

# FSSC 5.1

## 轉版注意事項

- ▶ 發行日期：2020年11月
- ▶ 實施日期：2021年4月1日

## 轉版重點

FSSC額外條款	條文內容
2.5.1 委外服務的管理	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 工廠應評估如發生緊急事件時，若需使用不符合規格原料之供應商，其產品是否已符合安全及品質標準。</li><li>■ 工廠應評估針對動物類/魚類/海鮮類之採購，具有管控使用違法之添加物的方式（藥品、獸藥、重金屬及農藥）。</li><li>■ 工廠應建立，實施及維護有關產品規格的審查程序，以確保持續符合食品安全，法律及客戶要求。</li></ul>
2.5.2 產品標示	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 工廠應確保其產品標示符合目的地國家之相關法規要求。</li><li>■ 若產品未有任何標示，工廠應透過其他產品資訊方式確保客戶可理解安全食用方式。</li></ul>
2.5.10 儲存及倉儲	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 工廠應建立，實施及維護適當的庫存管理程序(包含：先進先出或是先到期先出原則)。</li><li>■ 工廠應建立屠宰後的特定溫度及時間要求(冷藏/冷凍)。</li></ul>
2.5.11 危害管制及交叉污染之預防措施	<ul style="list-style-type: none"><li>■ (CI類) 工廠應針對動物牲口欄/內臟取出階段，要求供應商建立特定查驗要求並提供佐證資料，以確保動物可安全食用。</li></ul>
2.5.12 前提方案查證	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 工廠應建立，實施及維護定期現場/前提方案檢查作業程序，以確保廠區（內外部）現場環境及設備可提供安全產品。檢查頻率及項目應依據風險評估建立出來。</li></ul>
2.5.12 產品開發	<p>工廠應建立，實施及維護安全產品或製程開發（含更改）作業程序內容應涵蓋：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. 此變化對原食品安全管理系統之影響(如：過敏原)→需建立新危害分析表</li><li>b. 新製造流程對於新舊產品的影響</li><li>c. 資源及訓練需求</li><li>d. 機器設備維護</li><li>e. 有效日期測試之確效(是否符合安全及客戶要求)</li></ol>