรเทียบกับมาตรฐาน



• การรับรองระบบ

1. ต้องดำเนินการ Initial Audit

ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

- ขั้นที่ 1. ดำเนินการสำรวจความพร้อม เพื่อยืนยันว่าองค์กรมีความพร้อมสำหรับการรับรอง
- ขั้นที่ 2. ประเมินความสอดคล้องและประสิทธิภาพ ของระบบมาตรฐานการจัดการขององค์กร

2. หากได้รับการรับรองอยู่แล้ว (ตรวจประเมินรอบ Initial Audit แล้ว) จะมีการเพิ่มเวลาในการตรวจ เมื่อถึงรอบการตรวจติดตาม (Surveillance audits) ครั้งถัดไป เพื่อตรวจสอบความสอดคล้อง ของระบบเดิมขององค์กรกับมาตรฐานใหม่

3. หากอยู่ในขั้นตอนการ Re-certification การตรวจประเมินจะดำเนินไปตามขั้นตอนการ Re-certification ปกติ โดยจะดำเนินการให้ สอดคล้องกับระบบมาตรฐานใหม่

คำถามที่พบบ่อย

1/ ข้อแตกต่างที่เห็นได้ชัดของ ISO 22000:2005 และ ISO 22000:2018

- ระบบมาตรฐานเวอร์ชัน 2018 มีความใกล้เคียงกับ Codex HACCP มากกว่า และมีความสอดคล้องกับการจัดการความเสี่ยงขององค์กร
- การนำ High-Level-Structure มาใช้ทำให้องค์กรสามารถบูรณาการระบบมาตรฐานการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารเข้ากับระบบมาตรฐานการจัดการอื่น ๆ ได้อย่างราบรื่น
- การนำเสนอระบบ PDCA สองระดับ (two-level) ช่วยระบุระดับของระบบการทำงานขององค์กร และอีกหนึ่งระดับมีไว้เพื่อให้ครอบคลุมข้อกำหนดของ HACCP

2/ Deadline

องค์กรมีเวลาในการพัฒนาระบบและดำเนินการตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐาน เวอร์ชันใหม่จนถึงเดือนมิถุนายน 2021

FOR MORE INFORMATION :

☐ bureauveritas.co.th

✉ sale.support@th.bureauveritas.com

☎ 0 2670 4800

ทำไมต้องเป็นบริการ
จาก บิวโร เวนริทัส



เครือข่ายสากล

พร้อมให้บริการ

ใน 140 ประเทศทั่วโลก



ผู้เชี่ยวชาญ

ผู้ตรวจประเมินความสามารถ

กว่า 8,000 คนสามารถ

สนับสนุนด้านวิธีการที่เหมาะสม

กับลูกค้าโดยเฉพาะ



สัญลักษณ์ที่เป็นที่รู้จักระดับโลก

บิวโร เวนริทัส เซอทิฟิเคชั่น

เป็นที่รู้จักในนามของผู้ให้บริการ

รับรองระบบมาตรฐานจาก 40

หน่วยรับรองระบบ (accreditation

bodies) ทั้งระดับชาติและสากล



BUREAU
VERITAS



ISO 22000:2018

TRANSITION WITH CONFIDENCE

Demonstrate value by aligning to the new Food Safety Management Standard



BUSINESS CHALLENGE

- In a world of increasing consumer demands for safe and sustainable food production, combined with transparency in supply chains, companies need to constantly transform themselves to stay ahead with food safety assurance. ISO 22000 has remained unchanged since 2005, despite food industry transformation. ISO 22000 was revised in 2018 and food companies have the opportunity to prove their competitive advantage being aligned with this new standard.

BUREAU VERITAS SOLUTION

- Our transition audit solutions are dedicated to review an already ISO 22000 certified organization from the 2005 version to the 2018 revised version. During this process, we will support you with webinars, conferences, training and conduct the audit according to the new standard.

ISO 22000: 2018: FURTHER EXPLANATION

- ISO 22000: 2018 specifies the general guidelines for a food safety management system (FSMS). This type of system enables any organization to plan, implement, operate, maintain, and update a FSMS providing safe products and services. Thus, this international standard helps in evaluating and assessing mutually agreed customer safety requirements and demonstrating conformity with customers and any other interested parties.

WHO IS IT FOR?

- ISO 22000 certification applies to the entire food chain: from “farm to fork”.

4 KEY BENEFITS



Safe /

Assure more transparency and be internationally recognized



Accurate /

Throughout the whole supply chain



Cost-effective /

Align with other ISO management standards for simpler integration



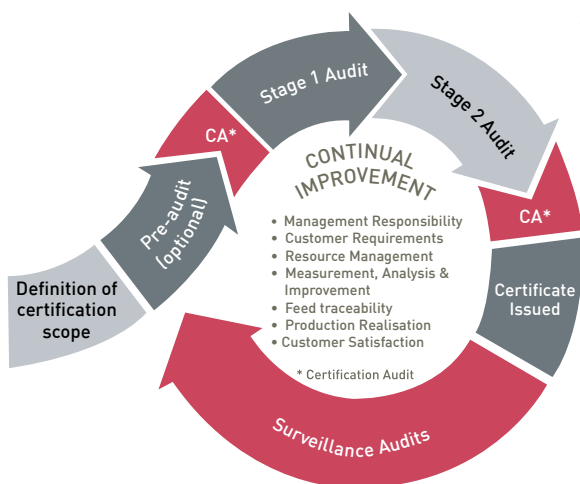
Go further /

Demonstrate compliance with international food safety requirements, ensuring a better position for companies searching for certification of FSMS



AT YOUR SIDE THROUGHOUT YOUR TRANSITION

- **Webinars and Training:** explanation of detailed content, changes and the required steps as well as training for your team
- **Pre-audit:** assessment of your current position against the new standard



- **Certification:**
 1. **If you are starting certification process,** stages 1 and 2 of the initial audit will be done against the new standard:
 - Stage 1: Readiness review to verify that the organization is ready
 - Stage 2: Evaluation of implementation and effectiveness of the management system.
 2. **If you are already certified** (initial audit already performed), additional time will be added to the next surveillance audit to assess compliance against the new standard.
 3. **If you are in recertification process:** The audit will be handled like a regular recertification audit against new standard.

FAQ

1/ Major differences between ISO 22000:2005 and ISO 22000:2018

- The 2018 version of the standard is more closely aligned with Codex HACCP and complemented by an organizational risk approach
- Adoption of the High-Level-Structure allows an organization's Food Safety Management System to be integrated with other ISO standards
- Introduction of two-level PDCA system (Plan-Do-Check-Act) defining a cycle for the organizational level and another one, working within, covering the principles of the HACCP.

2/ Deadline

Companies have until June 2021 to provide the changes related to the transition and be compliant with the new requirement.

FOR MORE INFORMATION :

- ☐ bureauveritas.co.th
- ✉ sale.support@th.bureauveritas.com
- ☎ 0 2670 4800

WHY CHOOSE BUREAU VERITAS?



International network
Present in 140 countries



Strong Expertise
5,700+ skilled auditors
able to provide
solutions adapted to
your needs



Mark of Global Recognition
Bureau Veritas Certification
is recognized by more
than 40 national and
international accreditation
bodies



**BUREAU
VERITAS**

Move Forward with Confidence