

# Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)

e-ISSN 2807-5633 // Vol. 03 No. 02 // April 2023

## Upgrade Food Safety System Certification (FSSC 22000 ) Dari Versi 5.1 ke Versi Baru 6.0

Agus Purwanto<sup>1</sup>, Masduki Asbari<sup>2</sup>, Anwar Sulaiman<sup>3</sup>

<sup>1,3</sup>Aguspati Research Instituta, Pati Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Insan Pembangunan, Tangerang, Indonesia

<sup>3</sup>Universitas Pramita Indonesia, Tangerang, Indonesia

\*Correspondent Author: agozpor@gmail.com

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><b>Article history</b></p> <p>.....</p> <p>Received ; April 2023 Revised ; April 2023 Accepted ; Mei 2023 Published ; Mei 2023</p> <p><b>Keywords</b> <i>Food safety</i> <i>FSSC 22000</i> <i>Versi 5</i> <i>Versi 6</i></p>	<p>Pada 1 April 2023, FSSC 22000 versi 6.0 telah dirilis dan terdapat beberapa perubahan dari FSSC 22000 versi 5.1. Kali ini, Bizplus akan membahas apa saja perubahan yang ada di FSSC 22000 versi 6.0. Namun, sebelum itu kita akan membahas apa itu FSSC 22000. FSSC 22000 adalah skema sertifikasi keamanan pangan yang menciptakan sebuah kerangka kerja untuk manajemen dan pengendalian risiko keamanan pangan serta pengelolaan jaringan rantai pasok secara keseluruhan dan telah diakui oleh GFSI. Persyaratan FSSC 22000 versi 6.0 berlaku mulai 1 April 2024, dan audit upgrading dilakukan mulai 1 April 2024 sampai dengan 31 Maret 2025. Metode pelaksanaan Training FSSC 22000 disampaikan atau dijelaskan secara teoritis dan ilmiah selain itu juga disampaikan dalam bentuk workshop simulasi dan study interaktif yang menyesuaikan dengan kebutuhan seluruh peserta yang terlibat dalam pelatihan. Sasaran Peserta untuk Mengikuti Training FSSC 22000 – Food Safety System Certification. Direktur, Manajer, Supervisor, dan Staff ISO/HACCP yang berminat dan berhubungan dengan Sistem Manajemen Kualitas &amp; Keamanan Pangan baik untuk perusahaan yang mau dan sudah implementasi ISO 22000, PAS 223 Packaging ataupun penerapan FSSC 22000. signifikan seperti; kategori rantai makanan baru dan yang direvisi, persyaratan tambahan, peningkatan waktu audit, dokumentasi tambahan, dan pengenalan kode QR pada sertifikat. Organisasi harus memastikan mereka mengetahui perubahan ini dan mengambil tindakan yang diperlukan untuk mempersiapkan audit terhadap FSSCv6. FSSCv6 menyediakan kerangka kerja bagi organisasi untuk meningkatkan operasinya, mengurangi risiko, dan berkontribusi pada masa depan yang berkelanjutan sekaligus memenuhi ekspektasi regulator.</p>

### INTRODUCTION

Pada 1 April 2023, FSSC 22000 versi 6.0 telah dirilis dan terdapat beberapa perubahan dari FSSC 22000 versi 5.1. Kali ini, Bizplus akan membahas apa saja perubahan yang ada di FSSC 22000 versi 6.0. Namun, sebelum itu kita akan membahas apa itu FSSC 22000. FSSC 22000 adalah skema sertifikasi keamanan pangan yang menciptakan sebuah kerangka kerja untuk manajemen dan pengendalian risiko keamanan pangan serta pengelolaan jaringan rantai pasok secara keseluruhan dan telah diakui oleh GFSI. Persyaratan FSSC 22000 versi 6.0 berlaku mulai 1 April 2024, dan audit upgrading dilakukan mulai 1 April 2024 sampai dengan 31 Maret 2025. Berikut adalah beberapa perubahan FSSC 22000 versi 6.0:

1. Penghapusan kategori rantai pangan A (farming) dan terdapat penambahan rantai pangan BIII (pre-process handling of plant products), C0 (animal primary conversion), dan FII (brokering/trading/e-commerce).
2. Penghapusan program FSSC 22000-Quality.
3. Pembaruan persyaratan ISO 22003-1:2022 (Requirement for bodies providing audit and certification of food safety management system)
4. Pembaruan additional requirement FSSC 22000, terkait:
  - o **Kemasan daur ulang**

- Untuk kategori rantai pangan I (packaging manufacturing), organisasi harus menetapkan kriteria terkait penggunaan kemasan daur ulang sebagai masukan bahan baku produk kemasan dan memastikan persyaratan legal dan pelanggan dipenuhi.
- **Klaim pada label dan kemasan**
- Untuk semua kategori pangan, jika terdapat klaim pada label dan kemasan, organisasi harus dapat memelihara bukti validasi untuk mendukung klaim dan harus tersedia sistem verifikasi, misalnya ketelusuran dan kesetimbangan massa, untuk memastikan integritas produk terpelihara.
- **Manajemen artwork dan pengendalian cetakan**  
Untuk kategori rantai pangan I (packaging manufacturing), manajemen artwork dan prosedur pengendalian cetak harus ditetapkan dan diimplementasikan untuk memastikan material yang dicetak memenuhi persyaratan pelanggan dan legal yang sesuai. Prosedur minimal harus mencakup beberapa hal berikut:
  - Approval standar artwork atau sampel master.
  - Proses untuk mengelola perubahan pada spesifikasi artwork dan cetakan, dan untuk mengelola artwork dan material cetak yang kedaluwarsa.
  - Approval dari setiap proses cetak terhadap standar atau sampel master yang disetujui.
  - Proses untuk mendeteksi dan mengidentifikasi kesalahan cetak selama proses.
  - Proses untuk memastikan segregasi yang efektif dari setiap variasi cetak yang berbeda.
  - Proses untuk menerangkan setiap produk cetak yang tidak digunakan.
- **Budaya mutu dan keamanan pangan**  
Pada persyaratan ISO 22000:2018 pasal 5.1 merupakan bagian dari komitmen organisasi untuk menumbuhkan budaya mutu dan keamanan pangan positif. Top Management harus menetapkan, mengimplementasikan, dan memelihara sasaran budaya mutu dan keamanan pangan sebagai bagian dari sistem manajemen. Beberapa elemen berikut harus ditangani seminimalnya mencakup:
  - Komunikasi
  - Pelatihan
  - Feedback dan engagement karyawan
  - Pengukuran kinerja dari aktivitas yang ditentukan mencakup semua bagian dari organisasi yang berdampak kepada mutu dan keamanan pangan.

Sasaran harus didukung oleh rencana budaya mutu dan keamanan pangan terdokumentasi, dengan target dan timeline serta mencakup tinjauan manajemen dan proses peningkatan berkelanjutan dari sistem manajemen.
- **Pengendalian mutu**  
Organisasi harus menetapkan, mengimplementasikan, dan memelihara kebijakan mutu dan sasaran mutu, dan pelaksanaan sistem manajemen mutu.
- **Pengendalian tanker pengangkut**
- Untuk semua kategori pangan, jika menggunakan tanker untuk transportasi produk akhir harus mempunyai rencana risk based terdokumentasi untuk penanganan pembersihan tanki pengangkut.
- **Manajemen benda asing**
- Organisasi perlu mempunyai penilaian risiko yang tersedia untuk menentukan kebutuhan dan tipe peralatan deteksi benda asing yang disyaratkan dan harus tersedia prosedur terdokumentasi.
- **Kehilangan dan limbah pangan**
- Untuk semua kategori pangan, kecuali kategori pangan I. Jika terdapat limbah atau terdapat kelebihan produk atau produk sampingan yang ditujukan untuk pangan atau pakan ternak, organisasi harus memiliki prosedur untuk memastikan pencegahan terhadap kontaminasi produk dan tidak melanggar regulasi.
- **Persyaratan komunikasi**
- Organisasi harus menginformasikan ke Lembaga Sertifikasi dalam 3 hari kerja pada awal kejadian atau situasi darurat, seperti recall, withdrawal, aktivitas penipuan, dll. Informasi di atas merupakan highlight perubahan FSSC 22000 versi 6.0,

## METHOD

Metode pelaksanaan Training FSSC 22000 disampaikan atau dijelaskan secara teoritis dan ilmiah selain itu juga disampaikan dalam bentuk workshop simulasi dan study interaktif yang menyesuaikan dengan kebutuhan

seluruh peserta yang terlibat dalam pelatihan. Sasaran Peserta untuk Mengikuti Training FSSC 22000 – Food Safety System Certification. Direktur, Manajer, Supervisor, dan Staff ISO/HACCP yang berminat dan berhubungan dengan Sistem Manajemen Kualitas & Keamanan Pangan baik untuk perusahaan yang mau dan sudah implementasi ISO 22000, PAS 223 Packaging ataupun penerapan FSSC 22000

## RESULTS AND DISCUSSION

Pada tanggal 31 Maret, Foundation FSSC menerbitkan Versi 6 dari skema FSSC 22000 miliknya. Versi terbaru dari skema FSSC 22000:

Mengintegrasikan persyaratan ISO 22003-1:2022

Memperkuat persyaratan untuk mendukung organisasi dalam kontribusi mereka untuk memenuhi Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) PBB. Menggabungkan umpan balik dari survei pengembangan Versi 6, yang menerima hampir 2.000 tanggapan Versi 6 akan memiliki jendela transisi 12 bulan untuk memungkinkan organisasi dan Badan Sertifikasi mempersiapkan implementasi dan memperoleh akreditasi. Audit pertama untuk Versi 6 akan dimulai 1 April 2024, dan semua organisasi harus menyelesaikan audit pemutakhiran V6 sebelum 31 Maret 2025. Salah satu perubahan utama dalam V6 adalah penambahan persyaratan kehilangan dan pemborosan makanan. Organisasi harus memiliki kebijakan dan tujuan terdokumentasi yang merinci strategi mereka untuk mengurangi kehilangan dan pemborosan pangan dalam organisasi mereka dan rantai pasokan terkait. Persyaratan kehilangan dan limbah makanan tambahan mendukung pendekatan pemecah silo untuk membantu organisasi berkontribusi dan bergerak menuju tujuan pembangunan Berkelanjutan PBB (SDGs). Skema FSSC versi baru ini terbit untuk mendukung industri barang konsumen dalam menerapkan sistem manajemen yang efektif, melindungi merek mereka, dan mencapai target keamanan pangan. Yayasan bertujuan untuk membantu organisasi berkontribusi pada Tujuan Pembangunan Berkelanjutan PBB (SDGs), sehingga menciptakan dunia yang lebih baik.



Alasan utama untuk versi terbaru dari skema FSSC 22000 adalah:

- Mengintegrasikan persyaratan ISO 22003-1:2022,
- Memperkuat persyaratan untuk mendukung organisasi dalam kontribusi mereka untuk memenuhi Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) PBB, dan
- Memasukkan umpan balik sebagai hasil survei pengembangan Versi 6, yang menerima hampir 2000 tanggapan. Versi 6 akan memiliki jendela transisi 12 bulan untuk memungkinkan organisasi mempersiapkan Versi baru dan CB untuk implementasi dan mendapatkan akreditasi. Audit pertama untuk Versi 6 akan dimulai dari 01 April 2024 dan seterusnya, dan semua organisasi harus menyelesaikan audit pemutakhiran V6 sebelum 31 Maret 2025.

Foundation telah menerbitkan dokumen Proses Peningkatan Versi 6 yang merinci persyaratan transisi dan versi skema yang menyoroti perubahan antara V5.1 dan V6.

- Tinjauan tentang perubahan utama dalam Skema FSSC 22000 Versi 6
- Penataan kembali Kategori Rantai Pangan sesuai dengan ISO 22003-1:2022.

- 
- Cakupan telah diperluas untuk mencakup Trading and Brokering (FII) dan dikurangi dengan menghapus Farming dan FSSC 22000-Quality dari skema.
  - Integrasi persyaratan keamanan pangan dan budaya mutu.
  - Persyaratan baru tentang kontrol kualitas, kehilangan dan pemborosan makanan, dan manajemen peralatan
  - Memperkuat persyaratan tambahan yang ada di Bagian 2 skema, termasuk namun tidak terbatas pada pengelolaan alergen dan pemantauan lingkungan.
  - Perubahan dan klarifikasi persyaratan untuk Proses Sertifikasi.
  - Penambahan Kode QR pada sertifikat FSSC 22000 untuk meningkatkan ketertelusuran.

FSSC 22000 adalah skema sertifikasi yang diakui secara internasional yang menjamin keamanan dan kualitas produk makanan. Versi terbaru, FSSC 22000, versi 6, diterbitkan pada awal April 2023. Akan ada masa transisi selama 12 bulan antara 1 April 2023 dan 31 Maret 2024. Setelah 31 Maret 2024, tidak akan ada audit terhadap FSSC 22000 versi 5.1. Sertifikasi versi baru akan membawa perubahan signifikan yang akan berdampak pada perusahaan produksi makanan. Di bawah ini, kami mempelajari perubahan penting yang perlu Anda ketahui untuk memastikan organisasi Anda siap menghadapi transisi.

#### Kategori rantai makanan

FSSC 22000 V6 akan memperkenalkan perubahan pada kategori rantai makanan. Subkategori rantai makanan didasarkan pada dokumen akreditasi ISO22003-1 agar selaras dengan persyaratan Global Food Safety Initiative (GFSI). FSSCv6 akan memperkenalkan dua kategori baru; BIII - penanganan pra-proses produk tanaman, dan C0, yang berfokus pada konversi primer hewani. Kategori produksi makanan hewan telah direvisi dan dihapus. Makanan hewan sekarang akan masuk dalam kategori C & D. Transportasi telah digabungkan dan akan masuk dalam kategori G. Terakhir, e-commerce sekarang akan masuk dalam kategori FI. Akibatnya, beberapa organisasi akan beralih ke kategori keamanan pangan yang berbeda selama sertifikasi menuju FSSCv6.

#### FSSC 22000 persyaratan tambahan

Persyaratan tambahan dalam FSSCv6 mencakup klausul yang lebih rinci tentang; validasi/verifikasi klaim kemasan, kriteria penggunaan bahan daur ulang, pengelolaan alergen yang lebih detail, pemantauan lingkungan, kontrol kualitas, pembelian dan pemasangan peralatan baru serta penanganan limbah makanan.

#### Waktu audit

Karena perubahan dokumen akreditasi ISO22003-1 dan persyaratan tambahan, waktu audit untuk audit FSSC 22000 perlu direvisi. Bagi banyak organisasi, waktu audit akan bertambah, sedangkan organisasi yang menjalani audit terintegrasi dengan sistem manajemen atau sistem keamanan pangan mungkin mengalami pengurangan waktu.

#### Menindaklanjuti kesesuaian non-utama

FSSC 2200 V6 menyatakan bahwa ketidaksesuaian utama harus ditutup oleh badan sertifikasi (CB) dalam waktu 28 hari kalender sejak hari terakhir audit. Jika hal ini tidak memungkinkan, Rencana Tindakan Korektif (CAP) harus menyertakan tindakan dan pengendalian sementara yang diperlukan untuk mengurangi risiko hingga tindakan korektif permanen dapat diterapkan. Selain itu, LS harus menyepakati kerangka waktu dengan organisasi untuk memverifikasi penerapan tindakan korektif permanen yang efektif. Keputusan sertifikasi akan dibuat berdasarkan informasi ini.

#### Dokumentasi dan sertifikat audit tambahan

FSSC 22000 V6 juga mensyaratkan perwakilan perusahaan dan auditor untuk melengkapi daftar kehadiran. Dokumen ini akan mencakup waktu mulai dan berakhirnya audit serta waktu istirahat. Selain itu, pernyataan integritas juga harus ditandatangani oleh perwakilan senior perusahaan pada setiap audit. Setelah sebuah organisasi disertifikasi, mereka akan diberikan sertifikat mereka. Sertifikat akan memiliki kode QR yang tercetak di atasnya.

## CONCLUSION

FSSCv6 diharapkan akan diterbitkan pada April 2023 dan pembaruan sertifikasi akan membawa perubahan signifikan seperti; kategori rantai makanan baru dan yang direvisi, persyaratan tambahan, peningkatan waktu audit, dokumentasi tambahan, dan pengenalan kode QR pada sertifikat. Organisasi harus memastikan mereka mengetahui perubahan ini dan mengambil tindakan yang diperlukan untuk mempersiapkan audit terhadap FSSCv6. FSSCv6 menyediakan kerangka kerja bagi organisasi untuk meningkatkan operasinya, mengurangi risiko, dan berkontribusi pada masa depan yang berkelanjutan sekaligus memenuhi ekspektasi regulator.

---

## REFERENCES

- Hanafi, H., & Soediantono, D. (2022). Kajian Literatur Hubungan Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015 Dengan Kinerja operasional dan Organization's Performance Pada Industri Pertahanan. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 3(4), 32 - 40. <https://doi.org/10.7777/jiemar.v3i4.300>
- Jannah, M., Fahlevi, M., Paulina, J., Nugroho, B. S., Purwanto, A., Subarkah, M. A., & Cahyono, Y. (2020). Effect of ISO 9001, ISO 45001 and ISO 14000 toward financial performance of Indonesian manufacturing. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(10), 894-902.
- Kartono, . A., & Soediantono, D. (2022). Application Suggestion of ISO 9001:2015 Quality Management System in the Defense Industry: A Literature Review. *International Journal of Social and Management Studies*, 3(3), 27-38. <https://doi.org/10.5555/ijosmas.v3i3.140>
- Malinda, A., & Soediantono, D. (2022). Benefits of Implementing ISO 45001 Occupational Health and Safety Management Systems and Implementation Suggestion in the Defense Industry: A Literature Review. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 3(2), 35 - 47. <https://doi.org/10.7777/jiemar.v3i2.274>
- Novitasari, D., & Asbari, M. (2022). Upaya Meningkatkan Kepedulian Sistem Manajemen Keamanan Pangan dengan Pelatihan FSSC 22000 Pada UKM di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 2(2), 1-6. <https://doi.org/10.9999/jocosae.v2i2.40>
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 1(02), 13-20. <https://doi.org/10.9999/jocosae.v1i02.10>
- Purwanto, A., & Sudargini, Y. (2021). Exploring Factors Affecting the Purchase Intention of Halal Food Products : An Empirical Study on Student Consumers. *International Journal of Social and Management Studies*, 2(4), 13-21. <https://doi.org/10.5555/ijosmas.v2i4.46>
- Purwanto, A. (2021). Peningkatan Keselamatan Kerja Melalui Pelatihan ISO 45001: 2018 Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pada Industri Manufaktur di Tangerang (Improving Work Safety Through ISO Training 45001: 2018 Safety and Health Management System Work in the Manufacturing Industry in Tangerang). *Journal of Community Service and Engagement*, 1(02).